

Fecha: 25-01-2026
Medio: Maule Hoy
Supl.: Maule Hoy
Tipo: Noticia general
Título: Servicio de Salud Maule refuerza llamado a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos durante el verano

Pág.: 8
Cm2: 250,7

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad: Sin Datos
Sin Datos
No Definida

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 corresponden 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 brotes en verano

La doctora **Paula Moya**

Rojas, médica en Etapa de Destinación 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 brotes de ETA



Desde la red de salud 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 provocar 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 prepara-

ciones 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.

Prácticas de riesgo en el hogar

El Servicio de Salud Maule alertó que algunas conductas habituales en los hogares aumentan significativamente el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Entre ellas se encuentran dejar preparaciones a temperatura ambiente por tiempos prolongados y utilizar los mismos utensilios o superficies para alimentos crudos y cocidos, lo que favorece la contaminación cruzada.

«Son prácticas cotidianas que, sumadas al calor, facilitan la proliferación bacteriana y elevan el riesgo de intoxicaciones que pueden afectar no solo a una familia, sino también a la comunidad», explicó la profesional, subrayando que medidas simples pueden marcar una diferencia significativa en la prevención.

Síntomas que requieren consulta oportuna

Desde la autoridad sanitaria se reiteró la importancia de consultar oportunamente ante la presencia de síntomas que no deben ser normalizados, especialmente en personas pertenecientes a grupos de mayor riesgo. Diarrea intensa, vómitos persistentes que impidan la hidratación oral, fiebre alta, dolor abdominal severo y signos de deshidratación —como disminución de la orina o llanto sin lágrimas en niños pequeños— requieren evaluación médica, ya que pueden evolucionar rápidamente hacia complicaciones graves como deshidratación severa, alteraciones de electrolitos o falla renal aguda.

Recomendaciones para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos

Con el objetivo de reducir el riesgo de ETA durante el verano, el Servicio

de Salud Maule reforzó una serie de recomendaciones dirigidas tanto a los hogares como a quienes manipulan y venden alimentos:

- Mantener siempre la **cadena de frío** y refrigerar adecuadamente los alimentos.

- Evitar dejar alimentos preparados a **temperatura ambiente** por períodos prolongados.

- Separar claramente los **utensilios y superficies** utilizados para alimentos crudos y cocidos.

- Cocinar completamente carnes y huevos, evitando preparaciones con **huevo crudo**.

- Lavarse las manos con frecuencia durante la manipulación de alimentos.

- Adquirir y consumir alimentos únicamente en **lugares autorizados**, que cuenten con condiciones sanitarias adecuadas.

Desde el Servicio de Salud Maule reiteraron el llamado a la comunidad a extremar las medidas de autocuidado, preferir alimentos de origen seguro y consultar oportunamente en la red de salud ante la aparición de síntomas de alerta, con el fin de proteger la salud de las personas y prevenir brotes durante la temporada estival.