

---

**ACTUALIZACIÓN DE PROCESOS INFECCIOSOS EN HUMANOS EN CHILE A  
PARTIR DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

**MACARENA ANDREA MARTÍNEZ REYES  
TECNÓLOGO MÉDICO**

**RESUMEN**

Durante los años los microorganismos han ganado una gran importancia frente a la capacidad que tienen para poder contaminar alimentos a lo largo de todo lo llamado “cadena alimentaria”; y así producir un aumento en las enfermedades transmitidas a través de los alimentos (ETA) en humanos o también conocidas como intoxicaciones alimentarias. La responsabilidad de los humanos es la clave para poder bajar las infecciones de este tipo, en ellos está el trabajo de realizar una buena manipulación de alimentos, una higiene personal, manipular en superficies limpias para evitar una contaminación cruzada entre los diferentes alimentos. Hace unos años las micotoxinas, unos metabolitos que son tóxicos producidos por los hongos o llamados mohos, han tenido un gran aumento en cuanto a su importancia médica, debido a que son capaces de desarrollarse en diferentes alimentos, dependiendo la especie, y causar una serie de enfermedades en el ser humano incluyendo el Cáncer y enfermedades Neurodegenerativas. Por eso es de suma importancia que a la hora de alimentarse o cocinar realicen una adecuada y correcta inocuidad alimentaria, que en simples palabras consiste en mantener limpias nuestras manos, los utensilios de cocina y la superficie de trabajo antes y después de la manipulación de los alimentos, y lo más importante mantener alimentos crudos separados del resto de los alimentos.