

# Intoxicaciones por alimentos

(Foodborne Illnesses)

*National Digestive Diseases Information Clearinghouse*



National Institute of  
Diabetes and Digestive  
and Kidney Diseases

## ¿Qué son las intoxicaciones por alimentos?

Las intoxicaciones por alimentos son infecciones o irritaciones del tracto gastrointestinal causadas por alimentos o bebidas que contienen una bacteria dañina, parásitos, virus o químicos. El tracto gastrointestinal es una serie de órganos huecos que se unen en un tubo largo y enrollado desde la boca hasta el ano. Los síntomas comunes de la intoxicación por alimentos incluyen vómitos, diarrea, dolor abdominal, fiebre y escalofríos.

La mayoría de las intoxicaciones por alimentos son agudas, esto significa que se producen súbitamente y duran un corto tiempo, y la mayoría de la gente se recupera por sí sola, sin tratamiento. Con muy poca frecuencia, las intoxicaciones por alimentos provocan complicaciones más graves. Cada año se calcula que 48 millones de personas en Estados Unidos experimentan una intoxicación por alimentos. La intoxicación por alimentos causa aproximadamente 3,000 muertes al año en Estados Unidos<sup>1</sup>.

## ¿Qué causa intoxicaciones por alimentos?

La mayoría de las intoxicaciones por alimentos es causada por bacterias y virus dañinos<sup>2</sup>. Algunos parásitos y químicos también causan intoxicación por alimentos.

### **Bacterias**

Las bacterias son organismos pequeños que pueden causar infecciones del tracto gastrointestinal. No todas las bacterias son dañinas para los humanos.

Algunas bacterias dañinas pueden estar ya presentes en alimentos al momento en que estos se compran. Las comidas crudas que incluyen carne, aves, pescados y mariscos, huevos, leche no pasteurizada, productos lácteos y productos frescos, con frecuencia contienen bacterias que causan intoxicación por alimentos. Las bacterias pueden contaminar los alimentos y convertirlos en peligrosos para su ingesta en cualquier momento durante el cultivo, la cosecha o la maduración, el procesamiento, el almacenamiento y el envío.

<sup>1</sup>Scallan E, Griffin PM, Angulo FJ, Tauxe RV, Hoekstra RM. Foodborne illness acquired in the United States—unspecified agents (Intoxicación por alimentos adquirida en Estados Unidos—agentes no especificados). *Emerging Infectious Diseases*. 2011;17(1):16–22.

<sup>2</sup>Centers for Disease Control and Prevention. Surveillance for foodborne disease outbreaks—United States, 2007 (Supervisión para brotes de intoxicación por alimentos—Estados Unidos, 2007). *Morbidity and Mortality Weekly Report (Informe semanal sobre mortalidad y morbilidad)*. 2010;59(31):973–979.

Los alimentos también se pueden contaminar con bacterias durante la preparación en un restaurante o cocina del hogar. Si quienes preparan los alimentos no se lavan bien las manos, o no lavan bien los utensilios de cocina, tablas de corte y otras superficies de la cocina que entran en contacto con los alimentos crudos, se puede producir la contaminación cruzada (contagio de bacterias de alimentos contaminados a no contaminados).

Si las comidas calientes y frías no se conservan a la temperatura adecuada, se pueden multiplicar las bacterias. Las bacterias se multiplican con rapidez cuando la temperatura de los alimentos se encuentra entre los 40 y 140 grados. Los alimentos fríos se deben mantener por debajo de los 40 grados y los calientes, por encima de los 140 grados. Las bacterias se multiplican más lentamente cuando los alimentos están refrigerados, y congelar los alimentos puede aminorar aún más o incluso detener el contagio de la bacteria. No obstante, las bacterias en alimentos refrigerados o congelados se activan de nuevo cuando los alimentos se llevan a temperatura ambiente. Cocinar bien los alimentos mata las bacterias.

Muchos tipos de bacterias causan intoxicación por alimentos. Los ejemplos incluyen los siguientes:

- *Salmonella*, bacteria que se encuentra en muchos alimentos, incluso carne cruda o mal cocida, aves, productos lácteos y mariscos. *La salmonella* también puede estar presente en cáscaras de huevo y dentro de estos.

