

Mal manejo de alimentos en hogares mexicanos

Será uno de los temas a abordar en el XV Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria, del 31 de octubre al 1 de noviembre

Amas de casa **desconocen riesgos** que conlleva **mal manejo de los alimentos** y los elaboran con poca higiene, afirmó la doctora María del Refugio Torres Vitela, coordinadora del congreso e investigadora del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI), al dar a conocer los pormenores del congreso y XXX Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos.

Errores en los que incurren las amas de casa

- Suelen utilizar la **misma tabla para picar carne cruda y vegetales**. Sólo la enjuagan, pero esa medida no es suficiente para arrastrar los patógenos que pudieron haber quedado impregnados.
- En el **mismo recipiente** en que **lavan el pollo** crudo agregan unas papas cocidas para hacer un puré, y se contaminan.
- Se presentan **contaminaciones cruzadas**. Es decir, un alimento que no está contaminado se le pone en contacto con otro que sí lo está.

Recomendaciones para manejar los alimentos con higiene

- No usar **tablas de picar de madera**; se debe procurar comprar tablas de plásticos rígidos, que se prestan para un lavado exhaustivo, con fibra y detergente, y enjuagarla de preferencia con un germicida.
- Se deben comprar aquellas **verduras** que provengan de una cosecha en la que aplicaron **buenas prácticas agrícolas** (indicadas en una etiqueta), para tener la seguridad de que no tenga residuos de plaguicidas, de que no fue regada con agua contaminada y, además de esto, hay que desinfectarlas en casa.

Participan en **Congreso Internacional de Inocuidad** y reunión nacional el personal técnico y de servicio social del **Laboratorio de Microbiología Sanitaria del Departamento de Farmacobiología** del CUCEI, así como los estudiantes de la maestría en Ciencias de los Alimentos, así como los estudiantes de la licenciatura en Químico Farmacobiólogo de la UdeG. Mayor información en la página web

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

A T E N T A M E N T E

“Piensa y Trabaja”

Guadalajara, Jal., 29 de octubre de 2013

[Ver nota completa](#) [2]

Texto y edición web: Martha Eva Loera

Fotografía: Abraham Aréchiga

Etiquetas:

[Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria](#) [3]

[María del Refugio Torres Vitela](#) [4]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/mal-manejo-de-alimentos-en-hogares-mexicanos>

Links

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

[2] <http://148.202.105.20/prensa/boletines/2013/octubre/1524mel.pdf>

[3] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/congreso-internacional-de-inocuidad-alimentaria>

[4] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/maria-del-refugio-torres-vitela>