

Cuidados de alimentos no deben relajarse en invierno

Para evitar la proliferación de enfermedades, especialistas piden reforzar las medidas de prevención e informarse sobre hábitos que promueven la contaminación

A pesar de que la llegada del invierno podría traer un descenso en la temperatura ambiental, esto no debe ser un factor para descuidar el tratamiento de alimentos destinados al consumo humano, ya que pueden presentar la misma contaminación que en épocas calurosas.

Es por eso que las medidas de cuidado deben implicar la desinfección de alimentos frescos y crudos, además del lavado de manos antes y después de tratar productos que no han sido cocinados, aseguró la Jefa del Departamento de Farmacobiología, del [Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías \(CUCEI\)](#) [1], doctora Julia Aurora Pérez Montaña.

“Hay organismos que aún pueden estar en temperaturas que aparentemente son frescas en estas épocas, pero que de todos modos son favorables para que crezcan los microorganismos; a final de cuentas las medidas de cuidado son las mismas que en las épocas de calor”, sostuvo.

Pérez Montaña agregó que los sitios donde se ofrecen alimentos preparados son un punto que puede presentar altos índices de contaminación; sin embargo, en el hogar también se pueden producir las condiciones para que en los alimentos se reproduzcan microorganismos patógenos para la salud humana.

La investigadora del Departamento de Farmacobiología, doctora Esther Macías Rodríguez, explicó que es normal que los alimentos presenten una carga de microorganismos que no significan una amenaza a la salud humana.

Además de que las grandes productoras de alimentos deben cumplir con las condiciones para garantizar un producto sano, es posible que las condiciones salubres puedan cambiar una vez que estos productos se manejan en los hogares sin las debidas medidas higiénicas.

“Las empresas hacen esfuerzos descomunales para que el riesgo de que llegue un patógenos a los productos que consumimos en los mercados sea mínimo; aun así llegan, y nosotros podemos promover

su multiplicación”, señaló.

La investigadora mencionó que los alimentos contaminados pueden generar enfermedades comunes, pero de alto riesgo, como la salmonelosis, por lo que en los hogares deben de reforzarse los procesos de preparación para eliminar agentes que puedan derivar en padecimientos.

Por ejemplo, en cuanto al tratamiento del pollo fresco, recomendó cuidar esta práctica para evitar que la carne toque otras superficies como mesas, delantales o platos para evitar contaminarlas si existen agentes patógenos en el producto.

“Otra actividad necesaria es almacenar, de manera separada, alimentos crudos y alimentos cocinados”, sentenció.

En cuanto a los recalentados, se recomienda recalentar por al menos cinco minutos para evitar toxinas u otros agentes patógenos que pueden afectar a la salud.

Investigación útil para la sociedad

Para limitar la proliferación de alimentos contaminados no sólo es necesario seguir las medidas de higiene, sino que también debe de trabajarse en informar a la sociedad que algunos procesos aparentemente comunes en los hogares también pueden detonar enfermedades, expuso la maestra María de los Ángeles Olea Rodríguez, también investigadora del Departamento de Farmacobiología.

Mencionó que prácticas como el uso de trapos de cocina representa un riesgo para los hogares, debido a que se convierten en objetos que acumulan agentes patógenos que atentan contra la salud del consumidor.

“El consejo es usar trapos de cocina que sean delgados para que se deterioren y pronto deshacernos de ellos, porque son una fuente de contaminación que puede ser cruzada: de un producto cocido a uno crudo”, afirmó.

Es por ello que se trabaja en la generación de conocimiento e investigación con iniciativas como el XXIV Congreso Internacional de Inocuidad de los Alimentos, un proyecto que desde hace décadas indaga en la documentación y registro de temas científicos en torno al tratamiento de los alimentos.

Este congreso se llevará a cabo de forma híbrida los días 3, 4 y 5 de noviembre y ofrece cursos online para profesionistas e investigadores de estas áreas, agregó la maestra Ana Laura Marín Molina, investigadora del Departamento de Farmacobiología del CUCEI.

“Será bastante enriquecedor para estudiantes, profesores y profesionistas del área de salud de los alimentos”, finalizó.

Los interesados en participar en el congreso pueden inscribirse en el sitio web www.congresoinocuidad.com [2], o en el correo información@congresoinocuidad.com [3]

Atentamente

“Piensa y Trabaja”

**“2022, Guadalajara, Hogar de la Feria Internacional del Libro y Capital Mundial del Libro”
Guadalajara, Jalisco, 25 de octubre de 2022**

Texto: Pablo Miranda Ramírez

Fotografía: Abraham Aréchiga

Etiquetas:

[Julia Aurora Pérez Montaña](#) [4]

[Esther Macías Rodríguez](#) [5]

[María de los Ángeles Olea Rodríguez](#) [6]

[Ana Laura Marín Molin](#) [7]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/cuidados-de-alimentos-no-deben-relajarse-en-invierno>

Links

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

[2] <http://www.congresoinocuidad.com>

[3] <mailto:n@congresoinocuidad.com>

[4] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/julia-aurora-perez-montano>

[5] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/esther-macias-rodriguez>

[6] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/maria-de-los-angeles-olea-rodriguez>

[7] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/ana-laura-marin-molin>