- *Campylobacter jejuni* (*C. jejuni*), se encuentra en el pollo crudo o mal cocido y en la leche no pasteurizada.
- *Shigella*, una bacteria que se contagia de persona a persona. Estas bacterias están presentes en las deposiciones de personas infectadas. Si las personas infectadas no se lavan bien las manos después de ir al baño, pueden contaminar los alimentos que manipulan o preparan. El agua contaminada con deposiciones infectadas también puede contaminar los productos agrícolas del campo.
- *Escherichia coli* (*E. coli*), que incluye varias cepas diferentes, solo algunas de las cuales causan enfermedades en humanos. *E. coli O157:H7* es la cepa que causa la enfermedad más grave. Las fuentes comunes de *E. coli* incluyen hamburguesas crudas o mal cocidas, jugos de fruta y leche no pasteurizados, y productos frescos.
- *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*), que se ha encontrado en carnes crudas o mal cocidas, leche no pasteurizada, quesos blandos y fiambres listos para comer y salchichas.
- *Vibrio*, una bacteria que puede contaminar los pescados o mariscos.
- *Clostridium botulinum* (*C. botulinum*), bacteria que puede contaminar indebidamente los alimentos enlatados y los pescados salados y ahumados.

## Virus

Los virus son pequeñas cápsulas, mucho más pequeñas que las bacterias, que contienen material genético. Los virus causan infecciones que pueden provocar enfermedades. Es posible que las personas se contagien los virus de una a otra. Los virus están presentes en las deposiciones o vómitos de las personas infectadas. Las personas infectadas con un virus pueden contaminar los alimentos y las bebidas, en especial si no se lavan bien las manos después de ir al baño.

Las fuentes comunes de virus transmitidos por alimentos incluyen las siguientes:

- comida preparada por una persona infectada con un virus
- mariscos procedentes de aguas contaminadas
- productos agrícolas irrigados con agua contaminada

Los virus comunes transmitidos por alimentos incluyen los siguientes:

- norovirus, que causa inflamación del estómago e intestinos
- hepatitis A, que causa la inflamación del hígado

## Parásitos

Los parásitos son pequeños organismos que viven dentro de otro organismo. En países desarrollados como Estados Unidos, las infecciones con parásitos son relativamente poco frecuentes.

*Cryptosporidium parvum* y *Giardia intestinalis* son parásitos que se contagian por medio del agua contaminada con las deposiciones de personas o animales infectados. Los alimentos que entran en contacto con agua contaminada durante el cultivo o preparación se pueden contaminar con estos parásitos. Quienes preparan los alimentos y están infectados con estos parásitos, pueden contaminar también los alimentos si no se lavan bien las manos después de ir al baño y antes de manipular alimentos.

*Trichinella spiralis* es un parásito tipo gusano redondo. Las personas se pueden infectar con este parásito al consumir animales de caza o cerdo crudo o mal cocido.

## Químicos

Los químicos dañinos que causan enfermedades pueden contaminar alimentos como, por ejemplo

- pescados o mariscos, que pueden alimentarse de algas que producen toxinas, lo cual causa altas concentraciones de toxinas en el cuerpo. Algunos tipos de pescados, incluido el atún y el dorado, pueden contaminarse con bacterias que producen toxinas si el pescado no se refrigera correctamente antes de cocinarse y servirse.
- ciertos tipos de setas.
- frutas y verduras no lavadas, que contienen altas concentraciones de pesticidas.

## ¿Quién puede tener una intoxicación por alimentos?

Cualquiera puede tener una intoxicación por alimentos. No obstante, algunas personas tienen más probabilidad de desarrollar intoxicación por alimentos que otras, incluso las siguientes:

- bebés y niños
- embarazadas y sus fetos
- adultos mayores
- personas con sistemas inmunitarios debilitados

Estos grupos también tienen mayor riesgo de desarrollar síntomas o complicaciones graves de intoxicación por alimentos.

## ¿Cuáles son los síntomas de las intoxicaciones por alimentos?

Los síntomas de la intoxicación por alimentos dependen de la causa. Los síntomas comunes de muchas intoxicaciones por alimentos incluyen los siguientes:

- vómitos
- diarrea o diarrea con sangre
- dolor abdominal
- fiebre
- escalofríos

Los síntomas pueden ser desde leves hasta graves y pueden durar entre unas horas y varios días.

