

Ibagué, 21 de noviembre de 2024

Comunicado de prensa 2552

¡Pilas! Aprenda a identificar una carne en buen estado para la temporada decembrina

Evite intoxicaciones alimentarias por consumir carne en mal estado.

La Alcaldía de Ibagué, junto a los profesionales de la Unidad de Salud de Ibagué, ofrecen recomendaciones para identificar carne en buen estado, especialmente, ahora que se acerca la temporada decembrina, y así evitar complicaciones graves en salud.

El ingeniero de alimentos Daniel Leyton, describe tres señales básicas para aprender a seleccionar una carne de buena calidad: *“primero el olor, la carne fresca debe tener un olor leve o neutro y no debe ser desagradable. Por el contrario, la que está en descomposición tiene un olor agrio o de amoníaco”*, afirmó el profesional.

Lo anterior se produce porque el alimento ha estado mucho tiempo a temperatura ambiente o no ha tenido una buena refrigeración. La segunda señal es la textura, es decir, al tocarla debe sentirse firme y elástica, sin embargo, si al tacto se siente pegajosa o babosa, significa que ya está dañada.

La última señal es el color, la carne de res debe tener un color rojo y la de cerdo rosado, si se evidencian manchas negras, grises o cafés, quiere decir que no es apta para el consumo.



Alcaldía de
IBAGUÉ

Nit. 800113389-7



Las principales complicaciones en salud por ingerir carne en mal estado, pueden ser intoxicaciones alimentarias producidas por bacterias como la Samonela, la Chiguela y la E. Coli. *“Algunos síntomas pueden ser dolor abdominal, vómito, diarrea, fiebre y escalofrío”*, indicó Karen Contreras, médica de la USI.