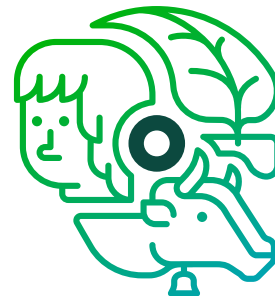
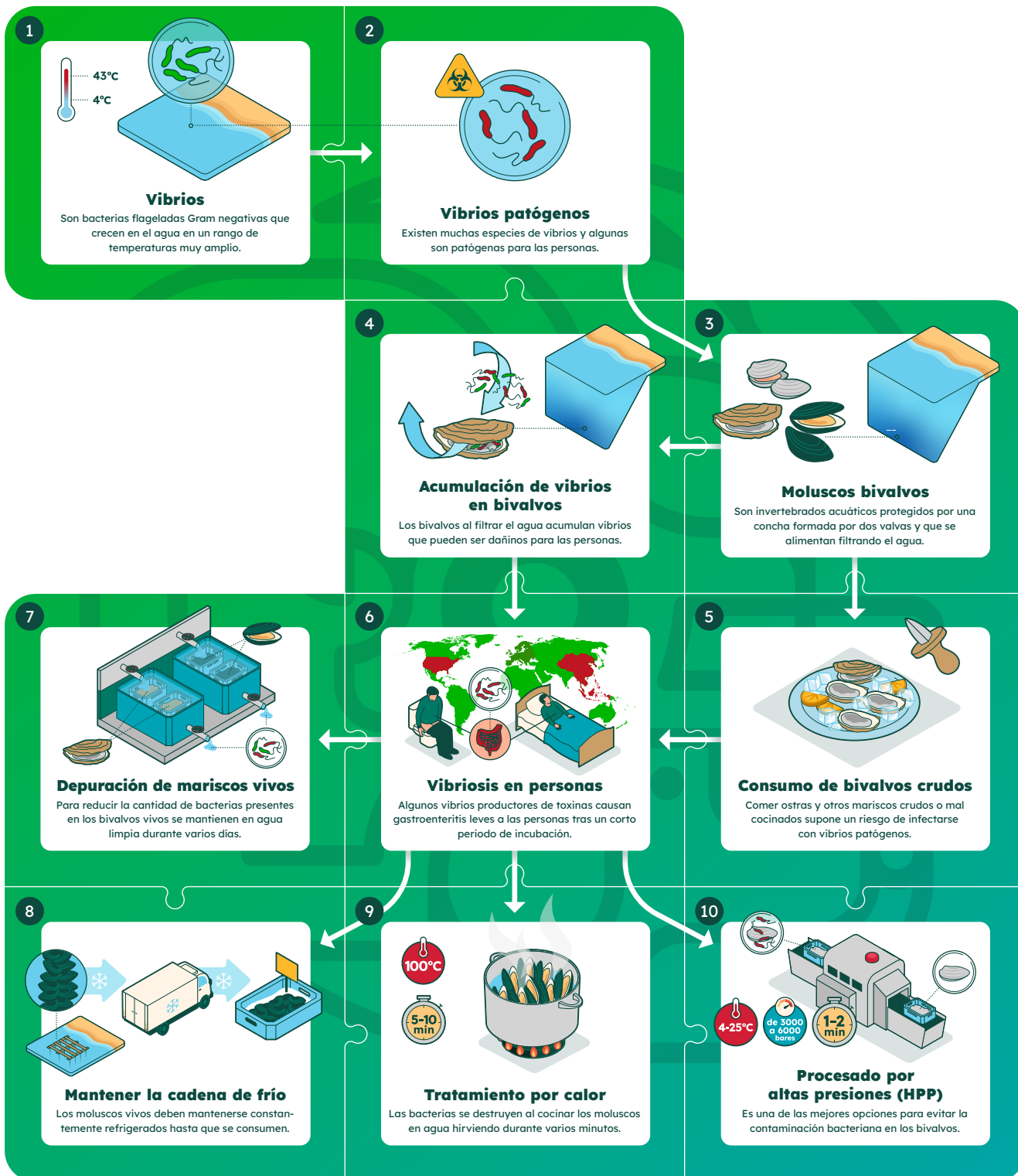


# Vibriosis por consumo de bivalvos



El consumo de moluscos bivalvos crudos o poco cocinados, y también de algunos crustáceos, conlleva un riesgo sanitario creciente asociado a la presencia de vibrios: unas bacterias que pueden producir toxinas y causar gastroenteritis.



Autores: Ignacio de Blas e Imanol Ruiz Zarzuela, Adaptación didáctica: Esencia, Diseño: Sergio Simón · Diseño & Web

Un proyecto de

Con la colaboración de