

Departamento de Salud Pública del Estado de Iowa

Hoja de Información BOTULISMO

¿Qué es el botulismo?

El botulismo es una enfermedad rara pero seria que paraliza los músculos, la cual se ocasiona por una toxina nerviosa (toxina *botulinum*) producida por la bacteria *Clostridium botulinum*. Hay tres formas de la enfermedad – transmitida a través de los alimentos, infantil y a través de heridas.

¿Quién está a riesgo?

El botulismo transmitido a través de los alimentos puede afectar a cualquier persona que come alimentos que contienen la toxina. El botulismo infantil en su mayoría afecta a los niños menores de un año de edad, pero puede afectar a los adultos en raras ocasiones. El botulismo a través de heridas – aunque es raro – puede afectar a cualquier persona.

¿Cómo se contrae el botulismo?

El botulismo transmitido a través de los alimentos se contrae con comer alimentos en los cuales se ha formado la toxina, usualmente después de una cocción inadecuada durante el proceso de enlatar o la cocción a la hora que se comen. Otras fuentes menos comunes de la transmisión se han reportado, incluyendo mezclar el ajo finamente picado con aceite, el manejo inadecuado de las papas al horno envueltas en papel de aluminio y enlatando comida en casa o pescado fermentado.

El botulismo infantil se caracteriza por la ingestión de las esporas de *botulinum* que luego crecen en el intestino y producen la toxina. Posibles fuentes de esporas incluyen alimentos (especialmente la miel), y el polvo.

El botulismo a través de las heridas muchas veces se adquiere a través de la tierra en las heridas, pero también puede ser debido al uso de las drogas de inyección.

¿Se puede transmitir el botulismo de una persona a otra?

No ha habido reportes del botulismo transmitido de una persona a otra. El identificar el botulismo en la comida se considera una emergencia de salud pública porque la comida contaminada puede estar disponible todavía para infectar a otros además de la persona con la enfermedad.

¿Cuáles son los síntomas del botulismo?

Los síntomas son ocasionados por la toxina, y pueden incluir la doble visión, vista nublada, párpados caídos, dificultades de hablar, dificultad al tragar, boca seca y la debilidad de los músculos. Estos síntomas pueden progresar a incluir parálisis, dificultad respiratoria y la muerte.

Botulismo transmitido por los alimentos: los síntomas usualmente aparecen 12 - 36 horas después de comer un alimento contaminado, pero pueden ocurrir tan pronto como 6 horas o tan tarde como 10 días después de que se ingiera la comida.

Botulismo a través de las heridas: los síntomas usualmente aparecen dentro de 7 días después de que se meta la bacteria a la lesión, pero los síntomas pueden ocurrir dentro de 4 - 14 días.

Departamento de Salud Pública del Estado de Iowa

Botulismo infantil: El período de incubación no se conoce dado que la fecha cuando el bebé ingirió las esporas usualmente no se conoce.

¿Cómo se diagnostica el botulismo?

Botulismo transmitido por los alimentos se diagnostica con encontrar la toxina botulínica toxina en la sangre, excremento, contenido estomacal o los alimentos, o con cultivar el *Clostridium botulinum* del contenido estomacal o el excremento.

El Botulismo Infantil se diagnostica con encontrar los organismos y/o la toxina en el excremento del paciente.

Botulismo a través de las heridas se diagnostica con encontrar toxina en la sangre de la paciente o con cultivar los organismos del tejido de la herida.

¿Cuál es el tratamiento para el botulismo?

La buena atención médica en un hospital es el mejor tratamiento para todas las formas del botulismo. Tratamiento específico incluye la antitoxina viva *botulinum*. En el botulismo transmitido a través de los alimentos, es posible que se necesite otro tratamiento, incluyendo remover alimentos que todavía están en el estómago con provocar el vómito o la utilización de enemas. En botulismo a través de las heridas, se trata la herida, usualmente con la cirugía, para remover la fuente de la bacteria.

¿Cómo se puede prevenir el botulismo?

Las personas que preparan comida enlatada casera u otro tipo de conservación deben aprender y utilizar los métodos apropiados. Las personas que comen los alimentos enlatados caseros deben hervirlos por lo menos 10 minutos antes de comerlos, para destruir la toxina. Puesto que puede contener esporas de *Chlostridium botulinum*, y ha sido una fuente de infección para infantes, la miel no se debe alimentar a niños de menos de 12 meses de edad. La miel es para personas de 1 año de edad y mayor. El botulismo a través de las heridas se puede prevenir con buscar atención médica de manera oportuna para las heridas infectadas.

Traducida del inglés al español.