

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LA COMIDA

MARIANA ARIAS GONZALEZ

JOHANNA AMELIE MATEUS CARRION

VALENTINA VARELA DA SILVA

Miss Marcela Otalvaro

Colegio Cumbres

Envigado

2017

CONTENIDO

INTRODUCCION.....	3
1. Objetivos Generales.....	4
2. Objetivos especificos.....	5
3. Enfermedades.....	6
4. Síntomas de enfermedades transmitidas por la comida.....	
5. Acerca del cancer.....	
6. Conclusiones.....	
7. Cybergrafias.....	

INTRODUCCION

La intoxicación o las enfermedades transmitidas por la comida pueden ser causada cuando los alimentos son contaminados por sustancias peligrosas como: virus, parásitos, bacterias, tóxicos o químicos.

Estas sustancias pueden causar la enfermedad en minutos, en horas, días o hasta semanas.

Ejemplo: La bacteria salmonella tarda entre 12 a 72 horas en causar la enfermedad.

Una enfermedad no siempre es causada por una comida ingerida de última, sino que también puede ser por comidas consumidas hace días antes del comienzo de la enfermedad.

1.Objetivos Generales:

Dar a conocer los componentes de los alimentos y la causa del riesgo de contraer cáncer.

2. Objetivos específicos:

Centrarse en las comidas cancerígenas.

Dar a conocer los efectos colaterales del consumo de algunas comidas.

Mostrar los componentes que desconocíamos

3. ENFERMEDADES

- Campilobateriosis:

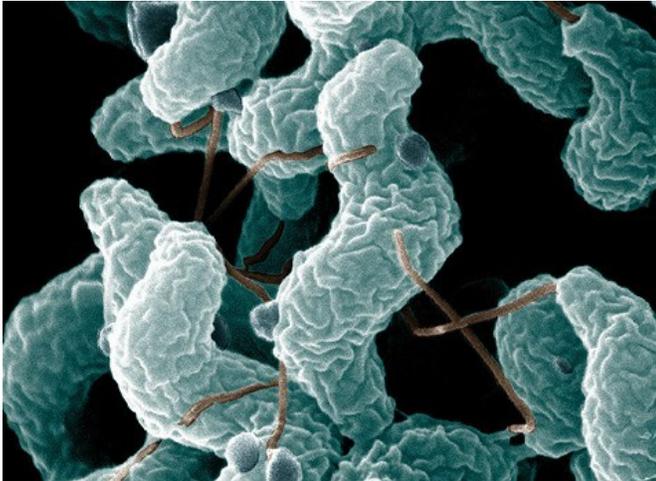
Enfermedad infecciosa causada por bacterias de campylobacter.

Es la principal causa de las infecciones diarreicas transmitidas por los alimentos.

Es la bacteria más común que causa gastroenteritis.

La mayoría de infecciones se desarrollan en los pacientes con cólico, diarrea, dolor abdominal y fiebre en un tiempo de dos a cinco días.

Esta infección dura alrededor de una semana. Si se tiene un sistema inmune débil, esta enfermedad puede llevar a otras más peligrosas.

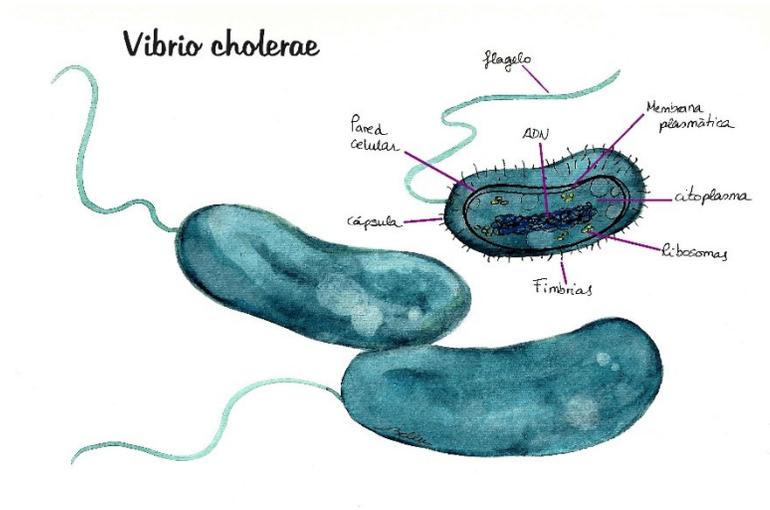


•Vibrio Cholerae:

Es el responsable de causar cólera.