*C. botulinum* y algunos químicos afectan el sistema nervioso, lo cual causa síntomas como los siguientes:

- dolor de cabeza
- cosquilleo o adormecimiento en la piel
- visión borrosa
- debilidad
- mareo
- parálisis

## ¿Cuáles son las complicaciones de las intoxicaciones por alimentos?

Las intoxicaciones por alimentos pueden provocar deshidratación, síndrome urémico hemolítico (hemolytic uremic syndrome, HUS) y otras complicaciones. Las intoxicaciones por alimentos agudas también pueden provocar problemas de salud crónicos (o prolongados).

### **Deshidratación**

Cuando una persona no bebe suficiente líquido para reemplazar lo que perdió debido a vómitos y diarrea, se puede producir la deshidratación. Cuando está deshidratado, el cuerpo no posee suficientes líquidos y electrolitos (minerales de las sales, como sodio, potasio y cloro) para funcionar correctamente. Los bebés, niños, adultos mayores y las personas con sistemas inmunitarios debilitados tienen mayor riesgo de deshidratarse.

Los síntomas de deshidratación son los siguientes:

- sed excesiva
- orina poco frecuente
- orina de color oscuro
- letargia, mareos o desfallecimiento

Los síntomas de la deshidratación en los bebés y los niños pequeños son los siguientes:

- sequedad de boca y lengua
- falta de lágrimas en el llanto
- no moja los pañales durante más de 3 horas
- fiebre alta
- conducta inusualmente malhumorada o somnolienta
- ojos hundidos, mejillas hundidas o fontanela hundida

También, cuando una persona está deshidratada, la piel no vuelve a aplanarse normalmente de inmediato después de que se la presiona suavemente.

La deshidratación grave puede requerir hospitalización y líquidos por vía intravenosa. La deshidratación grave no tratada puede provocar graves problemas de salud como daños de órganos, shock, o coma (estado similar al sueño en el cual la persona está inconsciente).

## HUS

El síndrome hemolítico urémico es una enfermedad como frecuente que mayormente afecta a niños menores de 10 años. El HUS se desarrolla cuando la bacteria *E. coli* alojada en el tracto digestivo crea toxinas que ingresan al torrente sanguíneo. Las toxinas empiezan a destruir los glóbulos rojos (que son los que ayudan a la coagulación de la sangre) y el revestimiento de los vasos sanguíneos.

En Estados Unidos, la infección por *E. coli* O157:H7 es la causa más común de HUS, pero la infección con otras cepas de la *E. coli*, otras bacterias y virus también puede causar HUS. Un estudio reciente descubrió que aproximadamente el 6 por ciento de las personas con infecciones por *E. coli* O157:H7 desarrollaron HUS. Los niños menores de 5 tienen el riesgo más alto, pero las mujeres y personas mayores de 60 años también tienen un mayor riesgo<sup>3</sup>.

Los síntomas de la infección por *E. coli* O157:H7 incluyen diarrea, que puede ser sanguinolenta, y dolor abdominal generalmente acompañado por náuseas, vómitos y fiebre. Hasta una semana después de que aparecen los síntomas de la *E. coli*, pueden desarrollarse síntomas de HUS, como irritabilidad, palidez y disminución de la orina. El HUS puede provocar insuficiencia renal aguda, que es una súbita y provisoria pérdida de la función renal. El HUS también puede afectar otros órganos y el sistema nervioso central. La mayoría de las personas que desarrollan HUS se recupera mediante tratamiento. La investigación muestra que, en Estados Unidos, entre el año 2000 y el 2006, menos del 5 por ciento de las personas que desarrollaron HUS fallecieron debido al trastorno. Los adultos mayores tuvieron el índice de mortalidad más alto (falleció aproximadamente un tercio de las personas mayores de 60 que desarrollaron HUS)<sup>3</sup>.

Los estudios demostraron que algunos niños que se recuperan del HUS desarrollan complicaciones crónicas, como problemas renales, hipertensión y diabetes.

---

<sup>3</sup>Gould HL, Demma L, Jones TF y otros. Hemolytic uremic syndrome and death in persons with *Escherichia coli* O157:H7 infection (Síndrome hemolítico urémico y muerte en personas con infección por *Escherichia coli* O157:H7), Foodborne Diseases Active Surveillance Network sites, 2000–2006. *Clinical Infectious Diseases*. 2009;49(10):1480–1485.

