



Escherichia Coli: Bacteria en la cocina y en el centro de la alerta por nuevo brote

Si bien, afectó a personas que habrían consumido en locales de Estados Unidos, si esta bacteria no se trata a tiempo puede llegar a ser mortal.

María José Villagrán
prensa@latribuna.cl

tras que el brote, que ya ha afectado a 75 personas en 13 estados, sigue activo. Aún se esperan los resultados respecto a las cebollas frescas.

¿QUÉ ES LA ESCHERICHIA COLI?

Un brote de Escherichia coli ha generado preocupación en Estados Unidos, luego de que cerca de 50 personas resultaran intoxicadas y una falleciera tras consumir, aparentemente, hamburguesas "Cuarto de libra" de la cadena McDonald's.

Aunque el brote en EE. UU. despertó alarma, los representantes de la cadena en Chile aclararon que el ingrediente contaminado no se distribuye en el país.

Inicialmente, el brote de Escherichia coli afectó a personas de los estados de Colorado y Nebraska, causando al menos 49 infecciones, según el comunicado de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). De los casos registrados, 10 personas fueron hospitalizadas y una persona de edad avanzada falleció.

En un comienzo, la entidad sospechaba que la contaminación provenía de los ingredientes usados en las hamburguesas "Cuarto de libra" de McDonald's, particularmente las cebollas frescas y la carne de las hamburguesas. Sin embargo, las pruebas de contaminación realizadas en la carne dieron negativo, mien-

La Escherichia coli es una bacteria presente en la microbiota intestinal humana y de otros animales. Existen diversas cepas, en su mayoría inofensivas, que desempeñan funciones importantes como la digestión. Sin embargo, "algunas cepas patógenas pueden causar infecciones graves, incluyendo gastroenteritis, infecciones del tracto urinario, síndrome urémico hemolítico y septicemia", explicó Michelle Sánchez, directora (j) de Tecnología Médica de la Universidad San Sebastián.

Sánchez añadió que cualquier persona puede infectarse con E. coli, aunque algunos grupos son más vulnerables a complicaciones graves, como niños, ancianos y personas inmunocomprometidas.

Respecto a los factores de riesgo, estos "se relacionan con las medidas de prevención, como consumir alimentos y agua no contaminados, mantener una buena higiene en lugares de cuidado infantil, y manipular correctamente los alimentos tanto en casa como en restau-



EXISTEN ALGUNAS CEPAS PATÓGENAS del Escherichia Coli que pueden causar infecciones graves como gastroenteritis o infecciones del tracto urinario.

rantes", señaló la especialista.

La E. coli es una bacteria común que puede ser inofensiva o peligrosa, según la cepa implicada. Las infecciones, especialmente las causadas por cepas como la E. coli O157:H7, pueden provocar síntomas leves como diarrea o complicaciones graves, como el síndrome urémico hemolítico.

"La clave para prevenir estas infecciones está en el manejo adecuado de los alimentos, la higiene y la atención rápida ante los primeros síntomas. Informarse sobre los riesgos, adoptar medidas preventivas y buscar tratamiento oportuno puede marcar la diferencia, especialmente en los grupos más vulnerables. Cuidar la salud implica también cuidar la forma en que nos alimentamos y protegemos de infecciones bacterianas", detalló Sánchez.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

Sánchez recomendó cocinar bien los alimentos, especialmente la carne de res, y lavar frutas y verduras antes de consumirlas. Otras medidas incluyen evitar leche y productos lácteos no pasteurizados, mantener una higiene adecuada de manos, especialmente después de ir al baño o manipular alimentos crudos; usar agua potable segura para beber y lavar alimentos, evitar la contaminación cruzada al preparar alimentos y educar al personal en entornos de cuidado infantil y hospitales para prevenir la propagación de infecciones.

tomadas de la E. coli varían según el tipo de infección y la cepa responsable. "Por lo general, los síntomas incluyen diarrea, que puede ser acuosa o sanguinolenta (en el caso de cepas como la E. coli O157:H7), dolor abdominal intenso, náuseas y vómitos, además de fatiga y fiebre leve", señaló la académica.

principales recomendaciones es mantener una hidratación adecuada para reponer líquidos y electrolitos perdidos en casos de diarrea severa. Además, el uso de antibióticos no es aconsejable en infecciones causadas por E. coli productora de toxina Shiga (como la cepa O157:H7), ya que pueden incrementar la liberación de toxinas y elevar el riesgo de desarrollar síndrome urémico hemolítico. En casos graves, cuando hay complicaciones como insuficiencia renal, el paciente puede requerir hospitalización, diálisis o transfusiones.

Sin un diagnóstico y tratamiento oportunos, las infecciones graves por E. coli patógena pueden causar deshidratación severa, síndrome urémico hemolítico, daño renal permanente, sepsis (infección generalizada que puede ser fatal) y muerte, especialmente en pacientes vulnerables.

¿CÓMO SE ADQUIERE ESTA BACTERIA?

La Escherichia coli se adquiere generalmente por consumo de alimentos o agua contaminados, y las principales formas de transmisión incluyen el consumo de carne cruda o mal cocida, contaminación cruzada, leche o productos lácteos no pasteurizados, alimentos contaminados, agua no tratada y contacto persona a persona, especialmente en ambientes de cuidado infantil, a través de la ruta fecal-oral. Sánchez explicó que los sín-

DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO

El diagnóstico depende del tipo de infección. En caso de infección intestinal, se realiza un cultivo de heces o pruebas moleculares; si se sospecha infección urinaria, se efectúa un cultivo de orina, y si se sospecha septicemia, un hemocultivo y análisis de sangre para detectar complicaciones como el síndrome urémico hemolítico.

La especialista detalló que el tratamiento varía según la gravedad de la infección. Una de las



MICHELLE SÁNCHEZ, DIRECTORA (J) de Tecnología Médica de la Universidad San Sebastián.