

EL BOTULISMO

RICARDO FAVIAN BARTOLINI PESANTES

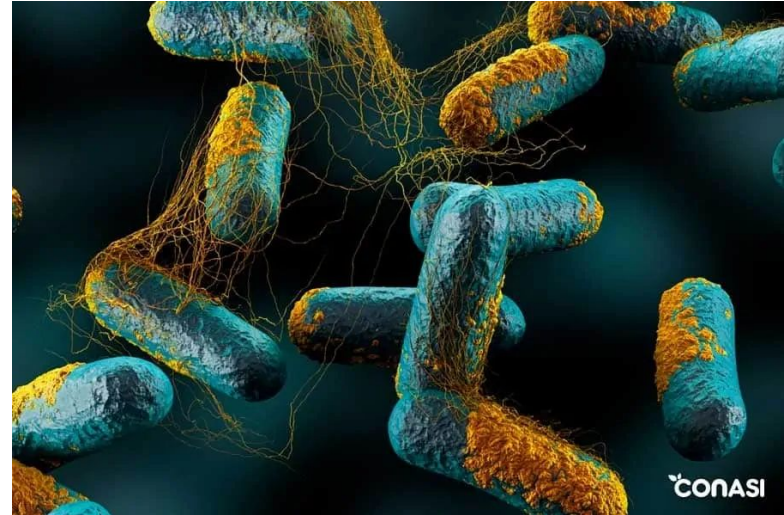
BOTULISMO:

Es una enfermedad toxiinfecciosa ocasionada por las toxinas producidas por una bacteria llamada *Clostridium botulinum*. Se trata de las toxinas más potentes que se conocen en el mundo y, ya en el organismo, provocan relajación muscular.



CLOSTRIDIUM BOTULINUM:

Clostridium botulinum es una bacteria patógena del género Clostridium, bacilo anaerobio gram positivo, que forma esporas altamente resistentes y produce una neurotoxina muy potente (NTBo) capaz de causar una toxiinfección alimentaria grave, el botulismo.



SÍNTOMAS:

los síntomas del botulismo son:

- cansancio intenso.
- debilidad.
- visión borrosa.
- sequedad de boca.
- dificultad para comer o hablar.
- vómitos.
- diarrea.

BOTULISM – SYMPTOMS



**Drooping
eyelids**



**Difficulty
swallowing**



Dry mouth



**Facial
weakness**



**Trouble
breathing**



Nausea



Vomiting



Paralysis

DIAGNÓSTICO:

el diagnóstico se basa en la historia clínica y el examen clínico, seguidos de la confirmación de laboratorio, especialmente para demostrar la presencia de la toxina botulínica en el suero, las heces o los alimentos, o un cultivo de *C. botulinum* de heces, heridas o alimentos.



TRATAMIENTO:

Los médicos tratan el botulismo con un fármaco llamado antitoxina. La toxina ataca los nervios del cuerpo, y la antitoxina evita que le cause más daño. No sana el daño ya causado por la toxina. Según la gravedad de los síntomas, es posible que deba quedarse en el hospital durante varias semanas.



PREVENCIÓN:

- Seguir todas las instrucciones para lavar, limpiar y esterilizar los objetos que use para envasar las conservas.
- Usar envasadoras a presión para los alimentos con bajo contenido de ácido, como las papas, la mayoría de las otras verduras y las carnes.



REFERENCIAS:

- <https://cadenaser.com/nacional/2023/07/20/que-es-el-botulismo-principales-sintomas-formas-de-contagio-y-posible-tratamiento-cadena-ser/#:~:text=Es%20una%20enfermedad%20toxiinfecciosa%20ocasionada,el%20organismo%2C%20provocan%20relajaci%C3%B3n%20muscular.>
- <https://acsa.gencat.cat/es/detall/article/Clostridium-botulinum---Botulismo#:~:text=Clostridium%20botulinum%20es%20una%20bacteria,toxiinfecci%C3%B3n%20alimentaria%20grave%2C%20el%20botulismo.>
- <https://www.levante-emv.com/salud/guia/2023/07/20/botulismo-tortillas-envasadas-cuales-son-sintomas-dv-90146268.html>
- <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/botulism#:~:text=Por%20lo%20general%2C%20el%20diagn%C3%B3stico,de%20heces%2C%20heridas%20o%20alimentos.>
- <https://www.cdc.gov/botulism/testing-treatment-es.html#:~:text=Los%20m%C3%A9dicos%20tratan%20el%20botulismo,que%20le%20cause%20m%C3%A1s%20da%C3%B1o.>
- <https://www.cdc.gov/botulism/prevention-es.html#:~:text=Seguir%20todas%20las%20instrucciones%20para,otras%20verduras%20y%20las%20carnes.>