Fecha: 09-08-2024 Medio: Diario Concepción Diario Concepción Supl.:

Noticia general

Título: Proyecto potenciará la prevención de zoonosis y la promoción de la salud de la comunidad de Punta Lavapié

Diario Concepción Viernes 9 de agosto de 2024

11

Ciencia & Sociedad

"Una Salud" es el enfoque que sustenta a la propuesta que se lidera desde la Ucsc, que invita a ver a la salud humana, animal y ambiental

Pág.: 11 Cm2: 860,2

como un todo por su vínculo inevitable.

8.100

24.300

No Definida

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

DIFUSIÓN INFORMATIVA. INVESTIGACIÓN EN TERRENO Y OPERATIVOS SON PARTE DE LAS ACCIONES EN LA CALETA

Proyecto potenciará la **prevención de** zoonosis y la promoción de la salud de la comunidad de Punta Lavapié

Ciencias marinas y medicina se unen para educar y reducir riesgos de transmisión de patógenos desde animales domésticos y alimentos marinos, que se evidenció como problema en la localidad de Arauco.

Natalia Quiero Sanz natalia quiero@diariocon

Charlas, investigación en terreno y operativos para informar, reducir riesgos sanitarios y promover el bienestar son parte de las acciones del proyecto "Fortaleciendo la prevención de zoonosis doméstica y alimentaria en la comunidad de Punta Lavapié"

La iniciativa que impactará en la pequeña caleta de Arauco estará a cargo de un grupo interdisciplinario de la Universidad Católica de la Santísima Concepción (Ucsc), y se financia por el Núcleo Científico Tecnológico para el Desarrollo Costero Sustentable Ucsc.

El trabajo se lidera desde la Facultad de Ciencias por la académica Sara Rodríguez junto al tesista de Biología Marina Valentín Toledo, en colaboración con las académicas de la Facultad de Medicina Tania Grant y Mirna Muñoz y estudiantes de Medicina Millaray Albornoz, Daniel Alvarado y Cristóbal Fuentes.

La problemática

Zoonosis es la enfermedad o infección que pasa del animal al humano. La transmisión puede ser por contagio directo con el animal, o indirecto con intermediario como mosquito o alimento

Y Rodríguez, especialista en biología marina y parasitología, expone que el patente riesgo de que se produzcan casos de enfermedades zoonóticas se evidenció en Punta Lavapié, donde el Núcleo Científico Tecnológico ejecuta un provecto Mecesup para fomentar la resiliencia de territorios y comunidades afectadas por incendios forestales en Biobío, que ha permitido visitar con profesionales de distintas áreas y conocer la realidad.

Así, integrantes de Medicina notaron un grave problema de anima-



les domésticos como perros y gatos abandonados. Se reconoció que probablemente no estén con controles y desparasitaciones al día, estén infectados con patógenos como parásitos y puede haber zoonosis.

La científica añade a la pesca, y venta y consumo de productos marinos en restoranes, cocinerías y hogares como actividades económicas y hábitos relevantes a nivel local, junto con la potencial peligrosa tendencia de comer preparaciones con pescados crudos y marinados con limón como ceviche y sushi, lo que se desaconseja por inocuidad y seguridad alimentaria

La parasitóloga advierte que larvas de parásitos pueden estar en la

musculatura de peces, pueden no ser visibles al ojo humano, pero tienen alta prevalencia y se transmiten si no hay cocción. Y se puede gatillar un cuadro gastrointestinal que no siempre es fácil de asociar al consumo

"Si comes parásitos que están pescados como merluza o corvina, los síntomas aparecen 4 o 5 días después, no inmediato. Es importante que las comunidades, sobre todo donde están en contacto directo y consumen pescados, sepan de la zoonosis alimentaria y aprendan medidas para matar al parásito y evitar enfermedades", sostiene.

Se hizo clara la necesidad y opor-

tunidad de integrar a distintas facultades, disciplinas y experticias para aportar en un objetivo: promover la salud de Punta Lavapié.

