

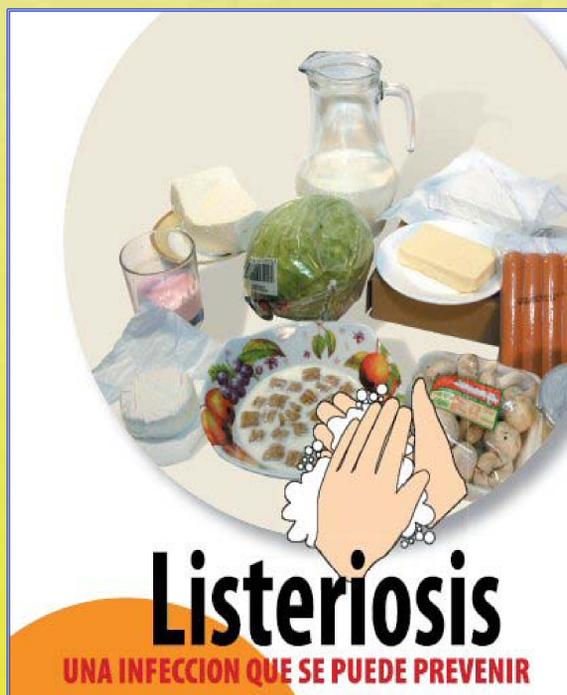
SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL EMBARAZO

AUTOR: Gutiérrez Quintana, Carolina

INTRODUCCIÓN: Las toxiinfecciones alimentarias causan en la gestante infecciones leves o asintomáticas que pueden confundirse con otros procesos, pero en el feto, con un sistema inmunológico inmaduro, pueden llegar a ser graves. Por eso es importante evitar exponerse durante la gestación tanto a las infecciones por *Toxoplasma Gondii* y *Listeria Monocytogenes*, como a una posible intoxicación por Mercurio

OBJETIVOS: Identificar factores de riesgo de toxiinfecciones alimentarias y señalar las medidas necesarias para su prevención.
Concienciar a los profesionales sanitarios de la importancia del tema.

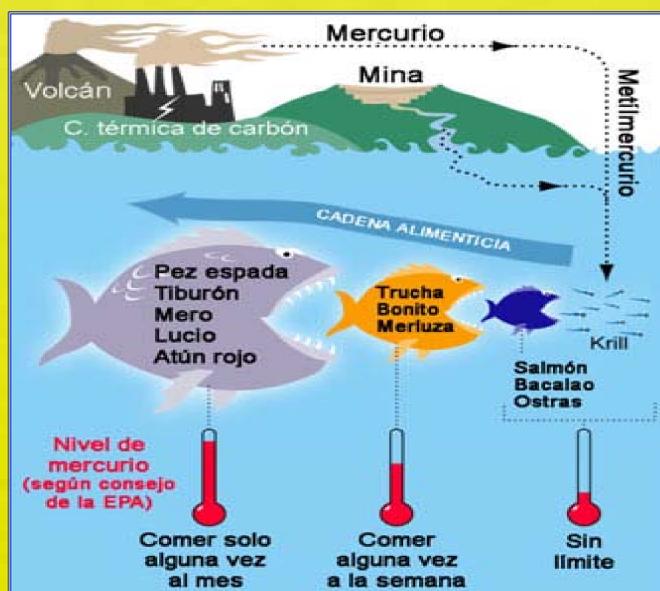
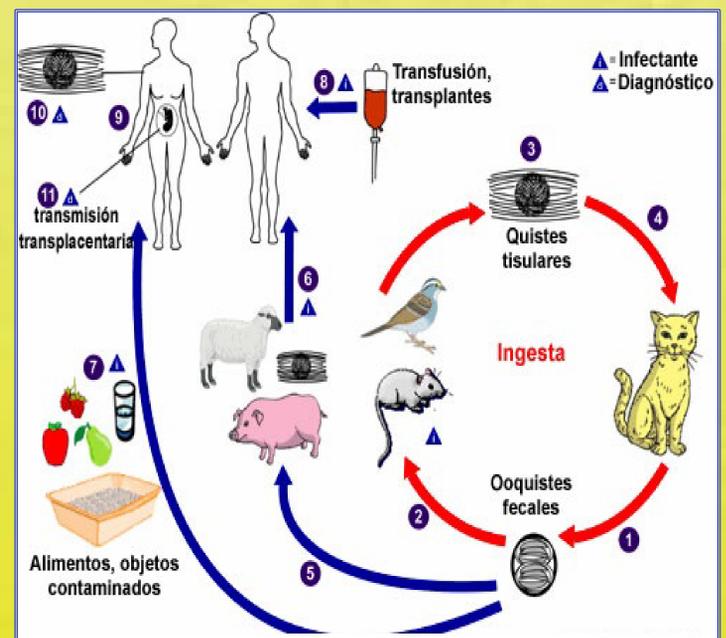
RESULTADO: Tras revisión bibliográfica se ha encontrado que las recomendaciones en base a la prevención de las toxiinfecciones alimentarias están unificadas en toda España.



Atención en el consumo de quesos, siempre de leche pasteurizada, y en el contacto con heces de gatos.

Consumir alimentos cocinados (72°C) o crudos congelados previamente (-18°C durante 72 horas). Correcta higiene de manos antes de comer.

El mercurio del pescado (peces grandes) atraviesa la placenta, pudiendo dañar el cerebro y el sistema nervioso en crecimiento del bebé.



CONCLUSIÓN

Importante unificar criterios entre sanitarios para actuar en base a la prevención y seguridad de las gestantes

