



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
DEPARTAMENTO: CIENCIAS DE LA SALUD PÚBLICA
CÁTEDRA: AMBIENTE Y SALUD
ASIGNATURA: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



Enfermedades transmitidas por los alimentos y su relación con el turismo

**Profesora Carolina Peñalver
Profesora Janet Rodríguez**

Enfermedades transmitidas por los alimentos y su relación con el turismo

CONTENIDO

1. Introducción.
2. El mundo en evolución e inocuidad de alimentos.
3. Inocuidad prioridad en Salud Pública.
4. Respuesta OMS.
5. Datos y cifras mundiales de inocuidad de los alimentos 2019
6. Conceptos: sostenible o sustentable.
7. Salud y turismo.
8. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.
9. Factores que contribuyen la aparición de ETA en turistas.
10. Tipos de ETA en los viajeros.
11. Turismo, gastronomía, diplomacia.
12. Atracción, riesgo y buffet para el turismo.
13. Platos tradicionales en Venezuela según zona como fuente ETA.
14. Recomendaciones para los viajeros.
15. Turismo y COVID-19
16. Conclusión.

Introducción

- **El turismo sector económico de mayor importancia en el mundo, movilizándolo millones de personas a través del transporte,** fuente principal de epidemias a lo largo de la historia.
- **El comercio, los viajes de placer y trabajo facilitan la diseminación de muchas enfermedades.** A finales siglo XV sarampión, influenza, paperas, viruela, tuberculosis y otras aumentaron su incidencia.
- **El viaje es fuente potente de aparición y transmisión de enfermedades donde el volumen actual, velocidad y alcance son inauditos.** El viaje por el Océano Atlántico transformó la flora y fauna del nuevo mundo, también algunos materiales transportados se volvieron fuentes importantes de comida (plantas) y transporte (animales), con pérdida de vidas por enfermedad.
- **Los lugares en el mundo varían en cuanto a sus belleza natural u otros atractivos culturales, sociales, económicos.** **Venezuela** es un país de gran belleza natural con un clima tropical de contrastes dramáticos selva, llano, playas, montañas, ciudades y cascos históricos de ciudades.
- **Dependiendo del lugar de destino de los viajeros, pueden estar expuestos a diversas enfermedades producidas por los alimentos,** pudiendo sufrir cambios provocados en el transporte por tipo de agentes sea físico, químicos o biológico que altere de alguna manera algunas de sus propiedades organolépticas.
- **La calidad de las comidas, los hábitos alimenticios, las técnicas empleadas para la conservación de los alimentos y la higiene propia de las personas siendo unos de los factores de riesgo de gran importancia para la producción de ETA.**
- **El riesgo de infectarse de los pasajeros varía en función de varios parámetros como el motivo del viaje, la calidad del alojamiento, la higiene y los saneamientos, así como también se toma en cuenta la conducta del viajero.** Las principales enfermedades infecciosas que pueden exponerse los viajeros encontramos la diarrea, el cólera, giardiasis e otras.
- **Cuando una persona viaja lleva su composición genética, las secuelas inmunológicas de infecciones del pasado, preferencias culturales, costumbres y los modelos conductuales, así como los microorganismos y animales. Los cambios en el ambiente, clima, tecnología, uso de la tierra, conducta humana y demografía favorecen enfermedades infecciosas en humanos, plantas y animales.**

El mundo en evolución y la inocuidad de los alimentos

- **El suministro de alimentos inocuos fortalece las economías nacionales, el comercio y el turismo, contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional, además sirve de fundamento para el desarrollo sostenible.**
- **La urbanización y los cambios en los hábitos de consumo**, los viajes multiplican el número de personas que compran y comen alimentos preparados en lugares públicos, la globalización ha potenciado mas la variedad de alimentos, hoy hay una cadena alimentaria mundial más larga y compleja.
- **El crecimiento de la población mundial**, la intensificación e industrialización de la agricultura y la producción ganadera para satisfacer la creciente demanda de alimentos plantean a la vez oportunidades y dificultades para la inocuidad y mayor responsabilidad para los productores y distribuidores de alimentos.
- **El cambio climático** incide en la inocuidad de los alimentos, ya que los cambios de temperatura pueden modificar los riesgos en la producción, almacenamiento y distribución de alimentos.
- **Los incidentes locales pueden transformarse rápidamente en emergencias internacionales** debido a la rapidez y el alcance de la distribución de los productos. En los últimos diez años se han registrado brotes de ETA graves en todos los continentes, amplificados por la globalización del comercio:
 - ✓ Contaminación con melamina de leches artificiales para lactantes en 2008 (que afectó a 300 000 lactantes y niños pequeños, seis de los cuales murieron, solo en China)
 - ✓ Brote en 2011 de *Escherichia coli* enterohemorrágica (Alemania), relacionado con brotes de fenogreco contaminados, que afectó a 8 países de Europa y de América del Norte, su saldo con 53 muertes e importantes pérdidas económicas.

Inocuidad de los alimentos una prioridad de salud pública

- **Los alimentos insalubres plantean amenazas para la salud a escala mundial con peligro la vida de todos** (lactantes, niños pequeños, embarazadas, personas mayores y enfermos). Las enfermedades diarreicas afectan cada año a unos 220 millones de niños, muriendo 96.000.
- **Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de diarrea y malnutrición** que compromete el estado nutricional de los más vulnerables, adoptando dietas menos sanas y consumiendo “alimentos insalubres” que contienen sustancias químicas, microbios y otros peligros que ponen en riesgo la salud.
- **La Segunda Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición (ICN2), celebrada en Roma (noviembre 2014), reiteró la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr una mejor nutrición humana a través de una alimentación sana y nutritiva. La mejora de la inocuidad de los alimentos constituye pues un elemento clave para avanzar hacia la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.**
- **Los gobiernos deben mejorar la inocuidad de los alimentos dando prioridad en la salud pública**, estableciendo y aplicando sistemas eficaces para asegurar que los productores y proveedores de productos actúen responsablemente y suministren alimentos inocuos a los consumidores.
- **La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquiera de las etapas del proceso de fabricación o de distribución, aunque la responsabilidad recae principalmente en el productor.** Muchas ETA son causada por alimentos preparado y manipulado incorrectamente en el hogar, mercados, otros. No todos los manipuladores y consumidores entienden lo importante de practicas higiénicas al comprar, vender, preparar protegiendo la salud de la población.

Inocuidad de los alimentos una prioridad de salud pública

- **Todos podemos contribuir a garantizar que los alimentos sean seguros.** Por ejemplos medidas eficaces que podrían adoptarse:
- **Los responsables de la formulación de políticas pueden:**
 - Crear y mantener sistemas e infraestructuras adecuados (por ejemplo, laboratorios) para gestionar y hacer frente a los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, en particular durante las emergencias;
 - Fomentar la colaboración entre sectores como la salud pública, la salud animal, la agricultura y otros, con el fin de mejorar la comunicación y la actuación común;
 - Integrar la inocuidad de los alimentos en las políticas y programas más generales relativos a la alimentación (por ejemplo, la seguridad en materia de alimentación y nutrición);
 - Pensar en términos globales y actuar a escala local a fin de garantizar que los alimentos producidos localmente sean inocuos a nivel internacional.
- **Los manipuladores y consumidores de alimentos pueden:**
 - Cobrar conciencia de los alimentos que utilizan (leer las etiquetas en los envases de los alimentos, elegir con conocimiento de causa, familiarizarse con los peligros alimentarios más comunes);
 - Manipular y preparar los alimentos de una manera segura en el hogar o en el momento de su venta en restaurantes o en mercados locales, poniendo en práctica las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, publicadas por la OMS;
 - Cultivar frutas y hortalizas basándose en la publicación de la OMS: cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras mediante la disminución de la contaminación microbiana.