Cada año en el mundo ocurren alrededor de 3-5 millones de casos y más de 100.000 muertes.

Esta infección es leve, pero a veces se presenta agua diarrea, vómito y calambres en las piernas. En estos casos se pierde muchos líquidos corporales llevando a la deshidratación.



•Norovirus:

Es contagioso.

Hace que los pacientes tengan nauseas, dolor de estómago, diarrea y vómito; debido a la inflamación del estómago y los intestinos.

Los Norovirus son un grupo de virus relacionados.

Síntomas:

Diarrea

Náuseas y vómitos

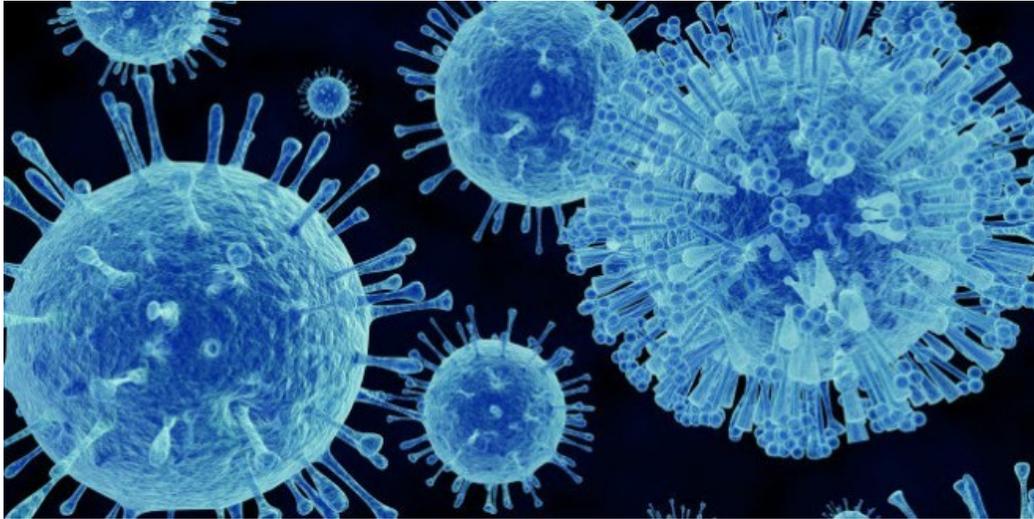
Dolor de estómago

responsable del 50% de los brotes de gastroenteritis por intoxicación alimentaria. los pacientes afectados se encuentran débiles y presentan dolores musculares, dolor de cabeza, y fiebre leve. La enfermedad tiene un curso benigno.

sufrir de una infección por Norovirus es sumamente incómodo, generalmente no es peligroso y la mayoría de quienes contraen la enfermedad se recuperan en dos o tres días.

Como prevenirlo: comer alimentos o beber líquidos contaminados por los norovirus; tocar superficies u objetos contaminados con los norovirus y luego llevarse las manos o los dedos a la boca o tener contacto directo con una persona que está infectada por norovirus, por ejemplo, al cuidar de alguien con esta enfermedad o al compartir alimentos o cubiertos con ella.

Los norovirus se pueden propagar rápidamente de persona a persona en lugares cerrados como hogares de ancianos, guarderías, escuelas y cruceros. También pueden ser una causa principal de brotes en restaurantes y en entornos donde se sirvan alimentos, si están contaminados.



¿Cómo se obtiene una infección alimentaria?

Las principales causas de estas enfermedades son por cosas como:

1. Mala higiene de manos:
2. Los productores de comida, el mesero o hasta usted mismo, puede tener sus manos mal lavadas a la hora de manipular alimentos causando una infección.
3. Las manos son responsables un 88% de propagar infecciones.



