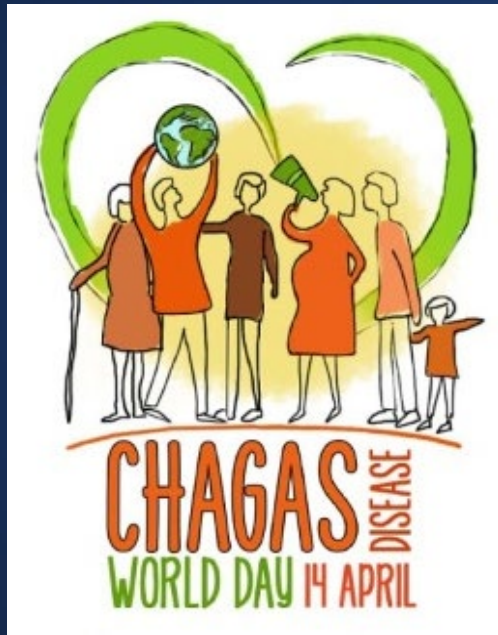




La salud  
es de todos

Minsalud

## Transmisión oral de *Trypanosoma cruzi* por ingesta de alimentos contaminados



Lic Mauricio Javier Vera Soto. Epid FETP  
Dirección de Promoción y Prevención  
Subdirección de Enfermedades Transmisibles  
Grupo Enfermedades Endemo Epidémicas

1.



<https://www.lifeder.com/wp-content/uploads/2020/07/ecosistemas-colombia.jpg>

# Contexto

1.



Figura 4: Potenciales reservorios

Fotos: Diversos colaboradores del Laboratorio de Biología de Tripanosomatídeos – Instituto Oswaldo Cruz/FIOCRUZ.

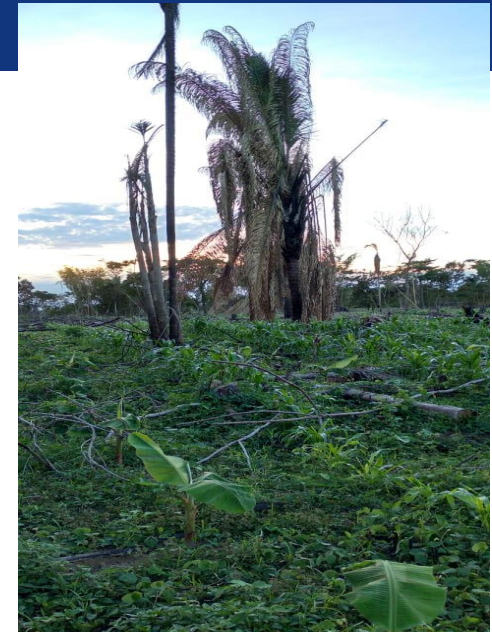


## 2.

- Transmisión en amazonia y no amazonia
- Incurción del ser humano al ciclo selvático de la enfermedad
- Modificación antrópica en los ecotopos
- Transmisión en áreas urbanas, rurales y rurales dispersos
- Brotes asociados a la manipulación de alimentos en el hogar
  - **Vehículo agua**
  - Frutas
  - Vino de palma, jugo de caña y otros
  - Contaminación de alimentos solidos y su relación con **fómites**
  - Consumo de animales silvestres
- **Cocinas inseguras**
- Brotes asociados a la cadena de comercialización de acai e informal de otros alimentos



[https://cdn.agroempresario.com/images/posts/069ad31df1717e0d8e77827cb81eeb9d97c78c4ae4e3c3bd\\_840.jpg](https://cdn.agroempresario.com/images/posts/069ad31df1717e0d8e77827cb81eeb9d97c78c4ae4e3c3bd_840.jpg)



