

Las carnes rojas como alimentos nutritivos para el mundo

Desde que el hombre cazador comenzó a elegir sus presas para mantener una dieta que le permitiera sobrevivir a las severas condiciones de vida de hace más de 10000 años, las especies de carnes rojas fueron sus preferidas. Además de asegurarle una nutrición más que adecuada para él y su familia, le proporcionaron el valioso abrigo de sus pieles. La domesticación de estas especies fue el paso siguiente y ella las transformó en "aliados" multipropósito (carne, leche, cueros, trabajo). Una adecuada selección, empírica en sus comienzos, pero cimentada luego por conocimientos científicos y progresos técnicos, han permitido incrementar la productividad de estas especies, asegurando, entre otras cosas, la provisión de un alimento de alto valor nutritivo y sano.

Recientemente un informe técnico del Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC), de la Organización Mundial de la Salud (OMS/WHO), relativo al impacto del consumo de carnes rojas sobre la salud humana, tuvo amplísima repercusión en los medios masivos de comunicación, si bien no aporta nada novedoso o desconocido. Pero lo que a nuestro criterio sí merece destacarse es la ligereza y parcialidad con que se ha tratado la evidencia científica existente.

Después de una revisión exhaustiva de la literatura científica acumulada, un Grupo de Trabajo de 22 expertos de 10 países, convocados por el Programa de Monografías del CIIC, clasificó el consumo de carne roja como "probablemente carcinógeno" para los humanos (Grupo 2A). La clasificación deriva de "evidencia limitada" en el sentido que se han observado casos que podrían relacionar la aparición de cáncer colorrectal y eventualmente cánceres de páncreas y próstata con el consumo de carnes rojas. La información disponible parece indicar que, ciertas condiciones de procesamiento en carnes rojas pro-

cesadas (Ej. embutidos, cocidos, conservados), generarían compuestos químicos cuyo potencial efecto cancerígeno es conocido de tiempo atrás. El informe, que no ha sido publicado en forma completa seguramente incluirá datos adicionales que merecerán ser tenidos en cuenta.

Todo análisis y evaluación de riesgo (identificación de peligros, evaluación de exposición y difusión), debería incluir una fase de comunicación del riesgo, para facilitar la interpretación y el manejo de la información por los medios masivos y la población en general. Parece que en este caso nuevamente se reafirma la necesidad no sólo de comunicar, sino de "comunicar bien". Sabido es que no hay peor mentira que una verdad a medias.

En adición al valor nutricional de las carnes rojas para partes importantes de la población mundial, su producción y consumo están íntimamente asociado a factores sociales, económicos y medioambientales. Lamentablemente no podemos ni descartar ni evitar, pero sí advertir, que la interpretación superficial del valioso informe del CIIC pueda ser errónea, incorrecta o tendenciosamente utilizada por algunos medios masivos de comunicación y grupos de interés.

En nuestra opinión no hay, a la fecha, evidencia científica concluyente como para que las carnes rojas dejen de ser una de las principales fuentes de proteínas en la pirámide nutricional de muchos grupos sociales y países. Creemos, por lo tanto, que estos mismos países, en tanto productores principales deberían profundizar y difundir los conocimientos científicos y técnicos asociados a estos productos, garantizando "animales sanos, alimentos sanos, gente sana". ■

Fuente: PROSAIA, <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/cancer-red-meat/es/>

Se registraron oficialmente 30 casos de Síndrome Urémico Hemolítico en la Provincia de Córdoba en lo que va del año 2015

Según el Área de Epidemiología de la Provincia, en Córdoba en lo que va del año, se notificaron 30 casos de Síndrome Urémico Hemolítico (SUH), distribuidos de la siguiente manera: 10 casos en la ciudad de Córdoba (33%) y 19 en el interior (63%); además de un caso (3%) de otra provincia. En relación a la edad de los afectados, el mayor porcentaje corresponde al grupo de niños de 1 a 2

años, con 13 casos (43%) y otros 8 casos (26%) en el grupo de 3 a 4 años.

La cantidad de casos registrados en los últimos años ha sido la siguiente: 51 en 2010; 34 en 2011; 43 en 2012; 32 en 2013; 28 en 2014.

"Si comparamos con igual período del año anterior –hasta la semana epidemiológica 42– se registra un aumento de los casos, ya

que en 2014 se notificaron 16. No obstante, mientras la curva de casos en 2014 tuvo un ascenso a partir del tercer trimestre, en el año en curso se ve una tendencia descendente desde el segundo trimestre, que se mantuvo en el tercero. Esto por supuesto no significa que no pueda haber un ascenso durante los meses de verano, por lo cual se deben reforzar las medidas de prevención", eva-

luó la secretaria de Prevención y Promoción de la Salud, Marcela Miravet.

