



# INTOXICACIONES Y TOXIINFECCIONES

## OBSERVACIÓN

AUNQUE SUENEN MUY PARECIDAS Y SE ENTIENDAN COMO LO MISMO, NO LO SON. MUCHAS VECES ESTOS TÉRMINOS ESTÁN MAL UTILIZADOS Y SE REFIEREN A CUALQUIER TIPO DE ENFERMEDAD CAUSADA POR INGERIR UN ALIMENTO EN MAL ESTADO. AQUÍ TE EXPLICAMOS CUÁLES SON LAS PRINCIPALES DIFERENCIAS QUE EXISTEN ENTRE LAS INTOXICACIONES Y LAS TOXIINFECCIONES PARA QUE PUEDAS USAR ESTOS TÉRMINOS DE FORMA CORRECTA.



## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Millones de personas cada año experimentan enfermedades alimentarias por ingerir productos en mal estado. No obstante, dependiendo del origen que tengan estas enfermedades se pueden clasificar en dos grupos. Conocer las diferencias entre intoxicaciones y toxiinfecciones es clave para poder tratarlas correctamente.



## HIPÓTESIS

La diferencia clara está en el agente que provoca la enfermedad, en uno es un organismo vivo que se va a multiplicar en el alimento y/o en nuestro organismo hasta el nivel de desarrollo de los síntomas y en el otro es un «veneno», un compuesto químico con capacidad de producirnos un daño.



## METODOLOGÍA

Alimento, tiempo y temperatura son los tres elementos implicados en las intoxicaciones e infecciones, si se dan las condiciones adecuadas. Entre los factores que contribuyen a las enfermedades de transmisión alimentaria, tanto infecciones o intoxicaciones, figuran:

- Preparación de alimentos con mucha antelación.
- Mantener los alimentos a temperatura ambiente en lugar de hacerlo en el refrigerador.
- Contaminación cruzada entre productos crudos y cocinados.
- Deficiente higiene, tanto de manos como de utensilios y superficies.



## EXPERIMENTACIÓN

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.



## RESULTADOS

No utilice alimentos vencidos, alimentos empacados con el sello roto ni latas que tengan protuberancias o muescas. No consuma alimentos que tengan olores inusuales o sabor a descompuesto. No beba agua de arroyos o pozos que no estén tratados. Solo beba agua que haya sido tratada o clorada.



**Elaborado por: Angel yahir olan ramos**