B



# Transmisión

## 3.

### Contaminación

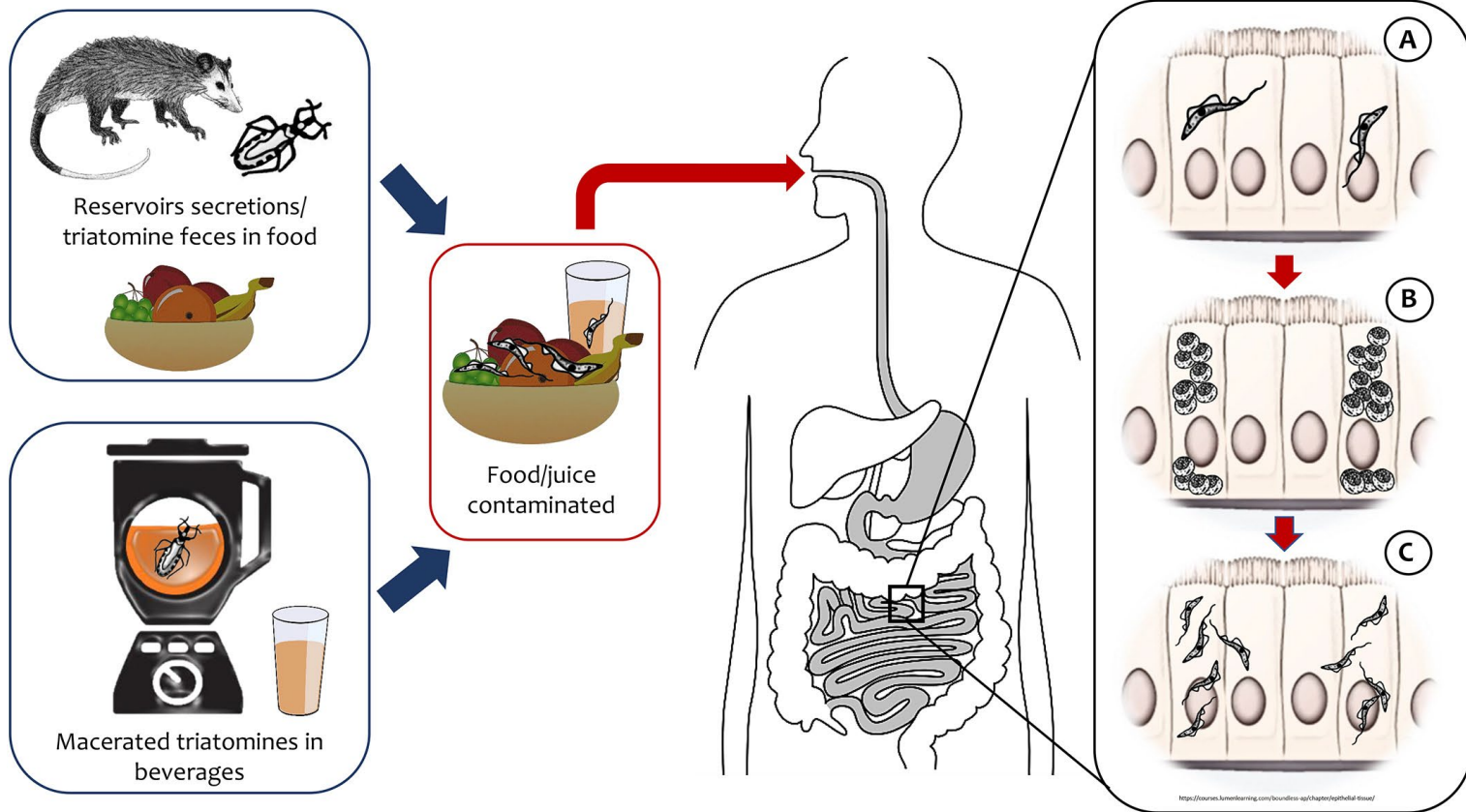
#### Momentos

1. Origen o sitio de procedencia
2. Almacenamiento o transporte
3. Procesamiento o preparación



#### Objeto:

1. Alimento sin procesar
2. Alimento preparado
3. Fómite



# 4.

## Efecto

**Tabla 1**  
Características epidemiológicas de los brotes de enfermedad de Chagas agudo por vía oral

Ref.	Año	País	Ciudad/estado	Área	Grupo población	N.º casos	Fuente de transmisión	N.º muertes
33 34	1936	Argentina	Chaco	ND	ND	2	Leche materna Carne cocción inadecuada	0
33 34	1936	Ecuador	ND	ND	ND	2	Carne de animales silvestres	0
5	1965	Brasil	Teutonia, Rio Grande do Sul	Rural	Comunidad	18	Verduras contaminadas (marsupiales)	6 (Miocarditis)
6	1988- 2005	Brasil	Pará, Amapá, Maranhao	Urbana/Rural	Comunidad	181	Zumo de açai	13 (Miocarditis)
14	2002 - 2005	Colombia	Putumayo, Arauca, Casanare, Santander	Rural	Comunidad	8	Alimentos contaminados	Ninguna
9	2005	Brasil	Santa Catarina	Urbana	Turistas	25	Zumo de caña de azúcar	3 (Miocarditis)
1	2006	Brasil	Pará	Urbana	Reunión	11	Zumo de açai	Ninguna
10	2006	Brasil	Macaubas	Urbana	Núcleo familiar	7	Agua	2 (Miocarditis/Insuficiencia respiratoria)
