



BOTICARIA GARCÍA Consultorio

Dieta BARF: la dieta cruda para perros que triunfa en Instagram

Pros y contras de una nueva tendencia que propone que los perros lleven una dieta basada principalmente en alimentos crudos

PUBLICIDAD

LETI SR



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



disponib x Biomoleculas | Free Full-Text x Dried-leaf Artemisia annua x Sci-Hub | Effect of leaf diges x

undo.es/ciencia-y-salud/salud/2024/02/25/65d8978b21efa01d178b4589.html

Ciencia Salud Sostenibles

extension para toda la poblacion. ¿Por qué?

1. Contaminación bacteriana: La carne cruda puede ser el hogar perfecto para muchas bacterias, entre ellas las "malas de la película" como *E. coli*, *Salmonella spp*, *Yersinia*, *Campylobacter spp*, *Listeria monocytogenes*, *Mycobacterium bovis*. Una infección por estos amigos puede llegar a ser grave e incluso mortal tanto para los perros como para los cuidadores.

¡Importante! Hay personas más susceptibles a infectarse al manipular la comida o las heces de las mascotas (incluso aunque no sean los cuidadores activos, simplemente viviendo en la misma casa ya que estos animales pueden portar y diseminar bacterias patógenas).

2. Contaminación por parásitos: Se han encontrado parásitos en alimentos crudos y la mala noticia es que algunos de estos protagonistas (por ejemplo, **Toxoplasma**) también pueden infectar a los humanos. Esto es algo que se debe tener especialmente en cuenta en mujeres embarazadas ya que corren mayor riesgo.

3. Resistencias antimicrobianas: Algunas de estas bacterias pueden ser resistentes a los antibióticos y lo preocupante es que se han realizado estudios donde se observa una asociación entre la alimentación cruda y la presencia en las heces de los perros de bacterias resistentes a los antibióticos.

Taskbar icons: File Explorer, Edge, Chrome, Calendar, Spotify

Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



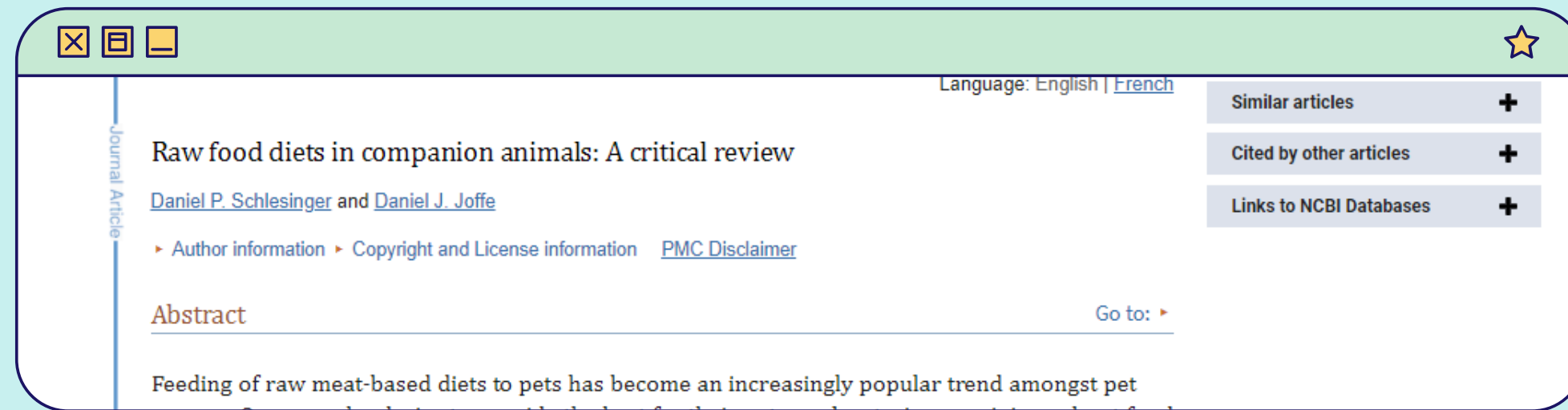
BARF y resistencias antimicrobianas: ¿realidad o mito?