Respuesta de la OMS

- **El objetivo OMS:** facilitar la prevención, detección y capacidad de respuesta a la amenaza que constituyen los alimentos insalubres para la salud pública a escala mundial. Quiere lograr con actividades que los consumidores tengan confianza en sus administraciones y en el suministro de alimentos seguros.
- **Ayuda a los Estados Miembros a fortalecer su capacidad para prevenir, detectar y gestionar los riesgos de origen alimentario mediante:**
 - ✓ Realiza evaluaciones científicas independientes sobre los riesgos microbiológicos y químicos, que constituyen el fundamento del conjunto de normas, directrices y recomendaciones internacionales sobre los alimentos que se conocen como el Codex Alimentarius, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, sea cual sea su procedencia.
 - ✓ Evalúa la inocuidad de las nuevas tecnologías utilizadas para la elaboración de alimentos, como la modificación genética y la nanotecnología.
 - ✓ Da asistencia para mejorar los sistemas nacionales y los marcos jurídicos destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos, y la creación de infraestructura adecuada para la gestión de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos. La Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), creada por la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), tiene por objeto agilizar el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la seguridad de los alimentos.
 - ✓ Promoción de prácticas seguras para la manipulación de alimentos a través de programas sistemáticos de prevención y sensibilización sobre las enfermedades, y sobre la base de la información de la publicación *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos* de la OMS y de sus materiales de capacitación;
 - ✓ Promoción de la inocuidad de los alimentos como componente importante de la seguridad sanitaria y la integración en las políticas y programas nacionales con arreglo al Reglamento Sanitario Internacional (RSI 2005).
- **Colabora estrechamente con la FAO, con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y con otras organizaciones internacionales** para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.

Datos y cifras mundiales de inocuidad de los alimentos 2019

- El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud.
- Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.
- **Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas –casi 1 de cada 10 habitantes– por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad (AVAD).**
- **Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125.000 defunciones en este grupo de edad.**
- **Las infecciones diarreicas, que son las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, hacen enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230000 muertes.**
- La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.
- **Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las ETA obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio.**
- En la actualidad, las cadenas de suministro de alimentos atraviesan numerosas fronteras nacionales. La buena colaboración entre los gobiernos, los productores y los consumidores contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos.

Sostenible o Sustentable

Resolución Naciones Unidas 70/L1 Transformar al mundo: La Agenda 2030 para desarrollo sostenible adoptada en 2015 será plan de acción universal para las personas, el planeta, la paz. La prosperidad y la asociación para que todos los países y partes interesadas formen asociaciones colaborativas para abordar los desafíos sociales, económicos, ambientales y de gobernanza más apremiantes de nuestra hora. Países más sostenibles: Suiza, Australia, Luxemburgo, Singapur, España, Austria, Noruega, Suecia, Alemania.

La salud como un insumo clave para el desarrollo sostenible y el bienestar humano. Busca retraso en el crecimiento y la obesidad infantil, el agua potable y el saneamiento ambiental, la energía limpia para todos, la contaminación ambiental, el intercambio de conocimiento y el trabajo en red, bajo la coordinación de otros sectores crean oportunidades para la propagación intersectorial y las actividades para mejorar la salud.

Lo sustentable se aplica a la argumentación para explicar razones o defender, pero **sostenible** es lo que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos (11 septiembre 2018).

Lo sostenible: desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones, garantizando el equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social.

El turismo sostenible toma en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas y sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes de la industria, del entorno y de las comunidades (OMT, 27 febrero 2017).

El turismo sustentable sigue principios sostenibles y se compromete a hacer un bajo impacto sobre el medio ambiente y cultura local, al tiempo que contribuye a generar ingresos y empleo para la población local (OMT, 27 febrero 2017).

El decreto 1534, con fuerza de **Ley Orgánica de Turismo**, fechado el 8 de septiembre de 2001 y publicado en la Gaceta Oficial N° 5.554 Extraordinario, de fecha 13 de noviembre de ese mismo año. La Exposición de Motivos en dicho Decreto Ley indica: "Por primera vez en la historia Constitucional venezolana se le otorga al turismo el carácter de actividad económica de interés nacional, prioritaria para el país en su estrategia de planificación y desarrollo sustentable"

Salud y turismo

- **Turismo y salud**, es visto como un binomio de interacción constante para:
 1. Mejorar las condiciones sanitarias del entorno turístico, haciendo énfasis en las medidas preventivas
 2. Asegurar la protección y promoción de la salud del turista.
- Las **acciones** para que sean sostenibles, deben ser **responsabilidad** tanto de la población que habita la zona turística como del visitante y de los prestadores de servicios, el sector privado y las autoridades.
- El papel de la **OPS en el Turismo** es para contribuir un turismo **saludable y sostenible** en las Américas, lo que mejorara la Competitividad de la Industria turística en la Región.
- **El turismo** es un fenómeno de tal magnitud y expansión que **genera impactos** en donde se ha establecido y desarrollado.

El flujo de turistas en el mundo va en ascenso desde el año 1995 (528 mm) hasta 2001 (980 mm), con una proyección de 1 billón (bn) para 2010 y 1,8 billón (bn) para 2030 organización de turismo en el mundo- UNWTO).

La distribución del turista por región es (organización de turismo en el mundo- UNWTO) 2013:

1. Asia y el Pacífico 216mm 22%,
2. América 156mm 16%,
3. África 50mm 5%,
4. Middle east 55mm 6%,
5. Europa 503mm 51%.

✓ **Riesgos relacionados con el turista (UNWTO):**

1. Destino y origen
2. Duración del viaje y estación en la que se realiza
3. Finalidad del viaje
4. Tipo de alojamiento e higiene de los alimentos
5. Conducta del viajero
6. Salud previa o enfermedad subyacente del viajero

Salud y turismo

Garantizar la inocuidad de alimentos es esencial para asegurar la sostenibilidad y la rentabilidad de la industria del turismo y de las economías dependientes del turismo UNWTO :

1. **Del 2006-12:** Se han reportado más de 55 brotes de gastroenteritis relacionados a alimentos y agua: más de 2,600 huéspedes y personal de hoteles, afectados en 14 países, con pérdidas de mas de US \$ 200 Millones sólo en el Caribe
2. **El 27 de enero**, República Dominicana y Venezuela informaron del brote de V. Choleare confirmado por laboratorio iniciado en una boda celebrada el 22 de enero, en un complejo turístico, en la provincia de La Romana de RD, al que asistieron más de 452 personas entre las que se enfermaron 278 venezolanos visitantes.
3. **Pandemia:** Transmisión probable del SARS en el vuelo CA1 12 de marzo del 2003, 22 pasajeros definido por la OMS como casos probables. Para el 6 julio 2009 donde fueron 94512 casos y 429 muertes. Impacto económico H1N1 México 0,3% PIB, donde el turismo representa el 8% del PIB tercer lugar después de petróleo y remesas. La compañía Credit Suisse estima que por cada día de la epidemia, México perdió aproximadamente US \$ 150 millones.
4. **Nicaragua:** Muerte de 19 personas por leptospirosis

Sector salud. integrado por instituciones públicas y privadas (servicios de promoción, prevención, diagnosticas, resolución y rehabilitación), científicas y académicas (regulación y vigilancia sanitaria de las políticas salud de países).

Redes Integradas de Servicios de Salud - RISS- de instituciones y establecimientos del sector que organizados según el territorio y población desarrollan la capacidad de promover, proteger o recuperar la salud. Funciones principal es asegurar el acceso y cobertura universal de intervenciones eficientes, equitativos, de buena calidad, dignas, humanizadas y a un costo asequible que no ponga en riesgo la economía familiar y sea sostenible.

