



Natalia Deriabina/Shutterstock

Por qué debemos tener especial cuidado con las intoxicaciones alimentarias durante las olas de calor

Publicado: 20 julio 2026 18:10 CEST

<https://theconversation.com/por-que-debemos-tener-especial-cuidado-con-las-intoxicaciones-alimentarias-durante-las-olas-de-calor-286970>

Especialmente durante el verano solemos consumir alimentos al aire libre, bien sea realizando pícnic, en terrazas de establecimientos de restauración o lugares de ocio, incluso en el exterior de nuestras viviendas. En estas circunstancias, los alimentos permanecen expuestos durante un tiempo a la temperatura ambiente, normalmente elevada en esta época del año, lo que incrementa la posibilidad de que podamos sufrir una intoxicación alimentaria.

Las enfermedades de transmisión alimentaria son un problema de salud importante en Europa. España se encuentra entre los países con mayor número de casos registrados, ocupando el sexto lugar.

En la época de altas temperaturas ambientales, este tipo de enfermedades aumenta, especialmente las causadas por bacterias como *Salmonella*, *Campylobacter* y *Escherichia coli*. Esto se debe, en gran parte, a que factores como el calor, la humedad, la lluvia o el viento favorecen la proliferación de estos microorganismos.

Además, el cambio climático está empeorando esta situación. El aumento de fenómenos extremos, como las olas de calor –cada vez más frecuentes e intensas en Europa, sobre todo en la zona mediterránea–, crea condiciones ideales para que estas bacterias se multipliquen más rápido.

Ingresos hospitalarios por infecciones alimentarias

Ante este escenario, hemos analizado si las altas temperaturas, y en particular las olas de calor, influyen en el número de ingresos hospitalarios urgentes por estas infecciones. Nuestro estudio ha sido publicado recientemente en la revista *Science of The Total Environment*.

Como primer paso, calculamos que la temperatura máxima umbral a partir de la cual aumentaban los ingresos hospitalarios por enfermedades de transmisión alimentaria era de 12 °C.

Para establecer el efecto de las olas de calor, se utilizó el umbral determinado por el [Ministerio de Sanidad \(2022\)](#), para la definición de ola de calor. Para la serie de años analizada (2013-2018), se estableció en una temperatura máxima diaria de 34 °C.

Durante los seis años, a partir de los datos de hospitalizaciones procedentes del [Registro de Actividad de Atención Especializada. RAE-CMBD](#) en la Comunidad de Madrid, se contabilizaron 5 091 ingresos por las principales enfermedades bacterianas de transmisión alimentaria. De estos, 3 160 correspondieron a salmonelosis, 1 769 a campylobacteriosis y 182 a infección por *Escherichia coli*.

Mayor riesgo de intoxicaciones

Así, detectamos que para cada grado de aumento de la temperatura máxima diaria a partir del umbral de 12 °C, el riesgo de ingreso hospitalario por una enfermedad de transmisión alimentaria de origen bacteriano aumentó un 3,59 %

En el caso de los días de olas de calor durante el verano, encontramos que por cada grado de aumento de la temperatura máxima superior a 34 °C, el incremento del riesgo de sufrir un ingreso hospitalario por enfermedades de transmisión alimentaria fue de 12,21 %.

Esto supone que se pueden atribuir 208 ingresos por esta causa debidos a las altas temperaturas durante las olas de calor. Es decir, el 9,3 % del total de ingresos por intoxicaciones alimentarias dados en los meses de verano en la región de Madrid entre 2013 y 2018 podría atribuirse al efecto de la temperatura en olas de calor.

La importancia de la refrigeración

La temperatura ambiente elevada es un factor de riesgo que favorece el incremento de los ingresos hospitalarios atribuibles a las principales infecciones de transmisión alimentaria de origen bacteriano. Según nuestras estimaciones, el mayor impacto se produce durante las olas de calor.

Los resultados ofrecidos por nuestro estudio pueden servir de base para implementar estrategias preventivas. Es importante mantener los alimentos a la temperatura adecuada desde la producción hasta el momento del consumo, en el conjunto de la cadena alimentaria. Sin embargo, resulta fundamental promover la concienciación de la población sobre las medidas de conservación en la última etapa, manteniendo los alimentos refrigerados hasta el momento inmediatamente anterior al consumo, especialmente en los días de ola de calor.

María Soledad Ascaso Sánchez

Técnico Especializado de Investigación, Instituto de Salud Carlos III

Cristina Linares Gil

Codirectora del Dpto. de Cambio Climático, Salud y Medio Ambiente Urbano, Instituto de Salud Carlos III

José Antonio López Bueno

Investigador en epidemiología ambiental, Instituto de Salud Carlos III

Julio Díaz

Codirector de la Unidad de Referencia de Cambio Climático, Salud y Medio Ambiente Urbano. Profesor de Investigación. ISCIII, Instituto de Salud Carlos III

Miguel Ángel Navas Martín

Investigador en la Unidad de Referencia en Cambio Climático, Salud y Medio Ambiente, Instituto de Salud Carlos III

DOI

<https://doi.org/10.64628/AAO.cgrugw5wp>