



[Noticias](#) [Recomendados](#) [Agenda](#) [Documentos](#)

PUBLICACIONES **Martes 8 de mayo de 2007**

Cable Semanal
Exactamente
Archivo Educyt
Archivo
MicroSemnario

Buscador

powered by FreeFind

Búsqueda Local

Búsqueda Web

Buscar!

Jornadas de Divulgación sobre Seguridad Alimentaria

Carne que me hiciste mal

Especialistas de una ONG brindaron una charla en el Aula Magna de la Facultad sobre el síndrome urémico hemolítico, una enfermedad que puede ser mortal y que afecta principalmente a los niños menores de 5 años. Argentina es el país con mayor número de casos en el mundo. Cómo se transmite y de qué manera se puede prevenir.

Por Gabriel Rocca (*)

Si bien sólo esporádicamente ocupa un lugar destacado entre las noticias que reflejan los medios, generalmente a partir del contagio que sufre el hijo de algún famoso o debido a la polémica que se establece con alguna reconocida cadena internacional de comidas rápidas, el síndrome urémico hemolítico (SUH) sigue produciendo alrededor de 500 víctimas anuales en nuestro país. Esta cifra coloca a la Argentina no sólo en el tope del ranking mundial de la enfermedad, sino que duplica la suma total de casos que se producen en el resto del mundo.



Marcelo Da Rocha.

Esta enfermedad, que es endémica en nuestro país, afecta principalmente a los niños menores de 5 años. Es transmitida, en la mayoría de los casos, por alimentos contaminados con una bacteria llamada *Escherichia coli* y se presenta durante todo el año, pero especialmente durante los meses más cálidos.

Llega a causar la muerte en aproximadamente el 3% de los chicos que la padecen y además puede dejar secuelas de por vida, como insuficiencia renal crónica, hipertensión arterial y alteraciones neurológicas. De hecho, el SUH es la primera causa de insuficiencia renal aguda en niños menores de 5 años.

Dada la gravedad de la situación y la escasa conciencia que existe en la población en relación con este problema, el Servicio de Higiene y Seguridad de la Facultad, en el



Clarisa Vezzani.

marco de un ciclo de jornadas sobre seguridad alimentaria, invitó a dos especialistas integrantes de la Asociación de Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico (LUSUH), con el objetivo de brindar información básica que permita a las personas incorporar algunas prácticas que posibiliten disminuir el contagio de la enfermedad.

El médico veterinario Marcelo Da Rocha y la licenciada en Nutrición Clarisa Vezzani ofrecieron una charla, seguida con mucha atención por el público presente, en la que repasaron algunas de las causas que hacen que nuestro país ostente tan triste récord e hicieron hincapié en algunas formas sencillas de prevención.

Con las mejores intenciones

Da Rocha comenzó por ubicar el SUH dentro de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), que son un conjunto de síndromes que aparecen cuando se ingiere, con agua o alimentos, una cantidad de agentes etiológicos que perturban la salud del consumidor en forma individual o grupal. “En realidad estamos hablando de un grupo de más de 250 enfermedades que se dan con mucha asiduidad en la población”. El problema es que la gente afectada nunca ubica a la comida como el nexo con la enfermedad. “La gente suele decir ‘algo me cayó mal’, y lo atribuyen a que estaba mirando el partido de fútbol y se puso nerviosa o a que vino la suegra, pero no lo relacionan con la posible presencia de una bacteria o de una sustancia nociva dentro de la comida. Es muy difícil que la gente, cuando maneja mal los alimentos, entienda que puede enfermar a otra gente, especialmente a su familia, porque dice ‘si yo lo hago con cariño’”.

En este sentido Vezzani afirmó que “como consumidores, nosotros tenemos que tener la idea del riesgo que genera una ETA. Que no es solamente una diarrea y unos vómitos, y me siento mal dos días, y ya está, sino que un alimento contaminado puede llegar a matar a una persona o dejarle secuelas de por vida”.

