



Sustento del uso justo  
de Materiales Protegidos  
derechos de autor para  
fines educativos



**UCI**

Universidad para la  
Cooperación Internacional

UCI  
Sustento del uso justo de materiales protegidos por  
derechos de autor para fines educativos

El siguiente material ha sido reproducido, con fines estrictamente didácticos e ilustrativos de los temas en cuestión, se utilizan en el campus virtual de la Universidad para la Cooperación Internacional – UCI – para ser usados exclusivamente para la función docente y el estudio privado de los estudiantes pertenecientes a los programas académicos.

La UCI desea dejar constancia de su estricto respeto a las legislaciones relacionadas con la propiedad intelectual. Todo material digital disponible para un curso y sus estudiantes tiene fines educativos y de investigación. No media en el uso de estos materiales fines de lucro, se entiende como casos especiales para fines educativos a distancia y en lugares donde no atenta contra la normal explotación de la obra y no afecta los intereses legítimos de ningún actor.

La UCI hace un USO JUSTO del material, sustentado en las excepciones a las leyes de derechos de autor establecidas en las siguientes normativas:

- a- Legislación costarricense: Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos, No.6683 de 14 de octubre de 1982 - artículo 73, la Ley sobre Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, No. 8039 – artículo 58, permiten el copiado parcial de obras para la ilustración educativa.
- b- Legislación Mexicana; Ley Federal de Derechos de Autor; artículo 147.
- c- Legislación de Estados Unidos de América: En referencia al uso justo, menciona: "está consagrado en el artículo 106 de la ley de derecho de autor de los Estados Unidos (U.S, Copyright - Act) y establece un uso libre y gratuito de las obras para fines de crítica, comentarios y noticias, reportajes y docencia (lo que incluye la realización de copias para su uso en clase)."
- d- Legislación Canadiense: Ley de derechos de autor C-11– Referidos a Excepciones para Educación a Distancia.
- e- OMPI: En el marco de la legislación internacional, según la Organización Mundial de Propiedad Intelectual lo previsto por los tratados internacionales sobre esta materia. El artículo 10(2) del Convenio de Berna, permite a los países miembros establecer limitaciones o excepciones respecto a la posibilidad de utilizar lícitamente las obras literarias o artísticas a título de ilustración de la enseñanza, por medio de publicaciones, emisiones de radio o grabaciones sonoras o visuales.

Además y por indicación de la UCI, los estudiantes del campus virtual tienen el deber de cumplir con lo que establezca la legislación correspondiente en materia de derechos de autor, en su país de residencia.

Finalmente, reiteramos que en UCI no lucramos con las obras de terceros, somos estrictos con respecto al plagio, y no restringimos de ninguna manera el que nuestros estudiantes, académicos e investigadores accedan comercialmente o adquieran los documentos disponibles en el mercado editorial, sea directamente los documentos, o por medio de bases de datos científicas, pagando ellos mismos los costos asociados a dichos accesos.

# Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos de Seguridad alimentaria para futuras mamás

Inglés (English) (</food/people-risk-foodborne-illness/foodborne-pathogens-resources-medical-professionals-food-safety-moms-be>)



## Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos

Los patógenos transmitidos por los alimentos pueden afectar seriamente a cualquier persona, pero para las mujeres embarazadas y sus bebés, algunos patógenos pueden ser especialmente nocivos, incluso fatales.

### ***Ya sabe que:***

1. durante el embarazo, el sistema inmunitario está debilitado, lo que hace difícil para el cuerpo de la mamá defenderse de bacterias nocivas transmitidas por alimentos, como por ejemplo la [Listeria](/food/people-risk-foodborne-illness/listeria-de-seguridad-alimentaria-para-futuras-mamas) (</food/people-risk-foodborne-illness/listeria-de-seguridad-alimentaria-para-futuras-mamas>).
2. las bacterias nocivas transmitidas por los alimentos pueden atravesar la placenta e infectar al feto en desarrollo.
3. El feto no tiene un sistema inmunitario totalmente desarrollado para defenderse de las bacterias nocivas transmitidas por los alimentos.

El cuadro con los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos proporciona información detallada acerca de los patógenos más comunes transmitidos por los alimentos. Éste destaca los patógenos de riesgo para las mujeres embarazadas y puntos útiles que deben conocer específicamente las mujeres embarazadas y sus hijos.

Para obtener más información acerca de cómo prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos, consulte [Seguridad alimentaria para toda la vida](/food/people-risk-foodborne-illness/seguridad-alimentaria-para-toda-la-vida-de-seguridad-alimentaria-para-futuras-mamas) (</food/people-risk-foodborne-illness/seguridad-alimentaria-para-toda-la-vida-de-seguridad-alimentaria-para-futuras-mamas>).

