

PLAN NACIONAL MULTIMODAL 2024

**Comunidad Nacional de
Conocimiento en:**

***NUTRICIÓN Y
ALIMENTACIÓN
SALUDABLE***

**El cuidado de sí
suma a tu vida**



SESIÓN 12: ¿QUE ES EL BOTULISMO Y CUAL ES LA CAUSA?

Experto Líder:

MIREYA DELGADILLO SÁNCHEZ

Perfil Profesional:

NUTRICIONISTA DIETISTA.
MAGISTER EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



mireya.delgadillosanchez@gmail.com



+57-3118121655



Ruta del conocimiento



Ruta del conocimiento



Evaluémonos



“Comer es una necesidad, hacerlo de forma inteligente es un arte”.

Autor: La Rochefocauld



Objetivo general

Describir que es el botulismo, causas, efectos en la salud, diagnóstico y tratamiento. Especialmente identificaremos el Botulismo alimentario



Objetivos específicos



Definir que es
El Botulismo..



Cuales son los
medios de
transmision.



Como se debe
prevenir el
botulismo



Diagnóstico y
tratamiento.

BOTULISMO.

Es una enfermedad neurológica grave, causada por la toxina botulínica, producida por la bacteria Clostridium botulinum. Esta toxina afecta el sistema nervioso, impidiendo la transmisión de señales nerviosas y causando debilidad muscular, parálisis y otros síntomas.



CAUSAS.

El botulismo alimentario, se produce por consumo de alimentos contaminados con la bacteria.



- El botulismo de transmisión alimentaria, causado por el consumo de alimentos que no se han procesado adecuadamente, es raro, pero puede ser mortal si no se diagnostica rápidamente y se trata con la correspondiente antitoxina.
- Los alimentos enlatados, conservados o fermentados de preparación doméstica son una fuente frecuente de botulismo de transmisión alimentaria, y su preparación requiere precauciones especiales.

CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS.

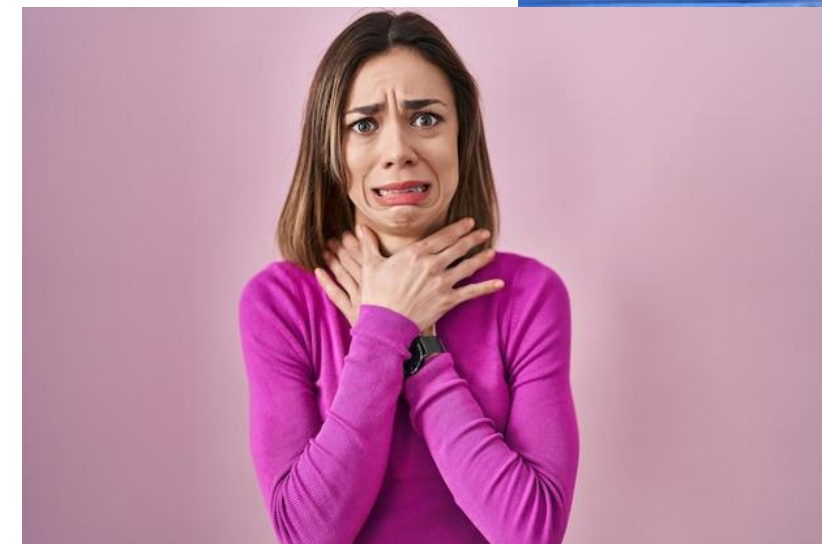


Preparaciones caseras.



Los síntomas iniciales incluyen:

- **Fatiga intensa.**
- **Debilidad y vértigo.**
- **Seguidos generalmente por visión borrosa.**
- **Sequedad de boca y dificultad para tragar y hablar.**



- También pueden ocurrir vómitos, diarrea, estreñimiento e inflamación abdominal.
- La enfermedad puede dar lugar a debilidad en el cuello y los brazos, y afectar posteriormente los músculos respiratorios y los músculos de la parte inferior del cuerpo.
- No se presentan síntomas febriles o pérdida de consciencia.



Según la OMS.

La toxina botulínica se ha encontrado en diversos alimentos, incluidas **conservas vegetales** con bajo grado de acidez, tales **como arvejas verdes, espinacas, setas y remolachas; pescados, incluido el atún en lata y los pescados fermentados, salados y ahumados; y productos cárnicos, por ejemplo, jamón y salchichas.**

Los alimentos en cuestión difieren de un país a otro y reflejan los hábitos locales de alimentación y de conservación de los alimentos.

En ocasiones se ven implicados alimentos elaborados con fines comerciales.

Tener en cuenta:

A pesar de que las esporas de *C. botulinum* son termorresistentes, la toxina producida por la bacteria que crece a partir de las esporas en condiciones anaeróbicas se destruye mediante el hervor (por ejemplo, a una temperatura interna superior a los 85°C durante al menos cinco minutos).

