Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://www.comsoc.udg.mx)



# Alertan especialistas sobre enfermedades por consumo de alimentos

Éste y otros temas serán tratados en Seminario Internacional de Zoonosis, a realizarse de manera virtual del 29 al 31 de marzo

La zoonosis por consumo de alimentos puede prevenirse si se siguen algunas recomendaciones como **no consumir leche y sus productos derivados sin pasteurizar, cocer bien la carne y desinfectar frutas y verduras.**

Así lo informó en rueda de prensa la doctora Martha Alicia Castañeda Vázquez, del Laboratorio de Mastitis y Diagnóstico Molecular, del **Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias** [1] (CUCBA) de la UdeG, quien agregó que en dichas enfermedades intervienen agentes bacterianos, virales o parasitarios.

“En el caso de los derivados de la leche cada vez tiene más auge la elaboración de estos productos como los quesos ya pasteurizados, y en la actualidad continúa el consumo de los pajaretes, que es ingerir la leche tal cual sale de la vaca; desafortunadamente, ahí vienen los problemas**. En el caso de la carne debe de estar bien cocinada y comprarla en establecimientos certificados**”, apuntó.

El maestro Carlos Bedolla Cedeño, profesor Investigador de la Facultad de Medicina Veterinaria de la **Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo** (UMSNH), añadió que en el caso de **las frutas y verduras deben de estar lavadas y desinfectadas,** y enfatizó en el cocimiento de la carne.

“**Si no se coce bien la carne los cisticercos pueden quedar vivos,** y esos quistes son ingeridos por las personas. Hay que **tener cuidado en lo que se consume en la calle**, ya que las consecuencias van desde diarrea común hasta un padecimiento que nos lleve al hospital”, alertó.

Éste y otros temas serán abordados durante el **X Seminario Internacional de Zoonosis,** organizado por el CUCBA y la UMSNH, y a celebrarse **de forma virtual del 29 al 31 de marzo**, informó el doctor Hugo Castañeda Vázquez, del Laboratorio de Mastitis y Diagnóstico Molecular del CUCBA.

“Es el décimo seminario y vamos a estudiar una de las ciencias más antiguas, ya que **la zoonosis ha existido desde que la humanidad** existe por el estrecho vínculo de los humanos con su entorno y los microrganismos que causan enfermedades y los animales que las transmiten”, explicó.

Dijo que en cada edición el seminario ha incrementado el número de investigadores y estudiantes participantes; **para esta ocasión esperan entre 120 y 150 participantes, y 19 ponentes.**

El profesor investigador de la Facultad de Medicina Veterinaria de la UMSNH, doctor Rodolfo Lucio Domínguez, destacó la labor de ambas instituciones para la realización de este seminario que contribuye

a la formación de recursos humanos.

Para **mayor información** sobre el seminario, que tiene un **costo de 150 pesos**, se puede ingresar a la **página www.cucba.udg.mx** [1] **o escribir al WhatsApp 44-3375-9750.**

**Atentamente**
**"Piensa y Trabaja"**
**“2022, Guadalajara, Hogar de la Feria Internacional del Libro y Capital Mundial del Libro”**
**Guadalajara, Jalisco, 17 de marzo de 2022**

**Texto: Laura Sepúlveda**
**Fotografía: Laura Herrera**

**Etiquetas:**
Martha Alicia Castañeda Vázquez [2]
Hugo Castañeda Vázquez [3]

---

**URL Fuente:** https://www.comsoc.udg.mx/noticia/alertan-especialistas-sobre-enfermedades-por-consumo-de-alimentos

**Links**
[1] http://www.cucba.udg.mx
[2] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/martha-alicia-castaneda-vazquez
[3] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/hugo-castaneda-vazquez