11	2006	Brasil	Ceará	Rural	Núcleo familiar	8	Sopa de verduras	Ninguna
22	2007	Venezuela	Chacao	Urbana	Estudiantes	103	Zumo de guayaba	1 (Miocarditis)
32	2008	Guyana Francesa	Iracoubo	Urbana	Núcleo familiar	8	Zumo de palma	Ninguna
15	2008	Colombia	Lebrija (Santander)	Rural	Comunidad	10	Zumo de naranja	2 (Miocarditis)
24	2009	Venezuela	Chichiriviche	Urbana	Estudiantes	88	Zumo de guayaba	4 (Miocarditis)
25	2010	Venezuela	Tachira	Urbana	Núcleo familiar	6	Alimentos contaminados familiar	1 (Miocarditis)
18	2010	Colombia	Antioquia	Urbana	Comunidad	11	Alimentos contaminados	1 (No clara)
19	2010	Colombia	Aguachica	Periurbana	Núcleo familiar	11	Alimentos contaminados	Ninguna
12	2010	Brasil	Rio Negro	Rural	Barco turístico	17	Zumo de açai	Ninguna
31	2010	Bolivia	Guayamerín	Urbana	Núcleo familiar	14	Leche de Majo	Ninguna
27	2012	Venezuela	Merida	Rural	Núcleo familiar	5	Alimentos contaminados familiar	1 (Miocarditis)
21	2014	Colombia	Casanare	Rural	Sector minero	31	Alimentos contaminados	Ninguna
28	2014	Venezuela	Mirmire	Rural	Comunidad	9	Zumo de Mango	1 (Miocarditis)
29	2015	Venezuela	Macarena	Rural	Núcleo familiar	12	Zumo natural	3 (Miocarditis)

