

Queso Fresco: Peligro de Brucelosis

Fresh goat cheese: danger of Brucellosis

¹Dr. Amador Carcelén

¹Profesor Principal de Medicina. Universidad Peruana Cayetano Heredia. Departamento de Medicina. Hospital Cayetano Heredia

La Brucelosis Humana en el Perú, se debe exclusivamente a la infección por Brucella melitensis y tiene una distribución regional, concentrándose primordialmente en la zona central del país, en los departamentos de Lima e Ica, con un reciente desplazamiento hacia el norte, por los trastornos socio-políticos acaecidos en Ayacucho y Huancavelica.

Esta distribución, no guarda relación con la del ganado caprino, fuente de su diseminación, ya que en esta zona predomina el ganado vacuno y porcino y sin embargo no se ha demostrado la presencia de Brucella abortus o Brucella suis; en cambio en los departamentos norteños de Piura y La Libertad donde existen grandes rebaños caprinos (70% del total en el Perú), la Fiebre Malta aparece muy ocasionalmente y cuando lo hace, la mayoría son pacientes no residentes, procedentes de la zona central.

Estos hechos demuestran, que la infección animal está enclaustrada en Lima, Ica y la región central de la serranía peruana, de donde provienen los productos lácteos que albergan la Brucella melitensis. La práctica clínica nos ha enseñado, que un buen número de pacientes admite haber consumido queso fresco caprino envuelto en panca, lo que identifica su fabricación artesanal serrana, llegando algunos a precisar su procedencia en la provincia de Canta.

Todas estas características epidemiológicas son comunes a Latinoamérica, donde no es una enfermedad profesional, y se adquiere por ingesta de productos lácteos; lo que hace posible observar brucelosis en mujeres y niños y la infección familiar.

En el artículo de Gotuzzo y colaboradores, se examinan 50 familias, 303 individuos en total, que referían la ingesta común de queso o leche cruda de cabra; 105 (51.1%) desarrollaron brucelosis clínica, con una tasa de ataque de 54% para varones y 49% para mujeres, tasa mayor en los adultos que en los niños, 54.8% y 32.7% respectivamente.

Sorprendentemente, al estudiar a todos los miembros de 4 familias (15 individuos), no se detectaron infecciones asintomáticas, durante 6 meses de seguimiento; esto amerita un análisis, podríamos considerar:

1. Que la virulencia del germen sea muy grande
2. Que además, la contaminación bacteriana del queso o leche, sea muy alta.

3. Que la susceptibilidad del huésped sea mayor
4. Que el número de familias evaluadas no sea suficiente

Pensamos que esta última hipótesis es probable, dado que la infección asintomática tiende a ser en gran número de enfermedades infecciosas o virales, mucho más frecuente que las sintomáticas.

El predominio de formas clínicas leves y moderadas (108 pacientes) y la presentación de sólo 6 formas severas, contradice la idea de una mayor susceptibilidad. La densidad de la contaminación de los materiales infectantes requiere de una mayor investigación.

Es incuestionable que el comer queso fresco o tomar leche cruda de cabra procedente de la sierra central es peligroso, no dejando lugar a dudas la tasa de ataque de 51.1%.

Las medidas aconsejables para enfrentar este problema sanitario, deben incluir: hervir la leche, evitar la ingesta de queso fresco sospechoso y la vacunación del ganado caprino.

Esto requerirá, sin duda, la difusión de la información pertinente a través de las autoridades de salud y agropecuarias.