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

La lluvia puede contaminar los alimentos y enfermar a la población, afirma investigador

Las enfermedades gastrointestinales se incrementan a finales del verano a causa de alimentos contaminados por la polución que suele acarrear la lluvia a las cosechas

Las enfermedades gastrointestinales suelen presentar un alza durante el verano debido al fenómeno conocido como ingesta de “alimentos llovidos”. El investigador del Instituto Regional de Investigación en Salud Pública, del Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS) [1], doctor René Cristóbal Crocker Sagastume, explicó que la lluvia es un vehículo portador de las toxinas que viven en la atmósfera y en el suelo, ya que en muchos espacios no se tienen procesos de bioseguridad y hay un nivel muy alto de polución, los cuales se filtran tras la caída de agua en las cosechas y propician que la fruta y verdura llegue a la venta en mal estado.

“La lluvia tiene efectos beneficiosos sobre la producción de alimentos, pues no sólo proporciona agua y humedad a la tierra, lo que es fundamental para el crecimiento de las plantas; sino que además brinda nitrógeno a las hojas y ayuda a que los frutos crezcan con facilidad. Lo negativo, por decirlo de alguna manera, es que existen agentes contaminantes en el ambiente, ya sea por un exceso de polución, minerales, herbicidas, incluso excremento; cuando hablamos de ‘alimentos llovidos’ hacemos referencia a la contaminación bacteriana que se genera por el mal saneamiento de las tierras o espacios de cosecha, en el que con la humedad de la lluvia se afecta la bioseguridad de los alimentos”, explicó.

Uno de los factores que afecta a los alimentos es el uso de herbicidas o químicos para tratar la tierra, los cuales desprenden una gran cantidad de minerales y toxinas; a esto se le suma que en muchas ocasiones en el campo no se cuentan con medidas sanitarias adecuadas, por lo que existe una gran polución en la que se integra basura orgánica e inorgánica y heces de animales y personas. “Si bien la lluvia es necesaria, también genera caldos de cultivo patógenos, porque en la humedad es donde crecen bacterias, hongos y virus”, dijo.

A partir de esto, se puede inferir que incluso alimentos marinos suelen estar contaminados debido a que la lluvia funge como canal y arrastra todo tipo de contaminación a diferentes espacios; por lo que puede haber mariscos contaminados, carne de vaca, cerdo o pollo en mal estado, de la misma manera que las frutas, verduras y hortalizas.

“Epidemiológicamente, las enfermedades humanas en épocas de lluvia son gastrointestinales, la más común es la diarrea, principalmente en niños con problemas de inmunidad. También se pueden presentar enfermedades bacterianas como la *escherichia coli*, un contaminante producido por las heces humanas; el crecimiento de algunos protozoarios, como las amebas que crecen en aguas contaminadas”, añadió.

Alimentos contaminados podemos encontrar en cualquier época del año, sin embargo, por las condiciones climatológicas incrementan la aparición de patógenos que propician enfermedades. Lamentablemente, no hay un elemento visible que indique que un alimento se encuentra en mal estado, pero se tiene conocimiento de que en gran medida las acelgas, lechugas, verduras y frutos de primavera como el mango, son los que mayormente se ven afectados en esta temporada.

“La única forma en que podemos tener certeza de que un alimento está en buen estado es cosechándolo nosotros mismos; fuera de esto no hay forma en que podamos detectar si viene contaminado; si bien podemos evitar comprar o ingerir alimentos que vengan con gusanos, que a la vista se note un cierto grado de podredumbre y siempre lavar y/o desinfectar los alimentos”, explicó Crocker Sagastume.

Además de lo anterior, el investigador recomendó a la población mantener refrigerados los alimentos, lavarlos muy bien antes de que se guarden para eliminar cualquier toxina que puedan tener y de esta forma no infectar otros productos; limpiar los alimentos con agua potable, ya que también este es un foco infeccioso; y, por último, tomar conciencia del lugar del que vienen los alimentos, familiarizarse con las prácticas del campo o las industrias para así entender los procesos de riego, los químicos que pueden contener y la diversidad de factores que pueden existir detrás del producto consumido.

Atentamente
“Piensa y Trabaja”
“30 años de la Autonomía de la Universidad de Guadalajara y de su organización en Red”
Guadalajara, Jalisco, 13 de agosto de 2024

Texto: Valeria Estefanía Jiménez Muñiz
Fotografía: Fernanda Velazquez | Coordinación General de Comunicación Social UdeG

Etiquetas:
René Cristóbal Crócker Sagástume [2]

URL Fuente:
https://www.comsoc.udg.mx/noticia/la-lluvia-puede-contaminar-los-alimentos-y-enfermar-la-poblacion-afirma-investigador

Links
[1] https://www.cucs.udg.mx/
[2] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/rene-cristobal-crocker-sagastume