Es importante señalar también que mientras en 2014 se registraron 3 fallecimientos a causa del SUH, en lo que va del 2015 –pese a la mayor cantidad de casos– se reportó un sólo fallecimiento por esta causa.

Recomendaciones de prevención

El SUH es una enfermedad causada por E.coli productora de toxina Shiga. Estas bacterias son altamente agresivas y, por lo tanto, muy pocas unidades infecciosas son suficientes para provocar la infección.

“La complicación de la enfermedad afecta particularmente a niños, ancianos y aquellos que, por padecer otras enfermedades, tienen su sistema inmunológico deprimido. Por ello, si un niño presenta diarrea aguda, no hay que medicarlo, hay que acudir inmediatamente a un centro de salud”, recomendó Miravet.

Entre los principales alimentos de riesgo para contraer SUH, se encuentran las carnes procesadas, el agua contaminada, la leche cruda y sus derivados sin pasteurizar, las frutas y verduras, jugos de fruta no pasteurizados, yogur, mayonesa, embutidos fermentados, entre otros.

Dentro de las carnes, la carne picada es la que representa mayor

riesgo. Esto se debe a que durante el picado, la bacteria pasa de la superficie de la carne al interior del producto donde es más difícil que alcance la temperatura necesaria para eliminarla durante la cocción.

Además, es importante prevenir el contagio evitando la contaminación cruzada, es decir el contacto de alimentos no contaminados con otros que sí lo están –lo que resulta especialmente riesgoso para aquellos alimentos que se consumen crudos– y en el uso de los utensilios.

También puede transmitirse de persona a persona, por el lavado inadecuado de manos, por lo que resulta fundamental mantener la correcta higiene antes y luego de manipular alimentos, ir al baño y/o cambiar pañales de un bebé.

Una de los principales consejos para prevenir el SUH tiene que ver con el cuidado en la manipulación de la carne cruda: cocinarla completamente, de manera que no queden partes rosadas o rojas en su interior y recordar que la carne picada debe ser procesada en el momento de la compra y a la vista. Pero también hay otras medidas a las que se debe estar atento:

- Lavar las manos con agua y jabón antes y después de ir al baño, antes de manipular alimentos y después de tocar alimentos crudos.

- Lavar bien las frutas y verduras. Separar siempre las carnes crudas de los alimentos cocidos o listos para consumir. Colocar las carnes crudas en recipientes cerrados, en la parte inferior de la heladera o bien en el sector que el fabricante haya destinado para ello. Usar recipientes y utensilios diferentes (fuentes, cuchillas y tablas de cortar) para manipular alimentos crudos y cocidos, o bien, lavarlos minuciosamente entre uso y uso.

- Consumir agua segura, así como lácteos y jugos pasteurizados.

- Organizar las compras dejando para el final la adquisición de alimentos frescos y congelados, de manera que permanezcan fuera del frío la menor cantidad de tiempo posible.

- No comprar alimentos sin fecha de vencimiento, marca o números de registro, ni aquellos cuyo envase se encuentre en malas condiciones: latas o tetrapack abollados o hinchados, o bolsas plásticas rotas.

- No comprar alimentos preparados que se exhiban a temperatura ambiente.

- No permitir el expendio de pan u otros alimentos sin guantes o luego de haber manipulado dinero. ■

Fuente: <http://www.reporteepi-demioologico.com> N° 1685

La Tuberculosis causa más muertes anuales que el HIV y recibe menos atención sanitaria

Un informe de la Organización Mundial de la Salud (WHO/OMS) indica que la Tuberculosis (TB) y el HIV/AIDS son las dos infecciones más letales en humanos. La Tuberculosis mató un estimado de más de 1.500.000 personas durante el año 2015 en todo el mundo, incluyendo 400.000 pacientes de HIV/AIDS que murieron por TB. En general ambas enfermedades afectan al mismo grupo de enfer-

mos vulnerables y se potencian los efectos letales. Sin embargo, la comunidad internacional invierte sólo 5,3 billones de dólares en el combate de la TB, contra 19,1 billones de dólares que se invierten contra el HIV/AIDS. Por este motivo es que el organismo internacional (WHO/OMS) está trabajando para obtener fondos suficientes para un combate más efectivo contra la TB.

Por otra parte, la acción contra la TB debe ser inmediata, ya que se registra un aumento significativo de casos resistentes a los antibióticos en uso. ■

Fuente: http://www.huffingtonpost.com/entry/tuberculosis-hiv-aids-who_562fddd7e4b06317990fd9f1

Difusión de los casos Shigellosis en California, EE.UU.

