

Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

Estudio de caso #4:

Casos de ETA's en alimentos, su interrelación.

1. Instrucciones generales:

- Por favor lea correctamente, analice y luego realice lo que se le solicita; para lo cual también atienda las instrucciones que le brinde el facilitador del evento en caso de ser necesarias. La información proporcionada es suficiente para atender lo indicado en cada caso.
- Puede apoyarse en bibliografía existente en medios físicos o digitales.
- Por favor respete los tiempos indicados.
- Siéntanse en libertad de realizar las consultas que deseen de modo que sean para todo el salón y no solo para un grupo particular, dado que estamos en un proceso participativo y se busca el intercambio de criterios en busca de la respuesta o conclusión más aceptable del caso.

2. Descripción del caso:

Por favor revise los tres casos expuestos adjuntos:

1. Carne de pavo contaminado (Salmonella)
2. Leche contaminada (nitrato)
3. Melón contaminado (Listeria)

3. Aspectos a resolver:

Dado lo anterior, por favor proceda atendiendo las siguientes instrucciones:

- Discuta en su grupo cada caso, de modo que se comprenda las condiciones por las que se pueda dar y su impacto.
- Identificar posibles causas de la ETA reportada.
- Identificar aquellos factores socioculturales u operativos que pudieron ser causales de la ETA.
- Comparando los tres casos reportados (Melón, Leche y Pavo), a su criterio por favor analice y obtenga los factores comunes que detonan en una ETA.
- Si ustedes tuviesen la oportunidad de promover medidas preventivas en general cuales serían las propuestas de acción para evitar casos como estos, teniendo en cuenta lo siguiente:
 - Deben ser realistas y no extremistas;
 - Recuerden que estamos en un mercado competitivo y de apertura comercial;
 - Muchas empresas pueden tener limitaciones para acceder tecnológicas de avanzada;
 - Sean prácticos, empleen el sentido común y la lógica.