Salud y turismo

Servicios de Salud para el Turista:

1. Promoción de la salud
2. Servicios de Salud Preventiva
3. Vigilancia epidemiológica
4. Atención integral y segura de Emergencias Médicas
5. Manejo y Prevención de Enfermedades Crónicas
6. Evacuación Médica

Estos se ocupan de:

1. Estar centrados en las personas, familias y comunidad,
2. Lograr una completa integralidad en la atención de salud, aplicando programas de fomento, protección de la salud, cambios de actitudes, conductas, etc.,
3. Asegurar el continuo de la atención y protección de la salud
4. Mantener poblaciones sanas y enfermos estabilizados evitando complicaciones,
5. Gestionar programas de control y atención de las personas a través del curso de vida,
6. Ser costo-efectivos para la sociedad

Promoción de la Salud para el Turista:

1. Hacer accesible la información sobre las condiciones de salud del lugar de destino del turista;
2. Las medidas a realizar antes y durante el viaje; los servicios de salud disponibles y la forma de obtenerlos.
3. Promover prácticas de estilos de vida saludable
4. Los efectos que el turismo produce en la salud de la población que habita en las zonas turísticas, así como las repercusiones de las condiciones de salud de estas zonas en el turismo
5. La realización de investigaciones para conocer el tipo de turista que se recibe, de las posibles necesidades de servicios de salud que demanden y la capacidad de resolución de la red de servicios con que se cuenta, para satisfacerlas

Prevención de la Salud para el Turista:

1. Establecer medidas de control que mitiguen los riesgos a los que estará expuesto el turista, el personal de los establecimientos turísticos y la comunidad. Entornos sin humo de tabaco, protección de la salud de los trabajadores contra humo del tabaco
2. Establecer normas y estándares de calidad para asegurar, mantener y mejorar la salud de la población, de los turistas y personal de la industria así como la higiene de los lugares y servicios turísticos e incrementar sus medidas de control, actuando en los orígenes y los riesgos de las enfermedades más comunes que amenazan a la región.
3. Establecer mecanismos y las intervenciones en que los sectores salud y turismo trabajan juntos en el desarrollo de Redes Integradas de Servicios de Salud que aseguran el acceso a servicios integrales, continuos y de calidad

Salud y turismo

Vigilancia epidemiológica

- Tener personal capacitado para la inspección sanitaria de los medios de transporte, hospedaje, áreas recreativas, control de la calidad del agua y de la manipulación de alimentos, control de vectores y reservorios desde los puntos de entrada hasta la zona turística.
- Notificar cualquier caso de enfermedad infectocontagiosa detectada en un turista al servicio de epidemiología de la zona
- Los hoteles con consultorios médicos de atención a los turistas deberán garantizar la notificación inmediatamente de cualquier caso o sospecha de enfermedad infectocontagiosa a la autoridad de salud la zona
- Los hoteles deberán notificar a los servicios de epidemiología cualquier incremento inusual de ausentismo laboral
- Velar por que el turista, el personal de la industria turística y la población gocen de un entorno saludable.

Manual-Guía de Salud y Turismo

El propósito es proporcionar un soporte técnico que sirva de motivación para mejorar la comunicación entre los actores de salud y turismo, fomentando mejores relaciones y respuestas efectivas a los asuntos de salud en el sector.

Salvador y Honduras

- Han capacitado al personal de salud y turismo en los 4 módulos.

Centroamérica y Republica Dominicana.

- 2005 **Republica Dominicana** estableció la comisión nacional de salud y turismo por decreto presidencial debidamente reglamentada.
- Promover e implementar el desarrollo del sector salud y turismo, garantizar la salud y la protección del turista en temas de salud, que reduzcan los riesgos a enfermedades y a emergencias sanitarias y aseguren el acceso a la atención de emergencias médicas.
- Tienen Plan Nacional de Salud y Turismo, marco para la ejecución de programas de salud integral de todas las poblaciones y sectores involucrados en actividades turísticas. Efectúan Foros con agendas de salud.

Reglamento Sanitario Internacional: establece un blindaje sanitario que proteja la población en caso de : brotes hospitalarios, desastres naturales, bioterrorismo, ataques radiológicos, químicos y nucleares.

Enfermedades transmitidas por alimentos

- Cada año, 48 millones de personas en USA se enferman por consumir alimentos contaminados, cuyas causas comunes incluyen bacterias y virus, pero con menos *frecuencia* un parásito o un químico dañino (pesticidas). **Los síntomas dependen de la causa, pueden ser leves o severas incluyen: malestar estomacal, cólicos abdominales, náuseas y vómitos, diarrea, fiebre, deshidratación.**
- **La mayoría de estas enfermedades son agudas, significa que ocurren de repente y duran poco tiempo.**
- Se requieren varios pasos para llevar la comida de la granja o pesquería a su mesa. La contaminación puede ocurrir durante cualquiera de estos pasos. Por ejemplo:
 - ✓ Carne cruda mientras matan al animal.
 - ✓ Frutas y verduras mientras crecen o se procesan.
 - ✓ Alimentos refrigerados cuando se dejan en un muelle de carga cuando hace calor.
 - ✓ En la cocina, si deja los alimentos a temperatura ambiente más de dos horas, pero manipular los alimentos con cuidado puede prevenir enfermedades.
- La mayoría de las personas con ETA mejoran por sí mismas, es importante reemplazar los **líquidos y electrolitos** perdidos para prevenir la deshidratación.
- Si su médico puede diagnosticar la causa específica, los medicamentos como **antibiótico** pueden tratarla.
- Para una enfermedad más grave, es posible que necesite tratamiento en un hospital.

NIH: Instituto Nacional de la Diabetes y las Enfermedades Digestivas y Renales, Medineplus, 26 dic 2019.

Enfermedades transmitidas por alimentos

Inocuidad de los alimentos, control sanitario, HACCP

Los alimentos involucrados con más frecuencia en las epidemias y casos de ETA son aquellos de origen animal. En el 48% de las epidemias ocurridas entre 1973 y 1987 en los EUA, donde se identificó el vehículo, los productos involucrados eran carne bovina, huevos, carne porcina, carne de aves, pescados, crustáceos, moluscos, o productos lácteos (OPS/OMS, 2019).

1. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> (4 junio, 2019), www. Who.in
2. [OPS/OMS](https://www.paho.org), Inocuidad de los alimentos, control sanitario, HACCP, www.paho.org, Regional Office for the Americas of the World Health Organization 525 Twenty-third Street, N.W., Washington, D.C. 20037, United States of America © Pan American Health Organization. All rights reserved. 25 febrero 2019. https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10836:2015-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta&Itemid=41432&lang=en

Factores que contribuyen a la aparición de las ETA en los turistas

1. **Clima:** supervivencia y receptividad de un patógeno como su extensión en un medio ambiente es determinado por su proporción de reproducción básica, para causar la enfermedad y las circunstancias que influyen en la invasión y persistencia.
2. **Condiciones medioambientales:** sitios turísticos, expendios de alimentos, alojamiento.
3. **Higienización:** cumplimiento de normas.
4. **Comercio:** envían volúmenes grandes de plantas, animales y otros materiales, pudiendo llevar patógenos potenciales para humanos y vectores, globalización.
5. **Viajes internacionales:** el viaje permite que un potente microbio patógeno sea introducido en un área geográfica. Viaje por negocio o placer constituye un movimiento humano mundial. Las personas que emigran individualmente o en grupo son un numero mayor como inmigrantes, refugiados, misioneros, marinos mercantes, estudiantes, obreros temporales, peregrinos. El viaje puede involucrar distancias cortas o cruce de fronteras internacionales.
6. **Conducta humana:** Las actividades humanas son el impulso mas potente de aparición de ETA. Los humano pueden llevar patógenos que puede transmitir directa o indirectamente a otra persona, por ejemplo en el tracto intestinal. Los patógenos pueden estar en los periodos de incubación, o infección latente o clínicamente evidente. La enfermedad puede ser severa cuando un patógeno se introduce en una población que no tiene ninguna exposición anterior a la infección. Los visitantes de una región puede que le falte la inmunidad a las infecciones localmente endémica. Los visitantes pueden sufrir manifestaciones severas o diferentes de infección o enferman a una edad cuando la población local es inmune a el. Los modelos conductuales en una nueva región pueden poner a los visitantes al riesgo de una infección, mientras lo población local, posiblemente debido a su conocimiento de riesgo de la enfermedad, no puede estar en el riesgo. Los modelos de conducta pueden involucrar la preparación de comidas (comidas crudas) .
7. **Tecnología, métodos de cultivo, químicos y pesticidas** pueden tener un impacto en los modelos de la enfermedad en una región.

Otros:

1. Cantidad de turistas
2. Condiciones socio-económicas
3. Estado nutricional
4. Características genéticas
5. Adaptación microbiana
6. Demografía
7. Transporte
8. Conservación de los alimentos
9. Derribe de la salud publica
10. Vigilancia epidemiológica

Tipos de ETA en los viajeros

- ETA por alimentos y agua
- ETA por vectores
- ETA por animales (zoonosis)
- Enfermedades y transmisión sexual
- ETA por sangre
- ETA por aire
- ETA por suelos

Sanidad exterior. Enfermedades infecciosas de riesgo potencial para el viajero.

