



Universidad de Concepción  
Dirección de Postgrado  
Facultad de Ciencias Veterinarias - Programa de Magister en Tecnología y Seguridad  
de Alimentos de Origen Animal

## **Revisión de las implicancias de *Campylobacter* spp. como patógeno alimentario**

Trabajo de especialización para optar al grado de Magister en  
Tecnología y Seguridad de Alimentos de Origen Animal

GUSTAVO ALONSO MARDONES PAILA  
CHILLÁN-CHILE  
2016

Profesor Guía: Juana López Martín  
Dpto. de Patología y Med. Preventiva, Facultad de Ciencias Veterinarias  
Universidad de Concepción

## I. RESUMEN

*Campylobacter* spp., descubierto en 1906 por John McFadyean y Stewart Stockman, es considerado como el primer agente etiológico de diarrea en humanos en los países desarrollados, tales como EE. UU e Inglaterra, y el segundo o tercero en países en vías de desarrollo, como los integrantes de América Latina. Las especies termotolerantes de *Campylobacter*, especialmente *C. jejuni* y *C. coli*, son mundialmente reconocidas por generar la campilobacteriosis, una zoonosis emergente que cursa con enterocolitis en humanos, asociada al consumo de alimentos de origen animal, tales como la carne de aves de consumo o leche no pasteurizada, además de aguas residuales. El cuadro clínico generado por estas especies suele ser autolimitado, y la aplicación de un esquema antibiótico solo está recomendado en casos clínicamente severos, debido al desarrollo de patrones de resistencia antibiótica por las especies termotolerantes de *Campylobacter* spp., específicamente a antibióticos de la familia de las fluoroquinolonas, macrólidos, aminoglicósidos, betalactámicos y tetraciclinas, situación que ha emanado de la incorrecta utilización de estos fármacos en salud animal y humana.

En lo que respecta a la normativa, a pesar de que las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) son consideradas como enfermedades de notificación obligatoria, aspectos relacionados con resistencia antibiótica de *Campylobacter* spp. como patógeno alimentario, no son considerados dentro de la normativa que vigila a los agentes que poseen resistencia antimicrobiana en Chile. Por otra parte, debido a la poca implementación de métodos para su detección, su notificación hacia laboratorios de referencia es baja, mientras que tampoco es considerada dentro del Reglamento Sanitario de los Alimentos como un microorganismo emergente en alimentos.

Para esta revisión, se utilizaron publicaciones científicas con información actualizada y contingente del área desarrollada, obtenida desde revistas científicas, boletines epidemiológicos y capítulos de libros que analizan tópicos de *Campylobacter* spp. en alimentos, para así generar reflexiones sobre la problemática que generan las especies termotolerantes de *Campylobacter* en salud pública. Es por ello, que esta investigación bibliográfica busca analizar y describir a *Campylobacter* spp. como un patógeno alimentario y resistente a antibióticos, considerando tópicos como diversidad patogénica, situación nacional e internacional, alimentos implicados en una ETA por *Campylobacter* spp. y métodos de detección en laboratorios de análisis de alimentos, a fin de generar discusiones y conclusiones sobre esta temática, estimulando a reconocer al patógeno como un agente de importancia en la industria alimentaria, con la necesidad fundamental de acrecentar el interés de *Campylobacter* spp. como agente alimentario y resistente a antibióticos.