

Los peligros de la listeria: la bacteria que alertó al Minsal y a los consumidores del popular queso de cabeza

Uno de los grandes manjares de la cocina popular chilena es el queso de cabeza. Según los estudiosos de la comida nacional, aunque su origen está en Europa, esta preparación se tomó una parte importante de la cultura de América Latina y se pueden encontrar versiones desde Chile hasta México.

El queso de cabeza, también conocido como cabeza de chanco, no es un queso propiamente tal, ni siquiera es un producto lácteo, sino un tipo de alimento conocido como áspic, de consistencia gelatinosa que suele consumirse como fiambre, acompañado de un buen pebre o con pan fresco en varias regiones del país. Por lo mismo, las autoridades del Ministerio de Salud no dudaron en alertar a la población cuando se encontraron rastros de listeria en uno de los productos comercializados.

Anuncio Patrocinado

Los peligros de la listeria: la bacteria que alertó al Minsal y a los consumidores del popular queso de cabeza

PERMISO CIRCULACIÓN

Segunda cuota

Paga en línea:

www.muninogales.cl



 Recuerda que hasta el 30 de agosto tienes plazo para pagar la segunda cuota de tu permiso de circulación 2025.

Te informamos de los horarios de atención en la Unidad de Tránsito. (Interior Edificio Municipal)



Martes 26 al viernes 29 de Agosto:



09:00 - 13:30 horas.



Sábado 30 de Agosto:  09:00 - 13:30 horas.

También puedes realizar el trámite en www.muninogales.cl



Nogales
MUNICIPALIDAD

Los peligros de la listeria: la bacteria que alertó al Minsal y a los consumidores del popular queso de cabeza

La autoridad sanitaria expandió la alerta en las regiones de Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana, O'Higgins, Maule, Bio Bío y los Lagos, todo tras detectar la presencia del microorganismo *Listeria monocytogenes* en los productos de la empresa San Pablo Limitada. Esta bacteria puede provocar graves problemas de salud, "especialmente en grupos vulnerables".

Según los especialistas, la listeria puede causar graves problemas de salud, especialmente en mujeres embarazadas, recién nacidos, adultos mayores y personas con enfermedades crónicas o sistemas inmunológicos debilitados. Los síntomas incluyen fiebre, dolor de cabeza, náuseas y molestias estomacales. Si se presentan estos síntomas tras consumir el producto, se debe consultar a un médico de inmediato.



WAM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

-  Impresiones
-  Manejo de redes sociales
-  Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos por WhatsApp**

“La listeria es una bacteria que está distribuida en el ambiente y es peligrosa para los seres humanos porque una infección, sobre todo en personas que tengan comprometido su sistema inmune puede llegar a ser mortal. Produce una enfermedad que se llama listeriosis, que puede causar enfermedades como meningitis y en embarazadas puede generar abortos espontáneos o partos prematuros”, comentó José Luis Palacios, investigador del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CECTA) de la Universidad de Santiago de Chile.

Los peligros de la listeria: la bacteria que alertó al Minsal y a los consumidores del popular queso de cabeza

Este tipo de infección no es exclusiva de los quesos de cabeza, ni de los derivados animales, ya que cualquier alimento expuesto a la bacteria puede ser contaminado, incluso los que se producen en bajas temperaturas.

“Alimentos que son producidos en plantas frigoríficas o en condiciones de frío están expuestos dado que esta bacteria puede resistir bajas temperaturas. Forman lo que se llaman biopelículas, por lo tanto, crean una capa protectora que los protege de agentes antimicrobianos como cloro u otros que se utilizan en limpieza y desinfección”, sostuvo.

Entonces, si cualquier alimento puede contaminarse, incluso los producidos en frío, cabe preguntarse qué cuidados se debe tener en la elaboración y mantención, y así evitar exponerse a las bacterias.

“Es fundamental tener buenas prácticas de manipulación y manufactura de alimentos, que deberían cumplir todas las plantas, tener implementados sistemas de aseguramiento de la calidad. En el fondo ser rigurosos en lo que es las prácticas de limpieza y sanitización de superficies, equipos, y todo aquello que tiene contacto con alimentos, ya sea en forma directa o indirecta”, recomienda José Luis Palacios.

y tú, ¿qué opinas?