

Estudio: Mujeres y personas mayores presentan mejores hábitos de higiene en manipulación de alimentos

• **El análisis demostró que variables sociodemográficas como sexo, edad y nivel educativo, son determinantes en las buenas prácticas de higiene de los chilenos.**

Según el Ministerio de Salud, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's), son una importante carga de enfermedad en todo el mundo, debido a su alta morbilidad y mortalidad. Además, cerca de 600 millones de personas en el mundo se enferman anualmente por consumir alimentos contaminados, según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS). En esta línea, académicos de la Universidad San Sebastián realizaron un análisis secundario elaborado este año 2024, realizado a partir de la Encuesta nacional de Salud (ENS) 2016-2017, con el objetivo de asociar hábitos relacionados con buenas prácticas de higiene con variables sociodemográficas en una muestra representativa de la población chilena, para poder ahondar así en el origen del problema.

Dentro de los principales hallazgos, se pudo demostrar que las mujeres y los adultos presentan mejores hábitos de higiene en lo que respecta a la manipulación de alimentos.

En detalle, se explica que respecto a la frecuencia del lavado de manos antes de cocinar, las mujeres lo realizan con mayor frecuencia "siempre o casi siempre" (95,9%) por sobre los hombres (89,9%). Por otra parte, en relación con la frecuencia con la cual al preparar o cocinar, se separa carnes crudas de los otros alimentos según variables sociodemográficas, se dio a conocer que



las mujeres "Siempre o Casi Siempre" (94,1%) lo realizan con mayor frecuencia por sobre los hombres (88,2%). También, respecto al consumo de alimentos después de su fecha de vencimiento, el estudio da cuenta de que las mujeres hacen esto "nunca o rara vez" (94,2%), por sobre los hombres (92,6%).

Una cifra concordante con el estudio es que justo en 2019, según el Boletín Epidemiológico Trimestral de Brotes de Enfermedades transmitidas por los alimentos de Chile, el 54,0% de los afectados fueron hombres, lo que se explicaría por su menor precaución cuando se trata de higiene y seguridad alimentaria.

En relación con la edad, en cuanto a la frecuencia del lavado de manos, los mayores de 25 años lo realizan con mayor frecuencia (sobre el 94,0%), que los menores (87,9%). Otra variable da cuenta de la frecuencia con que se mantienen los alimentos perecibles refrigerados. Según rango de edad las que mayormente lo realizan son las personas de 45-64 años, y las que en menor porcentaje lo hacen son las de 15-25 años.

Datos que también cobran sentido cuando, según el mismo informe de 2019, el grupo etario que concentró el mayor número de casos de hospitalizados debido a brotes ETA fue el de 15-44 años, y el que presentó menor riesgo fue el de 65

años y más.

El estudio, que se realizó a partir de una muestra representativa de 6.233 personas, demostró finalmente que en todas las variables analizadas: lavado de manos antes de preparar y comer los alimentos, separar carnes crudas de otros alimentos, preparación o consumo de carnes y huevos completamente cocidos, mantención de alimentos perecibles refrigerados, y consumo alimentos después de su fecha de vencimiento, las mujeres y los adultos presentan hábitos más higiénicos y tendencias más orientadas a la seguridad alimentaria.

En contacto con El Divisadero, Camila Garrrote, nutricionista, académica de la facultad de Ciencias para el Cuidado de la Salud USS, quién lideró este análisis, explicó que "los cuadros clínicos que se pueden observar con mayor frecuencia cuando se ha consumido un alimento contaminado se asocian principalmente a sintomatología gastrointestinal como diarreas y vómitos, así como también en algunos casos se puede presentar fiebre, malestar general y deshidratación".

En este sentido, agrega que "el manejo adecuado de la selección, almacenamiento, preparación y consumo de alimentos en el hogar es crucial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos".