

Centro Provincial de Información Ciencias Médicas
Ciego de Ávila

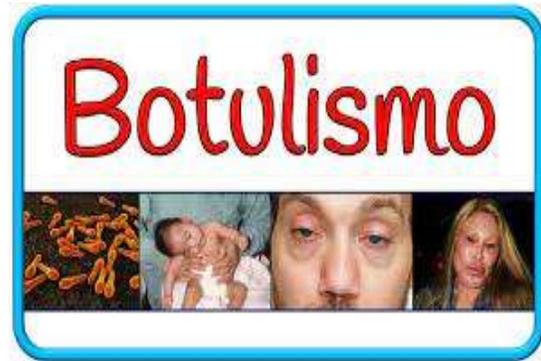
Botulismo

¿Qué es el botulismo?

Es una enfermedad poco frecuente pero grave, causada por la bacteria *Clostridium botulinum*. Esta bacteria puede entrar al organismo a través de heridas o por consumir alimentos mal enlatados o mal conservados.

El botulismo puede ocurrir como resultado de la contaminación de los alimentos o de una herida. También puede ocurrir cuando las esporas de una bacteria crecen en el intestino del bebé. En ocasiones poco frecuentes, el botulismo también puede ser el resultado de un tratamiento médico o del bioterrorismo.

Los tres tipos frecuentes de botulismo son los siguientes:



Botulismo alimentario. Las bacterias dañinas prosperan y producen la toxina en ambientes con poco oxígeno, como en los alimentos enlatados en el hogar.

Botulismo por herida. Si las bacterias ingresan a través de un corte, pueden provocar una infección peligrosa que produce la toxina.

Botulismo infantil. Este tipo más frecuente de botulismo comienza después de que las esporas de la bacteria "*C. botulinum*" se multiplican en el tracto intestinal del bebé. Suele



ocurrir en bebés de 2 a 8 meses de vida. En casos poco frecuentes, este tipo de botulismo intestinal también afecta a los adultos.

En algunas ocasiones, **el botulismo ocurre cuando se inyecta demasiada cantidad de toxina botulínica por motivos cosméticos o médicos**. Este tipo poco frecuente se denomina "**botulismo iatrogénico**". El término "iatrogénico" significa que es una enfermedad causada por un examen o tratamiento médico.

Otro tipo poco frecuente de botulismo puede ocurrir por **inhalación de toxinas. Esto puede suceder como resultado del bioterrorismo.**

Todos los tipos de botulismo pueden ser mortales y se consideran emergencias médicas.

Causas

Las *Clostridium botulinum* se encuentran en el suelo y en las aguas no tratadas de todo el mundo. Las bacterias producen esporas de protección que les ayudan a sobrevivir. En ciertas condiciones, tales como alimentos mal conservados o mal enlatados, estas esporas pueden crecer y producen una toxina. Al ingerirla, incluso cantidades pequeñísimas de esta toxina pueden provocar intoxicación grave.

Los alimentos que pueden estar contaminados incluyen:

- Verduras enlatadas en casa
- Carne de cerdo y jamón curados
- Pescado crudo o ahumado
- Miel o el jarabe de maíz
- Papas al horno cocinadas en papel aluminio
- Jugo de zanahoria
- Ajo picado conservado en aceite

El botulismo infantil ocurre cuando el bebé ingiere esporas y las bacterias se multiplican dentro de sus



intestinos. La causa más común de botulismo infantil es el consumo de miel o jarabe de maíz, o el uso de chupones que se han cubierto con miel.

La *Clostridium botulinum* se puede encontrar normalmente en las heces de algunos bebés. Los bebés presentan botulismo cuando las bacterias se multiplican en sus intestinos.

El botulismo también puede ocurrir si la bacteria penetra a través de heridas abiertas y produce la toxina allí.

Síntomas

Los síntomas a menudo aparecen de 8 a 36 horas después de consumir los alimentos contaminados con la toxina. Con esta infección no se presenta fiebre.

En los adultos, los síntomas pueden incluir:

- Cólicos abdominales
- Dificultad para respirar que puede llevar a una insuficiencia respiratoria
- Dificultad al tragar y al hablar
- Visión doble
- Náuseas
- Vómitos
- Debilidad con parálisis (igual en ambos lados del cuerpo)

Los síntomas en bebés pueden incluir:

- Estreñimiento
- Babeo
- Mala alimentación o succión débil
- Dificultad respiratoria
- Llanto débil
- Debilidad, pérdida del tono muscular

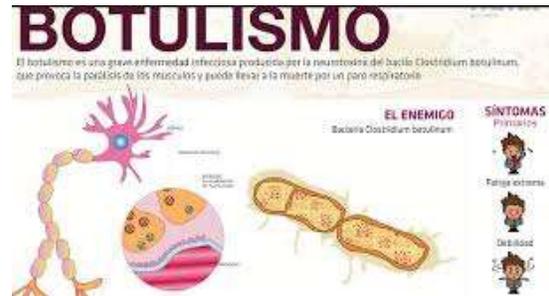
implicados para confirmar el botulismo.

