LITORALPRESS

Fecha: 04-05-2026
Medio: Diario Concepción
Supl. : Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: Investigación aborda riesgos de zoonosis de origen marino y promueve estrategias de prevención en el país

Pág. : 9
Cm2: 901,9

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: No Definida

Ciencia&Sociedad

Las zoonosis

son enfermedades o infecciones transmitidas desde animales a humanos y, de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS), representan el 75% de las patologías emergentes y conocidas.

ESTUDIO DE LA UDEC

Investigación aborda riesgos de zoonosis de origen marino y promueve estrategias de prevención en el país

Noticias UdeC
contacto@diarioconcepcion.cl

Los especialistas llaman a tomar precauciones especiales con los ceviches, sushis y ahumados; revisar los productos del mar al momento de comprar y a observar la manipulación y almacenamiento para garantizar su inocuidad.

FOTO: SEREMI DE SALUD BIOBÍO

En un país con más de 4 mil kilómetros de costa y una disponibilidad permanente de peces y mariscos, las zoonosis de origen marino constituyen un potencial riesgo para la salud si no se cumplen medidas básicas para un consumo seguro.

La ingestión de estos productos crudos o parcialmente cocidos figura como una de las principales fuentes de infecciones, por eso es fundamental poner atención a ingredientes utilizados en las preparaciones de productos del mar.

También hay cuidar las formas de almacenamiento y manipulación para garantizar su inocuidad, y tener precauciones especiales con ceviches, sushis y ahumados.

Las zoonosis son enfermedades o infecciones transmitidas desde animales a humanos y, de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS), representan el 75% de las patologías emergentes y conocidas.

De las más de 200 enfermedades zoonóticas descritas a nivel mundial, cerca del 70% proviene de animales silvestres y las originadas en ambientes acuáticos son las que más se han crecido en los últimos años debido, entre otros factores, al aumento de la temperatura del mar por efecto del cambio climático.

"Muchos microorganismos patógenos, como bacterias del género Vibrio o parásitos como Anisakis, se desarrollan más rápido en aguas cálidas, lo que incrementa su abundancia y amplía su distribución geográfica", comentó el investigador del Departamento de Oceanografía (DOCE) de la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas de la Universidad de Concepción, Ariel Valenzuela Saldías.

Una salud

Esto parásitos pueden aparecer en zonas donde antes no eran frecuentes, aumentando el riesgo de exposición humana, agregó el Dr. Valenzuela, quien lidera un proyecto Fonis-Anid que aborda el problema de las zoonosis marinas desde la perspectiva de Una sola salud.

"El enfoque One Health (Una salud) es fundamental porque reconoce que la salud humana no puede entenderse de manera aislada. En el caso de las zoonosis marinas, la salud del ecosistema determina la presencia y abundancia de los patógenos. La salud de los animales (peces, mariscos) define el riesgo de transmisión y la conducta humana determina la exposición", explicó.

El especialista agregó que el aumento de las zoonosis de origen marino es una señal de que los cambios en el océano están teniendo consecuencias directas en la salud de las personas. "Por eso, el enfoque One Health es clave: porque conecta lo que pasa en el ambiente, en los animales y en nuestras prácticas cotidianas", aseveró.

Pescados y mariscos crudos

Las zoonosis de origen marino se relacionan principalmente con el consumo de pescados y mariscos crudos, poco cocidos o en descomposición y, de acuerdo a la investigadora del DOCE UdeC y parte del equipo del proyecto, Sandra Ferrada Fuentes, varias de ellas pueden ser consideradas enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Por eso es importante que las

LITORALPRESS

Fecha: 04-05-2026
Medio: Diario Concepción
Supl. : Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: Investigación aborda riesgos de zoonosis de origen marino y promueve estrategias de prevención en el país

Pág. : 10
Cm2: 929,8

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: No Definida

FOTOS: FREEPIK

personas conozcan las fuentes de contagio y las medidas que pueden adoptar para evitar infecciones, que es uno de los focos del proyecto Anid.

Las infecciones más comunes son la vibriosis y la listeriosis, de origen bacteriano, y la difilobotriosis y anisakidosis, causadas por nemátodos (un tipo de gusanos).

En general, las infecciones por mariscos o pescados se presentan con síntomas como diarrea, fiebre, dolor abdominal, vómitos y dolor muscular, señaló el docente del Departamento de Medicina Interna UdeC, Dr. Patricio Ortiz Ruiz.

El gastroenterólogo indicó es fundamental consultar con un médico "porque no siempre es posible saber cómo pueden evolucionar estos cuadros".