•Plagas:

Los roedores y las cucarachas son identificadas de la propagación de bacterias y virus, por medio de sus excrementos, orina, vómito, y también sus pies y cuerpos.



- Almacenamiento de los alimentos:

Esto se propaga por medio de microbios que vienen por la humedad y lugares cálidos.

Dejar la comida de la noche a la mañana puede ser un gran riesgo.



- Preparación de alimentos:

Los lugares de preparación de la comida como la tabla para cortar y otros utensilios pueden contener gérmenes y transmitírselos a la comida.



- Salmonella:

Salmonella es el nombre de un grupo de bacterias.

La salmonelosis es una enfermedad diarreica causada por la bacteria salmonella.

En los casos más graves la infección puede extenderse del intestino al torrente sanguíneo y de allí a cualquier parte del cuerpo.

La salmonella se encuentra en las aves crudas, los huevos, la carne vacuna y, algunas veces, en las frutas y vegetales sin lavar. Los síntomas suelen durar entre cuatro y siete días.

Los síntomas incluyen:

1. Fiebre
2. Diarrea
3. Cólicos abdominales
4. Dolor de cabeza

Pueden presentarse náuseas, vómitos y pérdida de apetito

Puede ser más grave entre los ancianos, niños pequeños y personas con enfermedades crónicas.

Como se previene? Cocinar bien el pollo, la carne picada, y los huevos. Evitar comidas que contengan alimentos crudos de origen animal. Lavar bien frutas y verduras.

La mayoría de los casos de salmonelosis son leves, aunque, en ocasiones, la enfermedad puede causar defunción. La gravedad de la enfermedad depende de factores propios del huésped y de la cepa de Salmonella en cuestión.



- Cryptosporidium:

Cryptosporidium es un género de protistas parásitos.

Es una enfermedad aguda de corta duración, pero la infección puede ser grave y continuada en niños y en pacientes inmunocomprometidos.

Se transmite en el medio ambiente mediante quistes resistentes (ooquistes) que, una vez ingeridos, desenquistan en el intestino delgado y dan lugar a la infección de los tejidos epiteliales intestinales. un parásito epicelular, monoxeno, con varias especies. Es un patógeno emergente e importante agente etiológico no viral de diarrea en humanos y animales a nivel mundial.

Presentan diarrea acuosa, vómitos, fiebre y dolor abdominal. En pacientes inmunocompetentes es autolimitada.

Como prevenirlo: contacto directo con las heces de una persona infectada, en el contacto sexual, o al cuidar a otra persona con criptosporidiosis. lávese las manos con frecuencia, sólo beba agua que sabe es segura y lave o pele las frutas frescas y los vegetales antes de consumirlos.

Otros síntomas:

1. Deshidratación
2. Pérdida de peso
3. Cólicos o dolor estomacal
4. Fiebre
5. Náusea
6. Vómitos



- Prion

Un prion es un agente infeccioso formado por una proteína denominada prionica capaz de formar agregados moleculares aberrantes.

Forma de actuar de un prión es provocar un cambio de configuración en una proteína natural del organismo, la PrPc, alterando su funcionalidad y dando lugar a la proteína de configuración alterada PrPSc.

Los priones más conocidos son los que afectan al Sistema Nervioso Central causando encefalopatías.

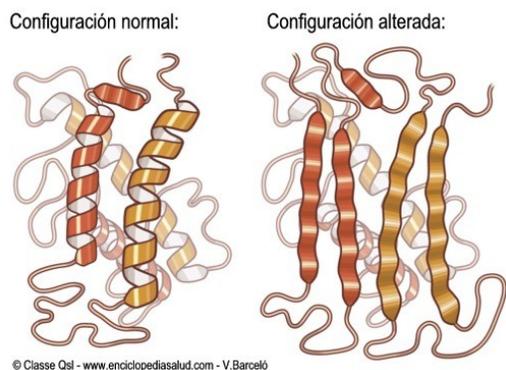
Un problema para el organismo infectado es que los priones no causan una respuesta inmune, o la que provocan es muy débil.

