

• PROGRAMA DE ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO •

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



Taenia saginata / Taenia Solium

CISTECERCOSIS

Carne de cerdo con pocas medidas de higiene en su preparación, aparecen en las heces después de 8 o 14 semanas, presenta dolor de cabeza, estomacal, y pérdida de peso.



Salmonella

SALMONELOSIS

Consumo de aves, huevo y/o carne contaminada, lácteos sin pasteurizar, se presenta a las 6 horas de ingesta con diarrea, fiebre, calambres y vómito.



Escherichia coli

DIARREA DEL VIAJERO

Consumo de agua o alimentos contaminados con excrementos humanos, aparecen síntomas al primer día provocando diarreas, calambres y/o vómito.



Clostridium botulinum

BOTULISMO

Alimentos mal enlatados, presentando vómitos, diarrea, visión borrosa, dificultad para tragar, debilidad muscular y a veces insuficiencia respiratoria y muerte.



Hepatitis A

HEPATITIS

Por consumir agua contaminada, alimentos sin o mal cocidos o manipulados por una persona infectada, presentando orina oscura, coloración amarilla, dolor de cabeza, entre otras.



Vibrio cholerae

CÓLERA

Agua contaminada y/o alimentos de origen marino, ocasionan diarrea, fiebre, náuseas y deshidratación que puede causar la muerte.