Esto es especialmente importante cuando se trata de niñas y niños pequeños, mujeres embarazadas y personas mayores, porque la deshidratación frente a un cuadro diarreico es más riesgosa para ellos.

La recomendación del especialista es evitar consumir estos productos crudos y mantener siempre la cadena de frío para asegurar su conservación.

Anisakidosis

Algunas de estas infecciones se han hecho más frecuentes en las últimas décadas. Es el caso de anisakidosis que reporta entre 15 mil y 20 mil casos humanos, con prevalencias más altas en Japón, España, Perú y Chile, debido al consumo de pescados crudos en ceviches y ahumados.

No existen cifras exactas de esta infección en el país porque hay enfermedades, como ésta, que no son de notificación obligatoria, agrega la también investigadora del DOCE, Victoria Herrera Yáñez.

Así, anisakidosis no aparece desagregada en las estadísticas. "Pero, además, no existe un método de detección rápida para su diagnóstico", agregó la bióloga marina.

La infección se produce por la ingestión de las larvas de una especie de nemátodo llamado Anisakis, que vive en la musculatura y vísceras de pescados como merluza, o jurel, y cefalópodos como calamares.

A veces, el agente es expulsado por la boca, pero en ocasiones las larvas y adultos continúan en el cuerpo, provocando úlceras en

el tracto digestivo o tumores en músculos u órganos, donde se enquista, advirtió Ferrada.

"Muchas veces no hay diagnóstico porque aún no existe un test rápido para hacerlo, entonces los casos están subestimados", dijo la investigadora.

Por eso, la bióloga marina apuntó a la importancia de inspeccionar el pescado al momento de comprarlo, lo que debe hacerse, además, en lugares autorizados.

Hay algunos parásitos, como los gusanos anisakis, que son evidentes y pueden verse, de modo que es fácil descartar un producto que está infectado. No así con otros agentes infecciosos microscópicos como el Vibrio parahaemolyticus, responsable de la vibriosis, una de las enfermedades más recurrentes en Chile por consumo de mariscos crudos o mal cocidos.

Baja percepción de riesgo

Sandra Ferrada afirmó que, como hay parásitos que no se conocen o no se pueden ver, la población en general tiene una baja percepción de riesgo sobre las zoonosis de origen marino y las enfermedades de transmisión alimentarias (ETAs) por consumo de pescados y mariscos.

Este es uno de los aspectos a los que apunta el proyecto Fonis en desarrollo en la UdeC, que contempla el diseño y ejecución de un plan pionero de educación con énfasis en los riesgos, la prevención y control de las zoonosis de origen marino, en especial las que tiene relación con la alimentación.

La idea es entregar información sobre estas enfermedades y explicitar los riesgos que presentan algunos alimentos marinos.

El proyecto incluye a pescadores, comercializadores y consumidores de productos del mar, profesionales de la salud y estudiantes, y abarca las regiones de Biobío y Ñuble, donde están los mayores desembarques pesqueros y también el mayor número de casos de infecciones relacionadas con alimentos de origen marino.

"Esta realidad se observa claramente al estandarizar el número de casos de ETAs por cada 100 mil habitantes para los alimentos que provienen de pescados y productos de la pesca. Las regiones de Biobío y Ñuble ocupan los primeros dos lugares con tasas promedio de 19,6 y 15,6 respectivamente, para el periodo comprendido entre los años 2011-2024", comentó Victoria Herrera.

Contribución a la salud pública

En estos momentos, el equipo de investigadores está enrolando al público objetivo del proyecto que incluye a representantes de pescadores artesanales de las dos regiones y centros de salud familiar de Cobquecura y Chiguayante; estudiantes de las carreras de técnico en enfermería de nivel superior y gastronomía de los institutos profesionales Virginio Gómez y del Instituto Santo Tomás, y alumnos de las carreras de la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas.

Además de las actividades de difusión -que parten con los primeros talleres en mayo- este proyecto busca constituirse en un paso para avanzar en instrumentos que ayuden a pesquisar de manera rápida los agentes responsables de las infecciones, como una contribución universitaria a la salud pública.

"Queremos desarrollar una herramienta de diagnóstico molecular rápido a anisakidosis y de otros parásitos en peces de Chile disponible para el sistema de salud", adelantó Sandra Ferrada.

El Dr. Valenzuela destacó que este proyecto no solo busca transferir el conocimiento que se genera en la Universidad hacia la comunidad, en un tema de alta relevancia para la salud pública, sino también sentar las bases para futuras soluciones tecnológicas que fortalezcan la prevención y el diagnóstico de estas enfermedades en Chile.

OPINIONES
X @MediosUdeC
contacto@diarioconcepcion.cl