Hacen que las proteínas se organicen en estructuras más complejas y grandes.

Estas proteínas mal plegadas, molestan a sus iguales, provocando que al final todas se "rompan" para siempre.

Los priones son muy peligrosos y dañinos para cualquier animal. Son los responsables de enfermedades como la de "las vacas locas" el síndrome de Creutzfeldt-Jakob, el scrapie de las ovejas, el Kuru o el insomnio familiar letal.

Podrían ser los responsables de muchas más enfermedades neurodegenerativas .



- Equinococosis:

La equinococosis humana es una enfermedad parasitaria provocada por cestodos del género *Echinococcus*.

La equinococosis humana es una enfermedad zoonótica (enfermedad transmitida al ser humano por los animales) provocada por parásitos, a saber, los cestodos del género *Echinococcus*.

Tiene cuatro formas:

equinococosis quística, también conocida como hidatidosis, provocada por la infección por *Echinococcus granulosus*;

equinococosis alveolar, provocada por la infección por *E. multilocularis*;

equinococosis poliquística, provocada por la infección por *E. vogeli*;

equinococosis unikuística, provocada por la infección por *E. oligarthrus*.

Se infectan al ingerir huevos del parásito presentes en alimentos y aguas contaminadas, y después el parásito evoluciona hacia las fases larvianas en las vísceras.

El período asintomático de incubación de la enfermedad puede durar muchos años hasta que los quistes hidatídicos crecen hasta un punto que desencadenan signos clínicos.

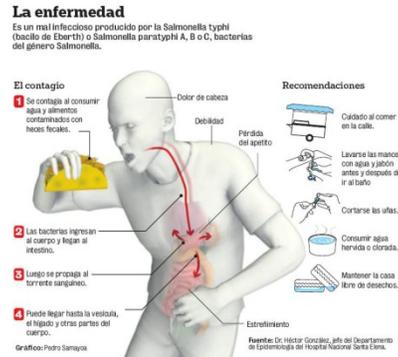


- Tifoidea

Es una enfermedad causada por una bacteria llamada *Salmonella typhi*, esta se reproduce por medio de alimentos que están altamente contaminados, como por ejemplo: los alimentos que venden en la calle.

Síntomas más comunes:

1. Escalofríos
2. Fatiga intensa
3. Fiebre
4. Alucinaciones, entre otros



Algunas personas, no todas suelen tener unas más conocidas como “manchas rosadas”

ronchas,

Algunos de los examen para determinar dicha enfermedad son:

Examen de orina ELISA

Coprocultivo

Conteo plaquetas

Tratamiento

Normalmente se suministran líquidos y los más importante ,electrolitos, por medio de las venas.

- Peritonitis

Es una enfermedad que causa inflamación del peritoni. Haciendo que los tejidos que se encuentran en la pared del abdomen se irriten. Y esto es “causado por una acumulación de sangre, fluidos corporales o pus en el vientre (abdomen).”

Síntomas:

