

El rol del fruto del açai en la transmisión oral de la enfermedad de Chagas en el Brasil

Dr. Andrés R. Pérez Riera

8 de enero de 2019 – Fuente: Emerging Infectious Diseases

El jugo artesanal de açai –fruto de la palmera *Euterpe oleracea*, que crece en estado silvestre en la selva lluviosa de la Región Norte de Brasil– sería una de las principales fuentes de infección por *Trypanosoma cruzi*, parásito causante de la enfermedad de Chagas.

La enfermedad afecta a alrededor de 8 millones de personas en el mundo, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), y se transmite por un insecto conocido bajo diversos nombres en Latinoamérica (vinchuca, chinche, chirimacha, barbero). La infección por el consumo del açai ocurriría cuando por accidente el insecto o sus heces infectadas son triturados con el fruto en batidoras artesanales. El contacto del insecto con el fruto ocurre durante su procesamiento y almacenamiento. Mantenido en cestos abiertos, el açai fermenta, generando dióxido de carbono, lo que atrae al insecto vector de la enfermedad.

Diez individuos de las ciudades de Manaus y Lábrea, en el estado brasileño del Amazonas, que presentaban fiebre, dolores de cabeza y debilidad general, estaban infectados con las mismas variedades halladas en el jugo de açai que consumieron en días previos, preparado de manera artesanal. Para llegar a esta conclusión, los investigadores recolectaron y evaluaron muestras de sangre de los pacientes así como muestras del jugo que habían consumido, verificando que contenían ADN del parásito. Los hallazgos refuerzan la hipótesis de que en la región amazónica el jugo de açai preparado artesanalmente es una de las fuentes de infección por el parásito.

El aumento de los casos de enfermedad de Chagas en Pará, uno de los estados que más consumen jugo de açai en Brasil, está asociado a la época de cosecha de este fruto, entre los meses de agosto y diciembre.

Los registros estatales del Sistema de Información de Enfermedades de Notificación Obligatoria (SINAN) muestran que entre 2000 y 2016 se confirmaron 2.030 de los 16.807 casos reportados de enfermedad de Chagas en el estado, con una mayor incidencia durante el segundo semestre del año. La evaluación de los números absolutos de casos confirmados sugiere que la infección por vía oral aumentó a lo largo del período, diferenciándose de lo que se registró en términos de vías de infección vectorial u otras. Este estudio refuerza la sospecha de que el açai sería una de las principales fuentes de infección por *T. cruzi* en la región.

El fruto es muy consumido en todo Brasil, sobre todo en la Región Norte del país. Según el Instituto Brasileño de Geografía y Estadística, 54% de la producción nacional (800.000 toneladas anuales) proviene de 13.000 productores del estado de Pará. En Belém, capital de Pará, se estima que durante el periodo de cosecha se consumen 200.000 litros por día de jugo de açai, el doble de lo que se toma en otras temporadas, siendo el segundo alimento más consumido en la ciudad. Parte de la producción local es exportada a otras regiones de Brasil e incluso a Estados Unidos y países de Europa.

La enfermedad de Chagas es uno de los mayores problemas de salud pública en los países y estados situados en la región amazónica, causando incapacidad en personas infectadas y más de 10.000 muertes por año. Los casos de la enfermedad crecen sistemáticamente, específicamente en la

Región Norte de Brasil. Según el boletín epidemiológico de 2015 del Ministerio de Salud, entre 2000 y 2013 se confirmaron 812 casos de transmisión oral de la enfermedad de Chagas en el estado de Pará. Sin embargo, todo indica que estos números están subestimados, porque según los registros estatales del SINAN, solamente entre 2007 y 2013 se confirmaron 851 casos de transmisión oral en Pará. Una forma de evitar la contaminación por el consumo del açaí es acondicionar los frutos correctamente y sumergirlos en agua hirviendo por diez segundos y luego rociarles agua fría para un choque térmico. A pesar de que este procedimiento es obligatorio para los batidores artesanales desde 2012, la práctica aún no es usada en la región. Los riesgos de contaminación mediante el consumo del açaí fuera de la región son bajos, porque los jugos exportados a otras regiones o al exterior son sometidos obligatoriamente a procesos de pasteurización. En la Región Norte, donde las personas lo consumen artesanalmente, es esencial invertir en la capacitación de médicos y especialistas en microscopía para que sepan identificar los síntomas y hacer diagnósticos precoces de laboratorio. También es preciso centrarse en la capacitación del personal para que adopten buenas prácticas de manejo durante el procesamiento del açaí, como tapar los cestos y batidores y lavar el fruto con agua hirviendo, por ejemplo. No se puede criminalizar al fruto, que es importante para la economía local y forma parte de la dieta diaria del pueblo de la región.