

Hoja informativa

Botulismo (transmitido por alimentos)

¿Qué es el botulismo transmitido por alimentos?

El botulismo transmitido por alimentos es una intoxicación alimentaria causada por una toxina producida por la bacteria, *Clostridium botulinum*. Esta ocurre naturalmente en el suelo. Los bebés contraen botulismo infantil después de consumir esporas de la bacteria, que luego crecen y se multiplican en sus tractos intestinales y producen toxinas.

¿Cómo se propaga el botulismo transmitido por alimentos?

Este no se propaga de persona a persona. Una persona debe comer alimentos contaminados que no se hayan cocinado o recalentado adecuadamente después de que la toxina haya sido producida por la bacteria. Esta toxina no da mal olor ni sabor a los alimentos. El botulismo se desarrolla con mayor frecuencia después de consumir alimentos enlatados caseros procesados incorrectamente o carnes conservadas en casa.

¿Cuáles son las señales y síntomas del botulismo transmitido por los alimentos?

El botulismo transmitido por alimentos produce síntomas que afectan al sistema nervioso. Los síntomas incluyen dificultad para tragar o hablar, boca seca, debilidad facial en ambos lados de la cara, visión borrosa o doble, párpados caídos, náuseas, vómitos y

calambres abdominales, y parálisis. El botulismo también puede debilitar los músculos involucrados en la respiración, lo que puede provocar dificultad para respirar e incluso la muerte.

¿Cuánto tiempo después de la infección aparecen los síntomas?

Las señales y síntomas del botulismo transmitido por los alimentos generalmente comienzan entre 12 y 36 horas después de que la toxina entre en su cuerpo. Pero el inicio de los síntomas puede variar de unas pocas horas a varios días, dependiendo de la cantidad de toxina ingerida.

¿Quién está en mayor riesgo?

- Las personas que se inyectan ciertas drogas, como la heroína de alquitrán negro, se ponen en mayor riesgo de contraer botulismo por heridas.
- Las personas que beben ciertos tipos de alcohol que ellos mismos hacen, como los prisioneros que beben “pruno” o “hooch” hecho en las prisiones, se exponen a un mayor riesgo de contraer botulismo transmitido por alimentos.
- Las personas que comen alimentos caseros enlatados o fermentados en casa que no se han preparado de manera segura también tienen una mayor probabilidad de enfermarse gravemente. Estos alimentos pueden

incluir muchas verduras y carnes enlatadas en casa, y alimentos fermentados tradicionales nativos de Alaska.

- Las personas que reciben inyecciones de toxina botulínica por razones cosméticas (como arrugas) o médicas (como dolores de cabeza por migraña) pueden tener más probabilidades de contraer botulismo si la dosis que reciben es demasiado fuerte, si son niños o pesan menos que un adulto regular, o si tienen un problema subyacente con sus nervios o músculos.

¿Qué tipo de problemas de salud son causados por el botulismo transmitido por alimentos?

La muerte puede deberse a insuficiencia respiratoria o a las consecuencias de una parálisis prolongada. Alrededor del 5% de los pacientes mueren. La recuperación toma semanas o meses. Los que sobreviven pueden tener fatiga y falta de aire durante años.

¿Cómo se diagnostica el botulismo transmitido por alimentos?

Para diagnosticar el botulismo, su proveedor de atención médica lo revisará para detectar señales de debilidad muscular o parálisis, como párpados caídos y voz débil. Su proveedor de atención médica también le preguntará acerca de los alimentos que ha comido en los últimos días. Es posible que necesite otras pruebas, como un escaneo cerebral o un examen del líquido espinal.

¿Cómo se trata el botulismo transmitido por alimentos?

El botulismo se trata con un medicamento llamado antitoxina. La toxina ataca los nervios del cuerpo, y la antitoxina evita que cause más daño. No cura el daño que la toxina ya ha hecho. Si su enfermedad es grave, puede tener problemas respiratorios e incluso insuficiencia respiratoria si la toxina paraliza los músculos involucrados en la respiración. Si eso sucede, es posible que lo pongan en un respirador hasta que pueda respirar por sí mismo. La parálisis causada por la toxina mejorará lentamente.

¿Cómo se puede prevenir el botulismo transmitido por alimentos?

- Siga las instrucciones seguras de [escaneado del hogar](#) según lo recomendado por los Departamento de Agricultura de los EEUU en la [Guía completa](#) de enlatado casero.
- Siga todas las instrucciones para lavar, limpiar y esterilizar los artículos utilizados en el enlatado.
- Use latas de presión para alimentos bajos en ácido como papas, la mayoría de los demás vegetales y carnes.
- Refrigere los aceites caseros inficionados con ajo o hierbas y deseche los aceites sin usar después de 4 días.
- Mantenga las papas que se han horneado mientras están envueltas en papel aluminio caliente (a temperaturas superiores a 140 °F) hasta que se sirvan, o refrigérelas con el papel aluminio aflojado.

¿Dónde puedo obtener más información?

- Su proveedor de atención médica personal
- [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades](#)
- [Departamento de Agricultura de los EEUU](#)
- [Departamento de Salud y Servicios Humanos de Utah](#)