

OPINIÓN

Conservación y manipulación de alimentos en verano: un desafío sanitario permanente

Fernando Alex Cortés Tello académico Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud U. Central sede Región de Coquimbo

Durante el verano, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) aumentan debido a las altas temperaturas que favorecen la proliferación de microorganismos patógenos y a fallas en la conservación, manipulación y traslado de alimentos. El Ministerio de Salud de Chile (MINSAL) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) señalan que un número significativo de brotes estivales se asocia a higiene y manipulación inapropiada, productos de alto riesgo (crudos) y a la ruptura de la cadena de frío, tanto en puntos de venta como en hogares y durante actividades recreativas.

Las ETA son causadas por bacterias, virus y toxinas. En el contexto nacional y regional, los responsables son la *Salmonella*, vinculada a carnes, huevos y productos preparados, el cual genera cuadros de diarrea, fiebre y dolor abdominal. El *Vibrio parahemolítico*, asociado a mariscos crudos o mal cocidos, produce gastroenteritis con vómitos, diarrea y calambres y la *Listeria monocytogenes*, capaz de crecer incluso a temperaturas de refrigeración, se encuentra en productos lácteos no pasteurizados, pescados procesados y carnes frías, siendo especialmente grave en grupos vulnerables como gestantes y adultos mayores.

Los registros de la Seremi de Salud de Coquimbo correspondientes al verano de 2025 evidencian una tendencia preocupante en las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Durante los primeros meses del año se reportaron múltiples brotes asociados al consumo de pescados y mariscos crudos, que afectaron a decenas de personas y fueron atribuidos mayoritariamente a *Vibrio parahaemolyticus*. En total, la región notificó más de un centenar de eventos de ETA, con varios cientos de personas afectadas, determinando que una proporción significativa de estos brotes tuvo su origen en entornos domiciliarios, donde la manipulación inadecuada de los alimentos y la ruptura de la cadena de frío fueron factores recurrentes.

Además, la presencia de *Salmonella* y otros patógenos bacterianos en productos de alto riesgo sigue siendo un hallazgo frecuente en inspecciones sanitarias y encuestas de brotes, lo que refleja tanto la complejidad del problema como la persistencia de brechas en educación sanitaria y prácticas de inocuidad.

Frente a este escenario, resulta imprescindible reforzar conductas básicas de prevención durante el verano, cómo mantener rigurosamente la cadena de frío —asegurando que los alimentos perecibles se conserven a temperaturas iguales o inferiores a 5 °C—, privilegiar la compra en establecimientos autorizados que cumplan con condiciones sanitarias adecuadas, extremar las medidas de higiene en la manipulación de alimentos y asegurar una cocción completa, especialmente en carnes, huevos y mariscos.