

Qué es el botulismo y cómo se transmite

13/01/2022



Tras el presunto brote de botulismo en una familia de Misiones que consumió chacinados caseros y que por el momento ha cobrado la vida de tres personas, consultamos a la doctora en Bioquímica Patricia Caballero, responsable del Laboratorio de Diagnóstico de Botulismo.

“El botulismo es una enfermedad neurológica producida por una bacteria que se encuentra bajo la forma de una espora en los suelos, y Mendoza y Cuyo tienen un suelo árido con bastante espora por gramo de tierra. Con las malas prácticas de preparación de alimentos y con la espora en un ambiente anaeróbico, pasa a forma somática y produce la toxina en el sitio donde no tiene oxígeno”, indicó a FM Vos (94.5) y Diario San Rafael.

La especialista reconoció que en general los casos de botulismo se dan “en alimentos que implican productos vegetales porque tienen un pH alto, donde las bacterias encuentran su mejor lugar para el desarrollo. En este caso se

produjo en un embutido de carne de tapir, originario de esa zona, y en la preparación le suelen agregar aditivos como cebolla y orégano, que se compra seco y está en contacto con la tierra, cuando es embolsado para el embutido y asado al calor, hace como un efecto de incubadora”.

Caballero reconoció que en nuestra provincia son comunes las prácticas de hacer comida casera y eso la coloca en una zona de alerta.

“Mendoza es un lugar de alerta, la facultad de Ciencias Agrarias da cursos sobre la preparación de alimentos, dada la frecuencia de este tipo de casos, cada dos años; los médicos están bastante alertados y ante cualquier sospecha, se atiende el caso porque estamos todos conectados en red”, señaló.

Respecto a las consecuencias de sufrir botulismo, los principales causas son “una parálisis flácida descendente, tener visión doble o borrosa, dificultad en párpados, en el habla o vamos a observar dificultades para tragar, se pueden presentar vómitos o diarrea”.

El caso

Un niño de 8 años falleció por botulismo en la localidad misionera de Comandante Andresito y es el tercer deceso registrado en los últimos tres días entre los integrantes de una misma familia después de haber consumido chacinados caseros.

Además se informó que una joven de 24 años permanece en estado crítico y hay otras siete personas internadas con el mismo diagnóstico, cinco adultos y dos niños.