

## Estudio de las Hamburguesas

Un estudio de Clear Labs, laboratorio dedicado al análisis genético de alimentos en Estados Unidos (EE.UU.), ha encontrado ADN humano y de ratas.

Para el análisis fueron tomadas en cuenta 258 muestras de carne picada, hamburguesas congeladas, vegetarianas y de fast food (comida rápida) de 79 marcas y 22 minoristas.

### Inesperados ingredientes

Entre los hallazgos encontraron dos casos de carne en productos supuestamente vegetarianos, una hamburguesa de frijoles que no llevaba contenía esas legumbres, tres casos de ADN de rata y uno de ADN humano.

"Los ingredientes inesperados suponen un riesgo, pues cuando están presentes en un producto y no se informa de ello en la etiqueta, aumenta la posibilidad de crear reacciones alérgicas adversas", advierte el informe.



Y aunque la presencia de ADN humano y de rata resulte demasiado desagradable, según el laboratorio, en cierta medida se encuentra dentro de lo aceptable.

"La causa más probable de que haya ADN humano se explica por pequeños restos de piel, uñas o pelo mezclados accidentalmente durante el proceso de fabricación. Lo que muchos consumidores no saben es que ciertas cantidades de ADN humano y de rata pueden encontrarse dentro de un rango normativo aceptable", precisa el estudio.

### El Síndrome Urémico Hemolítico (SHU)

Pertenece al grupo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y es producido por contaminación de alimentos por la Escherichia coli enterohemorrágica. Las ETAs forman parte de uno de los componentes de la inseguridad alimentaria que vivimos todos aquellos que tenemos acceso físico a los alimentos (y a consumirlos).

**¿Qué es?** Es una enfermedad producida por un grupo de bacterias transmitidas por el agua y alimentos, especialmente carnes y leches.

**¿Qué es la Escherichia coli?** Escherichia coli es el nombre dado a una gran familia de bacterias. La mayoría son inofensivas, sin embargo algunos tipos pueden enfermarnos, como las E. coli productor de toxina Shiga.

**¿Qué relación hay entre la Escherichia coli productor de toxina Shiga y el Síndrome Urémico Hemolítico?** Las E. Coli productor de toxina Shiga son causal de una diarrea sanguinolenta que, usualmente, se cura sola, pero que puede complicarse y desarrollar insuficiencia renal aguda en niños (Síndrome Urémico Hemolítico o SUH) y trastornos de coagulación en adultos

**Cómo se contrae el síndrome urémico hemolítico**  
La enfermedad es más frecuente en niños de hasta 5 años y en mujeres embarazadas.

**COMO SE CONTAGIA**  
La enfermedad se contrae a través del consumo de agua, leche o alimentos contaminados con la bacteria *Escherichia coli* enterohemorrágica.

**1**  
La bacteria, que produce una toxina, se ingiere con algún alimento o bebida contaminada.

**2**  
Las toxinas pasan al sistema digestivo y de allí al flujo sanguíneo.

**3**  
Las toxinas se depositan en los riñones, provocan la destrucción de glóbulos rojos y plaquetas y, entonces, la función renal se ve afectada.

**LA BACTERIA**

- Puede habitar el intestino de los vacunos sin enfermarlos.
- Muere con el calor. Por eso hay que cocinar bien la carne y hervir la leche no pasteurizada.
- La primavera y el verano son propicios para su expansión.

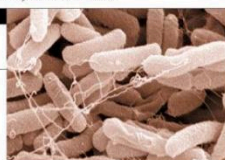
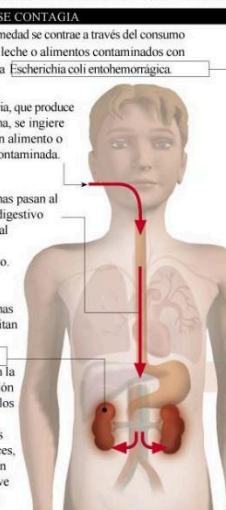
**Síntomas**

- Diarrea con sangre
- Anemia
- Dificultades para orinar
- Fallas en los sistemas renal y respiratorio.

En caso de aparecer algún síntoma, concurrir de inmediato al médico.

**Prevención**

- Cocinar bien la carne
- Consumir productos lácteos pasteurizados o hervir la leche
- Lavarse las manos con jabón después de ir al baño, antes y después de cambiar pañales y después del contacto con animales.



Fuente: MINISTERIO DE SALUD | MANUAL MERCK | ERT

### ¿Cómo se transmite? y ¿Cómo se contagia?

A través del consumo de carnes mal cocidas, fundamentalmente hamburguesas, pero también por hortalizas crudas y productos lácteos no pasteurizados o faltos de higiene. La bacteria puede estar presente en carne y leche provenientes de animales sanos, aguas y verduras que estuvieron en contacto con materia fecal. Por eso, las carnes semi-cruadas o rosadas, las leches no pasteurizadas, aguas no potables y verduras mal lavadas constituyen las principales fuentes de contagio.

### ¿Cómo se previene?

- Cocinando bien las carnes picadas (que no queden jugos). Asegurar la completa y homogénea cocción de la carne picada; que debe estar de color marrón (no rosado), y no deben quedar partes rojas, ya que la bacteria se destruye a los 70°C.
- Evitar en lo máximo posible que los menores de 5 años coman comidas rápidas o chatarra.
- Cuidando la higiene personal y lavándose las manos antes, durante la preparación de las comidas, y después de manipular carne cruda. Para evitar la vía de contagio de persona a persona (la que se produce por el contacto con la materia fecal del enfermo).

### Algunas recomendaciones a tomar en cuenta:

#### 1.- Al realizar sus compras:

El tiempo que transcurre desde que compra sus alimentos hasta que los coloca en la heladera de su casa debe ser el mínimo posible y nunca debe superar las 2 horas, para no cortar la cadena de frío.

#### 2.- Cuando come fuera del hogar:

Lave sus manos con agua caliente y jabón antes de comer. Exija que los alimentos elaborados en base a carne picada (hamburguesas o medallones de carne por ejemplo) estén bien cocidos, compruebe que no queden partes rojas o rosadas en su interior.

#### 3.- En casa:

Separe siempre las carnes crudas de los alimentos cocidos o listos para consumir:

Nunca deje que las carnes crudas o sus jugos entren en contacto con alimentos cocidos o cualquier otra comida que será consumida sin cocción adicional.

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Institución Educativa Particular  
"Santa Anita"



Colegio  
**SANTA ANITA**  
Dominicas de la Inmaculada Concepción



## LAS HAMBURGUESAS

**Área:**  
Química

**Docente:**  
Denis Pacheco

**Alumno:**  
Alexis Flores

**Grado y Sección:**  
5° "B"

**2017**