## Otras complicaciones

Algunas intoxicaciones por alimentos provocan otras complicaciones graves. Por ejemplo, *C. botulinum* y ciertos químicos de los pescados y mariscos pueden paralizar los músculos que controlan la respiración. *L. monocytogenes* puede causar abortos espontáneos o mortinatos en embarazadas.

La investigación sugiere que las intoxicaciones agudas por alimentos pueden provocar trastornos crónicos, incluidos los siguientes:

- **artritis reactiva**, tipo de inflamación de la articulación que en general afecta rodillas, tobillos o pies. Algunas personas desarrollan este trastorno después de intoxicaciones por alimentos causadas por ciertas bacterias, como *C. jejuni* y *Salmonella*. La artritis reactiva en general dura menos de 6 meses, pero esta afección puede ser recurrente o convertirse en artritis crónica<sup>4</sup>.
- **síndrome del colon irritable (irritable bowel syndrome, IBS)**, un trastorno de causa desconocida, asociado con el dolor abdominal, hinchazón y diarrea o constipación, o ambos. Las intoxicaciones por alimentos causadas por bacterias aumentan el riesgo de desarrollar IBS<sup>5</sup>.

<sup>4</sup>Burns B. Reactive arthritis in emergency medicine Artritis reactiva en medicina de emergencia). Emedicine. <http://emedicine.medscape.com/article/808833-overview>. Actualizado el 1. de febrero de 2010. Se accedió el 16 de mayo de 2012.

<sup>5</sup>Spiller R, Aziz Q, Creed F. Guidelines on the irritable bowel syndrome: mechanisms and practical management (Pautas sobre el síndrome del colon irritable: mecanismos y control práctico). *Gut*. 2007;56(12):1770–1798.

- **el síndrome de Guillain-Barré**, un trastorno caracterizado por debilidad o parálisis muscular que comienza en la parte inferior del cuerpo y progresa a la superior. Este síndrome puede producirse después de la intoxicación por alimentos causada por bacterias, la más común es el *C. jejuni*. La mayoría de las personas se recupera en un plazo de 6 a 12 meses<sup>6</sup>.

Un estudio reciente descubrió que los adultos que se habían recuperado de infecciones por *E. coli* O157:H7 tenían mayor riesgo de hipertensión, problemas renales y enfermedad cardiovascular<sup>7</sup>.

## ¿Cuándo deben ver a un proveedor de atención médica las personas con intoxicación por alimentos?

Las personas con cualquiera de los siguientes síntomas deben ver de inmediato a un proveedor de atención médica:

- síntomas de deshidratación
- vómitos prolongados que impiden mantener los líquidos en el interior

<sup>6</sup>Andary MT. Guillain-Barré syndrome (Síndrome de Guillain-Barré). Emedicine. <http://emedicine.medscape.com/article/315632-overview>. Actualizado el 26 de agosto de 2011. Se accedió el 16 de mayo de 2012.

<sup>7</sup>Clark WF, Sontrop JM, Macnab JJ, y otros. Long term risk for hypertension, renal impairment, and cardiovascular disease after gastroenteritis from drinking water contaminated with *Escherichia coli* O157:H7: a prospective cohort study (Riesgo a largo plazo de hipertensión, trastornos renales y enfermedad cardiovascular después de gastroenteritis por beber agua contaminada con *Escherichia coli* O157:H7: estudio de cohorte prospectivo). *British Medical Journal*. 2010;341:c6020.



- diarrea durante más de 2 días en adultos o más de 24 horas en niños
- dolor severo en el abdomen o en el recto
- fiebre superior a 101 grados
- deposiciones con sangre o pus
- deposiciones negras y alquitranadas
- síntomas del sistema nervioso
- signos de HUS

Si un niño tiene una intoxicación por alimentos, los padres o tutores no deben dudar en llamar a un proveedor de atención médica para obtener asesoramiento.

### ¿Cómo se diagnostica la intoxicación por alimentos?

Para diagnosticar la intoxicación por alimentos, los proveedores de atención médica preguntan los síntomas, las bebidas y los alimentos consumidos recientemente, y los antecedentes médicos. Los proveedores de atención médica también efectuarán un examen físico para buscar signos de enfermedad.

