

## Servicio de Salud Maule refuerza llamado a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos durante el verano

Las altas temperaturas del verano aumentan el riesgo de brotes por salmonela y otras intoxicaciones alimentarias en la Región del Maule, situación que puede derivar en consultas de urgencia y complicaciones graves, especialmente en niños, personas mayores y personas embarazadas.

Con el aumento sostenido de las temperaturas durante la temporada estival, el Servicio de Salud Maule realizó un llamado a la comunidad a extremar las medidas de autocuidado para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), un problema de salud pública que se incrementa durante el verano y que puede afectar tanto a los hogares como a espacios de venta y consumo de alimentos en la región.

Las ETA correspon-

den a patologías que se producen al consumir alimentos o agua contaminados con toxinas o microorganismos como bacterias, virus o parásitos, y se manifiestan principalmente con síntomas gastrointestinales como diarrea, vómitos, fiebre y dolor abdominal. En una región como el Maule, donde durante el verano aumentan los paseos, ferias, actividades costumbristas y el consumo de alimentos fuera del hogar, las condiciones ambientales favorecen la proliferación de estos agentes, elevando el riesgo de brotes si no se aplican medidas preventivas adecuadas.

### **CALOR, CADENA DE FRÍO Y MAYOR RIESGO DE BROTOS EN VERANO**

La doctora Paula Moya Rojas, médica en Etapa de Desti-

nación y Formación (EDF) de la Dirección del Servicio de Salud Maule y residente del programa de Medicina Familiar y Comunitaria de la Universidad de Talca, explicó que durante los meses estivales se observa un aumento en las consultas por intoxicaciones alimentarias, fenómeno directamente relacionado con el calor.

“Las altas temperaturas aceleran la descomposición de los alimentos y el crecimiento bacteriano, especialmente en carnes, huevos y productos lácteos. A esto se suma un mayor consumo de alimentos fuera del hogar y la pérdida de la cadena de frío durante el transporte, almacenamiento o venta, particularmente en el comercio informal”, señaló la profesional.

En este contexto, advirtió que las intoxicaciones alimentarias no

deben ser minimizadas. “Una intoxicación no es solo un malestar pasajero: puede transformarse en una urgencia médica y, además, en el inicio de un brote que afecta a un grupo mayor de personas, lo que exige una respuesta rápida de la red asistencial”, recalcó.

### **SALMONELA: EL PRINCIPAL AGENTE IDENTIFICADO EN BROTOS DE ETA**

Desde la red de sa-

lud se enfatizó que el principal microorganismo identificado en los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en Chile es la salmonela, bacteria que se encuentra con mayor frecuencia en carnes crudas —especialmente de aves—, huevos y productos derivados que no han sido correctamente cocidos o refrigerados.

La doctora Paula Moya explicó que la salmonela puede pro-

vocar cuadros graves de diarrea, fiebre y deshidratación, afectando con mayor severidad a niños, personas embarazadas, adultos mayores y personas con enfermedades crónicas. “Por eso es fundamental evitar preparaciones con huevo crudo, como mayonesa casera o salsas, y asegurar una cocción completa de carnes y huevos, además de mantener siempre la cadena de frío”, enfatizó.

