

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Departamento de Patología y Medicina Preventiva



**INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA: *BACILLUS CEREUS* Y SU RELACIÓN
CON LAS INTOXICACIONES ALIMENTARIAS POR CONSUMO DE
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO
A LA FACULTAD DE CIENCIAS
VETERINARIAS DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO DE
MÉDICO VETERINARIO**

GUSTAVO ALONSO MARDONES PAILA
CONCEPCIÓN – CHILE

2015

I. RESUMEN

REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA: *BACILLUS CEREUS* Y SU RELACIÓN CON LAS INTOXICACIONES ALIMENTARIAS POR CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

REVIEW: *BACILLUS CEREUS* AND ITS RELATION WITH FOODBORNE DISEASES THROUGH CONSUMPTION OF ANIMAL FOOD SOURCES

Las enfermedades transmitidas por alimentos son un problema común, costoso pero prevenible en salud pública. Contaminantes químicos, físicos o biológicos pueden alterar los alimentos, generando enfermedad en el consumidor. *Bacillus cereus sensu stricto*, integrante del grupo *Bacillus cereus sensu lato*, es un patógeno bacteriano de importancia alimentaria tanto en Chile como en el mundo. Es un bacilo Gram positivo, esporulado, considerado mesófilo, pero se han descrito cepas psicrófilas. Sus toxinas emética y diarreica son sus principales factores de virulencia, donde distintivamente su toxina emética genera un síndrome emético, con vómitos profusos, mientras que la toxina diarreica genera diarrea y dolor abdominal. Es un microorganismo ubicuo, saprófito de los suelos, presente en alimentos de origen vegetal, tales como arroz y especias, así como en alimentos de origen animal, especialmente en lácteos, carnes y huevos. Su incidencia tanto en Chile como en el mundo es sub-reportada, a raíz de la amplia subestimación de los casos ETAs por *B. cereus*. Para su detección y recuento desde alimentos, el Bacteriological Analytical Manual recomienda el uso del agar MYP, que contiene manitol, yema de huevo y polimixina, donde *B. cereus* se desarrolla en colonias rosadas y delimitadas por un halo de precipitación de lecitinasa. Igualmente, el agar cromogénico BACARA es recomendado para detectar a *B. cereus* en matrices alimentarias. Es por todo esto que, el objetivo de esta investigación bibliográfica es describir las principales características de *B. cereus* como patógeno generador de intoxicaciones alimentarias.

Palabras clave: *Bacillus cereus*, enfermedad transmitida por alimentos, toxina y detección.