



Entrevista

¿Qué es *Listeria monocytogenes*, el peligroso patógeno en alimentos mal manipulados?

El Dr. Mauricio Redondo Solano, microbiólogo de la UCR, explica qué es y cómo evitar este perjudicial microorganismo

18 JUN 2024 Salud

Listeria monocytogenes. ¿Le suena familiar este nombre? Tal vez sí. El 13 de junio del 2024, el Ministerio de Salud emitió una advertencia sanitaria por la detección de *Listeria monocytogenes* en unos [helados a base de leche](#).

Por supuesto, esta no es la primera vez. Durante el [2022](#) y el [2023](#), el Ministerio de Salud también emitió varias alertas relacionadas con el hallazgo de ese mismo microorganismo, en esa ocasión, en **quesos frescos** de distintas marcas distribuidas en el país.

Pero, ¿por qué tantas alertas? ¿Qué es *Listeria monocytogenes* y por qué es tan importante esa vigilancia epidemiológica en los alimentos que consumimos?

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), *Listeria monocytogenes* es una bacteria que causa una **enfermedad conocida como listeriosis** la cual, según las condiciones clínicas del paciente, podría resultar potencialmente peligrosa.

Se estima que cerca de 23 150 casos de listeriosis ocurren en todo el mundo cada año —casi 63 por día— con una tasa de mortalidad entre el 20 % y el 30 % en escenarios severos, menciona la OMS. Es decir, **6 945 personas fallecen cada año** por causa de esta bacteria.

En Costa Rica, los datos más recientes registrados en el [Panorama de la Salud: Latinoamérica y el Caribe 2020](#) indican que entre el 2009 y el 2019 se caracterizaron **92 aislamientos**, de los cuales 16 fueron de origen clínico.

¿Una de las principales características de esta bacteria? Su **notable capacidad de sobrevivir y multiplicarse en ambientes fríos**, incluso en refrigeradoras, lo que la diferencia de muchos otros microorganismos patógenos.

Por ese motivo, es muy frecuente que *Listeria monocytogenes* infecte a las personas a través del consumo de alimentos contaminados, dentro de los cuales sobresalen los productos lácteos no pasteurizados (leche, queso, helados o yogurt), **los vegetales crudos, las carnes crudas y procesadas** (como embutidos y patés), así como los pescados y los mariscos ahumados.

Ante un tema de tan elevado interés público, el Dr. Mauricio Redondo Solano, microbiólogo experto en alimentos y aguas de la UCR, decidió conversar en profundidad sobre esta bacteria, **sus características, formas de transmisión, síntomas, diagnóstico, tratamiento y prevención**. También abordó el panorama que vive Costa Rica con base en los trabajos de investigación que se realizan desde la UCR en esta materia y el resultado de nuevos estudios a favor de la salud nacional.

Escuche la entrevista en profundidad en el siguiente audio



[Entrevista con el Dr. Mauricio Redondo Solano, microbiólogo de la UCR, experto en aguas y alimentos](#)

▶ 0:00 / 20:59 ● 🔊 🔽





[Jennifer Jiménez Córdoba](#)

Periodista Oficina de Comunicación Institucional

Área de cobertura: ciencias de la salud

jennifer.jimenezcordoba@ucr.ac.cr

Etiquetas: [listeria](#), [monocytogenes](#), [enfermedad](#), [patogeno](#).