

## ¿Puede contagiarse el Covid-19 a través de los alimentos? La ciencia dice que no

Investigadora advierte que lo que sí debe hacerse es tener ciertas precauciones al cocinarlos y al acudir a los supermercados

Hasta ahora no existe ningún caso documentado de contagio del coronavirus (Covid-19) a través de los alimentos, pero deben de tenerse ciertas precauciones al cocinarlos y al acudir a supermercados para destruir cualquier microorganismo, afirmó la Jefa del Departamento de farmacobiología del [Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías \(CUCEI\), María del Refugio Torres Vitela](#). [1]

**“No hay ningún reporte oficial o formal en ningún lugar, ni en los archivos de consulta internacionales de Estados Unidos o de la Comisión Europea de Seguridad Alimentaria. No se puede hablar de que esto sea un problema”**, agregó.

Señaló que ni la comida rápida que se solicita vía telefónica o vía aplicaciones, ni mucho menos los alimentos preparados en restaurante o los procesados, representan un riesgo.

**“Las prácticas higiénicas que se siguen en fábricas de alimentos para evitar, no sólo el coronavirus, sino cualquier virus, bacteria, microorganismo, todo lo que sean patógenos, son igualmente eficaces para combatirlos”**, subrayó.

Y añadió: “Los productos crudos o frescos tampoco son problema si se aplican las medidas higiénicas para cocinar bien los alimentos, e higienizar los utensilios de cocina como cuchillos, tablas, para que no haya contaminaciones cruzadas. Es decir, que no se usen para productos crudos sin haber sido lavados previamente, y utilizarse en productos ya procesados”.

Recordó que **el coronavirus se destruye a los 70 grados centígrados** y que la temperatura que se usa para cocinar es más alta y destruye cualquier patógeno.

**Las frutas y verduras deben estar siempre lavadas y desinfectadas como recomiendan las buenas prácticas**, y no usar guantes, ni para cocinar, ni en el mercado, porque provoca que la gente no se lave las manos, lo cual es más seguro. Los guantes se usan más bien en la industria de alimentos.

Recomendó evitar tocar, en el supermercado, cuanta lata o frasco esté en los estantes, lo cual la gente hace sólo por compulsión, sino hacerlo mínimamente y seleccionar.

**“Hay que seguir las medidas de higiene recomendadas:** lavarse las manos después de tocar cualquier superficie; limpiar los envases de alimento con paño húmedo o alcohol y desinfectante. El coronavirus sobrevive 24 horas en cartón o papel a temperatura ambiente, y varios días más en plástico y a bajas temperaturas”, informó Torres Vitela.

En resumen, basta con tener el mismo cuidado que siempre se debe tener al desinfectar frutas y verduras, y cocinar bien los alimentos y la limpieza correcta de utensilios de cocina, además de tener un cuidado particular en la limpieza de las superficies metálicas, plásticas y de cartón que pudieran estar contaminadas.

## **Atentamente**

**“Piensa y Trabaja”**

**“Año de la Transición Energética en la Universidad de Guadalajara”**

**Guadalajara, Jalisco, 27 de abril de 2020**

**Texto: Julio Ríos**

**Fotografía: Cortesía**

## **Etiquetas:**

[María del Refugio Torres Vitela](#) [2]

---

## **URL Fuente:**

<https://www.comsoc.udg.mx/noticia/puede-contagiarse-el-covid-19-traves-de-los-alimentos-la-ciencia-dice-que-no>

## **Links**

[1] <http://www.cucei.udg.mx/>

[2] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/maria-del-refugio-torres-vitela>