



CARGA MUNDIAL DE ENFERMEDADES
DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA:
ESTIMACIONES DE LA OMS

Principales agentes etiológicos de las enfermedades de transmisión alimentaria



Bacterias:

- **Listeria.** Puede provocar bacteriemia y meningitis, y suele propagarse por el consumo de hortalizas crudas, alimentos listos para el consumo, carnes procesadas, pescado ahumado o quesos blandos contaminados.
- **Brucella.** Suele transmitirse a través de la leche no pasteurizada o el queso fabricado con leche de cabras u ovejas infectadas. Puede provocar fiebre, dolor muscular, artritis grave, fatiga crónica, síntomas neurológicos y depresión.
- **Vibrio cholerae.** Se transmite a través de alimentos contaminados. Causa diarrea acuosa que puede ser mortal en pocas horas si no se trata.



Virus:

- **Virus de la hepatitis A.** Se transmite por alimentos contaminados por heces de personas infectadas. Causa ictericia, náuseas, anorexia, fiebre, malestar y dolor abdominal.



Parásitos:

- **Toxoplasma gondii.** Causante de la toxoplasmosis, se transmite a través de carne poco cocinada o cruda y productos frescos. Produce pérdida de visión y afecciones neurológicas.
- **Taenia solium** (tenia del cerdo) puede provocar quistes en el cerebro (cisticercosis), que es la causa prevenible de epilepsia más frecuente en todo el mundo.
- **Echinococcus.** Puede infectar a humanos a través de alimentos contaminados por heces de perro o zorro y provocar la formación de quistes en el hígado, los pulmones y el cerebro.
- **Clonorchis sinensis** (trematodo de Asia Oriental) se suele contraer por el consumo de pescado crudo o incorrectamente procesado o cocinado, y puede provocar inflamación y cáncer en los conductos biliares.



Productos químicos y toxinas:

- **La aflatoxina** es producida por un moho que crece en el grano almacenado inadecuadamente, y puede provocar cáncer hepático, uno de los cánceres más letales.
- **Cianuro.** Puede estar presente en la yuca (mandioca) procesada inadecuadamente.

**LAS ETA SON PREVENIBLES.
TODOS PODEMOS CONTRIBUIR.**

Para más información: www.who.int/foodsafety/es

#SafeFood

Fuente: Carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria:
estimaciones de la OMS, 2015.

© OMS 2015. WHO/ FOS/15.4



**Organización
Mundial de la Salud**