

# Afectados por consumo de alimentos suben 91,2% respecto al mismo periodo de 2025

**Preparaciones con huevo crudo, en especial la mayonesa casera, reúnen el 43,8% de los 32 brotes notificados en 2026.**

Constanza Vergara Barreda  
 constanza.vergara@estrellaarica.cl

La seremi de Salud de Arica y Parinacota, Karla Kepec, advirtió sobre el aumento sostenido de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la región. Durante 2025 se registraron 103 episodios que afectaron a 329 personas, con cuatro hospitalizaciones y el fallecimiento de un menor de cinco años, "lo que evidencia el impacto y la gravedad de este problema de salud pública (...) junto al riesgo de desenlaces graves, especialmente en población vulnerable", así lo determinó la autoridad sanitaria.

La tendencia se mantiene al alza en los últimos años. En 2024 se notificaron cerca de 79 brotes, cifra que aumentó significativamente en 2025.

Inclusive, en lo que va de 2026, hasta la semana epidemiológica número 10, se han reportado 32 brotes (6,7% de alza respecto a 2025), con 174 per-

sonas afectadas, lo que representa un crecimiento importante del 91,2% respecto al mismo periodo del año anterior. Igualmente, se observa un aumento en la magnitud y gravedad de los casos, con seis hospitalizaciones a la fecha y sin fallecidos.

Cabe recalcar que, los grupos de mayor riesgo incluyen a niños, personas mayores, embarazadas y personas con enfermedades crónicas.

"Estos antecedentes dan cuenta de una situación sanitaria relevante, con brotes que se concentran principalmente en el ámbito domiciliario y que están fuertemente asociados al consumo de preparaciones con huevo crudo, como la mayonesa casera, lo que constituye un factor de riesgo clave en la transmisión de estas enfermedades", agregó la doctora Kepec.

Tal como lo informó la profesional de la salud, en relación con los alimentos involucrados se ha identificado como principal fac-



GRUPOS DE RIESGO INCLUYEN A NIÑOS, EMBARAZADAS Y PERSONAS CON ENFERMEDADES CRÓNICAS.

tor de riesgo el consumo de preparaciones elaboradas con huevo crudo, especialmente mayonesa casera, asociada al 43,8% de los brotes notificados durante el presente año.

Asimismo, otras causas identificadas son las malas

# 32

**brotos se han registrado durante 2026, lo que implica un alza del 6,7% respecto del mismo periodo del año pasado.**

# 1

**fallecido menor de cinco años se reportó en la región por enfermedades transmitidas por alimentos en 2025.**

prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, la preparación doméstica de alimentos como principal lugar de ocurrencia con un 50% en 2026, el almacenamiento inadecuado y la contaminación cruzada en la cocina, enfatizó la representante regional de Salud.

Ante esta situación, Kepec ha intensificado las acciones de vigilancia epidemiológica, la fiscalización de establecimientos de alimentos y la educación a la comunidad, con el objetivo de controlar el brote y prevenir nuevos casos.

"Hacemos un llamado a la población a adoptar medidas preventivas fundamentales, como evitar el consumo de alimentos con huevo crudo, como la mayonesa casera; mantener una adecuada higiene en la manipulación de alimentos y evitar la contaminación cruzada; cocinar completamente carnes, pescados, mariscos y huevos; adquirir siempre alimentos en locales establecidos y autorizados; y consultar oportunamente en un Cesfam o centro médico ante síntomas como diarrea, vómitos o fiebre", concluyó la doctora Karla Kepec.