LITORALPRESS

Fecha: 29-04-2026
Medio: El Sur
Supl. : El Sur
Tipo: Noticia general
Título: Advierten alta virulencia de bacteria escherichia coli y cuadros graves

Pág. : 6
Cm2: 554,4
VPE: $ 1.333.405

Tiraje: 10.000
Lectoría: 30.000
Favorabilidad: No Definida

Niños son los más propensos a padecer una complicación sistémica si hay contagio

Advierten alta virulencia de bacteria escherichia coli y cuadros graves

Especialistas recalcan que esta bacteria genera una toxina que puede provocar insuficiencia renal, complicaciones neurológicas e incluso la muerte.

Por Estefany Cisternas Bastias
estefany.cisternas@diarioelsur.cl

Las bacterias que generan infecciones gastrointestinales, como la escherichia coli (E. coli), pueden ser peligrosas pues una vez ingeridas, producen toxinas capaces de dañar el intestino, la sangre o incluso otros órganos. Además, su alta virulencia implica que una cantidad muy pequeña puede provocar infección, y según especialistas, en algunos casos de E. coli solo 10 a 20 bacterias bastan para generar una enfermedad grave.

"El escenario actual es más complejo por el aumento de la resistencia bacteriana: el uso excesivo de antibióticos ha favorecido bacterias más difíciles de eliminar, lo que puede prolongar y agravar las infecciones digestivas. Las bacterias más resistentes son mucho más virulentas, y eso las hace más resistentes a tratamientos tradicionales", indicó Sergio Benavides, docente e investigador en Nutrición y Dietética de la Universidad San Sebastián (USS).

Bajo este panorama, los expertos recalcan que los más afectados son los niños, principalmente menores de 5 años, ya que son los que generan cuadros que pueden ser mortales.

Expertos recalcan que los más afectados por esta bacteria son los niños, principalmente menores de 5 años.

RIESGOS Y DETECCIÓN

"La escherichia coli es productora de toxina Shiga, y se transmite por alimentos contaminados o mal cocidos. Puede causar cuadros graves en humanos, especialmente en niños. (...) Daña los vasos sanguíneos y el intestino. Esto puede generar diarrea sanguinolenta y, en casos graves, una complicación sistémica conocida como Síndrome urémico hemolítico. Esta condición implica daño microvascular con anemia, disminución de plaquetas y compromiso renal agudo", precisó Nicolás Saá, académico del Departamento de Ciencias Clínicas y Preclínicas de la Universidad Católica de la Santísima Concepción (UCSC), quien agregó que la gravedad de esta bacteria no depende solo de la infección intestinal, sino del efecto de la toxina. Esta puede desencadenar el síndrome urémico hemolítico, que lleva a insuficiencia renal, complicaciones neurológicas y muerte. En niños, este riesgo es mayor: hasta un 5% o 20% de las infecciones por estas cepas pueden evolucionar a una complicación grave.

75%
de los casos del Síndrome urémico hemolítico por contagio de la bacteria escherichia coli ocurre en los niños.

Por su parte, el infectólogo del Hospital Regional Guillermo Grant Benavente (HGGB), Sergio Mella, indicó que el 75% de los casos del síndrome urémico hemolítico ocurren en los niños, por ello es en este grupo donde se deben tomar más medidas de precaución. Si bien la E. coli es un microorganismo que vive normalmente en los intestinos de los humanos, son las cepas las que pueden causar enfermedades graves. "La toxina ataca y produce necrosis del intestino, y ataca y produce fallas del riñón. Y el mecanismo más frecuente es por consumo de carne que son insuficientemente cocidas. Hay casos también debido al agua contaminada u otros alimentos. Esto es más frecuente en la población pediátrica; los niños bajo los 5 años son el grupo más importante", recalcó Mella.

Sobre la detección, Mella explicó que si el menor presenta un nivel de creatinina elevado, tiene anemia y está con diarrea, eso quiere decir que el diagnóstico clínico está hecho y se sospecha que la causa es la E. coli. Aunque para más certeza, se realiza un análisis de deposiciones, incluyendo pruebas para identificar la toxina Shiga o el material genético bacteriano. Ante brotes, además, se investigan los alimentos y las condiciones sanitarias del lugar de preparación.

PREVENCIÓN

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda siempre la cocción de la carne a una temperatura interna de al menos 70°C, el lavarse las manos frecuentemente, especialmente después de ir al baño o manipular carne cruda, y evitar la contaminación cruzada entre carnes y vegetales.

> La escherichia coli es productora de toxina Shiga, y se transmite por alimentos contaminados o mal cocidos. Puede causar cuadros graves en humanos, especialmente en niños. Daña los vasos sanguíneos y el intestino".
>
> Nicolás Saá, académico Dpto. Ciencias Clínicas y Preclínicas UCSC

> El uso excesivo de antibióticos ha favorecido bacterias más difíciles de eliminar, lo que puede prolongar y agravar las infecciones digestivas. Las bacterias más resistentes son mucho más virulentas".
>
> Sergio Benavides, docente e investigador Nutrición y Dietética USS

Muerte de menor

Recientemente el Biobío enfrentó un caso de fallecimiento por escherichia coli, de un menor de 8 años que había dado positivo a la toxina Shiga.