

SVI hace llamado a la población a no ingerir alimentos crudos ante videos virales

La Sociedad Venezolana de Infectología (SVI) insiste -aunque resulte retórica- que los alimentos deben cocinarse adecuadamente antes de ser consumidos.

El pediatra e infectólogo, Rafael Wong, explica a PRIMICIA que por simples principios de evolución humana, se inició y perfeccionó la cocción de los alimentos. Esto debido a que hace unos días se viralizó en redes sociales una presunta dieta beneficiosa enfocada en el consumo de alimentos crudos.

“El animal puede caer al suelo y hay microorganismos, no solo del animal per se, si no también del sitio donde se realice la matanza y donde se obtenga y transporte la carne”, comenta.

El infectólogo recalca que existen muchos factores que pueden causar contaminación del producto cárnico.

“Es un razonamiento ilógico el de que existan personas que quieran dar promoción a la ingesta de alimentos crudos, sin tomar en cuenta toda esa cantidad de factores de riesgos que ponen en peligro la vida de la persona”, señala.

Ocasionado no solo las contaminaciones por bacterias, sino que también existen la contaminación de parásitos como la tenia la cual puede acarrear consecuencias graves e incluso invasión de sistema nervioso central; si los alimentos no son adecuadamente cocidos.

Síntomas y tratamiento

El pediatra asevera que comer alimentos crudos pueden ocasionar síntomas variados, desde los gastrointestinales hasta afectar el sistema nervioso central. Son comunes: fiebre, vértigo, mareos, e incluso de llegar a ocasionar convulsiones.

El tratamiento va a depender de la evaluación clínica que haga el especialista y determine cuál posiblemente sea el agente causal dependiendo del alimento cárnico que ingiera, los síntomas que se presenten; se colocaría el tratamiento más idóneo, finaliza Wong.

Con información de El Impulso