Murió una mujer por botulismo en La Pampa y habría una segunda víctima: el contagio por un escabeche

30/12/2025

En las últimas horas se encendieron las alarmas sanitarias, al confirmarse la muerte de una mujer por botulismo en La Pampa. Indicaron que hay otro caso sospechoso.

Según precisaron, un análisis del ANLIS-Malbrán confirmó la intoxicación en uno de los casos, pero todavía no se pudo determinar si es la causa del segundo fallecimiento.

Fuentes sanitarias afirmaron que la mujer que murió era de la localidad de **Toay**, provincia de **La Pampa**. Y la causa de su fallecimiento por botulismo fue avalado por el **Instituto Nacional de Enfermedades Infecciosas ANLIS-Malbrán, a**sí lo informó el Ministerio de Salud provincial.

Asimismo, señalaron se sigue investigando el fallecimiento de una segunda persona, posiblemente por la misma causa.

El botulismo es una enfermedad grave asociada a alimentos mal procesados, especialmente conservas caseras, según advierte la Organización Mundial de la Salud.

Muerte por botulismo: investigan la elaboración de conservas caseras

El sitio local *Infohuella dio detalles sobre* la segunda muerte sospechosa, y aclaró que desde el **Ministerio de Salud** provincial se señaló que el material recolectado no alcanzó para una confirmación diagnóstica definitiva, por lo que la **investigación epidemiológica sigue en curso**.

Por el momento no se reportaron nuevos casos vinculados con este brote y los sistemas de vigilancia se mantienen activos.

Tras confirmarse este caso, el **Ministerio Público Fiscal** tomó intervención y comunicó que se llevó a cabo un allanamiento en un domicilio situado en las calles **Moreno e Italia de Toay**, donde presumiblemente se habrían elaborado **conservas caseras** implicadas en el brote, informó *La Arena.* Esto derivó, en las últimas horas, en el allanamiento y la clausura del comercio en el cual se producían los alimentos vinculados al

brote.

Las autoridades emitieron una alerta sanitaria urgente para evitar el ***consumo de escabeches de la marca Juli-Mar,*** que carece de registros oficiales.

Además intervinieron la Brigada de Investigaciones, la Agencia de Investigaciones de la Policía de La Pampa y el área provincial de Bromatología, permitió incautar materiales de interés para la investigación. El inmueble permanece clausurado y bajo custodia permanente.

En el marco de investigación, se constató que estos productos circulaban sin la certificación del Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA) ni del Registro Nacional de Establecimientos (RNE).

Por su parte, el área de Epidemiología del Ministerio de Salud llevó calma al aclarar que no se detectaron nuevas personas con síntomas compatibles, aunque la vigilancia activa se mantiene estricta mientras disminuye el riesgo con el paso de los días.

Qué es el botulismo

La **Organización Mundial de la Salud** (OMS) precisa que el botulismo es una intoxicación grave y poco frecuente causada por las potentes toxinas **neuroparalizantes** producidas por la bacteria **Clostridium botulinum**. Es considerada una de las sustancias más mortales conocidas y puede darse en distintas formas según la vía de contagio: de transmisión alimentaria —la más habitual en adultos—, del lactante, por heridas o inhalación.

Esta enfermedad está asociada con alimentos procesados de forma inadecuada, especialmente conservas, enlatados y productos fermentados de origen doméstico y bajo oxígeno.

Las toxinas botulínicas se generan principalmente en condiciones con poco oxígeno, lo que incrementa el peligro si se preparan alimentos en casa sin los controles y la esterilización adecuados. La OMS advierte que, pese a la escasa frecuencia, el botulismo **puede ser mortal** si no se diagnostica y trata rápidamente.

La prevención del botulismo incluye higiene, cocción adecuada de los alimentos y evitar el consumo de conservas con envases hinchados o mal olor (Imagen Ilustrativa Infobae)

Cómo se contagia el botulismo

El **botulismo alimentario** ocurre por el consumo de comidas mal procesadas, donde la bacteria o sus esporas —presentes en el ambiente— pueden proliferar y segregar toxinas cuando las condiciones carecen de oxígeno y presentan ciertas temperaturas.

Entre los alimentos más propensos destacan las **conservas vegetales con bajo nivel de acidez** (los porotos o judías verdes, espinacas, setas, remolachas), pescados enlatados, ahumados o fermentados, y productos cárnicos como jamón y

salchichas.

La SADI destaca que la enfermedad **no se transmite de persona a persona**, restringiendo el riesgo únicamente a quienes ingieren el alimento contaminado.

Cuáles son los síntomas del botulismo

- Fatiga intensa y vértigo
- Visión borrosa o doble
- Dificultad para tragar o hablar
- Boca seca
- Debilidad facial bilateral
- Caída de los párpados
- Complicaciones respiratorias
- Náuseas, vómitos y calambres abdominales
- Parálisis progresiva descendente
- Ausencia de fiebre o de pérdida de consciencia

Fuente: La Mañana de Neuquén.