



Public Health Preparedness

fact sheet

Botulismo

¿Qué es el botulismo y cómo se propaga?

El botulismo es una enfermedad que paraliza los músculos, y que está causada por una bacteria denominada *Clostridium botulinum*, que se encuentra comúnmente en el suelo. Hay diversos tipos de botulismo, y todos se consideran emergencias médicas:

- **El botulismo por intoxicación alimenticia** se produce cuando una persona ingiere la toxina preformada, que desencadena la enfermedad en un plazo que puede ser de horas o de días. La bacteria *Clostridium botulinum* crece en condiciones óptimas en los alimentos a una temperatura ambiente (70°-100°F). El botulismo por intoxicación alimenticia es una emergencia para la salud pública, porque los alimentos contaminados pueden ser ingeridos por otras personas además del paciente.
- El botulismo **infantil** es la forma más común de botulismo. Afecta a un número reducido de lactantes propensos, generalmente menores de seis meses, que presentan la bacteria *C. botulinum* en su aparato intestinal. El botulismo infantil se ha asociado a la ingestión de miel contaminada (y excepcionalmente a la ingestión de otros jarabes azucarados) por parte de los lactantes.
- El botulismo **por heridas** se produce cuando una herida se infecta con la bacteria *C. botulinum* que segrega la toxina.
- El botulismo **por inhalación** no es una forma natural de propagación del botulismo. No obstante, las personas pueden contraer botulismo por inhalación si se exponen un arma biológica que disemine la bacteria en forma de aerosol.

El botulismo no se contagia de una persona a otra.

¿Cuáles son los síntomas del botulismo?

Los síntomas del botulismo por ingestión de alimentos y del botulismo infantil se caracterizan por la aparición de estreñimiento (estos síntomas pueden no aparecer en el botulismo por heridas y en el botulismo por inhalación). Los síntomas progresivos incluyen la visión doble, la visión borrosa, sensación de pesadez en los párpados, el arrastre de las palabras al hablar, dificultad para tragar, boca seca, y debilidad muscular que siempre desciende a lo largo del cuerpo: primero afecta a los hombros, después a los brazos, a los antebrazos, a los muslos, a las pantorrillas, etc. La parálisis de los músculos respiratorios puede provocar un fallo respiratorio y, como resultado, provocar la muerte del paciente, a menos que éste reciba asistencia respiratoria (ventilación mecánica).

¿Cuánto tiempo tardan en aparecer los síntomas?

Los síntomas del botulismo por ingestión de alimentos suelen aparecer entre 12 y 36 horas después de haberse ingerido alimentos contaminados. En casos excepcionales, los síntomas pueden tardar varios días en aparecer. Se desconoce cuánto dura el período de incubación del botulismo infantil, del botulismo por heridas y del botulismo por inhalación.

¿Existe un tratamiento para el botulismo?

El paciente necesita atención hospitalaria. Los casos de botulismo, cuando no se tratan, pueden provocar la muerte debido a un fallo respiratorio. No obstante, en los últimos 50 años, el porcentaje de pacientes con botulismo que fallecen se ha reducido de aproximadamente el 50% al 8%. Los pacientes de botulismo en estado grave pueden necesitar respiración asistida, así como cuidados médicos y

(Continuado)

hospitalarios intensivos, durante varios meses. Los pacientes que sobreviven a un episodio de envenenamiento por botulismo pueden padecer fatiga y falta de respiración durante años, y pueden necesitar terapia a largo plazo para favorecer su recuperación.

¿Existe una vacuna para el botulismo?

Los Centros para el Control de Enfermedades disponen de una reserva de antitoxinas contra el botulismo. Esta antitoxina es eficaz para reducir la gravedad de los síntomas, si se administra durante las primeras fases de la enfermedad. No se recomienda el uso de la antitoxina del botulismo en los casos de botulismo infantil.

¿Cómo puede prevenirse el botulismo?

- **Botulismo por ingestión de alimentos:** Todos los alimentos enlatados y en conserva deben procesarse y prepararse correctamente. Los productos enlatados en casa deben calentarse a 241°F (116°C) y utilizando para ello una olla a presión, a fin de matar las esporas de la bacteria *Clostridium botulinum*. Puede obtener pautas específicas sobre cómo enlatar alimentos en su casa del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Los alimentos enlatados en casa deben cocerse durante 10 minutos antes de ser ingeridos; así se mata a la toxina del botulismo. Los alimentos recalentados deben calentarse a 140°F. Los alimentos congelados deben descongelarse en la nevera, y no a temperatura ambiente. Las latas y envases bombeados o hinchados, no deben abrirse; y los alimentos que desprendan olores no deben ingerirse, ni probarse. Las latas comerciales de alimentos con tapas bombeadas o hinchadas deben devolverse, sin abrir, al vendedor. No almacene preparados de ajo o aceite a temperatura ambiente.

- **Botulismo infantil:** No se debe alimentar a los lactantes con aquellos alimentos que se han identificado como fuentes del botulismo infantil, tales como la miel.
- **Botulismo por heridas:** Las heridas deben mantenerse limpias y convenientemente cubiertas.
- **Botulismo por inhalación:** Cuando sea posible, evite la exposición a la bacteria *C. Botulinum* en forma de aerosol.

¿Hasta qué punto es común el botulismo?

En los Estados Unidos se reporta un promedio de 110 casos de botulismo anualmente. De estos casos, aproximadamente el 25% corresponde al botulismo por ingestión de alimentos, el 72% al botulismo infantil y el resto al botulismo por heridas. Casi todos los años se detectan brotes de botulismo por ingestión de alimentos que implican a dos o más personas, y que suelen deberse a la ingestión de alimentos enlatados en casa. El número de casos de botulismo por ingestión de alimentos y de botulismo infantil apenas ha variado en los últimos años, mientras que el botulismo por heridas se ha incrementado, debido al consumo de heroína “black-tar” (alquitrán negro, también llamada “goma”), especialmente en California.

¿Dónde puedo obtener información adicional?

Para obtener información adicional acerca del botulismo, visite el sitio Web de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades en <http://www.cdc.gov/health/diseases.htm>.



625 Shadow Lane • P.O. Box 3902
Las Vegas, NV 89127
(702) 759-1000 • www.cchd.org

Updated 03-05