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/CAPITULO-5.pdf>

Reyes H y Navarro P. Medicina Tropical y enfermedades del viajero. CDCH_UCV. 2da reimpresión. Diciembre 2015.

Tipos de ETA en los viajeros

Diarrea del viajero: esta afecta al 80% de los viajeros 2013 OPS/OMS.

Vía de transmisión: Son causada por la ingestión de comida o agua contaminada (suministro agua local). El ataque puede ser abrupto por varios días. Es normalmente experimentado por viajeros en países en vía de desarrollo en América Latina, África, Medio Oriente, subcontinente indio y Asia.

Naturaleza de la enfermedad: Muchos tienen algunos síntomas de dolor abdominal, aunque los casos son limitado pero lo síntomas desisten solos. Puede inferir en el viaje y sus planes por ser incomodo . Otros síntomas son taburetes acuosos o sueltos o aumento de frecuencias de movimientos intestinales, calambres abdominales, nauseas o vómitos, fiebre, cansancio.

Recomendaciones: tomar fluidos y electrolitos por boca, embotellados o jugo de frutas conservados, bebidas carbonatadas, galletas saladas. Evitar ensaladas crudas y frutas. Evitar salsa y comidas a temperaturas ambientes comer calientes. Puede deshidratarse infantes, niños, ancianos rápidamente, si hay fiebre o redujo rendimiento de orina consultar al medico.

Cólera:

Agente causal: Vibrio Cholerae. Solo afecta a humanos

Reservorio: El hombre es único reservorio animal del cólera.

Vía de transmisión: se realiza en un ciclo típicamente fecal-oral por aguas contaminadas con heces o vómitos de enfermos o por alimentos contaminados, particularmente los mariscos. Ninguna vacuna protege.

Naturaleza de la enfermedad: Enfermedad entérica aguda en casos suaves sin síntomas y severos diarrea acuosas, nauseas y vómitos, ocurriendo deshidratación. Ocurre en países pobres con malas condiciones higiénicas y salubridad, guerras, países subdesarrollados (África, Asia, Centro y Suramérica). Tiene riesgo bajo.

Precauciones: evitar consumir alimentos y bebidas contaminadas, consumir alimentos frescos cocidos y calientes, lavarse las manos, suministrar sales orales para evitar deshidratación, apartarse de áreas epidémicas. No existe vacuna.

Giargiasis:

Agente causal: parasito protozoario Giargia Lambia.

Vía de transmisión: ingestión de quistes de Giargia Lambia en el agua (agua sin filtrar y las aguas recreacionales) contaminadas por las heces de seres humanos o animales infectado.

Naturaleza de la enfermedad: asintomáticas, cuando ocurren los síntomas son intestinales, caracterizado por anorexia, diarrea crónica, dolores abdominales, fatiga y pérdida de peso.

Distribución geográfica: por todo el mundo.

Riesgos: en contacto con aguas recreacionales usadas por la fauna o con agua sin filtro en piscinas.

Precauciones: evitar ingerir cualquier agua sin filtrar, contaminadas o agua recreacional.

Tipos de ETA en los viajeros

Salmonellosis:

Agente causal: Salmonella Thypi.

Vía de transmisión: por el consumo de alimento o agua contaminada. Los huevos, leche y productos lácteos contaminados son fuente importante de infección. La contaminación de las fuentes de agua puede producir epidemia de fiebre tifoidea, cuando una gran cantidad de personas utiliza las mismas fuentes de agua potable.

Naturaleza de la enfermedad: los casos severos se caracterizan por el inicio gradual de la fiebre, dolor de cabeza, dolor de abdomen, malestar, anorexia e insomnio, fiebre prolongada 7-14 días después de la exposición. El estreñimiento es más común que diarrea en adultos. Sin tratamiento la enfermedad progresa con fiebre sostenida, hepatoesplenomegalia y en algunos casos, pulmonía. En la tercera semana, los casos no tratados desarrollan complicaciones gastrointestinales y otras adicionales, que pueden ser fatales. Alrededor 2-5% de los contraigan fiebre tifoidea se convierten en portadores crónicos, mientras que las bacterias persisten en la zona biliar después de que los síntomas hayan resultado.

Distribución geográfica: por todo el mundo. La enfermedad en países pobres con condiciones de higiene en la preparación de alimentos, posee mayor propagación en África, Asia y América Latina afectando aproximadamente a 12,5 millones de personas todos los años.

Riesgo para los viajeros: riesgo generalmente bajo excepto en partes de África del Norte y Oeste, en Asia del Sur y en Perú. A otra parte, los viajeros están generalmente en el riesgo solamente cuando están expuestos a pobres condiciones de higiene con respecto a la preparación de alimentos, al control de la calidad del agua y a la disposición de aguas residuales.

Precauciones: seguir la precaución contra la exposición a las infecciones producidas por los alimentos. Existen vacunas no 100% eficaces por poco control de comidas y bebidas en lugares visitados, colocadas principalmente a viajeros en áreas afectadas, rutas turísticas poco usuales, ciudades pequeñas o rurales de higienización pobres. Dosis 1 inyección durante 2 años o 4 capsulas orales en un periodo de una semana eficaces por 5 años.

Tuberculosis:

Vía de transmisión: a través del aire y leche no pasteurizada.

Precaución: vacunarse a países de incidencia con tuberculosis. Son aplicadas en países desarrollados. Se establecen como requisito para obtener la entrada a otros países una prueba 12 meses antes de la salida, si es negativo se hace prueba al momento de regreso al país de salida.

Sanidad exterior. Enfermedades infecciones de riesgo potencial para el viajero.
<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/CAPITULO-5.pdf>
Reyes H y Navarro P. Medicina Tropical y enfermedades del viajero. CDCH_UCV. 2da reimpresión. Diciembre 2015.

Tipos de ETA en los viajeros

Hepatitis A: La hepatitis B es similar a la hepatitis A.. La Hepatitis C su transmisión es vía sexual y son infectados el 30% en el mundo por esta enfermedad tomándose precauciones como el VIH.

Agente causal: Virus de la hepatitis A.

Vía de transmisión: el virus es adquirido directamente de personas infectadas por la ruta fecal-oral o por el contacto cercano, o por el consumo de alimento o agua contaminada.

Naturaleza de la enfermedad: inicio precipitado con fiebre, malestar, náuseas y dolores abdominales, acompañado de ictericia en algunos casos. La enfermedad es más severa en adultos ya que puede durar varias semanas y la precaución que toma varios meses. causa inflamación del hígado.

Distribución geográfica: por todo el mundo, más común en aquellos países donde hay pobres condiciones sanitarias y la seguridad del agua.

Riesgo para los viajeros: aquellos que no han sufrido enfermedad y no están vacunados y viajan a los países en vías de desarrollo. El riesgo es particularmente alto para los viajeros expuestos a las condiciones pobres de la higiene, del saneamiento y el control del agua.

Precauciones: los viajeros que nunca han tenido la enfermedad y no se han vacunado deben evitar ingerir comidas y bebidas contaminadas. Deben recibir gammaglobulina a corto plazo disparada o serie de inmunización cronometrada en seis meses. (3 dosis inyectada).

Hepatitis E:

Agente causal: Virus de la Hepatitis E.

Vía de transmisión: es una enfermedad adquirida generalmente del agua contaminada. La transmisión fecal-oral directa de persona a persona es también posible. Se sospecha, pero no se ha probado, que la hepatitis E pueda tener como huésped animales como cerdo.

Naturaleza de la enfermedad: Por todo el mundo. La mayoría de los casos ocurren en países con estándares pobres de higiene y del saneamiento.

Riesgo para los viajeros: los viajeros que van a países en vías de desarrollo pueden estar en el riesgo cuando están expuestos a las condiciones pobres del saneamiento y del control de aguas.

Precauciones: los viajeros deben seguir las condiciones generales para evitar ingerir comidas y el agua potencialmente contaminados.

Otras:

Angiostrongiliasis

Disentería bacilar

Disentería amibica

Químicos: plaguicidas, toxinas por hongos, otros.

Toxinas: productos del mar como moluscos, dinoflagelados.

Sanidad exterior. Enfermedades infecciosas de riesgo potencial para el viajero.

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/CAPITULO-5.pdf>

Reyes H y Navarro P. Medicina Tropical y enfermedades del viajero. CDCH_UCV. 2da reimpresión. Diciembre 2015.

