Módulo 15, Resumen:

Intoxicaciones

ENTRENADOR: Lea esta página con anterioridad para prepararse a enseñar este módulo.

LOS PARTICIPANTES APRENDERAN A:

1. Listar los síntomas comunes de las INTOXICACIONES.
2. Definir que es un BROTE DE INTOXICACIÓN.
3. Dar ejemplos de costumbres sanas para el manejo de alimentos, que previenen INTOXICACIONES.

TIEMPO: 15 minutos

LUGAR DE ENSEÑANZA: En el comedor o sala de reuniones

PAGINAS REQUERIDAS:

- Pre Examen y Post Examen
- Explicando Términos (Pág. M15-4)
- Actividad: Preguntas Sobre las Intoxicaciones (Pág. M15-5)
- Hoja de Hechos: Identificando Intoxicaciones Comunes (Pág. M15-7)

GLOSARIO DE TERMINOS:

- INTOXICACIONES
- QUEJAS DE INTOXICACIONES
- EPIDEMIAS DE INTOXICACIONES
- DEPARTAMENTO DE SALUD
- PERÍODO DE INCUBACIÓN
- PATÓGENO

Pre Examen

MÓDULO 15: INTOXICACIONES

1. Haga una lista de tres maneras de prevenir las enfermedades alimenticias.

Módulo 15, Presentación:

Intoxicaciones

ENTRENADOR: Lea en voz alta para preparar a los participantes para el entrenamiento.

Hoy Aprenderemos Sobre las Intoxicaciones.

Antes de empezar el entrenamiento de hoy, haremos una prueba corta. No es necesario que escriban el nombre en el examen ni se les va a evaluar personalmente. Intenten contestar lo mejor que puedan a todas las preguntas y no compartan las respuestas con sus compañeros. Al final del entrenamiento, haremos la misma prueba y si no saben las respuestas, las aprenderemos hoy. Después de la presentación de entrenamiento haremos una actividad juntos y repasaremos algunas cuestiones. El entrenamiento dura unos 15 minutos y lo haremos con la participación de todos.

ENTRENADOR: Lea en voz alta

¿Cuales son los Riesgos?

LAS INTOXICACIONES son causadas por el consumo de alimentos o bebidas contaminadas. Existen muchos gérmenes o PATÓGENOS diferentes que pueden causar aproximadamente 250 diferentes INTOXICACIONES. Los químicos tóxicos, u otras sustancias peligrosas también pueden causar INTOXICACIONES si se mezclan con los alimentos. Todos los años en los Estados Unidos se reportan aproximadamente 76 millones de casos de INTOXICACIONES POR ALIMENTOS, que causan 5,200 muertes.

ENTRENADOR: Lea en voz alta.

¿Cuál es la Ley?

El DEPARTAMENTO DE SALUD impone el Código Alimenticio.

El Código Alimenticio pone los requisitos para prevenir INTOXICACIONES.

El DEPARTAMENTO DE SALUD investiga los BROTES DE INTOXICACIONES.

Llame al DEPARTAMENTO DE SALUD si usted sabe de algún empleado de un establecimiento alimenticio que sufre de una enfermedad que puede ser transmitida a través de los alimentos.

ENTRENADOR: Reparta copias entre los participantes y deje que ellos tomen turno para leer esta información en voz alta.

Explicando Términos

- ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS: Enfermedades causadas por gérmenes o toxinas en los alimentos, también llamadas intoxicaciones.

- QUEJA DE INTOXICACIÓN: Cuando solo una persona reporta una enfermedad que el o ella cree fue causada al comer cierto alimento.

- EPIDEMIAS DE INTOXICACIÓN: Cuando dos o más individuos consumen el mismo alimento contaminado y se enferman de la misma manera.

- DEPARTAMENTO DE SALUD: Trabaja juntamente con los establecimientos alimenticios para asegurar la preparación de alimentos sanos.

- PERIODO DE INCUBACIÓN: El tiempo que pasa desde el momento de la exposición a la bacteria o virus, y la aparición del primer síntoma de la enfermedad.

- PATÓGENO: Bacterias o virus que causan enfermedades.

- Existen aproximadamente 250 diferentes ENFERMEDADES CAUSADAS POR LOS ALIMENTOS, O INTOXICACIONES.

- Algunas INTOXICACIONES mas conocidas:

  - Hepatitis A (Je-pa-tai-tis A)
  - *Salmonella* (sal-mo-ne-la)
  - *E.coli (i-co-lai)*

- Síntomas comunes de las INTOXICACIONES

  - Diarrea
  - Fiebre
  - Vómitos
  - Ictericia (cuando la piel y los ojos se ponen amarillos)
  - Retorcijones abdominales, cólicos

- Los síntomas de las INTOXICACIONES usualmente no aparecen inmediatamente después de comer. Hay un PERIODO DE INCUBACION que puede tomar desde unas horas hasta varios días.