Las ETA pueden ser producidas por infecciones provocadas por hongos, parásitos o bacterias. También pueden deberse a intoxicaciones generadas por productos químicos, ambientales o provenientes de actividades humanas.

La sintomatología inicial más común que producen este tipo de enfermedades, está dada por un cuadro de dolor abdominal, y de cabeza, náuseas, vómitos y diarrea. Luego pueden sumarse complicaciones renales y neurológicas. En el caso específico del SUH, la afección comienza con una diarrea mucosanguinolenta que tiñe de color rosado la materia fecal, vómitos, palidez intensa y disminución de la cantidad de orina. Más tarde puede provocar anemia, afectar la función renal y, en algunos casos, provocar alteraciones neurológicas.

La mejor carne del mundo

Si bien son varias las causas que originan el SUH, la más frecuente (90% de los casos), es la infección provocada por una bacteria, la *Escherichia coli*, que produce una toxina denominada “verocitotoxina”. Si bien puede contraerse a partir de la ingesta de leche cruda no pasteurizada, productos lácteos hechos con leche no pasteurizada o agua contaminada, la fuente de contagio principal en nuestro país es la carne vacuna.

“La causa principal es el faenamamiento mal practicado -explica Da Rocha-. Cuando se noquea al animal, la vaca por reflejo defeca y vomita. La defecación se vuelca sobre el cuero y por malas prácticas de cuereado, dado que el que cuerea muchas veces usa el mismo cuchillo para el cuero y la carne, ésta se contamina. Hasta ahí la *Escherichia coli*, responsable del SUH, es un contaminante de superficie, por lo cual bastaría con cocinar bien el bife, lado y lado, como para que se elimine”.

Sin embargo el problema se complica con la carne picada. “La carne picada genera un peligro mayor porque al mezclarla, lo que está en la superficie lo volcamos adentro y de esta manera le damos más superficie de acción a la bacteria y le permitimos que se refugie, por ejemplo en el interior de una hamburguesa”, se explaina el veterinario.

Por suerte la *Escherichia coli*, como la mayoría de las bacterias son “termolábiles”, es decir se mueren por la acción del calor. “La toxina que genera esta bacteria, la produce dentro de nuestro cuerpo, por lo tanto nosotros tenemos que matarla antes de ingerirla. Por eso es importantísima la cocción del alimento y acá es donde, como consumidores, podemos hacer la mayor prevención”, interviene Vezzani, y abunda, “si yo voy a comer una hamburguesa, tiene que estar bien cocida. Tiene que haber llegado a 70 grados en su centro, que es la temperatura necesaria para que la bacteria muera. Pero dado que no solemos tener termómetros en nuestras cocinas, debemos fijarnos bien en que la hamburguesa en su centro no esté rosada, ni se desprendan, al cortarla, jugos sanguinolientos”.

Conocedor de la psicología clásica del porteño, Da Rocha busca ser preciso y aclara, “estamos hablando de riesgos. Acá alguien puede levantar la mano y decir: `Yo toda mi vida comí hamburguesas y jamás me fijé en que estuvieran cocinadas de esta manera y nunca me pasó nada´, y claro que puede ser verdad. Hay gente que puede decir: `Yo toda la vida pasé los semáforos en rojo y nunca choqué´. Es cierto, pero sabemos que cuando choque va a tener un problema grave”.

Vacas descontroladas

Los especialistas sostienen que existe un conjunto de medidas que podrían implementarse en el nivel de la elaboración de los alimentos que podrían hacer que el SUH deje de ser endémico en Argentina. Como ejemplo indican la existencia de una serie de normas y prácticas que permitirían evitar la contaminación en la industria cárnica, pero que sólo las aplican los frigoríficos que producen para mercados externos. “No exportamos el SUH, lo tenemos nosotros”, dicen indignados y agregan “se aduce que es muy caro. La verdad es que las empresas invierten más en tapar que en prevenir este mal”.

