

Advierten el aumento en consultas gastrointestinales en Hospital de Iquique

El jefe técnico de Urgencias de este recinto dijo que en algunos casos han debido hospitalizar a pacientes.

José Portales Durán
 cronica@estrellaiquique.cl

Desde mediados de diciembre, el Hospital de Iquique registra un aumento en consultas por enfermedades gastrointestinales ligado a las altas temperaturas, confirmó Víctor Letelier, médico urgenciólogo y jefe técnico de la Unidad de Urgencias del Hospital de Iquique.

El especialista enfatizó que esta alza se manifiesta en todos los grupos etarios, vinculada directamente a la temporada estival, donde predomina la llegada de pacientes con síndrome diarreico agudo, náuseas, vómitos y dolor abdominal. Asimismo, destacó la presencia de rotavirus, cuyos cuadros requieren medidas generales de cuidado.

Respecto a la grave-



ARCHIVO LEI

LA SEREMI DE SALUD REFORZÓ EL LLAMADO AL AUTOCUIDADO Y A NO CONSUMIR ALIMENTOS EN LUGARES NO ESTABLECIDOS.

dad de estas patologías, Letelier aseguró que "dependiendo de la complejidad de cada caso, se han realizado hospitalizaciones, especialmente ante la presencia de rotavirus". No obstante, advirtió que "los pacientes pediátricos y los adultos mayores representan los grupos de mayor cuidado" y que "el origen de

estos cuadros suele estar relacionado con el consumo de alimentos en mal estado o aquellos que han perdido la cadena de frío al ser adquiridos en lugares no habilitados". Ante síntomas de alerta como fiebre y dolor abdominal intenso, el médico urgenciólogo aseguró que la recomendación es acudir a la urgencia

del consultorio u hospital para recibir el tratamiento de rigor, que consiste principalmente en hidratación para revertir la deshidratación y administración de medicamentos antieméticos y analgésicos.

RECOMENDACIONES

Por su parte, la seremi (s) de Salud, Dolores Rome-

ro, confirmó que "en estos meses de altas temperaturas es fundamental reforzar las medidas de autocuidado respecto al consumo seguro de alimentos". La autoridad recomendó a la comunidad adquirir productos exclusivamente en locales establecidos y autorizados, ya que estos cuentan con resolución sani-



Evitar la compra de alimentos en la vía pública, playas y otros lugares no establecidos es una medida clave para reducir el riesgo".

Dolores Romero,
 seremi (s) de Salud.

taria y cumplen con las condiciones necesarias de higiene, manipulación y mantención de la cadena de frío. Romero fue enérgica al señalar que "evitar la compra de alimentos en la vía pública, playas u otros lugares no establecidos es una medida clave para reducir el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos que pueden afectar gravemente la salud".

Finalmente, desde la autoridad sanitaria recalcaron el llamado a informarse y tomar decisiones responsables para resguardar el bienestar de toda la familia durante este período estival que se proyecta hasta mediados de marzo.