Turismo, Gastronomía, Diplomacia

- **Turismo gastronómico Venezuela:** 88% de los destinos consideran la gastronomía como impulso y da marca país (arepa). En Latinoamérica las normas que aplican para competir son las Normas Michelin en servicios de alimentación, restaurantes, otros. Es importante el proceso tecnológico y la seguridad sanitaria. Los operadores de turismo se encargan: rutas, productos, procesos de comercialización para ofrecer productos turísticos, otros (Hassan, J.; 2020).
- **Gastrodiplomacia:** es una función de ayuda a las personas a entender los modos de alimentación de otras culturas de una manera positiva. Cocina conflicto evita que poblaciones sean afectadas ante situaciones hostiles (Montaño, L.; 2020) .
- **Diplomacia culinaria:** es un medio para crear un entendimiento intelectual con la esperanza de mejorar las interacciones y la cooperación (Montaño, L.; 2020) .
- Hoy estos 2 últimos son el poder blando. La comida es un medio de comunicación. La alimentación es mas que satisfacer una necesidad biológica, implica la conjugación de hechos socioculturales, económicos, ecológicos, filosóficos, políticos, religiosos, internacionales, entre otros. La gastronomía se puede reconocer como una diplomacia suave para promover un país como destino, cultura y mas (Montaño, L.; 2020) .
- **Comensalidad:** comer y beber juntos alrededor de la misma mesa (Montaño, L.; 2020) .

Hassan J. Potencialidades y funcionabilidad del turismo gastronómico. Instituto Iberoamericano Gastronómico. Zoom. 16/7/2020. 3:00pm.

Montaño L: Gastrodiplomacia: la función sociopolítica diplomacia. Desde visión ceremonial y de protocolo. ForoChat. ASPA Venezuela. 15/6/2020. 6:00pm.

Atracción y riesgo del buffet para el turista

Variedad en la forma de presentar y consumir los alimentos

- **Tradicional:** el cliente elige a la carta los platos.
- **Informal:**
 1. El cliente elige posterior a observar cada uno de los alimentos que se presentan en conjunto.
 2. Permite la socialización con persona en la selección de alimentos, con sensación de libertad para trasladarse a de la mesa de Chefindi, tomándose un tiempo para estar seguro de lo desea o arrepentirse en ultimo instante y elegir otro, así como la libertad de consumir cualquier cantidad y variedad de alimentos.
 3. Este es el que mas le gusta a los turistas por eso es muy utilizado por hoteles y restaurantes, aunque es mas atractivo tiene riesgos como:
 - El alimento esta en un lugar con temperatura ambiente, se sirven y muchas veces se regresan a la cacerola de servido por cambio opinión, manipulándolo sin lavar manos siendo vehículo de contaminación, además la limpieza de la ropa del cliente no es adecuada ni usa uniforme, con posibilidad de estornudos o toser llegando a una distancia de **15m**.
 - Esto anterior mejora con personal que sirvan los platillos con practicas de higiene, con uso de vitrinas.
 - Se recomienda mantener los alimentos calientes como sopas, consomé o guisados a mas de **60°C** con tapas.
 - Los alimentos fríos como cremas, quesos, aderezos, carnes frías y salsas, deben mantenerse a **4°C** o menos y los recipientes sumergidos en hielo.
 - Los postres o pasteles pueden exhibirse protegidos del polvo, de insectos, del contacto de manos y superficies manteniéndolo a temperatura por debajo de **7°C** , en aquellos que ya fueron conservados por arriba de **60°C**.
 - Deben existir múltiples utensilios de servicio para servir salsas con adecuado uso, además lavarse y no reusarse. El personal debe entrenarse para la manipulación de utensilios. El uso de plata es objetable pero menos riesgoso que lo anterior.
 - El paño de limpieza debe lavarse a intervalos frecuentes durante su uso.
 - Cualquier alimento que este en contacto con la superficie u otro alimento hay que desecharlo.
 - La temperatura, protección y tipo de alimentos que se consume son factores para que el buffet no se convierta, de una fiesta de colorido y sabor, en una experiencia desagradable para el turista, para ello es importante capacitar al personal.
 - Todo esto afectara sobre el prestigio del lugar.

Platos tradicionales de Venezuela según zona como fuentes de ETA

1. Los Andes

Pisca Andina: es preparada con caldo claro, huevo, leche, papas, cebollas, aderezos con sal, cilantro, ajo, perejil. Al no llevar huevo se considera pisca negra. En esta región este plato forma parte del desayuno. Este alimento puede ser fuente de contaminación por: Salmonella Enteritidis, Salmonella Thypi (huevo), E. Coli Enteropatogena (leche).

La **trucha** alimento muy consumido. Otros microorganismos mas susceptibles: bruceella meltensis, listeria monocytogenes, compylobacter yayuni, yersinia enterocolitica.

2. Caracas y Lara

Olleta de gato: es a base de carne de gallo, pato de rabo de cochino o res, diversos aliños y con poca azúcar o papelón, preparados con agua de maíz pilado. Este alimento puede contaminarse con Staphylococcus Aureus y Salmonella Enteritidis (gallo), Trinchinella Spirallis (cochino), Salmonella Enteritidis, Toxoplasma Gondii (carne de res).

3. Costa Oriental

Corbullón de mero: sopa típica de Cumana y Carúpano elaborado con mero, papas, cebollas, tomates, pimentón, alcaparras, aceitunas, bolita de mas con ají, vino tinto y aceite de oliva. Este plato puede contaminarse por Vibrio Cholerae (pescado).

Carnes de pescados y verduras: siendo mas susceptibles los microorganismos: vibrio cholerae y parahaemolyticus, giardia lamblia, virus de hepatitis A y virus norwalk.

4. Guayana

Pelao de Gallina: es un plato típico guayanés hecho a base de gallina, acompañado de arroz y condimentado con tomate, sal, cebollín, alcaparras, pimentón, ají dulce, entre otros ingredientes. Suele ser contaminado por Staphylococcus Aureus y Samonella enteritidis (gallina).

5. Los Llanos

Pisillo: es una preparación de carne de vacuno, pescado, venado, chigüire o baba cocida o desmenuzada en hebras finas y luego fritas. En los llanos se come chigüire o venado así como queso de mano. En esta preparación podría encontrarse Salmonella enteritidis, Toxoplasmosis gondii (carne de vacuno), Vibrio cholerae (pescado). Otros clostridium perfringens tipo c, escherichia coli 0157:h7, taenia solium, salmonella.

6. Región Central

Cachapas con queso: tortilla delgada y redonda hecha a base de maíz tierno molido, asada en budare o a la plancha, lo cual se usa de relleno el queso blanco. Este plato es combinado principalmente por Staphylococcus aureus (queso).

7. Zulia

Mojito de Coco: es una comida típica del Zulia hecha preparada con pescado mechado, leche de coco y especias que se sirve acompañado con plátano verde asado y arroz. Una principal fuente de contaminación es Vibrio Choleare (pescado).

Huevo Chimbo: postre típico del Zulia hecha con yema de huevo batida con azúcar, cocida a baño de maría agregándole almíbar, aromatizado con Brandy y vainilla. Es un tipo de comida que suele ser contaminado por Salmonella Thypi y enteritidis (huevos).

