

## **Escasa, la educación sanitaria en los preparadores de alimentos**

Representa la principal causa de enfermedad

En los últimos años, países desarrollados han detectado que muchos de los problemas asociados con la inocuidad de los alimentos, que se traducen en brote de enfermedades, son ocasionados por el servicio de alimentos en establecimientos, a causa de la poca educación sanitaria de quien prepara los alimentos.

La directora del Centro de microbiología sanitaria, del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI), María del Refugio Torres Vitela, precisó que si en los países desarrollados están preocupados por este hecho, en naciones como México la preocupación debería ser mayor.

“Existe un problema muy grande de falta de educación sanitaria en los preparadores de alimentos. Es un renglón que no se había atendido lo suficiente. Existe la capacitación hacia ellos, pero después de dos meses vuelven a las viejas prácticas. Por eso debe reforzarse la formación”.

Explicó que son los preparadores de alimentos, quienes pueden terminar con todo un proceso de control higiénico, que viene desde el campo, y por las malas prácticas higiénicas a la hora de prepararlo, pueden ocasionar problemas de salud.

Para la investigadora del Departamento de Farmacobiología, del CUCEI, Verónica Navarro, el hecho de que la mujer incursione cada vez más en el ámbito laboral, ha propiciado que ya no se preparen los alimentos día a día, y en cambio, se recurra a la comida rápida, sin seleccionar adecuadamente los lugares para adquirirla.

“Esto ocasiona una problemática muy grande, por la falta de educación entre el que prepara y el que consume. Contar con una educación sanitaria disminuye los riesgos de enfermedad. Un ama de casa debe tener perfectamente limpia la cocina antes de iniciar con la preparación de alimentos, no permitir la entrada de animales al sitio de preparación y desinfectar frutas y verduras, entre otras medidas”.

Para debatir sobre toda esta serie de medidas, dicho centro universitario llevará a cabo el próximo 31 de octubre, el Seminario Métodos rápidos de diagnóstico microbiológico en alimentos, según dio a conocer la investigadora del CUCEI, Luz Eduvigis Garay.

“Aunado a esto, hemos preparado el X Congreso internacional inocuidad de alimentos, del 6 al 8 de noviembre, en Puerto Vallarta, en el que participarán especialistas de diferentes países, que desarrollarán temas como prácticas higiénicas durante la producción y comercialización de alimentos, y las nuevas metodologías para el análisis biológico”.

Mayores informes e inscripciones para el seminario y congreso, en la página de internet <http://inocuidad.cucei.udg.mx> [1].

**Guadalajara, Jal., 27 de octubre de 2008**

**Texto: Laura Sepúlveda**

**Fotografía: Adriana González**

**Edición de noticias: LCC Lupita Cárdenas Cuevas**

**Etiquetas:**

[Alimentos](#) [2]

[Conferencia de Prensa](#) [3]

[Evento](#) [4]

---

**URL Fuente:** <https://comsoc.udg.mx/noticia/escasa-la-educacion-sanitaria-en-los-preparadores-de-alimentos>

**Links**

[1] <http://inocuidad.cucei.udg.mx>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/alimentos>

[3] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/conferencia-de-prensa>

[4] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/evento>