



universidad del sureste

Lic. Gastronomía

catedrático: Marlis Tecu Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Pescados y Mariscos

Tema: Enfermedades Transmitidas

Por P y M

Grado: 4to Cuatrimestre

grupo: "Único"

fecha: 17/09/2020

Enfermedades transmitidas por pescado:

El pescado crudo o poco cocinado puede ser un vehículo de transmisión de algunas infecciones para el viajero. Si bien unas tienen una localización geográfica específica (opistorquiasis, clonorquiasis) otras tienen una distribución mundial y se pueden adquirir en el centro de Madrid u otra ciudad española (anisakiasis).

Opistorquiasis y clonorquiasis.

Ambas son infecciones adquiridas por el consumo de pescados poco cocinados que contienen en sus escamas cercarías de los parásitos. La infección por *Opistorchis viverrini* es endémica en el sudeste asiático, principalmente en el noreste de Tailandia y Laos, *Opistorchis felinus* en la Europa del este (Kazakstán, Ucrania) y Siberia y *Clonorchis sinensis* en Oriente: China, Japón, Corea, Taiwán, Vietnam y la Rusia asiática.

En general el riesgo para el viajero es pequeño, salvo aquellos que viven largas temporadas en áreas endémicas y consumen pescado con frecuencia.

Gnathostomiasis.

La infección por *Gnathostoma* spp se adquiere por el consumo de pescado, ranas y serpientes que contienen en sus músculos las larvas de este parásito. Cuando el hombre las ingiere las larvas no llegan a hacerse adultas pero, sin embargo, migran por los tejidos. La infección es endémica en Asia (China, Japón, Tailandia, Malasia, Vietnam, Filipinas, India) y en menor medida en América Central y del Sur. La presentación clínica es muy variada, debido a la variabilidad de la migración de las larvas, sin embargo las manifestaciones cutáneas son las más fáciles de diagnosticar. Las formas más graves afectan al sistema nervioso central y periférico.

Anisakiasis.

La anisakiasis es una infección parasitaria muy frecuente en nuestro entorno y se origina por el consumo de pescados crudos o poco cocinados que contienen el gusano. La manifestación clínica más frecuente es la mal denominada "alergia al pescado" que realmente es una manifestación de hipersensibilidad frente al *Anisakis* spp.

En raras ocasiones *Anisakis* spp. Penetra la pared gástrica o intestinal produciendo un cuadro de dolor abdominal y perforación.

Intoxicaciones.

Son varias las intoxicaciones que pueden ocurrir por el consumo de peces o moluscos contaminados y, realmente, es muy difícil distinguir por el color o el olor cuáles están contaminados y cuáles no. Algunos pescados de la familia Scombridae (atún, bonito, albacore...), cuando están mal preservados se contaminan y tras su ingestión se presentan náuseas, vómitos, cefalea, diarrea, sequedad de boca, urticaria, diarrea y broncoespasmo. Habitualmente los síntomas son auto limitado. La intoxicación por ciguatera es frecuente en zonas del Caribe, Índico y Pacífico. Los peces que contienen el tóxico saben bien y tienen buen color y textura. Los síntomas aparecen varias horas después de la toma del pescado y consisten en náuseas, dolor abdominal, diarrea acuosa, parestesias periorales y en las manos, prurito, eritema, etcétera. Algunos casos más graves pueden tener alteraciones neurológicas.

Enfermedades transmitidas por mariscos:

En general son enfermedades raras y muy infrecuentes en los viajeros. El consumo de marisco, sin embargo, es una causa muy frecuente de diarrea del viajero.

Paragonimiasis.

La paragonimiasis es endémica en el sudeste asiático, el golfo de Guinea y algunas zonas de Sudamérica (Perú). La infección se adquiere por el consumo de cangrejos infectados con *Meta cercarías* y la enfermedad afecta principalmente al pulmón y en ocasiones al sistema nervioso central y la piel. La manera de prevenir su adquisición es evitando el consumo de cangrejos poco cocinados.

Angiostrongiloidosis.

Es una infección adquirida por el consumo de crustáceos, moluscos o caracoles infectados por la larva y, en general, mal cocinados. La infección es endémica en varias áreas geográficas: *A. cantonensis* en el sureste asiático, Filipinas, Taiwán, el este de África y algunas islas del Pacífico; y *A. costarricensis* en Costa Rica, México, Venezuela y el Salvador.

La forma asiática produce un cuadro de meningoencefalitis y la forma americana provoca un cuadro de malestar abdominal.

Intoxicación por dinoflagelados.

Los dinoflagelados –una especie de fitoplancton marino- son productores de una neurotóxica. En ciertas ocasiones estos organismos se reproducen conformando las llamadas mareas rojas. Cuando se consumen mariscos que han ingerido dinoflagelados se pueden producir parestesias, debilidad, náuseas, vómitos y diarrea.