Recomendaciones para los viajeros para evitar las ETA

- Recoger información de salud riesgo sobre los países que visitara.
- Estar al día con las inmunizaciones.
- Asesorarse sobre las medidas de prevención de enfermedades mas susceptibles y el tratamiento aplicar.
- Si el viaje involucra varios países o las estancias constituyen varias semanas se deberá asistir al medico 5 meses antes de la parada.
- Los riesgos que incluyen las comidas y bebidas contaminadas son fuentes importantes para la transmisión de las enfermedades.
- Usar repelente, mosquitero , ropa apropiada y tipo de alimentos a consumir.
- Guarde una lista de medicamento particulares de alguien que padece enfermedad incluyendo sus nombres químicos y dosificaciones. Si usa jeringas llévelas con máximas medidas de esterilización y cuidado para evitar accidentes. Llevar la prescripción medica completa: condición medica, nombres genéricos y dosis de medicamentos, explicación dispositivos médicos.
- Llevar un distintivo para identificar condición necesario para una emergencia y tipo de sangre.
- Beber mucho liquido durante y después del viaje para evitar deshidratación. Evitar bebidas que contienen cafeína y alcohol.
- Tomar agua envasada industrializada preferiblemente.
- Comprar y consumir alimentos en establecimientos que tengan permiso sanitario por entes respectivos.
- No consumir alimentos de dudosa procedencia.
- Adoptar una posición durante el viaje que le permita cierta movilidad o detenerse cada cierto tiempo para estirar las extremidades.
- Las enfermedades pueden adquirirse durante un viaje pero no se manifiesta clínicamente sino meses o años después, lo que implica tomar en cuenta los viajes anteriores, aunque las ETA son de aparición rápida comúnmente.
- Lavarse las manos antes de comer.
- No comprar alimentos que no tengan etiquetado.
- No agregar hielo a las bebidas, a menos que este seguro que del origen del agua.
- Evitar comprar alimentos con huevo crudo.
- Consumir leche pasteurizada o hervida.
- No escoger alimentos que tengan mas de 4 horas a temperatura ambiente.
- Los viajes que involucren llegar en campamento o que no ofrezcan condiciones implica que el turista lleve sus alimentos desde su procedencia permitiendo ventajas y desventajas. Planifica menú y consume alimentos de larga duración.

- OPS/OMS. Manejo higiénico de los Alimentos. Catering aéreo. División de Prevención y Control de Enfermedades Trasmisible. Programa de Salud Pública Veterinaria. OPS/HCV, 94.13, Washington. D.C., 1994. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2001/1994-cha-manejo-higienico-alimentos.pdf>
- Centro de control de enfermedades. Enfermedades infecciosas emergentes. <http://www.cdc.gov/ncidod/eid/vol1mo2/wildon.html>

Turismo y COVID-19 (OMS)

Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus (OMS, 2020).

1. Lávese las manos frecuentemente

Lávese las manos con frecuencia con un desinfectante de manos a base de alcohol o con agua y jabón.

2. Adopte medidas de higiene respiratoria

Al toser o estornudar, cúbrase la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo; tire el pañuelo inmediatamente y lávese las manos con un desinfectante de manos a base de alcohol, o con agua y jabón.

3. Mantenga el distanciamiento social

Mantenga al menos 1 metro (3 pies) de distancia entre usted y las demás personas, particularmente aquellas que tosan, estornuden y tengan fiebre.

4. Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca

Las manos tocan muchas superficies que pueden estar contaminadas con el virus. Si se toca los ojos, la nariz o la boca con las manos contaminadas, puedes transferir el virus de la superficie a si mismo. Uso adecuado de la mascarilla.

5. Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, solicite atención médica a tiempo

Indique a su prestador de atención de salud si ha viajado a una zona de China en la que se haya notificado la presencia del 2019-nCoV, o si ha tenido un contacto cercano con alguien que haya viajado desde China y tenga síntomas respiratorios.

6. Manténgase informado y siga las recomendaciones de los profesionales sanitarios

Manténgase informado sobre las últimas novedades en relación con la COVID-19. Siga los consejos de su dispensador de atención de salud, de las autoridades sanitarias pertinentes a nivel nacional y local o de su empleador sobre la forma de protegerse a sí mismo y a los demás ante la COVID-19.

Medidas de protección para las personas que se encuentran en zonas donde se está propagando la COVID-19 o que las han visitado recientemente (en los últimos 14 días) (OMS, 2020).

Siga las orientaciones expuestas arriba.

Permanezca en casa si empieza a encontrarse mal, aunque se trate de síntomas leves como cefalea y rinorrea leve, hasta que se recupere.

Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, busque rápidamente asesoramiento médico, ya que podría deberse a una infección respiratoria u otra afección grave. Llame con antelación e informe a su dispensador de atención de salud sobre cualquier viaje que haya realizado recientemente o cualquier contacto que haya mantenido con viajeros.

Turismo y COVID-19 (OMT)

Actualizado el 14 de abril de 2020

- La pandemia del COVID-19 plantea a la comunidad mundial y al sector turístico un desafío importante y en constante evolución.
- **La Organización Mundial del Turismo (OMT) ha reforzado su colaboración con la Organización Mundial de la Salud (OMS) y se reunió en Ginebra para una respuesta coordinada frente al COVID-19.**
- La OMT pide un liderazgo internacional firme y que el turismo se incluya como prioridad en los futuros esfuerzos de recuperación, difundiendo recomendaciones.
- El sector turístico, más que ninguna otra actividad económica con impacto social, se basa en la interacción entre las personas.

La OMT respondió:

- ✓ Cooperando estrechamente con la Organización Mundial de la Salud (OMS), el organismo principal de las Naciones Unidas para la gestión de este brote;
 - ✓ Garantizando, junto a la OMS, que las medidas de salud se apliquen velando por reducir al mínimo las repercusiones innecesarias en los viajes y el comercio internacionales;
 - ✓ Posicionándonos en solidaridad con los países afectados; y
 - ✓ Haciendo hincapié en la resiliencia demostrada por el turismo y prestándonos a apoyar la recuperación.
- **El Comité Mundial de Crisis para el Turismo** creado a raíz del llamado OMT para que los gobiernos tomen medidas para salvaguardar los millones de puestos de trabajo amenazados por COVID-19.
 - **El sector turístico tiene el compromiso de poner en primer lugar a las personas y su bienestar.**

Los viajeros son responsables no solo de su propio bienestar, sino del bienestar de quienes los rodean. Deben estar al tanto de los síntomas y tomar todas las medidas recomendadas para la higiene personal.

El sector turístico es muy afectado con repercusiones tanto en la oferta como en la demanda de viajes.

La OMT toma como referencia el escenario del SRAS de 2003, teniendo en cuenta el tamaño y la dinámica de los desplazamientos mundiales y las interrupciones actuales, la expansión geográfica del COVID-19 y sus posibles repercusiones económicas.

Nunca antes se habían introducido restricciones de viaje en todo el mundo como ahora, OMT prevé que las llegadas de turistas internacionales se reducirán entre un 20% y un 30% en 2020, en comparación con las cifras de 2019. Esto podría traducirse en una pérdida de entre 30.000 y 50.000 millones de dólares de los EE.UU. en el gasto de los visitantes internacionales (ingresos por turismo internacional).

Se espera que las pequeñas y medianas empresas siendo 80% del sector turístico se vean afectadas, repercusiones para los millones de personas en el mundo para las que el turismo es su medio de vida, incluidas las comunidades vulnerables que dependen del turismo como vehículo para impulsar su desarrollo y su inclusión económica.

Turismo sostenibles y COVID-19

- **El turismo impacta en el ambiente** representan el 5% de emisiones globales aéreo y automóvil, además **impacto culturales turismo masivo**, gentrificación (perdida centros históricos ciudades, desplazan población local), aculturación (turismo perdida de valores) y turistransformación (destino no reales, cambio de escenarios sin esencia de población local).
- ✓ **Promoción en plaza:** desove de tortuga fueron muchos turistas sin respeto impidieron desove de tortuga (Costa Rica, 2015). Mala comunicación, educación ambiental y sensibilización.
- ✓ **Promoción de Guajira Colombia:** destino salvaje, pero con muchos residuos, hay nula gestión ambiental de territorio.
- ✓ **Playa en Tailandia:** después de fiesta turística queda residuo, basura. Debería ser actividad respetuosa, sin mala gestión turística (desaparición de especie, destrucción habitat, destrucción humedales, desaparición línea costa, alteración paisaje, procesos erosivos, invadido áreas protegidas, alteración patrimonio cultural y natural invasión especio rural y natural).
- ✓ **Venecia:** masificación de turista y sin disfrutar patrimonio cultural, artesanía impactada, los campesinos pierden su cultura, las tradiciones por el mercado y relevo de personal, compran van a otros mas baratos.
- ✓ **Turismo regenerativo:** trabajar con comunidades de reconexión, comunidades espiritual, cultural, social.

La nueva demanda va a buscar mas turismo sostenible: 80% personas milenians, bumer practica sostenibilidad, 70% adultos en USA quería relación con la naturaleza, 56% usar hotel verde, 35% quieren dar retribución a comunidad local. Ya existía esta necesidad antes covid-19 y serán mas exigentes, cambio modelos apuntando sostenibilidad.

