



## BOTULISMO

### ¿Qué es el Botulismo?

El botulismo es una rara enfermedad que paraliza los músculos. Es causada por una toxina producida por una bacteria que se encuentra en el suelo. Esta toxina produce la enfermedad después de haber consumido comida contaminada. El botulismo en humanos ocurre de tres maneras: por ingestión de alimentos contaminados, por heridas y por vía intestinal (infantil o de adultos). Una forma rara de botulismo que no es natural ocurre por la inhalación de aerosoles que contienen la toxina. Todas las formas pueden ser mortales y requieren cuidado médico inmediato.

### Transmisión:

El botulismo no se transmite de una persona a otra. Esta ocurre al consumir comida contaminada, cuando la toxina hace contacto con una herida abierta, o al respirar gotas contaminadas en el aire.

### Señales y Síntomas:

Los síntomas clásicos del botulismo incluyen visión doble o borrosa, párpados caídos, resequedad en la boca, dificultad para tragar comida o para hablar y expresar las frases ordenadamente. Ocurre debilidad y parálisis de los músculos; descendiendo desde los hombros hacia abajo. La parálisis de los músculos pectorales puede causar que la persona deje de respirar y muera, a menos que reciba cuidado médico inmediato. Los infantes con botulismo tienen tono muscular débil, estreñimiento, falta de energía y llanto débil. Los síntomas del botulismo usualmente comienzan dentro de 18-36 horas después de haber consumido comida contaminada.

### Tratamiento:

Las antitoxinas pueden evitar que los pacientes empeoren si son dadas en etapas tempranas, pero la recuperación puede tomar varias semanas. Los pacientes requieren intenso cuidado médico y de enfermeras el cual frecuentemente incluye el uso de una máquina para respirar.

### Diagnóstico:

Exámenes laboratorio están disponibles pero no son requeridos para el diagnóstico del botulismo. El diagnóstico depende la de la historia médica del paciente y el examen físico.

### Prevención:

No existe vacuna disponible.

### ¿Qué puede hacer?

Evite dar miel a los bebés. Tenga cuidado al enlatar la comida en casa. Puesto que la toxina es susceptible al calor, cocine bien todos los alimentos.

### ¿A quién llamar?

División de Salud Pública: 1-888-295-5156

### Para mayor información:

Visite la página de la Organización Mundial de la Salud:  
[www.who.int/mediacentre/factsheets/fs270/es/](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs270/es/).

**24/7 Número de Contacto en Caso de Emergencia: 1-888-295-5156**

Revisado: 04/2018

Página 1 de 1