

I. ÍNDICE DE CONTENIDOS

III. RESUMEN.....	6
IV. INTRODUCCIÓN.....	7
V. OBJETIVOS.....	9
VI. METODOLOGÍA DE BÚSQUEDA Y ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	10
VII. MARCO TEÓRICO	
CAPITULO 1: IMPORTANCIA DE LOS ALIMENTOS Y CONTAMINACIÓN DURANTE SU PROCESAMIENTO.....	11
CAPITULO 2: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA).....	14
2.1 ¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos?.....	14
2.2 ETA en otros países.....	17
CAPITULO 3: BROTE DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA).....	20
CAPITULO 4: LAS PRINCIPALES MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS.....	22
4.1 Aflatoxinas.....	25
4.2 Ocratoxina A.....	27
4.3 Patulina.....	28
4.4 Micotoxinas producidas por Hongo <i>Fusarium</i>	29
4.5 Medidas de reducción y control de micotoxinas.....	31
CAPITULO 5: PREVENCIÓN Y CONTROL DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.....	34
VII. CONCLUSIÓN.....	36
VIII. BIBLIOGRAFÍA.....	37

II. ÍNDICE DE FIGURAS Y TABLAS

Tabla 1: Alertas alimentarias de bacterias entre los años 2010-2021.....	15
Figura 1: Números de enfermedades de 4 tipos más comunes de transmisión por grupo etario en Taiwán.	17
Figura 2: Principales patógenos que causan enfermedades transmitidas por alimentos en Estados Unidos.....	18
Figura 3: Distribución de brotes de ETA, semana 1-51 de 2019 y Mediana 2014 – 2018.....	21
Tabla 2: Principales micotoxinas y sus límites en los alimentos, según FDA de EE.UU y UE...	23
Tabla 3: Toxicidad de las principales micotoxinas presentes en los alimentos.....	30
Figura 4: Estrategias biológicas.....	32