Así nació el proyecto que en octubre realizará charlas sobre distintas aristas del riesgo y prevención de las zoonosis y de cara a los distintos actores locales, desde quienes trabajan en pesca y venta o gastronomía de pescados, a juntas vecinales y escolares. Además habrá operativos de desparasitación de animales, y se colectarán peces de consumo para estudios vinculados como la

Continúa en pág. 12





 Fecha:
 09-08-2024
 Pág. : 12
 Tiraje:
 8.100

 Medio:
 Diario Concepción
 Cm2:
 483,6
 Lectoría:
 24.300

 Supl. :
 Diario Concepción
 Favorabilidad:
 ■ No Definida

Tipo: Noticia general
Título: Proyecto potenciará la prevención de zoonosis y la promoción de la salud de la comunidad de Punta Lavapié



tesis de Toledo sobre presencia de metales pesados en las especies, cuyos resultados presentará a la comunidad en marzo de 2025.

Una salud

La académica Tania Grant destaca que la propuesta aborda el enfoque de One Health (Una Salud). Éste se promueve por reconocidos especialistas y entes como la ONU, e invita a mirar la salud humana, animal y ambiental como un todo, por un vínculo inevitable e influencia entre los distintos ámbitos que conviven en un entorno.

Por eso afirma que "se espera que la salud se aborde desde todos los focos", y se materializa con el proyecto con integrantes de las ciencias marinas, medicina humana y veterinaria.

Y manifiesta que son trabajos clave para "aprender a que no siempre una disciplina tiene la respuesta, sino que tienen que colaborar y que la problemática se puede abordar multidisciplinariamente".

Salir e impactar

El proyecto de vinculación con la comunidad de Punta Lavapié se contextualiza en una línea de investigación y divulgación que desarrolla la doctora Sara Rodríguez en torno a la presencia de parásitos y las zoonosis.

Y las evidencias que ha ido generando, que se suman a las que se disponen en la literatura, que han despertado la alerta y sobre todo su interés por ahondar en el fenómeno con su implicancia regional, y también acercar la información para educar y concientizar a quienes están en contacto directo y/o son más

El consumo de pescados crudos

es de alto riesgo de zoonosis alimentaria, porque pueden presentar patógenos como larvas que también se ingieren y pueden provocar distintos cuadros.

La presencia del género Anisakis

es de las más prevalentes y preocupantes a nivel global, y relevantes de estudiar en lo local; provocan cuadros digestivos o alergias que pueden llegar a ser graves.

susceptibles a los riesgos.

Es que es primordial para la científica, motivación que comparte con su grupo, salir de la academia con la ciencia y conocimiento, que no queden atrapados en aulas o laboratorios o *papers* que sólo queda para personas del mundo científica y disciplina, y lleguen e impacten a la sociedad, que se transformen en herramienta para reflexionar, tomar decisiones y mejorar actividades.

Potenciar la investigación

En ese horizonte se destaca su proyecto "Fortalecimiento de la Facultad de Ciencias Ucsc en el área de infecciones zoonóticas, con énfasis en la detección y análisis de parásitos en individuos hospedadores de interés comercial", financiado por la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (Anid), por un plazo de ejecución de tres años que finalizan en 2026 y al que se viene a acoplar el reciente proyecto Ucsc.

"En mi proyecto estoy analizando

a los parásitos Anisakis, que son los peligrosos para los humanos", resalta.

Es un género que se puede encontrar tanto en pescados como otras especies marinas, tiene amplia distribución global y desde el consumo de productos infestados puede producir una zoonosis llamada anisakiasis. Esta enfermedad se manifiesta con alteraciones digestivas y reacciones alérgicas que pueden llegar a ser graves en algunos casos.

Su objetivo es indagar en la presencia en peces de consumo humano a nivel local, lo que permitirá dimensionar el potencial riesgo al que se expone la población y promover acciones en pos del bienestar social.

Parte crucial de la investigación ha sido ir a colectar muestras a distintas caletas del Biobío y de distintas especies de consumo cada tres meses. "En esos momentos de muestreo hemos conseguido especies como congrio colorado, jurel, merluza, congrio, corina, reineta y lisas. Compramos todo tipo de pescados frescos, recién capturados, de consumo humano y muchos se ocupan en preparaciones crudas", precisa.

"La idea es abarcar gran parte de la región con este estudio. Ya se hallegado a Dichato, Tomé, Talcahuano y Coronel, y ahora a gregaré Punta Lavapié a la recolección", cuenta. Y es que ahora, con la sinergia de los dos proyectos y los recursos que proveen para avanzar en la ciencia e investigación, podrá ir del norte al sur de la costa regional y obtener datos que permitan reconocer el panorama local en torno a una materia tan crítica como es la inocuidad y seguridad alimentaria desde los productos del mar.

OPINIONES

Twitter @DiarioConce contacto@diarioconcepcion.cl

