Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://comsoc.udg.mx)

Inadecuada higiene en cocinas es fuente de enfermedades bacterianas

Inauguran Expo Imagina del CUCBA, en Tlaquepaque

Inadecuados hábitos de limpieza en las cocinas y un mal manejo de los alimentos pueden ser fuente de infecciones y enfermedades en seres humanos por la acción de bacterias como la salmonela, E. coli O157 y *Clostridium perfringens*, afirmó la investigadora del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI), de la UdeG, doctora María del Refugio Torres Vitela, durante la conferencia en Expo Imagina, organizado por el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), en colaboración con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader) de Jalisco y el municipio de Tlaquepaque.

Destacó que la *Clostridium perfringens*, que puede estar en el centro de los tamales, donde va el relleno, suele ocasionar diarrea, vómito y dolor abdominal; y es tóxica e infecciosa, de ahí la importancia de calentarlo en ollas de vapor o en el horno de microondas; la salmonela, que puede encontrarse en carne de ave, res y huevos, puede provocar problemas como dolor abdominal y diarrea; por eso la importancia de consumir huevos y carnes bien cocidas.

La bacteria E. coli O157, que puede encontrarse en las carnes rojas que no están cocidas, es productora de la toxina *shiga*, la cual puede provocar el síndrome urémico hemolítico, que puede causar daño renal; además de que la bacteria ocasiona fiebre, vómito y diarrea.

Durante su conferencia “Inocuidad alimentaria”, en el Centro Cultural El Refugio de Tlaquepaque, Torres Vitela explicó que dicho término hace referencia a lograr la ausencia de contaminantes químicos, físicos y biológicos en los alimentos que pueden dañar la salud humana.

La académica de la UdeG dijo que de 100 alimentos contaminados, 60 por ciento son causa de enfermedad. De esos casos que se enferman, sólo 20 por ciento va al médico y 10 por ciento se reporta a las autoridades, debido a que es necesario demostrar bien la causa de la dolencia, así como su efecto.

Torres Vitela destacó que no todos los que consumieron alimentos contaminados por bacterias patógenas se van a enfermar, ya que pueden consumir de la parte que está con muy baja contaminación, y van a influir también en la salud de la persona y sus defensas inmunológicas.

Recomendó, para disminuir el riesgo de que los alimentos afecten a la salud, cocer bien la carne para eliminar bacterias; cocer el pescado con el que se prepara el ceviche y no utilizar el mismo trapo para limpiar distintas áreas; por ejemplo, unas salpicadas de sangre, y después otra donde se manejan alimentos que no están crudos.

Refirió que una mejor opción que los trapos de cocina son las servilletas desechables, o tomar medidas como hervir durante tres minutos los trapos que se van a usar, un día antes, además de sumergirlos

durante 30 minutos en agua con cloro o yodo, a una concentración de 200 mililitros por litro, cada vez que se va a cambiar su uso.

Sugirió a la gente comprar quesos elaborados con leche pasteurizada, y evitar adquirir aquellos de los que se tenga duda de cómo se elaboraron.

Habló también de la importancia de que el gobierno opte por usar medios como la televisión para campañas de concientización sobre cómo hay que manejar los alimentos para evitar riesgos a la salud, además de un sistema más eficiente de información y vigilancia a fin de que se apliquen las normas que tienen como objetivo la inocuidad de los alimentos.

Algunos objetivos de Expo Imagina 2019 –que tendrá lugar hasta el 29 de septiembre en Tlaquepaque–, es propiciar la vinculación entre estudiantes e investigadores del CUCBA con los actores del sector productivo del Estado y la población de Tlaquepaque, mediante proyectos y líneas de investigación afines al tema de la producción de alimentos y el consumo responsable.

Expo Imagina, gratuita y abierta a la población en general, busca cohesionar a la comunidad académica con los actores gubernamentales, los productores de alimentos y la gente. Es una plataforma académica para dialogar e intercambiar experiencias sobre la mexicanidad, la alimentación y la innovación tecnológica aplicada a los alimentos.

El lema de la expo es “Tradiciones vivas de Tlaquepaque: el tesoro de México”, e incluye un programa con cine, más de 80 productores de Jalisco expondrán sus productos y habrá un ciclo de conferencias. Se espera la asistencia de entre 30 y 40 mil personas.

El CUCBA se compromete a capacitar en prácticas de inocuidad y sanidad a aquellos productores locales que estén interesados. “Nuestro fin es apoyar y servir a quienes generan valor y riqueza en el campo, son los que trasladan los sabores a nuestras mesas”, dijo el Rector del CUCBA, doctor Carlos Beas Zárate, quien inauguró la expo.

Resaltó la importancia de que los universitarios estén cerca de la gente, y trabajar codo a codo con el productor y los gobiernos.

La ceremonia de inauguración, que tuvo lugar en el jardín Hidalgo, fue encabezada por el Director de Vinculación e Inteligencia Comercial, de la Sader, licenciado Carlos Alonso Salinas Osornio y por el Jefe de Relaciones Institucionales de Turismo de Tlaquepaque, Vicente García Magaña.

Los interesados pueden consultar la página electrónica:
http://expoimagina.cucba.udg.mx/ [1]

A t e n t a me n t e
"Piensa y Trabaja"
Guadalajara, Jalisco, 26 de septiembre de 2019

Texto: Martha Eva Loera
Fotografía: Abraham Aréchiga

Etiquetas:
María del Refugio Torres Vitela [2]

URL Fuente: https://comsoc.udg.mx/noticia/inadecuada-higiene-en-cocinas-es-fuente-de-enfermedades-bacterianas

Links
[1] http://expoimagina.cucba.udg.mx/
[2] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/maria-del-refugio-torres-vitela