Las pruebas de diagnóstico para intoxicaciones por alimentos pueden incluir un cultivo de deposiciones, en el cual se analiza una muestra de las deposiciones en un laboratorio para verificar signos de infecciones o enfermedades. Si están disponibles, también se pueden analizar muestras de vómito o del alimento sospechoso. Un proveedor de atención médica puede efectuar pruebas médicas adicionales para descartar enfermedades y trastornos que causan síntomas similares a los de la intoxicación por alimentos.

Si los síntomas de intoxicación por alimentos son leves y duran solo un corto tiempo, las pruebas de diagnóstico, por lo general, no son necesarias.

### ¿Cómo se tratan las intoxicaciones por alimentos?

El único tratamiento necesario para la mayoría de las intoxicaciones por alimentos es reemplazar la pérdida de líquido y electrolitos para evitar la deshidratación.

Los medicamentos de venta libre como la loperamida (Imodium) y subsalicilato de bismuto (Pepto-Bismol y Kaopectate) pueden ayudar a detener la diarrea en adultos. No obstante, las personas con diarrea sanguinolenta (signo de infección parasitaria o bacteriana) no deben tomar estos medicamentos. Si la diarrea es causada por bacterias o parásitos, los medicamentos de venta libre pueden prolongar el problema. Los medicamentos para tratar la diarrea en adultos pueden ser peligrosos para bebés y niños y solo se deben administrar bajo supervisión del proveedor de atención médica.

Si se diagnostica la causa específica de la intoxicación por alimentos, un proveedor de atención médica puede recetar medicamentos, como antibióticos, para tratar la enfermedad.

Puede requerirse la hospitalización para el caso de síntomas y complicaciones con amenaza de vida, como parálisis, deshidratación grave y HUS.

## Alimentación, dieta y nutrición

Los siguientes pasos pueden aliviar los síntomas de intoxicación por alimentos y evitar la deshidratación en adultos:

- beber abundante líquido como jugos de fruta, bebidas deportivas, bebidas sin cafeína y caldos para reemplazar los líquidos y electrolitos
- beber pequeños sorbos de líquidos claros o hielo picado si aún hay problema de vómitos
- gradualmente, reintroducir alimentos; empezar con alimentos blandos y fáciles de digerir, como arroz, papas, tostadas o pan, cereal, carne magra, puré de manzana y bananas
- evitar alimentos grasos, azucarados, lácteos, cafeína y alcohol hasta la completa recuperación

Los bebés y niños presentan inquietudes especiales. Es probable que los bebés y niños se deshidraten más rápidamente por la diarrea y los vómitos, por su menor tamaño corporal. Los siguientes pasos pueden ayudar a aliviar los síntomas y evitar la deshidratación en bebés y niños:

- dar soluciones de rehidratación por vía oral como Pedialyte, Naturalyte, Infalyte y CeraLyte para evitar la deshidratación
- dar alimentos en cuanto el niño tenga hambre
- darles a los bebés leche materna o fórmula de fuerza total, como siempre, junto con soluciones de rehidratación por vía oral

Los adultos mayores y adultos con sistemas inmunitarios debilitados también deben beber soluciones de rehidratación por vía oral para evitar la deshidratación.

## ¿Cómo se previenen las intoxicaciones por alimentos?

Las intoxicaciones por alimentos pueden prevenirse si se almacenan, cocinan, limpian y manipulan correctamente los alimentos.

- Los alimentos perecederos cocidos y crudos (alimentos que pueden echarse a perder) deben refrigerarse o congelarse de inmediato. Si los alimentos perecederos permanecen a temperatura ambiente más de 2 horas, es posible que no sean seguros para ingerir. La temperatura de los refrigeradores debe ajustarse a 40 grados o menos, y la de los congeladores, a 0 grados.
- Los alimentos deben cocinarse durante el tiempo suficiente y a la temperatura suficientemente alta para matar las bacterias dañinas que causan enfermedades. Se debe usar un termómetro para carnes para asegurar la cocción de los alimentos a la temperatura interna correcta:
  - 145 grados para carne asada, filetes y costillas de carne de res, ternera, cerdo y cordero, seguido de 3 minutos de reposo después de quitar la carne de la fuente de calor
  - 160 grados para carne molida de res, ternera, cerdo o cordero
  - 165 grados para aves
- Los alimentos fríos se deben mantener fríos y los calientes se deben mantener calientes.
- Las frutas y verduras se deben lavar en agua corriente antes de comerlas, cortarlas o cocinarlas. Se puede usar un cepillo para productos agrícolas bajo el agua corriente para limpiar frutas y verduras con cáscara firme.