- Los síntomas y la duración de la enfermedad dependen en el tipo de bacterias o virus que contaminaron al alimento.

Módulo 15, Actividad:

Preguntas Sobre las Intoxicaciones

ENTRENADOR: Reparta copias de la Hoja de Actividad y la Hoja correspondiente de Hechos. Haga que los participantes completen individualmente o en grupo.

Use la Hoja de Hechos: Identificando Algunas Intoxicaciones Comunes Causadas por los Alimentos (Pág. M15-7) para contestar estas preguntas.

1. ¿Cuales son algunos síntomas de las INTOXICACIONES?

2. En la Hoja de Hechos, ¿Cuántas INTOXICACIONES pueden prevenirse lavándose las manos apropiadamente?

3. En la Hoja de Hechos, ¿Cuántas INTOXICACIONES pueden prevenirse enfriando rápidamente los alimentos calientes?

4. ¿Cuánto tiempo toma para que una persona se enferme cuando se contagia con el virus de Hepatitis A?

5. En la Hoja de Hechos, ¿Cuántas INTOXICACIONES puede propagar un empleado enfermo?

6. Liste las costumbres de preparación de alimentos que pueden ayudar a prevenir INTOXICACIONES.

Módulo 15, Actividad:

Intoxicaciones - Respuestas

ENTRENADOR: Use para discutir las respuestas de los empleados.

1. ¿Cuales son algunos síntomas de las INTOXICACIONES?

   Nausea, diarrea, vómitos, dolor abdominal, retorcijones, cólicos, fiebre, fatiga, ictericia, dolor de cabeza

2. En la Hoja de Hechos, ¿Cuántas INTOXICACIONES pueden prevenirse lavándose las manos apropiadamente?

   Tres

3. En la Hoja de Hechos, ¿Cuántas INTOXICACIONES pueden prevenirse enfriando rápidamente los alimentos calientes?

   Tres

4. ¿Cuánto tiempo toma para que una persona se enferme cuando se contagia con el virus de Hepatitis A?

   De 15 a 50 días

5. En la Hoja de Hechos, ¿Cuántas INTOXICACIONES puede propagar un empleado enfermo?

   Tres

6. Liste las costumbres de preparación de alimentos que pueden ayudar a prevenir INTOXICACIONES.

   Lavado de manos apropiado, uso de guantes, buena higiene personal, prevención de contaminación entre diferentes alimentos, lavando las verduras muy bien, manteniendo alimentos caliente o fríos apropiadamente, recalentando apropiadamente, cocinado completamente, enfriando adecuadamente, quedándose en la casa cuando están enfermos, usando alimentos de lugares aprobados

Hoja de Hechos:

IDENTIFICANDO ALGUNAS INTOXICACIONES COMUNES CAUSADAS POR LOS ALIMENTOS

Patógeno Causante	Tiempo de Incubación	Síntomas Comunes	Fuentes de Contaminación	Prevención
Clostridium perfringens (clos-trai-dium per-frin-yens)	6-24 horas	diarrea, nausea	carnes, aves, salsa de carne, estofados, tartas de carne	Cocine todas las comidas completamente. Enfríe las comidas rápidamente, y caliente completamente.
Hepatitis A Virus (je-pa-tai-tis A)	15-50 días	fiebre repentina, fatiga, anorexia, nausea, molestia abdominal, después da ictericia	agua, hielo, mariscos, ensaladas, fiambres, sándwiches, frutas, jugos de fruta, leche, productos lácteos, verduras	Obtenga mariscos de lugares aprobados y cocine a la temperatura apropiada. Lave las verduras muy bien. Lávense bien las manos y usen guantes.
Staph aureus (staf au-re-us)	1-7 horas	nausea abrupta y severa, cólicos, vómitos, algunas veces diarrea	pasteles, flanes, aderezos para ensaladas, sándwiches, fiambres, usualmente causada por los empleados con infecciones (heridas, garganta, nariz y acne)	Lávense bien las manos, buena higiene y uso de guantes. Excluya los empleados con cortes y lesiones. Mantenga los ingredientes fríos a la temperatura correcta.
Salmonella (sal-mo-ne-la)	6-72 horas	dolor de cabeza repentino, dolor abdominal, diarrea, nausea, fiebre, anorexia, algunas veces vómitos	carne vacuna y de aves crudas o cocida a medias, leche cruda, huevos, frutas y verduras crudas y contaminadas	Cocine la carne y aves completamente. Use solo productos lácteos pasterizados. Evite contaminación entre alimentos. Lávense bien las manos.

Public Health – Madison & Dane County (06/04)

ENTRENADOR: Comparta una o más de estas "Historias de Cocinas."