OMT: 2017 lo declara año de turismo sostenibles. En 2015 objetivos desarrollo sostenible son 17 y 3 son turismo para cumplirse para el año 30. pobreza, salud y bienestar, crecimiento económico. Economía colaborativa clases ingles por alojamiento, trueque. Economía circular reducir, reutilizar, repara, reciclar evitar perdidas recursos, otros. Economía lineal es integral todo lo que entra sistema tiene q ser reutilizado. Cambio climático

Soberanía alimentaria: el turismo se desarrolla con territorio, comunidades y afecta la alimentación, compra de proveedores locales, trazabilidad del producto, sistema distribución, conocimiento tradicionales y tecnología para uso cultivo, consumo local, kilometro cero, mercado campesino.

Protocolos de salud y turismo 2020 se trabaja según destinos con bioseguridad, higiene para toda la cadena valor del personal y visitantes, tener otra certificación de establecimiento, se trabaja con normas por organizaciones publica, uso de material higiene (tapaboca, guantes) se busca proveedores, readaptar restaurantes, los transporte y guía turísticos cumplen normas y protocolos, busca conocer los centros sanitarios, mantener reputación turística, aplicar plan de contingencia, otros.

Turismo sostenibles y COVID-19

Modelo desarrollo turístico (guía turismo sostenibles, criterios global de criterios sostenibles, buenas practicas ambientales)

- **Planificar** destino, territorio
- **Análisis** de ecosistema turístico
- **Factores** relacionado con sector publico, privado y relación, problemas sociales, culturales, económico
- **Comunicación:** trabajo en red, articulado, di todo lo que haces, promociona.
- **Monitoreo:** indicadores nacional e internacional (gobernanza, objetivos, decisiones, riesgo limites, oportunidades, capacidad carga, estándares, certificaciones, otros).
- **Conservación ambiental:** recursos naturales (tierras del Ebro, desarrollo de biosfera), cartas europeas espacios protegidos, humo blanco, rescate elefantes FADA.
- **Educación:** programas sostenibles, práctica con guías, código de conductas, código responsables con animales, educación ambiental, intercambiar conocimiento, educación del turista. Consumo local, tejer la artesanía, hacer un producto.
- **Cooperación.** criterios de estándares de Beneficios ambientes, comunidades, otros
- **Inteligencia internacional:** alianzas publico y privado.
- **Resiliencia**
- **Alojamiento:** Hotel verde Sudáfrica, hotel verde Colombia, ecología de costa rica finca, mujeres tuto solares Nicaragua, agencias, building holiday Reino unido.
- Existen varios tipos de certificación.

- **Turismo sostenible:** hace uso optimo de recursos naturales, respecta autenticidad sociocultural de comunidad anfitriona, asegura desarrollo económico viable largo plazo. Debe ser modelo que conjuga el equilibrio de la dimensión ética, socio cultural, económico, ambiental (contaminación, huella de carbono, residuo, reforestación, aguas negras, otros). Buena calidad de vida, derecho y calidad de empleos, satisfacción de visitante, bienestar comunidad y desarrollo local. El turismo sustentable debe ser sostenible en el tiempo. importante Los beneficios como la Certificación, calidad servicio, empresas mas rentables, proteger sus marcas, mas riesgos a perder reputación, mas capaces de cambiar.

Futuro del turismo mundial y Latinoamérica post COVID-19

Esta crisis sanitaria mundial traerá: ¿Nuevas oportunidades y cuales serán los mejores hándicaps?

España

Fase I. Confinamiento tipo 0 (en casa), 2 meses.

Fase II. Tipo 1 (se puede caminar, hacer ejercicio al aire libre, otros), mes junio 2020

Etapas que pasaremos en próximos meses:

Se analiza en estos momentos el fenómeno porque va afectar el turismo y comercio: empleo disminuyen 30%.

A- Turismo tipo 0: se paro todo turismo mundial, se paro líneas aéreas mundial y muchas quebraran (Avianca, la Asociación latinoamericana). Transporte Aéreo (Airbus, IATA) menciona que la actividad turística como conocíamos se recuperara viajes turístico 2024.

B- ETAPA turismo local y regional: España se moverá en 2 horas de viajes.

Tendrá características:

1-Viajaran en carro propio.

2- Se escogerá alojamiento mas aislado posible como turismo rural y apartamento turístico, con medidas sanitarias autorizados y protocolo que garanticen que esta desinfectados, los hoteles funcionaran con condiciones estrictos para evitar contagios.

3- Se **reducirá un 50-60% la visita** a cualquier espacio de aglomeración **distanciamiento personas 2 metros** y en restaurante en un **50% de mesas ocupadas** (protocolos sanitarios). También protocolo de promocionar de lugares y viajes (2020). 2021 marzo se producirá los primer movimientos turísticos internacionales dependerá de vacuna por pronostico de grandes consultoras d'Ioit, Paulo Monitor. **Que buscara el tema salud: yoga, el culto del cuerpo, welters, manfunes como 2004 SARS.** Otro tipo de desarrollo de negocios, comercialización de Márquetin digital menos agencia.

Relanzar empresas turísticas: crisis trae progreso

A- **Hong-Kong 2002** crisis sanitaria en Asia, donde hay mayor turismo mundial y afecto donde tomaron medidas por **SARS (2003)**, empezó en hotel metro pul se contagio 6 primeros y trajo epidemia (**77% ocupación tuvo 0%**).

Planificaron: esterilizaron pisos, empleados y huéspedes se realizaron pruebas médicas, sistema de ventilación verificado, trabajo de reputación ya es digital, dar información al cliente, dar resultado de departamento salud de libre coronavirus, cambios de mercadeo de campañas y comunitarios, redujeron costos operacionales, no contrataron subcontratados y personal hicieron mantenimiento limpieza de piscinas, bajos costos fijos, pide a compañías suministro para pagar 2 o 3 meses, bancos ayudas, trabajadores por negocios se van y luego vienen, otros.

Ética, comercialización, COVID-19

Improvisación estratégica e importancia: mas que planificar hay que adaptarse. Sin conocer normas de juego es mas difícil improvisar por eso hay que esperar.

- **La ética** “no hagas lo que no te gusta”... entonces moral, comportamiento de personas, lo mejor de si mismo. Saber empezar, libertad mental. Turismo sostenible equilibrado de la cadena que interviene. No se puede planificar a mediano o largo plazo. El turismo es una expansión económica.
- **Las empresas deben buscar mantener su vida, que el ambiente de trabajo vuelva traer bienestar a todos**, tratar alcanzar caja, liquidez y volver arrancar, confianza actividad bancaria. La transparencia del valor empresarial es importante, tratar de exigir al entorno del turismo ser transparente, todos sus actores. Intercambiar no es negociar es lo que se hace en momento de crisis. Los principios de la empresa hay que aplica 1) $A=a$ lo que es..es analicen el tema. 2) $A+b=c$ gasten solamente lo que han recibido.
- Principal actividad post pandemia. **¿Como será los productos y servicios de nuestras empresas?¿Cuales elementos principales para que el turismo sea sostenible y promueva la paz en los destinos?**

Fenómeno y comercialización del turismo:

- **Problemas economía mundial:** bajo los precios del petróleo y empezó pandemia (incertidumbre, buscar salvar vidas, conocer costos de salud y económicas e impactos, perdidas, bajo actividad económica, empleos con apoyo de gobiernos, saber necesidades inmediatas recuperándose con cambios coyunturales sino estructurales). Esto ha hecho evolucionar tecnologías indispensables, nuevas formas de trabajo, mas eficiencia, menos costos, dolor y confusión. La comercialización son afectadas crecerá comercio informal, se perderán empleos, cambiara las políticas publicas como migración, se presentan peligros y oportunidades sumando alianzas, efecto mariposa en lugares lo que le pase a uno le pasa a otro, la globalización estará comprometida por altos costos, menos desarrollado. Turismo será el ultimo en desarrollarse pero los equipos serán mas valioso.
- **¿Cambiaran los viajes según nuevos protocolos? reeducar los viajeros**
- **Mercados:** viajaran primero los jóvenes a destino cercanos, bajos costos, (turismo aventura, ecoturismo), luego viajaran los corporativos y personal de gobiernos negocios, trabajo, racionalizando gastos (locales, regionales y nacionales), ultimo salud y visita familiares.