- Las carnes, las aves, los mariscos crudos y sus jugos se deben mantener alejados del resto de los alimentos.
  - Las personas se deben lavar las manos durante al menos 20 segundos con agua tibia y jabón, antes y después de manipular carnes, aves, pescados, mariscos, productos agrícolas o huevos crudos. Las personas se deben lavar también las manos después de ir al baño, cambiar pañales o tocar animales.
  - Se deben lavar los utensilios y las superficies con agua caliente y jabón antes y después de usarlos para preparar los alimentos. También se puede usar lavandina diluida (1 cucharadita de lavandina con 1 litro de agua caliente) para desinfectar utensilios y superficies.
- Hay disponible más información sobre cómo prevenir la intoxicación por alimentos en [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

## Diarrea del viajero

Las personas que visitan ciertos países extranjeros tienen riesgo de contraer diarrea del viajero, causada por la ingesta de alimentos o agua potable contaminada con bacterias, virus o parásitos. La diarrea del viajero puede ser un problema para las personas que viajan a países en vías de desarrollo en África, Asia, América Latina y el Caribe. Los visitantes de Canadá, la mayoría de los países europeos, Japón, Australia y Nueva Zelanda no enfrentan muchos riesgos de contraer diarrea del viajero.

Para prevenir la diarrea del viajero, la gente que viaja desde los Estados Unidos a países en vías de desarrollo deben evitar lo siguiente:

- beber agua del grifo, utilizar agua del grifo para cepillarse los dientes o usar hielo hecho con agua del grifo
- beber leche no pasteurizada o productos lácteos
- ingerir frutas y verduras crudas, incluso lechuga y ensaladas de frutas, a menos que pelen la fruta o verdura ellos mismos
- ingerir carnes y pescados jugosos o crudos
- ingerir carnes o mariscos que no estén calientes al momento de servirse
- ingerir alimentos de vendedores ambulantes

Los viajeros pueden beber agua en botella, refrescos en botella y bebidas calientes como café o té.

Las personas preocupadas por la diarrea del viajero deben hablar con un proveedor de atención médica antes de viajar. El proveedor de atención médica puede recomendar a los viajeros que lleven con ellos sus medicamentos en caso de que padezcan diarrea durante el viaje. Los proveedores de atención médica pueden recomendar a algunas personas (en especial quienes tengan sistemas inmunitarios debilitados) que tomen antibióticos antes y durante un viaje, para ayudar a prevenir la diarrea del viajero. El tratamiento prematuro con antibióticos puede acortar el período de duración de la diarrea del viajero.

## Puntos para recordar

- Las intoxicaciones por alimentos son infecciones o irritaciones del tracto gastrointestinal causadas por alimentos o bebidas que contienen una bacteria dañina, parásitos, virus o químicos.
- Cualquiera puede tener una intoxicación por alimentos. No obstante, algunas personas tienen más probabilidad de desarrollar intoxicación por alimentos que otras, como bebés y niños, mujeres embarazadas y sus fetos, adultos mayores y personas con sistemas inmunitarios debilitados.
- Los síntomas de la intoxicación por alimentos dependen de la causa. Los síntomas comunes de muchas intoxicaciones por alimentos incluyen vómitos, diarrea o diarrea sanguinolenta, dolor abdominal, fiebre y escalofríos.
- Las intoxicaciones por alimentos pueden provocar deshidratación, síndrome urémico hemolítico (hemolytic uremic syndrome, HUS) y otras complicaciones. Las intoxicaciones por alimentos agudas también pueden provocar problemas de salud crónicos, o prolongados.
- El único tratamiento necesario para la mayoría de las intoxicaciones por alimentos es reemplazar la pérdida de líquido y electrolitos para evitar la deshidratación.
- Las intoxicaciones por alimentos pueden prevenirse si se almacenan, cocinan, limpian y manipulan correctamente los alimentos.