Historias de Cocinas

En el año 2003, El Public Health – Madison & Dane County recibió 90 QUEJAS DEL público SOBRE INTOXICACIONES. Dos EPIDEMIAS DE INTOXICACIONES fueron ligadas a dos restaurantes de Madison en el 2003. En ambos casos el DEPARTAMENTO DE SALUD investigó a fondo la causa de las INTOXICACIONES conduciendo inspecciones y entrevistando a los empleados de los establecimientos alimenticios.

- En un restaurante 3 clientes que compartieron la cena se enfermaron con diarrea 2 días después. Dos de los tres clientes fueron diagnosticados a través de pruebas de laboratorio con una enfermedad bacterial llamada: *Campylobacter* (cam-pai-lo-bac-ter). Se sospecha que la causa de la enfermedad fue por la contaminación de ciertas verduras con líquidos de pollo crudo.

- En el segundo brote, 3 personas que cenaron separadamente, se enfermaron con *Shigella* (shi-ge-la), una bacteria que causa diarrea y retorcijones abdominales (cólicos). Las 3 personas habían comido en el mismo restaurante y se enfermaron 4 días después de cenar allí. *Shigella* (shi-ge-la) se transmite de persona a persona; es por eso que el DEPARTAMENTO DE SALUD sospechó que la causa de estas intoxicaciones fue la mala higiene personal de uno de los empleados.

Módulo 15, Preguntas:

Intoxicaciones, Revisión

ENTRENADOR: Pida que los participantes contesten estas preguntas:

1. Liste los síntomas comunes de las INTOXICACIONES.

   Respuesta: Diarrea, fiebre, vómitos, ictericia – cuando la piel y los ojos se tornan amarillos, y retorcijones abdominales, cólicos.

2. ¿Cuál es la diferencia entre una QUEJA DE INTOXICACION y una EPIDEMIA DE INTOXICACION?

   Respuesta: UNA QUEJA DE INTOXICACION es cuando solo una persona reporta una enfermedad que el o ella cree fue causada por cierto alimento. UNA EPIDEMIA DE INTOXICACION es cuando dos o mas personas consumen el mismo alimento contaminado se enferman de la misma manera.

3. Liste varias formas que el empleado tiene para prevenir las INTOXICACIONES.

   Respuesta: Lavado de manos apropiado, uso de guantes, buena higiene personal, prevención de contaminación entre diferentes alimentos, lavando las verduras muy bien, manteniendo alimentos caliente o fríos apropiadamente, recalentando apropiadamente, cocinado completamente, enfriando adecuadamente, quedándose en la casa cuando están enfermos, usando alimentos de lugares aprobados

Post Examen

MÓDULO 15: INTOXICACIONES

1. Haga una lista de tres maneras de prevenir las enfermedades alimenticias.

Post Examen: Respuestas

MÓDULO 15: INTOXICACIONES

1. Haga una lista de tres maneras de prevenir las enfermedades alimenticias.

    - **Lavado de manos apropiado**
    - **Uso de guantes**
    - **Buena higiene personal**
    - **Prevención de contaminación cruzada (entre diferentes alimentos)**
    - **Lavando las verduras muy bien**
    - **Manteniendo alimentos calientes o fríos apropiadamente**
    - **Recalentando apropiadamente**
    - **Cocinado completamente**
    - **Enfriando adecuadamente**
    - **Quedándose en la casa cuando está enfermo**
    - **Usando alimentos de fuentes aprobadas**

Módulo 15, Continuación:

Para Gerentes / Entrenadores

ENTRENADOR: No lea en voz alta. Estos son sus próximos pasos, otras actividades y recursos.

Después del Entrenamiento

- Haga que los participantes firmen en la hoja: Verificación de Entrenamiento (Pág.9), porque lo requiere el Programa **TRIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN SEGURA**.
- Complete la hoja: Evaluación del Entrenador (Pág. 10), porque lo requiere el Programa **TRIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN SEGURA**.
- Entregue los certificados a los participantes (Pág. 12).
- Anote los entrenamientos que cada empleado recibió en la hoja: Registro de Asistencia (Pág. 13).
- Coloque como cartel la Hoja de Hechos: Identificando Algunas Enfermedades Comunes Causadas por los Alimentos (Pág. M15-7) en la cocina para que los empleados la lean.
- Desarrolle o revise las pólizas de su establecimiento para manejar QUEJAS DE INTOXICACIONES o EPIDEMIAS DE INTOXICACIONES.

Recursos

- Código Alimenticio de FDA 2001 y Código Alimenticio de Wisconsin: 2-201.15, Reportes de la Persona a Cargo.
- Estatuto del Estado de Wisconsin: Capítulo 254, Salud Ambiental y Capítulo 252, Enfermedades Transmisibles.
- Bad Bug Book (El libro de los insectos dañinos) – Este folleto provee información básica acerca de los microorganismos patógenos y las toxinas naturales que causan intoxicaciones. Patrocinado por el FDA. http://vm.cfsan.fda.gov/~mow/intro.html