1 a 3 semanas

Patógeno	Conceptos básicos	Fuentes	Síntomas	Incubación	Duración
<b><i>Campylobacter jejuni</i></b>	<p>Bacteria que es la causa más común de diarrea de origen bacteriano en los Estados Unidos.</p> <p>Información que debe conocer: Los niños menores de 1 año tienen la tasa más alta de infecciones por <i>campylobacter</i>. Los bebés no nacidos y los lactantes son más susceptibles la primera vez que son expuestos a esta bacteria. Además, el plazo para buscar asistencia médica para los bebés es bajo.</p>	Leche cruda, agua no tratada, carne de res, pollo o pescados crudos y que no estén bien cocidos.	Diarrea (en algunos casos, con sangre), calambres estomacales, fiebre, dolores musculares, dolor de cabeza y náuseas.	Por lo general, entre 2 y 5 días después de consumir comida contaminada.	2 a 10 días
<b><i>Clostridium botulinum</i></b>	<p>Bacteria que puede encontrarse en comida húmeda y con poco ácido. Produce una toxina que provoca el botulismo, una enfermedad que causa parálisis muscular.</p> <p>Información que debe conocer: No alimente a su bebé con miel, por lo menos durante el primer año. La miel puede contener esporas de <i>Clostridium botulinum</i>. El botulismo infantil es producido por el consumo de estas esporas, que crecen en los intestinos y liberan toxinas.</p>	Alimentos enlatados y preparados en el hogar, alimentos envasados al vacío y envueltos en forma hermética, productos derivados de carne de res, pescados y mariscos, y aceites de cocina con hierbas.	Sequedad en la boca, visión doble seguida de náuseas, vómitos y diarrea. Después pueden aparecer estreñimiento, debilidad, parálisis muscular y problemas para respirar. El botulismo puede ser fatal. <b>Es importante obtener asistencia médica de inmediato.</b>	12 a 72 horas después de consumir comida contaminada. En los bebés 3 a 30 días.	La recuperación puede durar entre 1 semana y un año entero.

Patógeno	Conceptos básicos	Fuentes	Síntomas	Incubación	Duración
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	Bacteria que produce esporas resistentes al calor, que pueden crecer en alimentos que no están bien cocidos o que quedan fuera del refrigerador a temperatura ambiente.	Carne de res y productos derivados de ella.	Dolor abdominal, diarrea y, en algunos casos, náuseas y vómitos.	8 a 16 horas después de consumir comida contaminada.	Normalmente, 1 día o menos
<b><i>Escherichia coli (E. coli) patogénica</i></b>	Grupo de bacterias que puede producir diversas toxinas mortales.	Carne de res (hamburguesas que no estén bien cocidas o crudas), productos frescos no cocidos, leche cruda, jugo sin pasteurizar y agua contaminada.	Calambres estomacales agudos, diarrea con sangre y náuseas. También puede manifestarse como una diarrea sin sangre o ser asintomática.  Información que debe conocer: Puede provocar daños permanentes en los riñones, los cuales pueden producir la muerte en niños pequeños.	Normalmente, 3 a 4 días después de la ingestión, pero se puede producir entre 1 y 10 días después de consumir comida contaminada.	5 a 10 días
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	Bacteria que puede crecer lentamente a temperaturas de refrigerador.  Información que debe conocer: Listeria puede causar enfermedades graves o la muerte en mujeres embarazadas, fetos y recién nacidos.	Alimentos refrigerados, listos para consumir (carne de res, pollo, pescados y mariscos, y lácteos – leche sin pasteurizar y productos lácteos o alimentos elaborados con leche sin pasteurizar).	Fiebre, dolor de cabeza, cansancio, dolores musculares, náuseas, vómitos, diarrea, meningitis y abortos espontáneos.	9 a 48 horas después de la ingestión, pero se puede producir hasta 6 semanas después de consumir comida contaminada.	Varia