Fiebre y escalofríos

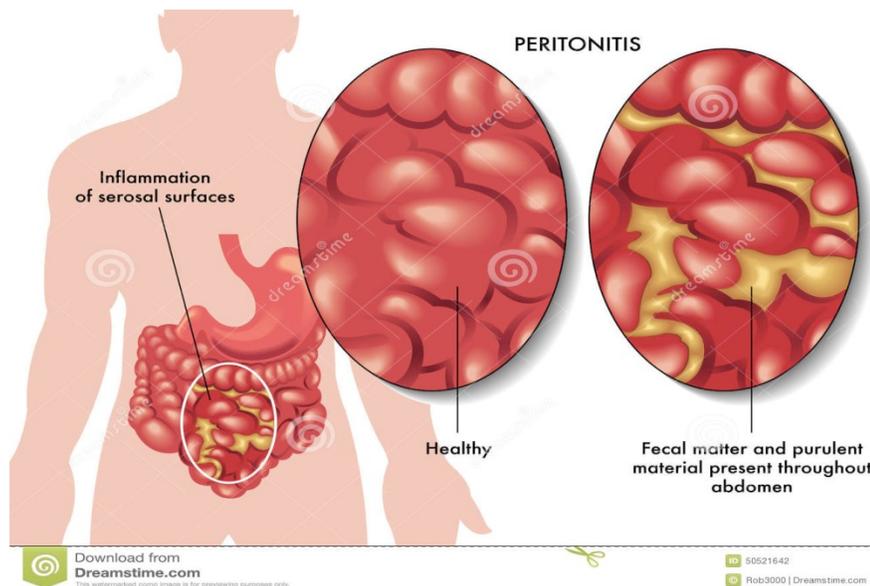
Nauseas

Reparación con dificultad

Vomito

Tratamiento:

Esta enfermedad es curada por antibióticos y en muy pocos casos se necesita de una cirugía.



ACERCA DEL CANCER

Según el Instituto Nacional del Cáncer de los Estados Unidos el 35% de los casos de cáncer son producidos por algunos factores alimenticios, comparándose este resultado con el riesgo de cáncer por el consumo de tabaco. Unos de los puntos más importantes de este cáncer es que se puede disminuir el riesgo con tan solo unos cambios en nuestra dieta.

Por otro lado podemos decir que las dietas que son muy estrictas y desmesuradas, pueden aumentar el riesgo de contraer el cáncer con más facilidad. Otro factor para aumentar el riesgo son los excesos, ejemplos de estos son: bebidas alcohólicas, obesidad y las dietas ricas en grasa.

En la otra mano tenemos el consumo de vegetales y frutas. Estos alimentos contribuyen en buena parte a nuestro cuerpo con nutrientes, vitaminas y fibra. Según los estudios hechos el consumo de verduras reduce el riesgo del cáncer en: la boca, la faringe, el esófago, los pulmones, el estómago, el colon y el recto. Y el consumo de verduras reduciría el cáncer en: boca, faringe, esófago, pulmón, estómago y mama.

Unas de las comidas cancerígenas que normalmente consumimos:

- Carnes procesadas:

La mayoría de las carnes procesadas como jamón, tocineta, salchichas, etc. contienen algunos preservativos químicos para que luzcan apetitoso y ricos. El nitrito de sodio y el nitrato de sodio aumentan en gran cantidad el riesgo de cáncer de colon y otros tipos de cáncer. Esto no quiere decir que no podamos consumir estas carnes, solo debemos procurar que vengan de animales alimentados con yerba.

Componentes que hacen daño a la carne procesada:

Por el añadido de nitritos como conservantes

Estos aditivos protegen del crecimiento de bacterias patógenas causantes del botulismo , pero se transforman por acción de la digestión en nitrosas aminas, que son compuestos cancerígenos.

Por su elevada cantidad de hierro.

Refuerza el punto anterior, ya que también estimula la creación de compuestos nitrogenados en el intestino.

Por el contenido de benzopirenos y aminas e hidrocarburos poli cíclicos

El procesamiento y la cocción de la carne producen benzopirenos y aminas e hidrocarburos poli cíclicos aromáticos que asimismo son cancerígenos.

Por el exceso de sal

Por el exceso de sal en los curados y salazones, y por el perfil lipídico pésimo, muy rico en ácidos grasos omega-6 que son pro inflamatorios

- Refrescos de soda:

Con su gran cantidad de azúcar, químicos y colorantes, los refrescos de soda acidifican el organismo y alimentando las células cancerígenas. El químico que les da el color y su derivado 4-MI también han sido previstos a causar cáncer.

- Alimentos y bebidas de dieta:

Según un estudio de European Food Safety Authority, se encontró que uno de los endulzantes artificiales más comunes, causa defectos de nacimiento, cáncer y muchas otras enfermedades. La sucralosa, sacarina y otros endulzantes artificiales causan cáncer.

- Harinas blancas refinadas:

Un estudio publicado en el Cancer Epidemiology, Mile Markers y Prevention mostró que el consumo regular de carbohidratos refinados causa un el aumento de la posibilidades de cáncer de seno en un 220%. Los alimentos de alto índice glicémico suben los niveles de glucosa rápidamente, alimentando el crecimiento y la reproducción de las células cancerosas en el cuerpo.

