



XIV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería



***Vibrio carchariae* EN ALIMENTOS MARINOS DE ORIGEN ANIMAL DE ESTABLECIMIENTOS DE ISLA DEL CARMEN, CAMPECHE, MEXICO**

José Franco-Monsreal¹, Addy Leticia Zarza-García², Erika Beatriz Lara-Zaragoza¹, Nemesio Villa-Ruano¹, Lorena Guadalupe Ramón-Canul¹, Ingrid Montserrat Cardeña-Bozziere¹, Argel Flores-Primo¹, Óscar Trinidad Galván-Valencia¹, María de Lourdes Meza-Jiménez¹, Lizbeth Mota-Magaña¹, Luis Miguel Ruiz-Gómez¹

¹Universidad de la Sierra Sur (Licenciatura en Nutrición); Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, México; CP. 70800.

²Universidad Autónoma del Carmen (Licenciatura en Nutrición). giussepe56@yahoo.com.mx

Palabras clave: Vibrio carchariae, establecimientos

Introducción. Es bien conocido que la contaminación de las aguas costeras por los vertidos de aguas residuales ha sido, y es aún, una constante fuente epidemiológica de salmonelosis, hepatitis y otras infecciones. Un aspecto menos divulgado es la patología infecciosa ocasionada por bacterias autóctonas marinas de la familia *Vibrionaceae* (1-7). El espectro de infecciones humanas causado por la especie *Vibrio carchariae* incluye infección de herida (8).

El objetivo del presente estudio fue determinar si los alimentos marinos de origen animal –crudos, marinados sin calor, parcialmente cocidos con calor y completamente cocidos con calor- que se expenden en establecimientos de Isla del Carmen, Campeche, México, representan factores potenciales de riesgo por la especie *Vibrio carchariae* para el desarrollo de infección de herida.

Metodología. Estudio observacional descriptivo de corte transversal sin direccionalidad y con temporalidad prospectiva. En el período comprendido del 1 de junio de 2009 al 31 de mayo de 2010 fueron estudiadas 390 muestras de alimentos marinos [298 (76.41%) crudos, 8 (2.05%) marinados sin calor, 77 (19.74%) parcialmente cocidos con calor y 7 (1.79%) completamente cocidos con calor]. Para la homogeneización y el enriquecimiento de las muestras, así como para el aislamiento y la identificación de la especie *Vibrio carchariae* se procedió según la metodología descrita en la octava edición del Bacteriological Analytical Manual (FDA) (9).

Resultados. Las prevalencias obtenidas en alimentos marinos crudos, marinados sin calor, parcialmente cocidos con calor y completamente cocidos con calor fueron, respectivamente, 6.38% (19/298), 12.50% (1/8), 0.00% (0/77) y 0.00% (0/7). En 20 (5.13%) muestras se aisló un número igual de cepas cuyas características bioquímicas correspondieron a *Vibrio carchariae*. El intervalo de estimación al nivel de confianza del 95% para el porcentaje en la población de alimentos marinos con *Vibrio carchariae* fue $2.94\% \leq P \leq 7.32\%$.

Conclusiones. Se concluye que los alimentos marinos crudos y los alimentos marinos marinados sin calor

representan factores de riesgo por la especie *Vibrio carchariae* para el desarrollo de infección de herida.

Agradecimiento. Universidad Autónoma de Yucatán, Universidad Autónoma del Carmen y Universidad de la Sierra Sur.

Bibliografía.

1. Pérez-Trallero E, Urbieta-Egaña M. Aislamiento de *Vibrio vulnificus* (*Beneckeia vulnifica*) en la costa de Guipúzcoa. *Laboratorio* 1982; 74:347-55.
2. Pérez-Trallero E, Urbieta-Egaña M, Gasser-Laguna I, Fernández-Pérez F. *Vibrio alginolyticus*. Estudio comparativo entre cepas de procedencia humana y aisladas del medio ambiente. *Clin* 1983; 1:102-6.
3. Lantero M, Perales I, Michans L, Echevarria I, Díaz A, Aguirrezábal E. Septicemia por Non O1 *Vibrio cholerae*. *Clin* 1984; 2:62-4.
4. López-Brea M, Jiménez ML, de las Cuevas C, Alcalá-Zamora J, Alonso P. Non-O1 *Vibrio cholerae* septicemia. *Trans Roy Soc Trop Med Hyg* 1985; 79:878-9.
5. Pérez JL, Cabré M, Riera L, Príu R, Berrocal CI. Gastroenteritis por *Vibrio parahaemolyticus* asociada a consumo de ostras. *Clin* 1987; 5:160-3.
6. Revillo MJ, Moles B, Lomba E, Esteban A, Aldea MJ. Aislamiento de *Vibrio mimicus* en muestras clínicas. *Clin* 1988; 6:189-202.
7. Pérez JL, Ayats J, López P, Martín R. Infección de herida por *Vibrio alginolyticus*. *Rev Esp Clin* 1989; 4:314-5.
8. Pavia AT, Bryan JA, Maher KL, Hester TR Jr., Farmer JJ III. *Vibrio carchariae* infection after a shark bite. *Ann Intern Med* 1989; 111:85-6.
9. Elliot EL, Kaysner CA, Jackson L, Tamplin ML. 1998. *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*, and other *Vibrio* spp. Ch. 9. *In Food and Drug Administration Bacteriological Analytical Manual*, 8th ed. (revision A), (CD-ROM version). R.L. Merker (Ed.). AOAC International, Gaithersburg, MD.