Patógeno	Conceptos básicos	Fuentes	Síntomas	Incubación	Duración
<b>Norovirus (Virus del tipo Norwalk)</b>	Virus que se está convirtiendo en una amenaza para la salud. Puede ser el causante de un gran porcentaje de las enfermedades no bacterianas transmitidas por los alimentos.	Ostras/mariscos crudos, ensalada de repollo, ensaladas, productos horneados, glaseados, agua contaminada y hielo. También puede transmitirse de persona a persona.	Diarrea, náuseas, vómitos, calambres estomacales, dolor de cabeza y fiebre.	24 a 48 horas después de la ingestión, pero puede aparecer más rápidamente, a las 12 horas posteriores a la exposición.	1 a 3 días
<b>Salmonella enteritidis</b>	Bacteria que puede infectar los ovarios de gallinas aparentemente saludables e infectar internamente los huevos antes de que sean puestos.	Huevos crudos o que no estén bien cocidos, carne de res, pollo, pescados y mariscos crudos, leche cruda, productos lácteos y productos frescos.	Diarrea, fiebre, vómitos, dolor de cabeza, náuseas y calambres estomacales.  Información que debe conocer: Los síntomas pueden ser más graves en grupos en riesgo, como por ejemplo las mujeres embarazadas.	12 a 72 horas después de consumir comida contaminada.	4 a 7 días
<b>Salmonella typhimurium</b>	Algunas cepas de esta bacteria, como por ejemplo, la DT104, son resistentes a varios antibióticos.	Carne de res, pollo, pescados y mariscos crudos, leche cruda, productos lácteos y productos frescos.	Diarrea, fiebre, vómitos, dolor de cabeza, náuseas y calambres estomacales.  Información que debe conocer: Los síntomas pueden ser más graves en grupos en riesgo, como por ejemplo las mujeres embarazadas.	12 a 72 horas después de consumir comida contaminada.	4 a 7 días

Patógeno	Conceptos básicos	Fuentes	Síntomas	Incubación	Duración
<b><i>Shigella</i></b>	<p>Bacteria que se transmite fácilmente de persona a persona a través de la comida, como consecuencia de una higiene deficiente, especialmente, por lavarse mal las manos.</p> <p>Solamente los seres humanos son portadores de esta bacteria.</p>	Ensaladas, productos lácteos, ostras crudas, carne molida de res, pollo y agua sucia.	Diarrea, fiebre, calambres estomacales, vómitos y deposiciones con sangre.	1 a 2 días después de consumir comida contaminada.	5 a 7 días
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	<p>Esta bacteria está presente en la piel y en las fosas nasales de los seres humanos. Es transferida a la comida por las personas como consecuencia de una higiene deficiente, especialmente por lavarse mal las manos.</p> <p>Cuando se desarrolla en la comida, produce una toxina que causa la enfermedad.</p>	Productos lácteos, ensaladas, masas rellenas con crema y otros postres, comidas con alto contenido proteico (jamón cocido, carne de res y pollo crudos), y seres humanos (piel, cortes infectados, granos, nariz y garganta).	Náuseas, calambres estomacales, vómitos y diarrea.	Normalmente rápida: entre 1 a 6 horas después de consumir comida contaminada.	24 a 48 horas
<b><i>Vibrio cholerae</i></b>	<p>Bacteria que se presenta naturalmente en ambientes de estuario (donde se mezclan el agua dulce de los ríos con el agua salada del océano).</p> <p>Causa cólera, una enfermedad que puede provocar la muerte si no es tratada.</p>	Pescados y mariscos crudos o que no estén bien cocidos, u otros alimentos y agua contaminados.	<p>No existen o son leves. Algunas personas presentan diarrea grave, vómitos y calambres en las piernas.</p> <p>Pérdida de fluidos corporales que pueden llevar a la deshidratación y al shock. Sin tratamiento, es posible que se produzca la muerte en pocas horas.</p>	6 horas a 5 días después de consumir comida contaminada.	3 a 7 días

Patógeno	Conceptos básicos	Fuentes	Síntomas	Incubación	Duración
<b><i>Vibrio parahaemolyticus</i></b>	Bacteria que vive en agua salada y que provoca enfermedades gastrointestinales en los seres humanos.	Pescados y mariscos crudos o que no estén bien cocidos.	Diarrea, calambres estomacales, náuseas, vómitos, dolor de cabeza, fiebre y escalofríos.	4 a 96 horas después de consumir comida contaminada.	2 a 5 días
<b><i>Vibrio vulnificus</i></b>	Bacteria que vive en agua de mar cálida. Puede provocar infecciones en personas que consumen pescados y mariscos contaminados o que tienen una herida abierta expuesta al agua de mar.	Pescados y mariscos crudos, en especial, ostras crudas.	Diarrea, dolor de estómago, náuseas, vómitos, fiebre y escalofríos repentinos. Algunas víctimas desarrollan llagas en las piernas semejantes a ampollas.	1 a 7 días después de consumir comida contaminada o de la exposición al organismo.	2 a 8 días
<b><i>Yersinia enterocolitica</i></b>	Bacteria que provoca yersiniosis, una enfermedad que se caracteriza por diarrea o vómitos.	Carne de res y pescados y mariscos crudos, productos lácteos, productos frescos y agua no tratada.	Fiebre, diarrea, vómitos y dolor de estómago. Información que debe conocer: Los síntomas pueden ser graves en los niños.	1 a 2 días después de consumir comida contaminada.	

Para obtener información acerca de la seguridad alimentaria, llame gratis a la Línea de información de alimentos de FDA al: 1-888-SAFE FOOD.

Was this helpful?