Ética, comercialización, COVID-19

- **Etapa de primera necesidad:** nuevos profesionales en todas las áreas, creatividad y la innovación diferenciara destinos exitosos y los que se queden en camino, la sustentabilidad importante en todos los destinos.
- Viajeros con destinos mas ecológicos con mejores practicas internacionales sustentables, adaptación, confianza y seguridad a los viajeros.
- Prestadores de servicio deben invertir en nuevos protocolos sanitarios, motivar y estimular el entusiasmo de viajar mas que secuelas pandemia. Sin conectividad no hay turismo, carretero, aéreo, marítimo.
- Los planes de viajes son afectados donde el 63% de los viajero que no viajo no cancelo pospuso su viaje y algunos destinos 82% en cuarentena ven donde viajaran.
- Deberán tener mayor coherencia sanitaria en toda la cadena y suministro de servicios turísticos.
- Destinos con menos aglomeración de persona.
- Capacitación del personal, nuevas reglas y visión competitiva, importante agencias virtuales, local, regional medios tradicionales, ser resilentes con varios planes, saldremos del área de confort.
- Reducción del Vip reducen viajes. Guerra de promociones y costos. Hay que comunicar a los viajeros condiciones y reducirlos. Contar con programas y certificaciones.
- **Nuevos protocolos igual a nuevos productos turísticos:** seguridad sanitaria, seguridad aspecto físico (seguro viajes), herramientas financiamiento, confianza, respuesta a expectativas de viajeros, explotar atractivos del destino y nuevas formas de vivirlos, nuevos tipos turismo salud, spa, lujo, negocios, naturaleza, reuniones. Nuevos protocolos OMIT. Cadenas de valor e insumos, canales de distribución, inversionistas mas temerosos, otros.
- **Mundial:** caída turismo 20-30% 2020, caída ingresos 300-450 mil millones, 75 millones de empleo riesgo, perdida industria aérea 250 millones, riesgo económico y mantenimiento planta laboral.
- **México:** 450 mil microempresas posibles a desaparecer, caída del 50% en ingresos, cierre mas de 1200 hoteles cadenas, 70% menor demanda vuelos, menor volumen pasajeros en aeropuerto 47,9 internacionales y 25,7% nacionales, 80% restaurantes por no mantener nominas, cierre restaurantes de 75000 al final contingencias sin apoyo gubernamental, negocios rentable sin recuperar costos de producción problemas de solvencia. Consecuencias: Caída de empleos 40 millones de trabajadores, incremento de inseguridad, vandalismo, 77% gente tiene miedo a infectarse y morir, 63% piensan que hay mas infectado que los reportado, aumento redes sociales.

Conclusiones

- La investigación y la vigilancia es un factor indispensable para el control de enfermedades, intensificado en regiones turísticas para ofrecer a los viajeros condiciones necesarias para atraer o invertir capital en estos lugares.
- Integrar conocimiento y habilidades de muchas disciplinas para darle un enfoque al análisis de la propagación de enfermedades y el turismo.
- Muchas enfermedades que padecen los turistas es debido al consumo de alimentos contaminados, por lo que deben seguir las recomendaciones para evitarlas.
- Los riesgos que atentan contra la salud y el ambiente ponen en peligro el desarrollo turístico sostenible-sustentable en la Región y el mundo.
- El turismo es una de las principales industrias que contribuye al desarrollo económico y social de la Región. Por lo que fortalecer la salud representa una estrategia importantísima, crucial para el crecimiento y desarrollo sostenido de los países.
- Esto requiere la ejecución de acciones integradas de participación multisectorial con compromiso político y financiero.
- Adaptarse a nuevos modelos turísticos, certificaciones, normas, guías, capacitarse, incluyendo con nuevos enfoques después de COVID-19.

Bibliografía

1. De Esesarte E. El turismo y las enfermedades transmitidas por alimentos. Higiene de alimentos y bebidas. Editorial Trillas. Quinta edición. México. 2002
2. OMS. Inocuidad de los alimentos. (4 junio, 2019) <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
3. Leal de Molina H. Salud y turismo. Servicio de salud para el turista. Asesora de Sistemas y Servicios de Salud. Representación de OPS/OMS, Panamá. Mayo 2013. hildam@paho.org. <http://www.oas.org/es/sms/cicte/docs/04-Hilda%20Leal%20Servicios%20de%20Salud%20para%20el%20turista%20mayo%202013.pdf>
4. Sanidad exterior. Enfermedades infecciosas de riesgo potencial para el viajero. <https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/CAPITULO-5.pdf>
5. OPS/OMS. Manejo higiénico de los Alimentos. Catering aéreo. División de Prevención y Control de Enfermedades Transmisible. Programa de Salud Pública Veterinaria. OPS/HCV, 94.13, Washington. D.C., 1994. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2001/1994-cha-manejo-higienico-alimentos.pdf>
6. Centro de control de enfermedades. Enfermedades infecciosas emergentes. <http://www.cdc.gov/ncidod/eid/vol1mo2/wildon.html>
7. Instituto Nacional de la Diabetes y las Enfermedades Digestivas y Renales (NIH). Enfermedades transmitidas por alimentos. [Medlineplus.gov. 26dic2019. Biblioteca nacional de EEUU. MEDLINEPLUS. Información de salud para usted. Exenciones, Derechos de autor, Política de privacidad, Accesibilidad, Pautas para enlaces, Visores y reproductores U.S. National Library of Medicine 8600 Rockville Pike, Bethesda, MD 20894 U.S. Department of Health and Human Services National Institutes of Health](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36612191/) Página actualizada 26 diciembre 2019 Tema revisado 26 diciembre 2019.
8. [OPS/OMS](https://www.paho.org). Inocuidad de los alimentos, control sanitario, haccp. www.paho.org, Regional Office for the Americas of the World Health Organization 525 Twenty-third Street, N.W., Washington, D.C. 20037, United States of America © Pan American Health Organization. All rights reserved. 25 febrero 2019. https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10836:2015-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta&Itemid=41432&lang=en
9. OMS. Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19): orientaciones para el público. <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
10. OMT y OENU. COVID-19: Anteponiendo a las personas. Sector turístico y COVID-19. ONWTO. 14 abril 2020. <https://www.unwto.org/es/turismo-covid-19>
11. Moreno J. El coronavirus y la resiliencia del turismo. Surgimiento de nuevas oportunidades para el turismo en la nueva realidad. 10 ideas para realzar tu empresa después de la crisis, 25 mayo, 2020, 10:30am. Wasap. Asociación Española de Experto Científicos en Turismo (AECIT). España.
12. Martín B. Proyectos turísticos sostenibles exitosos. Aprendizajes y oportunidades. El coronavirus y la resiliencia del turismo. 15 mayo 2020, 10:30am. Wasap. Fundación Sismi. Colombia.
13. Bessudo J C. Ética en el Sector Turismo. Presidencia AVIATUR Colombia. Reunión Zoom. 27-5-2020. 10:00am.
14. Blázquez V. Comercialización del turismo según la nueva realidad mundial. Fundador y Director General de la vblázquez & Asociados. Empresa de consultoría en Mercadotecnia y Comunicación. México. Foro chat wasap. 29-5-2020, 10:30am.
15. Hassan J. Potencialidades y funcionabilidad del turismo gastronómico. Instituto Iberoamericano Gastronómico. Zoom. 16/7/2020. 3:00pm.
16. Montañó L. Gastrodiplomacia: la función sociopolítica diplomacia. Desde visión ceremonial y de protocolo. Foro chat. ASPA Venezuela. 15/6/2020. 6:00pm.
17. Reyes H y Navarro P. Medicina Tropical y enfermedades del viajero. CDCH_UCV. 2da reimpresión. Diciembre 2015.
18. Francisco Fontano. Turismo sustentable o sostenible –viajeros en ruta. www.viajerosenruta.com
19. OMS y FAO. El turismo y el objetivo de desarrollo sostenible (2018). 5/3/2021. www.e-unwto.org
20. www.untto.org. Día mundial del turismo. 27 febrero 2017.
21. REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. Decreto 1534, con fueren de Ley Orgánica de Turismo. Gaceta Oficial N° 5.554 Extraordinario. Caracas: Asamblea Nacional. 2001.