

16:52 h. grave enfermedad

Más de 50 profesionales agroalimentarios, reunidos en una jornada sobre la listeria

EFE 10/11/2016

Más de medio centenar de profesionales de empresas agroalimentarias se han reunido hoy en la sede del Centro de Investigación y Agroalimentaria de Aragón (CITA) en la jornada "Listeria y biofilms, un gran reto para la industria alimentaria" que ha abordado esta grave enfermedad.

La actividad, organizada por el CITA con la colaboración de la empresa Cleanity, la ha presentado el director gerente del centro, José Antonio Domínguez, y la directora de Cleanity, Mariam Burdeos, ha informado hoy el Gobierno de Aragón en una nota de prensa.

En la jornada han participado expertos como el veterinario de la administración sanitaria Antonio Español, la profesora de la facultad de Veterinaria María del Carmen Rota o la responsable del laboratorio de Microbiología y Parasitología del CITA, María Fernanda Enseñat, quienes han expuesto temas como el control de la listeria en las industrias alimentarias y su importancia en la exportación de productos o los estudios de investigación y control de esta bacteria.

La listeriosis es una enfermedad de origen alimentario que, aunque su frecuencia es baja, puede causar la muerte y que la causa la bacteria *Listeria monocytogenes*, muy extendida en el medio ambiente donde puede sobrevivir largos periodos de tiempo.

Se trata de un patógeno humano que se transmite a través de los alimentos, siendo los de mayor riesgo de contagio para el hombre los que están listos para el consumo, especialmente los que se conservan refrigerados largos periodos de tiempo.

Esta bacteria puede sobrevivir a los procesos de limpieza y desinfección que se aplican en la industria alimentaria gracias a la capacidad que tiene para formar "biofilms", películas protectoras frente a condiciones adversas que actúan como un "escudo microbiano", sobre superficies de trabajo y equipos, contaminando los alimentos.