



**Te invitamos a leer más**

**3.3: a)**

**Las bacterias causantes de toxiinfecciones alimentarias, se reproducen a temperatura ambiente por bipartición. Es un tipo de reproducción asexual que realizan bacterias, levaduras, algas unicelulares y protozoos.**

**Consiste en la duplicación del ADN, seguida de la división del citoplasma, dando lugar a dos células hijas. Cada una de estas a su vez se vuelve a dividir en dos, y así sucesivamente. Es un crecimiento en progresión geométrica.**



De ahí la importancia de mantener los alimentos elaborados que no vayan a consumirse en un tiempo breve, conservados en frío.

Por tiempo breve puede entenderse 2 horas, si la temperatura ambiente es inferior a 24°C y 1 hora si supera esta temperatura.

**A temperatura  $\leq 8^{\circ}\text{C}$  las bacterias no se reproducen.**

### **En cuestión de temperatura, hay una excepción que merece una mayor explicación**

La bacteria *Listeria monocytogenes* puede crecer incluso dentro de las temperaturas frías de un refrigerador. Para evitar que se reproduzca, precisa una temperatura de conservación  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

El riesgo de reproducción de *Listeria m.* se circunscribe a que se produzcan las 2 circunstancias siguientes:

- 1) **Que se trate de alimentos de riesgo:** los alimentos de riesgo son los listos para el consumo que no han tenido un tratamiento térmico eficaz y sin cierre hermético, tales como quesos frescos, embutidos, ensaladas envasadas y pescados ahumados, entre otros.
- 2) **Que se conserven escasamente refrigerados ( $> 4^{\circ}\text{C}$ ), durante más de 4-5 días.** La *Listeria m.* es de crecimiento lento, por lo que para su reproducción precisará al menos 4 días fuera del rango de temperatura indicada. No obstante, al tiempo y  $t^{\text{a}}$  de conservación doméstica, hay que añadirle los correspondientes de la distribución y venta.

*Listeria m.* produce la enfermedad conocida como listeriosis. Los síntomas incluyen fiebre y escalofríos, dolor de cabeza, malestar estomacal y vómitos. Se puede asemejar a un proceso gripal.

Cualquier persona puede contraer la enfermedad, pero es particularmente grave para las mujeres embarazadas, porque pueden transmitirla al feto, con graves consecuencias.



Durante el primer trimestre de embarazo, la listeriosis puede provocar abortos espontáneos, parto prematuro, nacimiento con bajo peso o incluso la muerte del bebé. Los fetos que contraen una infección tardía, pueden desarrollar una amplia gama de problemas de salud, incluidos capacidad mental disminuida, parálisis, crisis epilépticas, ceguera o trastornos cerebrales, cardíacos o renales.

**La medida preventiva para las mujeres embarazadas, es prescindir de los alimentos de riesgo.**

En el caso de las personas de edad avanzada y personas con el sistema inmunitario debilitado, la enfermedad puede revestir una mayor gravedad que para un adulto sano.