Pruebas y exámenes

El médico llevará a cabo un examen físico. El examen puede encontrar:

- Ausencia o disminución de los reflejos tendinosos profundos
- Ausencia o disminución del reflejo nauseoso
- Párpado caído
- Pérdida de la actividad muscular, que comienza en la parte superior del cuerpo y avanza hacia abajo
- Intestino paralizado
- Problemas del habla
- Retención urinaria con incapacidad para orinar
- Visión borrosa
- No hay fiebre
- Se pueden llevar a cabo exámenes de sangre para identificar la toxina. También se puede ordenar un coprocultivo. Asimismo, se pueden hacer pruebas de laboratorio a los alimentos

Tratamiento



Usted necesitará medicamento para combatir la toxina producida por la bacteria. Este medicamento se conoce como antitoxina contra el botulismo.

Usted deberá permanecer en el hospital si tiene dificultad respiratoria. Es posible que se introduzca una sonda a través de la nariz o la boca hasta la tráquea con el fin de suministrar una vía aérea para el oxígeno. Usted puede necesitar un respirador.

Las personas que tengan dificultades para tragar pueden recibir

líquidos intravenosos (IV). Se puede introducir una sonda de alimentación.

Los médicos deben notificarle a las autoridades estatales de salud o a los Centros de Control y Prevención de Enfermedades sobre personas con botulismo, de tal manera que los alimentos contaminados se eliminen de las tiendas.

A algunas personas les dan antibióticos, pero estos no siempre ayudan.

Expectativas (pronóstico)

El tratamiento oportuno reduce en gran medida los riesgos de muerte.

Posibles complicaciones

Los problemas de salud que pueden presentarse como resultado del botulismo incluyen:

- Infección y neumonía por aspiración
- Debilidad prolongada
- Problemas del sistema nervioso hasta por 1 año
- Dificultad respiratoria

Cuándo contactar a un profesional médico

Vaya a la sala de emergencias o llame al 911 o su número local de emergencia si sospecha de botulismo.



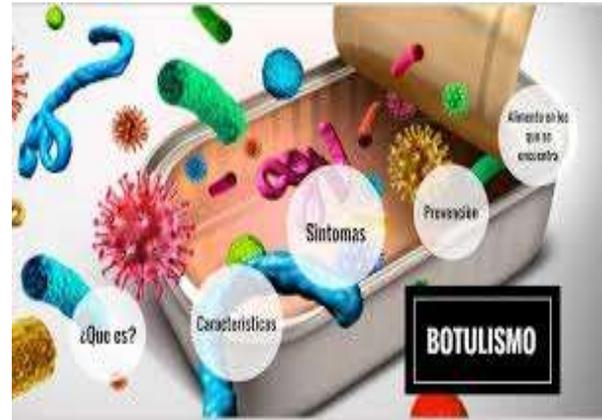
Prevención

- Nunca les dé miel ni jarabe de maíz a bebés menores de 1 año. Nunca les dé ni siquiera una probadita en el chupón.
- Ayude a prevenir el botulismo infantil alimentando solo con leche materna, si es posible.
- Siempre descarte las latas que presenten abultamientos o alimentos en conserva con mal olor. Esterilice los alimentos

empacados en el hogar, cocinándolos a presión a 250°F (121°C) durante 30 minutos. Esto puede reducir el riesgo de botulismo.

- Consulte el sitio web de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades para obtener más información sobre cómo preparar alimentos enlatados en casa de forma segura en www.cdc.gov/foodsafety/es/communication/home-canning-and-botulism.html.

- Conserve las papas (patatas) horneadas envueltas en papel aluminio calientes o en el refrigerador. No las conserve a temperatura ambiente. El jugo de zanahoria y aceites con ajo u otras hierbas también deben refrigerarse. Asegúrese de programar el refrigerador para tener una temperatura de 40°F (10°C) o menor.



Bibliografía

1. Denis Vidal Marlene, Zaldívar Bermúdez Marilyn, Marín Hernández Tairí, Pubillones Valdivia Edelys, Maragoto Rizo Carlos, Torres Valle Antonio. Grado de riesgo biológico al manipular toxina botulínica como medicamento. Rev Cubana Enfermer [Internet]. 2021 Dic [citado 2024 Feb 07]; 37(4): e4004. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-03192021000400015&lng=es.
2. Vanella Elida, Fernández Rafael, Sartori Omar, Jong Laura De, Piovano Maria, Dávila Elizabeth et al. Botulismo del lactante en Argentina. Trabajo multicéntrico. Acta toxicol. argent. [Internet]. 2022 Sep [citado 2024 Feb 02]; 30(2): 11-20. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-37432022000200011&lng=es.
3. MedlinePlus en español [Internet]. Bethesda (MD): Biblioteca Nacional de Medicina (EE. UU.) [actualizado 27 ago. 2019]. Botulismo; [actualizado 1 nov 2019; revisado 27 dic. 2018; consulta 30 ago. 2019]; [aprox. 5 p.]. Disponible en: <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000598.htm>.
4. Vidal Fuentes J. Botulinum toxin: pluripotent analgesic effect. Rev. Soc. Esp. Dolor [Internet]. 2021 Dic [citado 2024 Feb 02]; 28(6): 305-306. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1134-80462021000700305&lng=es. Epub 25-Abr-2022. <https://dx.doi.org/10.20986/resed.2022.3982/2022>.