



XIV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería



***Vibrio fluvialis* 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 fluvialis, establecimientos

Introducción. En los países templados los vibrios se encuentran presentes en el agua de mar durante todo el año, aunque su concentración experimenta un notable incremento en los meses cálidos a causa de las favorables condiciones ecológicas y del plancton aumentando su acumulación por moluscos filtradores y otros animales marinos. El espectro de infecciones humanas causado por la especie *Vibrio fluvialis* incluye gastroenteritis aguda.

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 fluvialis* para el desarrollo de gastroenteritis aguda.

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 fluvialis* se procedió según la metodología descrita en la octava edición del Bacteriological Analytical Manual (FDA).

Resultados. Las prevalencias obtenidas en alimentos marinos crudos, marinados sin calor, parcialmente cocidos con calor y completamente cocidos con calor fueron, respectivamente, 2.68% (8/298), 0.00% (0/8), 2.60% (2/77) y 0.00% (0/7). En 10 (2.56%) muestras se aisló un número igual de cepas cuyas características bioquímicas correspondieron a la especie *Vibrio fluvialis*. El intervalo de estimación al nivel de confianza del 95% para el porcentaje en la población de alimentos marinos con *Vibrio fluvialis* fue 1.00% ≤ P ≤ 4.13%.

Conclusiones. Se concluye que los alimentos marinos crudos y los alimentos marinos parcialmente cocidos con calor representan factores potenciales de

riesgo por la especie *Vibrio fluvialis* para el desarrollo de gastroenteritis aguda.

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.