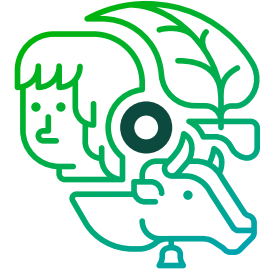


Vibriosis por consumo de bivalvos



Educación Primaria



Objetivo

Comprender con facilidad qué es la vibriosis y cómo la transmiten los bivalvos y explicar cómo la salud humana, la sanidad animal y el medio ambiente son tres elementos relacionados vinculados a los diferentes ecosistemas.

* Esta ficha didáctica sirve de explicación y acompañamiento a la **infografía** asociada.

Definición

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.

Los tres elementos fundamentales de One Health

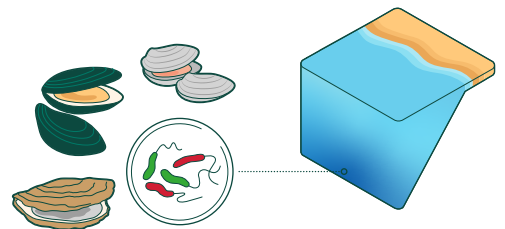
Humanos

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 una enfermedad bacteriana que, tras una incubación de 2 horas a 4 días, produce una diarrea acuosa y vómitos durante 1-7 días. Suele ser leve pero, en ocasiones (sobre todo con *V. vulnificus*), evoluciona a septicemia que puede ser mortal. Es un problema habitual en EE.UU. y Asia y, emergente, en Europa.



Animales

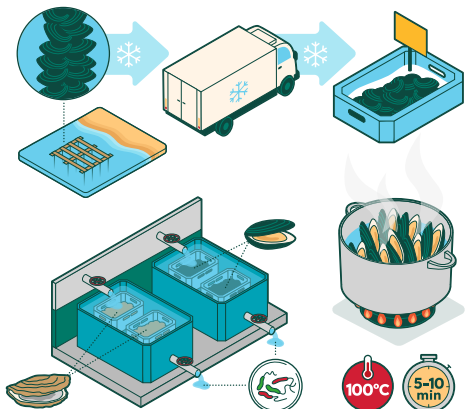
Los animales portadores son generalmente moluscos bivalvos protegidos por dos valvas articuladas y unidas por un ligamento (charnela) que viven en los fondos acuáticos, fundamentalmente marinos. Se alimentan por filtración, capturando fitoplancton, bacterias y otras partículas orgánicas, usando sus branquias.

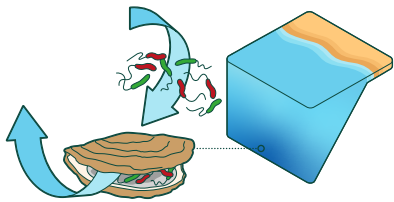


Prevención

La prevención de la vibriosis implica esfuerzos tras la cosecha de los bivalvos, desde la depuración de los mariscos vivos manteniéndolos en agua limpia varios días, a mantenerlos a baja temperatura para reducir la multiplicación de los vibrios durante el transporte y manipulación.

Como alternativa, los bivalvos se deben cocinar completamente antes de consumir, hirviéndolos hasta que se abran y, luego, mantenerlos en ebullición al menos 5-10 minutos más. Un inconveniente es que pierden propiedades nutricionales y cambia su sabor y textura.





¿Cómo nos relacionamos?

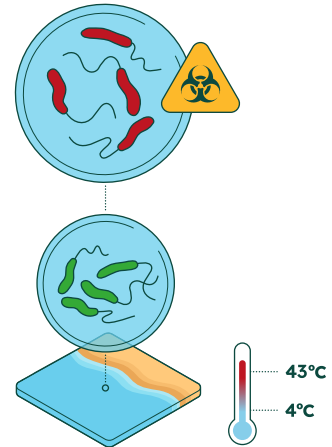
Al alimentarse filtrando agua, los bivalvos acumulan vibrios presentes en el agua de forma que se concentran y multiplican en sus tejidos sin causarles ninguna enfermedad, ni alterar su color o sabor. Es una zoonosis ya que afecta tanto al hombre como a los animales.

Recursos para la explicación

¿Qué son los vibrios?

Los vibrios son bacterias flageladas Gram negativas que crecen normalmente en hábitats acuáticos tolerando concentraciones moderadas de sal en un rango térmico muy amplio (4-43°C). Es habitual encontrarlos en ríos, estuarios y litorales marinos.

Existen 48 especies del género *Vibrio* de las que 11 son patógenas para los humanos al ser capaces de producir toxinas. La más conocida es *V. cholerae* causante del cólera pero, en este caso, nos interesan sobre todo *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus*, habituales en aguas marinas.



Actividad #RetoCOCO

Actividad 1

Infórmate: Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), en nuestro hogar, podemos seguir una serie de consejos y adoptar hábitos que nos ayuden a seguir unas buenas prácticas de higiene en cuanto a la manipulación, preparación y cocinado de los alimentos. Para ello, es importante tratar los alimentos de forma adecuada.

Busca información sobre seguridad alimentaria en casa. ¿Qué consejos son necesarios para evitar enfermedades al cocinar productos marinos?

Actividad 2

Investiga: Realiza un esquema en el que aparezcan los diferentes tipos de biotoxinas que pueden venir de la fauna marina y qué técnicas alimentarias sirven para su prevención.

Un proyecto de

Con la colaboración de