UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Microbiología capacitará en la prevención de importante bacteria

2 MAR 2010 Salud

La bacteria se adquiere por consumo de alimentos contaminados, como ha ocurrido con la leche, los derivados lácteos, carnes mal preparadas o vegetales sin lavar Archivo ODI con fines ilustrativos

El ***control de la Listeria monocytogenes en productos cárnicos y de pollo de consumo humano*** es el título de un curso taller que ofrecerá la Facultad de Microbiología de la Universidad de Costa Rica los días 4 y 5 de marzo, de 8:00 a.m. a 1:00 p.m. en el auditorio de esa unidad académica.

La capacitación la impartirán especialistas connotados en este campo, como son los doctores Harshavardhan Thippareddi, profesor asociado en Ciencias Alimentarias y Dennis Burson, especialista en carnes del Departamento de Servicios de Alimentos, ambos de la Universidad de Lincoln, Nebraska; Estados Unidos.

La *Listeria monocytogenes* es una bacteria de amplia distribución en la naturaleza y muy resistente a las condiciones adversas del ambiente: al calor, al frío, y al nivel de acidez elevado. No es frecuente en la población general, sino que puede causar brotes en forma esporádica, especialmente en niños pequeños y adultos mayores, embarazadas e inmunosuprimidos.

En la mayor parte de los casos la bacteria se adquiere por consumo de alimentos contaminados, como ha ocurrido con la leche, los derivados lácteos, carnes mal preparadas o vegetales sin lavar. Puede provocar abortos, meningoencefalitis y meningitis bacteriemia en mujeres gestantes.

El objetivo del curso es capacitar a microbiólogos y estudiantes avanzados y a quienes trabajan en la industria cárnica en la prevención de esta importante bacteria.

La idea es reducir el riesgo de contagio en plantas procesadoras de carne y pollo.

Los objetivos específicos incluyen el uso de diversos tratamientos físicos y químicos para asegurar la inocuidad de esos alimentos.

Aunque será impartido en inglés, el curso tendrá traducción simultánea.

La inscripción la están realizando en el Laboratorio de Microbiología de Alimentos, ubicado en el segundo pisode la Facultad de Microbiología.

Las personas interesadas pueden comunicarse con la Dra. María Laura Arias Echandi, en el teléfono 2511-4270. El taller tiene un costo de ¢15.000.

Lidiette Guerrero Portilla
Periodista Oficina de Divulgación e Información
lidiette.guerrero@ucr.ac.cr