



XIV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería



***Vibrio damsela* EN ALIMENTOS MARINOS DE ORIGEN ANIMAL DE ESTABLECIMIENTOS DE ISLA DEL CARMEN, CAMPECHE, MÉXICO**

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 damsela, establecimientos

Introducción. Los vibrios son característicamente indígenas de hábitats marinos, salobres y estuarinos, y aparecen en grandes concentraciones (*blooms*) cuando las aguas aumentan de temperatura (17-20°C). A temperaturas bajas los vibrios permanecen en el sedimento de los fondos marinos y los recuentos arrojan normalmente cifras inferiores a las necesarias para producir infección (1-2). El espectro de infecciones humanas causado por la especie *Vibrio damsela* incluye infección de herida (3).

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 expendían en establecimientos de Isla del Carmen, Campeche, México, representan factores potenciales de riesgo por la especie *Vibrio damsela* 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 damsela* se procedió según la metodología descrita en la octava edición del Bacteriological Analytical Manual (FDA) (4).

Resultados. Las prevalencias obtenidas en alimentos marinos crudos, marinados sin calor, parcialmente cocidos con calor y completamente cocidos con calor fueron, respectivamente, 10.74% (32/298), 0.00% (0/8), 0.00% (0/77) y 0.00% (0/7). En 32 (8.21%) muestras se aisló un número igual de cepas cuyas características bioquímicas correspondieron a *Vibrio damsela*. El intervalo de estimación al nivel de confianza del 95% para el porcentaje en la población de alimentos marinos con *Vibrio damsela* fue 5.48% ≤ P ≤ 10.93%.

Conclusiones. Se concluye que los alimentos marinos crudos representan factores de riesgo por la

especie *Vibrio damsela* para el desarrollo de infección de herida.

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

Bibliografía.

1. Robertson WJ, Tobin RS. The relationship between three potential pathogens and population indicator organisms in Nova Scotian coastal waters. *Can J* 1983; 29:1261-9.
2. West PA. The human pathogenic vibrios. A public health update with environmental perspectives. *Epidem Infec* 1989; 103:1-34.
3. 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.
4. 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.