

## Investigación costarricense en revistas extranjeras

### **Un estudio de en pacientes con otitis media en la que se evalúan la severidad de los síntomas mediante un cuestionario en pacientes a los que se le realiza una timpanocentesis**

Nader Shaikh, Elaine E.L. Wang, Adriano Arguedas, Ron Dagan, Carolina Soley, James Song, Roger Echols

The Pediatric Infectious Diseases Journal 2011; 30:3

Este estudio tenía como finalidad dar seguimiento a los síntomas que presentaban niños con otitis media que participaron en un estudio clínico que incluía una timpanocentesis basal. Se observó una mejoría marcada y rápida en los síntomas de la otitis media después de que se les realizaba una timpanocentesis comparada con los participantes a los que no se les realizó una timpanocentesis. Esta mejoría se debe a la descompresión que la timpanocentesis ofrece al disminuir la presión del material purulento sobre la membrana timpánica. A pesar de que la medición de los síntomas, mediante el cuestionario denominado AOM-SOS, correlacionaron con la evaluación clínica y bacteriológica al final de tratamiento, el efecto temprano de la timpanocentesis en los grados de evaluación medidos por el AOM-SOS, estos deben ser válidos por otros estudios del mismo tipo antes de que se tomen como la medición final de éxito terapéutico en estudios clínicos con nuevos antimicrobianos en niños con otitis media.

### **Evaluación microbiológica de productos listos para el consumo fabricados por pequeñas industrias costarricenses.**

Rodríguez-Cavallini E, Rodríguez C, M Gamboa MDEL, Arias ML.

Arch Latinoam Nutr. 2010 Jun;60(2):179-83.

Los alimentos “listos para comer” (RTE) son alimentos procesados que han ganado popularidad en los últimos tiempos, ya que pueden ser ingeridos sin más tratamientos térmicos. En este trabajo, la calidad microbiológica y la seguridad de 90 muestras de alimentos listos para el consumo fabricados por pequeñas industrias de Costa Rica fue determinada para evaluar si representan un riesgo de salud pública. Veinte y seis muestras de verduras en escabeche, 18 dips, 18 ensaladas, 12 dulces y golosinas fueron estudiados. Cada muestra fue analizada en relación a su pH, la presencia de indicadores de calidad microbiológica cultivables y reconocidos patógenos de los alimentos (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium perfringens*, *C. botulinum* y *Bacillus cereus*). Genes seleccionados que codifican las toxinas de *C. botulinum* y *C. perfringens* fueron estudiadas por PCR. Treinta y siete por ciento de las muestras tenían un nivel de acidez que podría permitir el crecimiento y la proliferación de bacterias patógenas ( $\text{pH} > 4,5$ ). Los indicadores de vida útil eran aceptables, pero sólo si los alimentos listos para el consumo se mantienen en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Sesenta y cuatro por ciento de los alimentos listos para el consumo presentaron valores de coliformes totales que indican prácticas inadecuadas de higiene durante su elaboración ( $\text{NMP} / \text{g} > 1000$ ). Este resultado fue confirmado por el hallazgo de coliformes fecales en el 56% de las muestras, que, por cierto, son inaceptables para el consumo humano. Todos los cultivos fueron negativos para los patógenos, a excepción de cuatro muestras que contenían *B. cereus*. Las toxinas de *C. botulinum* no se detectaron y una sola muestra fue positiva para la PCR de *C. perfringens*. El elevado grado de contaminación fecal detectada en la evaluación en tiempo real se puede prevenir por medio de buenas prácticas de manufactura, mejores medidas de higiene y una atención más profunda a los puntos críticos de control.