Por otro lado, el control del Estado es sumamente ineficiente. El Código

Alimentario Argentino establece que tiene que haber una libreta sanitaria unificada. Pero eso no existe, “la realidad es que cada municipio, cada provincia maneja el tema a su gusto y eso va complicando cada vez más el control estatal. Así en una provincia subsisten frigoríficos que son controlados por la Nación, otros controlados por la provincia y otros por el municipio. Nadie sabe si realmente están controlados. Esto es un acto de fe”, ironiza Da Rocha.

Tampoco existen, de parte del Estado, campañas públicas sostenidas y coherentes de prevención e información a la población. “Se producen como movimientos espasmódicos cuando hay un brote, cuando se muere el hijo de alguien conocido. Ahí aparece la publicidad. Pero no hay una política estatal permanente que lleve a la prevención”, manifiestan.

Frente a este cuadro de situación, Da Rocha sostiene: “Yo personalmente pienso que el ámbito de intervención más sensible y que nos puede dar mejoras en el plazo más corto es el consumidor, porque no se puede esperar todo de la órbita estatal y además, porque si seguimos actuando de la misma manera tampoco lo vamos a obtener. Es cierto que para eliminar totalmente esta enfermedad el Estado tendría que tener un papel decisivo, pero entretanto la educación al consumidor es el elemento más rápido que tenemos para empezar a difundir este problema y para ver si podemos imponer algunas normas de conducta. Es verdad que hay costumbres que son difíciles de erradicar desde la frialdad de una norma, pero yo creo que cuando la gente entiende el porqué, se pone en el lugar del otro y cambia. Por lo menos yo tengo esa esperanza”, remata con un dejo de idealismo.

“La gente tiene una relación muy inocente con la comida”

Catalina Romano es integrante del Servicio de Higiene y Seguridad de la Facultad y es quien tomó la iniciativa de organizar el ciclo de charlas sobre seguridad alimentaria. Todavía resta un encuentro, que se llevará a cabo el próximo jueves 17 de mayo, a cargo del ingeniero Alejandro Ariosti del INTI, quien expondrá acerca de “Mitos y verdades sobre la migración de compuestos de los plásticos a los alimentos”.

-¿Por qué se eligió el tema de los alimentos como eje de este ciclo?

- En primer lugar nos parecía que la mayor parte de la gente tiene una relación muy inocente con la comida. Las personas cocinan con cariño para sus hijos, maridos, esposas, amigos. Consideran a los alimentos como un vehículo de afecto. Por todo esto la gente no suele relacionar comida con enfermedad. Sin embargo por múltiples razones la comida puede ser vehículo de males variados, que incluso pueden llegar a ser mortales. De allí que nos pareció importante llevar a cabo estos encuentros de divulgación, para brindar a la gente información sencilla que le permita adoptar algunas prácticas para comer o adquirir alimentos con mayor seguridad para su salud.

- ¿Cómo fue que se eligieron a las personas invitadas para realizar las exposiciones?

- La idea era traer expertos y funcionarios de primer nivel para hablar sobre cada tema específico. De esta manera los asistentes han podido tener contacto con los mismos especialistas que son convocados para dar clases en cursos arancelados sobre estas temáticas.

- ¿De qué manera se estructuró el ciclo?

- Decidimos empezar hablando del síndrome urémico hemolítico porque afecta fundamentalmente a los chicos. Y todos sabemos que un papá o una mamá no se cuida a sí mismo tanto como a sus hijos. Entonces a mí me pareció que a los padres les podía interesar saber más sobre esta enfermedad. Y además no nos olvidemos de que esta Facultad tiene un jardín maternal con una población de 170 niños, que comen diariamente aquí. Es importante destacar que la cocinera de nuestro Jardín asistió a las charlas así que todos los padres pueden estar contentos de que se trata de una persona consciente de los riesgos que existen en una cocina.

(*) Oficina de Prensa - SEGB - FCEyN.

ÁREA DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN
TEL: 4576-3337/3399 - E-MAIL: medios@de.fcen.uba.ar
SECRETARÍA DE EXTENSIÓN, GRADUADOS y BIENESTAR
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES