



Ciencia & Sociedad

La E. coli productora de toxina Shiga

Provoca un cuadro de diarrea con hemorragia y puede provocar el síndrome hemolítico urémico que puede llevar a insuficiencia renal.

Natalia Quiero Sanz
 natalia.quiero@diarioconcepcion.cl

Triste impacto en la comunidad ha causado en los días recientes la muerte de un niño de 8 años de la comuna de Curanilahue a causa de un cuadro que lo mantuvo más de un mes internado y fue provocado por una infección por la bacteria *Escherichia coli* (E. coli) productora de toxina Shiga, y que su familia denuncia que fue transmitida tras comer una hamburguesa con carne cruda en un local.

Un hecho lamentable que ha activado a la Seremi de Salud del Biobío a iniciar un trabajo investigativo para establecer potenciales responsabilidades y resguardar la salud de la población, hallándose al patógeno en muestras de alimentos tomadas de forma reciente en el local y prohibiéndose el funcionamiento, si bien no se han detectado otros casos.

Y también evidencia la necesidad siempre crítica de saber identificar cuándo o no es seguro comer un producto y los riesgos de consumir alguno en mal estado, como las intoxicaciones y enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) que pueden causar múltiples agentes y ser de distinta gravedad, y entre los comunes está la E. coli y potencialmente peligrosos.

Escherichia coli

La E. coli normalmente habita el intestino, con millones de otras bacterias y microorganismos que conforman la microbiota y tienen funciones relevantes para la salud como regular la digestión, sintetizar vitaminas, proteger de patógenos y fortalecer al sistema inmune.

El doctor Patricio Ortiz, gastroenterólogo y académico de la Facultad de Medicina de la Universidad de Concepción (UdeC), explica que esta bacteria tiene varias cepas y la mayoría son inofensivas, pero algunas pueden causar graves infecciones.

Entre las dos más complicadas menciona la enterotoxigénica que causa gastroenteritis acuosa y la más dañina es la enterohemorrágica que produce toxina Shiga, provocando cuadros diarreicos con hemorragia y que puede gatillar síndrome hemolítico urémico (SHU) que lleva a falla renal aguda, y afecta principalmente a niños.

“Y la principal vía de transmisión de esta bacteria es alimentaria por consumir alimentos crudos o en mal estado, primor-



FOTO: /CC

La reciente muerte de un niño de Curanilahue a causa de una infección bacteriana tras comer una hamburguesa con carne cruda evidencia la necesidad de concientizar la importancia crítica de reconocer cuándo es seguro comer un producto y las peligrosas consecuencias que puede tener ingerir algo sin la adecuada cocción o en mal estado.

HAY MÁS DE 200 PATÓGENOS ASOCIADOS A INTOXACIONES ALIMENTARIAS

Del cuadro intestinal a la falla renal: letales riesgos de consumir alimentos crudos y contaminados

dialmente carnes crudas, leche sin pasteurizar, y frutas y verduras contaminadas”, advierte el especialista. También fuentes de agua no saneada o potable.

Cuadro de alerta

Tanto los cuadros por bacteria enterotoxigénica como hemorrágica se caracterizan por intensas diarreas que pueden llevar a la deshidratación, condición compleja que llegar a ser letal y especialmente en niños menores de 5 años y personas mayores, expone el doctor Ortiz. También puede haber dolor abdominal, náuseas, vómitos, y fiebre en algunos casos.

Aunque la enterohemorrágica puede tener un curso más severo y mortal por la hemorragia y el SHU

que puede llevar a una insuficiencia renal. Estos cuadros requieren hospitalización inmediata para su manejo que puede incluir transfusiones sanguíneas y diálisis, y se caracteriza porque rápidamente empieza a aparecer sangre roja clara junto a la diarrea.

Por ello es un síntoma de alarma inmediato para consultar y abordar a tiempo, afirma la doctora Aliosha Sáez, jefa de Urgencia en Clínica Biobío.

“Muchas veces los pacientes que presentan SHU logran recuperarse. La muerte en general es infrecuente, pero puede ocurrir y sobre todo cuando hay falla renal asociada, disfunción importante o un diagnóstico tardío. Por eso, lo principal es consultar precozmen-

te y evaluar al paciente de forma oportuna”, sostiene.

Su llamado es consultar rápido ante diarreas intensas y problemas para hidratar, dolor abdominal importante, decaimiento y fiebre elevada difícil de manejar en casa.

El doctor Ortiz expone que en cuadros de diarrea siempre se debe evitar la deshidratación y rehidratar dando líquido regularmente, y en ciertos casos leves puede manejarse en casa.

Desde allí enfatiza que “lo sumamente importante es no usar antidiarreico por ningún motivo, que es lo primero que hace la gente, porque en el cuadro enterohemorrágico hace más posible que se desarrolle el SHU”.