Por consiguiente, los casos de botulismo de transmisión alimentaria frecuentemente guardan relación con alimentos listos para el consumo empaquetados con poco oxígeno.

OMS.



TRATAMIENTO.

- El éxito del tratamiento depende considerablemente del diagnóstico precoz y la pronta administración de la antitoxina botulínica.



OJO!

Botox'

La bacteria *C. botulinum* es la misma que se utiliza en la fabricación de Botox, un producto **farmacéutico** generalmente inyectable, para uso clínico y cosmético.



¿Cómo puede prevenirse el botulismo?



Para prevenir el botulismo, puedes:

- Mantener una buena higiene.
- Separar los alimentos crudos y cocidos.
- Cocinar los alimentos hasta que estén totalmente cocidos.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras.
- Utilizar agua potable e ingredientes crudos seguros.



- Evitar consumir conservas caseras, puesto que su preparación requiere precauciones especiales.



- Evitar darle miel a los niños menores de un año .
- Desechar cualquier envase de alimentos que esté inflado, hinchado, dañado, agrietado o anormal, o si chorrea líquido o espuma al abrirlo.
- Comprar siempre productos debidamente rotulados y con registros habilitados.



IMPORTANTE !

Conocer y aplicar la normatividad sanitaria relacionada con los requisitos para procesar, preparar, almacenar y transportar alimentos y la información publicada por las autoridades sanitarias como el Ministerio de Salud y Protección Social, Instituto Nacional de Salud e Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

Por último:

Si bien la antitoxina no puede revertir el daño que ya está hecho, los nervios pueden repararse a sí mismos. Muchas personas se recuperan por completo, pero esto puede llevar meses y, por lo general, implica una terapia de rehabilitación prolongada.

Un tipo diferente de antitoxina, conocida como "inmunoglobulina botulínica", se utiliza para tratar a los bebés.

➤ **RECUERDEN:**

El tratamiento del BOTULISMO consiste en la administración de una ANTITOXINA a la mayor brevedad posible, una vez se haya diagnosticado.

EXCLUSIVAMENTE LO DEBE HACER UN MÉDICO o PROFESIONAL DE SALUD CALIFICADO.





Estudieemos y recordemos.

Cuando un alimento está contaminado, puede causar mucho daño a la salud, por esto es muy importante que estemos informados de todos los aspectos que se relacionan con el consumo de alimentos inocuos. Cuidemos nuestros hábitos alimentarios, nuestras preparaciones, y así cuidamos la salud.






CONCLUSIÓN:

- Hemos llegado al final del período de capacitación 2024 del Programa de Positiva EDUCA en la Comunidad Nacional de Conocimiento en Nutrición y Alimentación Saludable, así que los conocimientos aquí adquiridos, espero sirvan de guía para cumplir con nuestro lema del curso.

“Comer es una necesidad, hacerlo de forma inteligente es un arte”.



Bibliografía

-  <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/botulism>
-  <https://cuidandotubebe.fvl.org.co/el-peligro-de-la-miel-para-bebes-menores-de-un-ano/>
-  https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%201407%20de%202022.pdf
-  https://www.google.com/search?q=Estudios+sobre+botulismo+alimentario&oq=Estudios+sobre+botulismo+alimentario&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRigATIHCAIQIRigAdIBCTkwNzFqMGoxNagCCLACAQ&sourceid=chrome&ie=UTF-8
-  <https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/botulism/diagnosis-treatment/drc-20370266>





**¡FELIZ
NAVIDAD!**

**GRACIAS POR TODO LO
QUE HEMOS
COMPARTIDO ESTE AÑO.**

¡SIGAMOS VOLANDO ALTO!

Evaluémonos





¿Preguntas?

Preguntas.

1. El botulismo es una enfermedad causada por una bacteria pero no produce mayor daño?
 - a. Falso
 - b. Verdadero

2. Las conservas caseras pueden causar Botulismo por:
 - a. Falta de higiene en la preparación
 - b. Utilización de alimentos contaminados
 - c. Envases inadecuados para el almacenamiento
 - d. Todas las anteriores
 - e. Ninguna de las anteriores

3. A un bebé menor de un año se le debe dar miel?:
 - a. Si
 - b. No

Recuerda que POSITIVA tiene para ti:

Posipedia

<https://posipedia.com.co/> 



Cursos virtuales



Artículos



Audios



Juegos digitales



OVAS



Guías



Mailings



Videos

POR MUCHAS CONEXIONES MÁS

Andrés

Despierta todos los días seguro y feliz, porque permanece informado de las noticias y actividades nuevas en SST con su comunidad educativa Positiva Educa en WhatsApp.



1

Escanea el Código QR con tu celular.



2

Síguenos y entérate de todas las actualizaciones de nuestro Plan Nacional de Educación.



3

¡Recuerda!

El canal lo encuentras en la pestaña de Novedades de tu Whatsapp



¡SIGUENOS EN NUESTRA COMUNIDAD EDUCATIVA!



Escanea el código
QR con tu celular