El número de personas afectadas por Shigellosis relacionadas al brote ocurrido en un restaurante de San José, California, EE.UU. continúa en aumento y se ha expandido a 5 nuevos distritos de

ese estado. Ya se han confirmado más de 300 casos de enfermos relacionados a ese brote, según fuentes oficiales del estado de California. ■

Fuente: <http://www.isid.org>, <http://www.kcra.com/news/shigella-outbreak-spreads-to-merced-4-other-counties/36057116>, <http://healthmap.org/promed/p/204>

Cólera, Diarrea y Disenteria en África y Europa

Un brote de Cólera ocurrido en Uganda ya ha causado la muerte de 6 personas en el distrito de Hoima, y hay más de 130 hospitalizados. Las autoridades sanitarias lo atribuyen a la ocurrencia de severas lluvias causadas por El Niño, que afectan ese distrito y casi un tercio del país. La situación tiende a empeorar en Congo, Rwanda, Burundi, Somalia y Sudán donde hay más de 20000 refugiados viviendo en condiciones de extrema precariedad. Mientras tanto, las autoridades sanitarias de Tanzania han informado sobre la aparición de un nuevo foco de cólera que afecta

a 13 regiones del país, y lleva el número de casos acumulativos a más de 4500, con 68 muertes. En Nigeria una epidemia de Cólera fue detectada en una escuela y más de 300 estudiantes han sido hospitalizados. Las autoridades sanitarias de Kenia han informado sobre la ocurrencia de casos de Cólera en la región de Baringo donde 20 personas han sido hospitalizadas. Finalmente, las autoridades sanitarias de Grecia han informado sobre una sospecha de Cólera en la isla de Kos que está siendo analizada en profundidad. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>, <http://news.videonews.us/cholera-outbreak-in-uganda-district-kills-six-people-2338268.html>, <http://www.who.int/csr/don/21-october-2015-cholera/en/>, <http://www.mapsofworld.com/tanzania/maps/tanzania-political-map.jpg>, <http://healthmap.org/promed/p/200>, <http://dailytimes.com.ng/cholera-epidemic-looms-in-ekiti-as-300-fgc-students-are-hospitalised/>, <http://www.un.org/Depts/Cartographic/map/profile/nigeria.pdf>, <http://healthmap.org/promed/p/12160>, <http://allafrica.com/stories/201510141586.html>, <http://www.guide2kenya.com/uploads/content/Kenya-County-Map.jpg>, <http://healthmap.org/promed/p/174>, <http://www.mapsofworld.com/greece/maps/greece-map.gif>, <http://healthmap.org/promed/p/48504>

Encefalomieltis Equina Venezolana en Costa Rica

El Servicio Veterinario de Costa Rica (SENASA) ha informado sobre la detección de 2 equinos infectados con Encefalomieltis Equina Venezolana en la provincial de Bagaces. Se ha declara-

do el alerta y se han tomado las medidas de control y preventivas recomendadas. La enfermedad se puede prevenir mediante la vacunación. ■

Fuente: <http://www.promedmail.org>, <http://www.crhoy.com/detectan-encefalitis-en-caballos-en-guanacaste/>, <http://healthmap.org/promed/p/43111>

Una investigación llevada a cabo en EE.UU. analiza el impacto económico de un brote de Fiebre Aftosa en su territorio

Profesionales de la Universidad de Kansas en EE.UU., han desarrollado un modelo predictivo sobre las consecuencias de un brote de Fiebre Aftosa en territorio de EE.UU., considerando 15 escenarios diferentes. Los investigado-

res utilizaron datos de epidemias ocurridas en el mundo, y los incluyeron en 15 escenarios de respuestas emergenciales utilizando la vacunación como respuesta. Los modelos de análisis incluyeron consecuencias económicas en

el mercado interno, internacional y sobre todo en los sistemas productivos de las áreas afectadas. ■

Fuente: <http://www.porknetwork.com/advice-and-tips/new-research-shows-simulated-economic-impact-foot-and-mouth-disease-outbreak>

La Pampa, Santa Rosa: Detectan un murciélago con Rabia

El Departamento de Medio Ambiente y Zoonosis de la comuna de Santa Rosa, conjuntamente con la Dirección de Epidemiología de La Pampa, dio a conocer el hallazgo de un murciélago con Rabia. El animal estaba en una casa ubicada en Pasteur y Castex, en Santa Rosa.

“El municipio realizará a partir de mañana las acciones de bloqueo correspondientes, establecidas en el Manual de Normas y Procedimientos para la Prevención y Control de la Rabia”, se indicó oficialmente. En marzo y abril de este año se detectaron otros 2 casos.

El año pasado, la Municipalidad dijo que La Pampa dejó de ser una provincia libre de Rabia, tras dos años sin registrarse casos. ■

Fuente: www.reporteepidemiologico.com Nº 1682