- Azúcares refinadas:

Suben los niveles de insulina rápidamente y alimentan el crecimiento de células cancerosas. Los endulzantes ricos en fructosa son peores ya que hacen que las células cancerígenas crezcan más fácil y rápidamente.

- Palomitas de maíz de microondas:

Los empaques en los que vienen estas palomitas están de químicos que pueden causar infertilidad, y cáncer de hígado, testicular y pancreático. La Agencia Federal de Protección Ambiental (EPA) muestra que el ácido perfluorooctanoico (PFOA) en los empaques es un carcinógeno y varios estudios revelan que causan tumores. El químico diacetyl el cual es usado en estas crispetas, causa daño pulmonar y cáncer.

- Alimentos que se queman un poco:

Al carbonizarse, crean carcinógenos; esto también sucede con la carne bien cocinada. Es mejor comerla término medio, medio cruda o no comerla. La AICR recomendó no asar carne a la parrilla; mejor sustituir por vegetales.

- Papas fritas o chips:

Contienen grasas saturadas, las cuales son vinculadas a la incidencia de cáncer.

- Salmón cultivado:

Es un alto riesgo de cáncer, de acuerdo con el Dr. David Carpenter, director del Instituto para la Salud y el Ambiente de la Universidad de Albany. Según él, este salmón no solo carece de vitamina D, sino a menudo está contaminado con químicos carcinógenos, PCB, sustancias resistentes al fuego, pesticidas y antibióticos.

- Aceites hidrogenados:

Se usan para preservar alimentos procesados y estabilizar su vida de anaquel. Los aceites hidrogenados alteran la estructura y la flexibilidad de las membranas celulares en todo el cuerpo, causando enfermedades debilitantes como el cáncer.

- Papas fritas, chips o cualquier antojito:

Contienen grasas saturadas (trans-fats) y se vinculan a la incidencia de cáncer.

Las patatas fritas de bolsa y caseras podrían contener una sustancia cancerígena denominada glicidamida

Hasta la fecha, se conocía que la glicidamida era obtenida por el cuerpo al metabolizar el hígado la acrilamida, que es, a su vez, otra sustancia química que se encuentra en las patatas fritas y otros productos que han sido fritos a altas temperaturas. Sospecha confirmada Pero dicho estudio alemán han confirmado algo que se sospechaba desde hace tiempo: que la glicidamida también se genera en la preparación de fritos a altas temperaturas. Al igual que la acrilamida, esta sustancia supuestamente cancerígena se produce a partir de que el aceite supera los 120 grados centígrados, aunque las concentraciones realmente peligrosas se cree que empiezan a partir de los 180 grados.

El cáncer es el resultado de los siguientes procesos:

1. Proliferación de células predeterminadas (tumor o neoplasia).
2. Capacidad de colonizar en otros órganos o tejidos, esto es mas conocido como metástasis.

Es una enfermedad relacionada con el proceso descontrolado de la división de células. Este puede empezar en cualquier parte determinada del cuerpo y hacer metástasis en otra. Esta enfermedad se clasifica en célula y tejido, algunos de los subtipos principales son:

1. Sarcomas: producido en “los huesos, cartílagos, nervios, vasos sanguíneos, musculo y tejido adiposo.”

2. Carcinomas: estos son “tejidos originados en tejidos epiteliales como la piel o los epitelios que tapizan las cavidades y órganos corporales, y de los tejidos glandulares de la mama y próstata. Los que tienen una estructura glandular se denominan adenocarcinomas.” Tipo de cáncer mas frecuente.
3. Leucemias y Linfomas: cánceres de los tejidos formadores de las células sanguíneas. Producen inflamación de los ganglios linfáticos, invasión del bazo y médula ósea, y sobreproducción de células blancas inmaduras.

