

LOQUE AMERICANA

El agente causal, la bacteria *Paenibacillus larvae larvae*, tiene la capacidad de formar esporas que la hacen altamente resistente, pudiendo sobrevivir por más de 35 años en productos como miel, propóleo, polen y cera, entre otros, así como en el material de madera de las colmenas enfermas; además, resisten altas temperaturas, incluyendo agua a 100 °C, y un amplio rango de desinfectantes. Por ello, una vez que ingresa el agente se hace muy difícil su control y erradicación.

Es importante considerar que la miel contaminada con esporas no constituye riesgo alguno al ser consumida por las personas.

Esta bacteria ocasiona la muerte de las crías en etapa de prepupa, posterior al cierre del opérculo, manifestándose clínicamente con un patrón de cría salteada, opérculos hundidos, con perforaciones irregulares, aspecto de cría chiclosa, escamas adheridas a la pared de la celdilla y como signo característico e inequívoco la glosa parada.

Loque Americana está presente en Chile y es de denuncia obligatoria. Inicialmente estuvo delimitada sólo a la Provincia de Copiapó III región, pero en octubre de 2005 surge un brote que afecta a varias otras regiones del país. Tras la emergencia sanitaria, se establece un Programa Nacional para el Control de Loque Americana, presentándose en el 2007 sólo dos nuevos focos que actualmente están controlados.

Información proporcionada por:

División de Protección Pecuaria, Departamento de Vigilancia Epidemiológica, SAG.