

## Semana Santa en alerta: expertos advierten aumento del riesgo de intoxicaciones por pescados y mariscos

Con la llegada de Semana Santa, los pescados y mariscos vuelven a ser protagonistas en la mesa de miles de familias. Sin embargo, especialistas advierten que este aumento en el consumo también eleva el riesgo de intoxicaciones alimentarias, especialmente cuando no se respetan las condiciones adecuadas de conservación y preparación.

Según datos de Interclínica, los cuadros gastrointestinales siguen siendo una de las principales causas de consulta en servicios de urgencia, asociados frecuentemente a infecciones digestivas o consumo de alimentos en mal estado.

### Anuncio Patrocinado

El gastroenterólogo Gonzalo Vizueta explicó que el principal peligro aparece cuando se rompe la cadena de frío o los productos no provienen de lugares autorizados. En estos casos, la proliferación de bacterias puede generar síntomas en pocas horas, como náuseas, vómitos, dolor abdominal y diarrea.

Los especialistas recalcan que estos alimentos son altamente perecibles, por lo que deben mantenerse siempre refrigerados —idealmente bajo los 4°C— y consumirse lo antes posible. Además, recomiendan fijarse en señales básicas de frescura, como olor suave, carne firme y ojos brillantes en el pescado.



**WAWM | PUBLICIDAD**

**AGENCIA DE PUBLICIDAD**

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

**Conversemos por WhatsApp**

## Semana Santa en alerta: expertos advierten aumento del riesgo de intoxicaciones por pescados y mariscos

Otro punto crítico está en la manipulación dentro del hogar. La falta de higiene en manos, utensilios o superficies puede generar contaminación cruzada, aumentando el riesgo incluso si el producto fue comprado en buen estado.

La cocción adecuada sigue siendo una de las medidas más efectivas para prevenir enfermedades, especialmente en el caso de mariscos. El riesgo se incrementa cuando estos se consumen crudos sin certeza de su origen.

Desde el ámbito médico también advierten que, aunque la mayoría de los cuadros son leves, existen grupos de mayor riesgo como niños, adultos mayores o personas con enfermedades crónicas, quienes pueden sufrir complicaciones más graves.

El llamado es claro: disfrutar de las tradiciones, pero con responsabilidad. Comprar en lugares establecidos, mantener la cadena de frío y asegurar una correcta preparación pueden marcar la diferencia entre una celebración tranquila y una urgencia médica.

y tú, ¿qué opinas?