Una vez esta enfermedad se descontrola no hay vuelta atrás. La consecuencia pueden ser fatales, hasta la muerte. Para tratar el cáncer se puede hacerlo por varios métodos. Algunas de estos pueden ser:

1. Extraer el tumor maligno por medio de una cirugía radical.
2. Quimioterapia
3. Tele terapia
4. Braquiterapia

No hay manera de determinar la agresividad del cáncer, pero si se puede adelantar a determinar su crecimiento. Mientras mas fuerte (maligno) este se olvida de su tejido de procedencia, esto significa que no puede recordar como era su estructura donde este comenzó. Uno de los factores del crecimiento del tumor es el huésped (la persona que padece de esta enfermedad), y una de las principales características es la heterogeneidad del tumor, así que estas células son mas susceptibles a mutaciones. Las células tienen una característica muy especifica que la mencione antes, estas tienen un control anormal y descontrolada en su reproducción. Así regándose por todo el cuerpo a través de dos sistemas importantes en el cuerpo, el sistema linfático y el circulatorio.

El cáncer es generalmente producido por los siguientes los siguientes factores:

1. Herencia
2. Sustancia química
3. Radiaciones
4. Infecciones

Síntomas de enfermedades transmitidas por la comida:

Síntomas Comunes	Síntomas Frecuentes	Síntomas no Comunes
Vómito Diarrea Náusea Calambres abdominales	Fiebre Dolor de cabeza Escalofríos Dolores de los músculos Mareo	Latidos irregulares del corazón Piel enrojecida Dificultad en respirar Parálisis

No se está diciendo que el vómito y la diarrea solo sean síntomas de enfermedades transmitidas por la comida.

Por ejemplo, si se comparte la comida con otra persona y los dos sufren estos síntomas, esto quiere decir que ambos están teniendo una enfermedad transmitida por la comida ingerida.

Pero si una persona está enferma y comparte mucho con otras cosas como residencia, lugar de trabajo, etc. Es más fácil que se transmitan otro tipo de enfermedades.

Algunas enfermedades gastrointestinales especialmente las virales, no son causadas por la comida o las bebidas.

CONCLUSIONES

Este trabajo nos ha hecho conocer acerca de los riesgos de ingerir comida contaminada o de la ingesta de comida que nos puede hacer daño sin nuestro conocimiento.

Por más que seamos fans de la comida chatarra, con estos datos nos podemos dar cuenta que esta no trae ni un solo beneficio para neutro cuerpo, más bien solo nos hace daño. Cada vez que quieres comer o tomar algo, acuérdate de revisar o consultar acerca de lo que te vas a comer. Porque esto tarde o temprano puede tener probabilidades de enfermedades.

CYBERGRAFIAS:

<http://cardiopatiaisquemica1.blogspot.com.co/2015/10/peritonitis.html?view=mosaic>

<https://medlineplus.gov/spanish/digestivediseases.html>

<http://www.efesalud.com/noticias/e-coli-la-bacteria-peligrosa/>

http://gimnasio-altair.com/exe/exe_nutricion/enfermedades_del_sistema_digestivo.html

<https://medlineplus.gov/spanish/salmonellainfections.html>

<http://www.msal.gob.ar/index.php/component/content/article/48/241-salmonella>

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs139/es/>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Cryptosporidium>

<http://www.facmed.unam.mx/deptos/microbiologia/parasitologia/criptosporidias.html>

<http://www.encyclopediasalud.com/categorias/ecologia-biologia-y-biomedicina/articulos/que-es-un-prion>

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs377/es/>

<https://medlineplus.gov/spanish/norovirusinfections.html>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Norovirus>

<https://www.cdc.gov/spanish/especialescdc/norovirus/>

<http://www.rentokil.com/es/seguridad-alimentaria/las-enfermedades-transmitidas-por-alimentos/>

<http://www.20minutos.es/noticia/406290/0/patatas/componente/cancer/>

<https://mejorconsalud.com/azucar-refinada-un-alimento-estimulante-del-cancer/>

<http://www.lineaysalud.com/nutricion/alimentos/harinas-refinadas>

<http://www.muyinteresante.com.mx/preguntas-y-respuestas/15/02/20/refrescos-contienen-ingrediente-carcinogeno/>

http://www.huffingtonpost.com/2014/04/21/comidas-bebidas-causan-cancer_n_5185618.html

<http://m.huffpost.com/us/entry/5185618>