LETALIDAD %

33.3

7.2

12

28.5

1

20

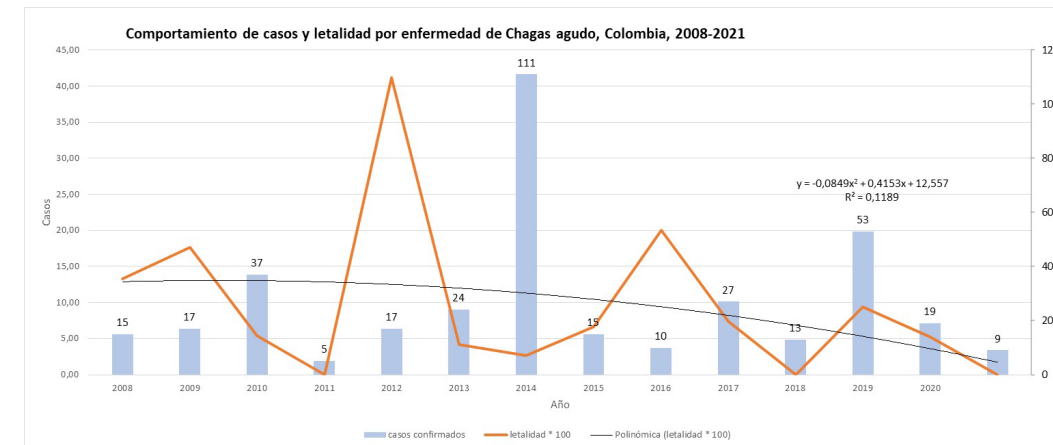
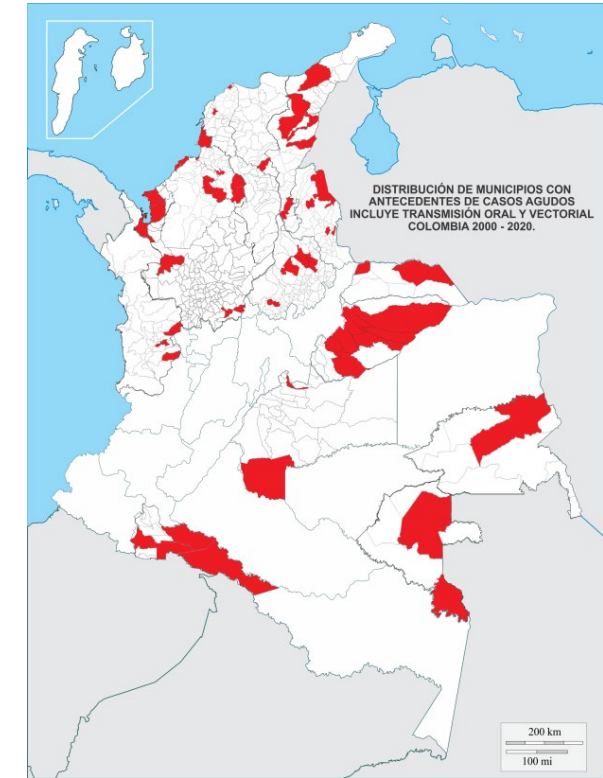
4.5

9

20

11

25



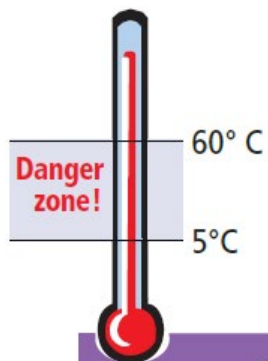


## 5.

### Claves para inocuidad de alimentos



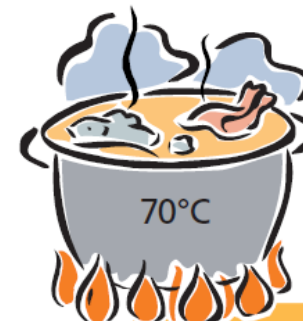
**CLAVE 2:  
SEPRE ALIMENTOS CRUDOS  
Y COCINADOS**



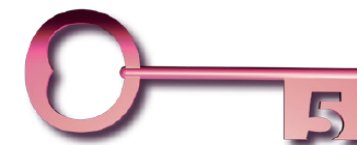
**CLAVE 4:  
MANTENGA LOS ALIMENTOS  
A TEMPERATURAS SEGURAS**



**CLAVE 1:  
MANTENGA LA LIMPIEZA**



**CLAVE 3:  
COCINE COMPLETAMENTE**



**CLAVE 5:  
USE AGUA Y MATERIAS  
PRIMAS SEGURAS**

# 7.

## **“Ayúdenos a saber cuantos somos y donde estamos”**

- Mejorar el análisis de contexto
- Definir las zonas con riesgo ambiental y de prácticas culturales de manipulación de alimentos
  - Definir las personas expuestas
  - Establecer el plan de intervención Inter programático.
- Organización de la red de atención de casos para evitar las complicaciones y muertes







La salud  
es de todos

Minsalud

Mayor información en:

<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/chagas.aspx>



La salud  
es de todos

Minsalud

<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/hagas.aspx>

# ¡GRACIAS!

# LaSaludEsDeTodos

[mvera@minsalud.gov.co](mailto:mvera@minsalud.gov.co)

---

    @MinSaludCol