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3003575/>
- No existen estudios de gran evidencia ni de riesgos ni de beneficios de la BARF



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



RIESGOS

- Dieta mal balanceada (4/5)
- Salmonella: 6% BARF, 0% otras (tamaño muestra)
- E. coli: 50% BARF, 33% pienso, 8% latas
- Eliminación bacteriana por heces (con independencia de si hay síntomas)



Vanessa Bentanachs

@vanessabentanachs.vet



RIESGOS

- Presencia de bacterias multirresistentes
- Animales y humanos enfermos



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



BENEFICIOS

- Artículos de opinión (5/5) en humana
- No se mencionan estudios en vet



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3003575/>
- Diferentes presentaciones y marcas de comida de perro transmiten multirresistencias antimicrobianas



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3003575/>
- Mayor cantidad de especies patógenas en animales alimentados con BARF vs pienso



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3003575/>
- Riesgo de bacterias multirresistentes en humanos: sanitarios y, especialmente, personas que trabajan con animales (producción)



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3003575/>
- Riesgo de bacterias multirresistentes en humanos: sanitarios y, especialmente, personas que trabajan con animales (producción)



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



SALMONELLA SP

	Mínimo	Óptimo	Máximo
Temperatura	5,2	35-43	46,2
pH	3,8	7-7,5	9,5
Actividad del agua	0,93	0,99	>0,99

Elika cuenta con información adicional sobre *Salmonella*.

- [riesgos biológicos](#)
- [consumidor](#)
- [ikaselika kontaminantes mikrobiológicos](#)



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



ESCHERICHIA COLI

	Mínimo	Óptimo	Máximo
Temperatura (°C)	7	37	50
pH	4,4	6-7	10
Actividad del Agua	0,95	0,995	--

Tabla 1. Condiciones de crecimiento de E.coli productora de toxinas Shiga (STEC)



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



CAMPYLOBACTER

	Mínimo	Óptimo	Máximo
Temperatura (°C)	30	37-42	45
pH	5	6,5-7,5	8
Actividad del Agua	0,987	0,997	>0,997



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3003575/>
- pH estomacal en ayunas de 1.5-2.5, con comida es cercano al 1



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



RIESGOS PARA LA SALUD ANIMAL

- Casos aislados



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



RIESGOS PARA LA SALUD PÚBLICA

- Se asume riesgo potencial



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3003575/>
- En más de 10 años, ningún caso de salmonelosis se debe a BARF



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



Table - PMC - Avast Secure Browser

ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8057844/table/germs-11-01-88-t001/?report=objectonly

Table 1
Summary of worldwide *Salmonella* causing diarrheal disease

Year	<i>Salmonella</i>	Source	Country	Region
2015	Unidentified	Frozen raw breaded chicken products	Canada	4 pro
2016	Unidentified	Raw mung bean sprouts	Australia	Soutl
2016	Unidentified	Rockmelon	Australia	New
2016	<i>Salmonella</i> Virchow	Raw meal organic shake	USA	
2016	<i>Salmonella</i> Poona	Cucumbers (possible import from Mexico)	USA	40 st
2017	Unidentified	Kindergarten outbreak	Japan	
2017	Unidentified	Unknown source	Australia	
2017	Unidentified	Multiple outbreaks	USA	16 st
2017	<i>Salmonella</i> Typhimurium	Unidentified	Sub-Saharan Africa	Brazil
2018	<i>Salmonella</i> concord	Tahini products	Israel	
2018	Unidentified	Chicken sandwich	Australia	
2019	Unidentified	Sushi	Chile	
2019	Unidentified	Backyard poultry	USA	49 st
2019	Unidentified	Fresh vegetables	USA	Seven



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



Las bacterias resistentes se reducen en Europa gracias a la disminución del consumo de antibióticos en animales y

- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3003575/>
- E. coli menos resistente en aquellos países que usan menos antibióticos



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet

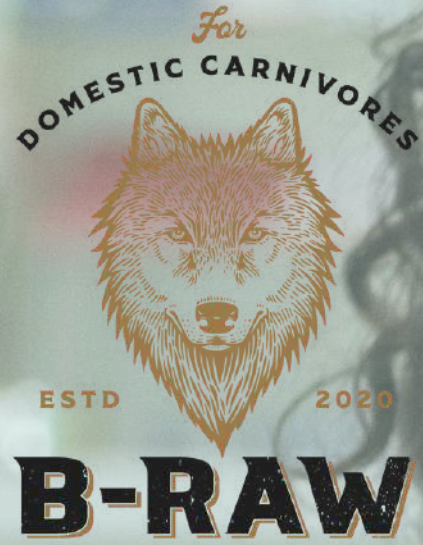


CONCLUSIÓN

- Presencia de bacterias multirresistentes en todos los tipos de alimento
- Riesgo microbiológico potencial
- No es el foco del problema



Vanessa Bentanachs
@vanessabentanachs.vet



Gracias

Vanessa Bentanachs

@vanessabentanachs.vet

