

Fecha: 18-08-2025

Medio: Diario Austral Región de Los Ríos

Supl.: Diario Austral Región de Los Ríos

Tipo: Noticia general

Título: Especialista de la UACH advierte por alerta sanitaria de listeria en alimentos

Pág.: 5

Cm2: 157,5

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

4.800

14.400

☐ No Definida



COMUNICACIONES UACH

ANÍBAL CONCHA ES ACADÉMICO DEL ICYTAL.

Especialista de la UACH advierte por alerta sanitaria de listeria en alimentos

PREVENCIÓN. *Bacteria puede causar graves problemas de salud en las personas.*

A propósito de los casos de alertas alimentarias relacionados con *Listeria monocytogenes*, el Dr. Aníbal Concha Meyer, académico del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICYTAL) de la Universidad Austral de Chile, especialista en este tema, explicó que se trata de una bacteria que puede causar graves problemas de salud en la población.

Los grupos vulnerables son embarazadas, recién nacidos, adultos mayores y personas con sistemas inmunológicos debilitados; mientras que los síntomas pueden variar, desde fiebre y malestar general hasta complicaciones más graves como meningitis o sepsis.

Por lo mismo, es fundamental tomar los resguardos para no consumir alimentos contaminados con esta bacteria, ya que "es un patógeno que posee características que le permiten crecer en condiciones de refrigeración. Por lo tanto, desde el punto de vista de los alimentos una de las únicas soluciones es la cocción de estos productos", explica el ingeniero en Alimentos.

"En ese sentido, desde la UACH trabajamos constantemente para investigar no sólo las características de este patógeno, su capacidad de resiliencia y de resistencia a antibióticos y también otras condiciones adversas. Asimismo, evaluamos cómo controlarlo y cómo mitigar su presencia en alimentos", agrega el Dr. Concha.

Por ejemplo, señala que en sus investigaciones están utilizando "tecnologías emergentes de procesamiento. En este caso el plasma frío atmosférico, que es una alternativa que hemos estudiando, entendiéndose que existen alimentos que necesitan tratamientos para poder asegurar la inhibición de este patógeno".

Por lo mismo, sostiene, que las alertas emitidas por parte de la autoridad sanitaria "preocupan, porque son alimentos listos para el consumo. Por eso es muy importante seguir ciertas recomendaciones de prevención en el consumo, tener mucho cuidado con estos productos y evitar los que han sido asociados con esta situación de alerta".