## Esperanza a través de la investigación

La División de enfermedades digestivas y nutrición del Instituto Nacional de Diabetes y Enfermedades Digestivas y Renales (National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases, NIDDK) apoya la investigación clínica y básica de las enfermedades gastrointestinales, incluidas las intoxicaciones por alimentos. Los investigadores analizan la relación entre intoxicaciones por alimentos y trastornos digestivos como el IBS. Los investigadores también estudian maneras de prevenir las intoxicaciones por alimentos. Los ensayos clínicos incluyen los siguientes:

- The Role of Intestinal Inflammation in Irritable Bowel Syndrome (El rol de la inflamación intestinal en el síndrome de colon irritable), financiado por el NIDDK bajo el número de ensayo clínico NCT01072903 de los Institutos Nacionales de Salud (National Institutes of Health, NIH).
- Shigella Sonnel O-SPC/rBRU Conjugate Vaccine (Vacuna conjugada Shigella Sonnel O-SPC/rBRU), financiado bajo el número de ensayo clínico NCT01369927 de los NIH.
- Phase I Safety and Efficacy Study of CVD 1902, a Live, Attenuated Oral Vaccine to Prevent Salmonella Enterica Serovar Paratyphi A Infection (Fase I - Estudio de seguridad y eficacia del CVD 1902, una vacuna oral, viva y atenuada para prevenir la infección por Salmonella Enterica Serovar Paratyphi A), financiado bajo el número de ensayo clínico NCT01129453 de los NIH.

Los participantes en ensayos clínicos pueden jugar un rol más activo en su propia atención médica, tener acceso a nuevos tratamientos de investigación antes de que se encuentren ampliamente disponibles y ayudar a otros contribuyendo a la investigación médica. Para obtener información acerca de estudios actuales, visite [www.ClinicalTrials.gov](http://www.ClinicalTrials.gov).

## Cómo obtener más información

Nota: Algunas de las opciones para comunicarse con las siguientes organizaciones están disponibles solamente en inglés.

### **Center for Food Safety and Applied Nutrition**

U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
Teléfono: 1-888-SAFEFOOD  
(1-888-723-3366)  
Internet: [www.fda.gov/Food](http://www.fda.gov/Food)

### **Centers for Disease Control and Prevention**

1600 Clifton Road  
Atlanta, GA 30333  
Teléfono: 1-800-CDC-INFO  
(1-800-232-4636)  
TTY: 1-888-232-6348  
Internet: [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)

### **FoodSafety.gov**

U.S. Department of Health and Human Services  
Web Communications and New Media Division  
200 Independence Avenue SW  
Washington, D.C. 20201  
Internet: [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov)

### **Partnership for Food Safety Education**

2345 Crystal Drive, Suite 800  
Arlington, VA 22202  
Teléfono: 202-220-0651  
Fax: 202-220-0873  
Correo electrónico: [info@fightbac.org](mailto:info@fightbac.org)  
Internet: [www.fightbac.org](http://www.fightbac.org)

### **U.S. Department of Agriculture**

1400 Independence Avenue SW  
Washington, D.C. 20250  
Teléfono: 202-720-2791  
Internet: [www.usda.gov](http://www.usda.gov)

### **U.S. Food and Drug Administration**

10903 New Hampshire Avenue  
Silver Spring, MD 20993  
Teléfono: 1-888-INFO-FDA  
(1-888-463-6332)  
Internet: [www.fda.gov](http://www.fda.gov)

## Agradecimientos

Las publicaciones producidas por el Centro de información cuentan con una revisión detallada de parte de los científicos del NIDDK y de otros expertos externos. Esta publicación fue revisada originalmente por el Dr. Howard Trachtman, Long Island Jewish Medical Center; el Dr. Peter McNally, American College of Gastroenterology (Colegio Americano de Gastroenterología); y Howard Sutter, U.S. Food and Drug Administration (Administración de Drogas y Alimentos de los EE. UU.). El Dr. Paul N. Maton, Digestive Disease Specialists de Oklahoma City, OK, revisó la versión actualizada de la publicación.

También puede encontrar más información sobre este tema al visitar MedlinePlus en español en [www.medlineplus.gov/spanish](http://www.medlineplus.gov/spanish).

Esta publicación podría contener información sobre medicamentos y las afecciones que estos tratan cuando se toman según las indicaciones. Durante la preparación de esta publicación, se incluyó la información más actualizada disponible. Para recibir información al día, o si tiene preguntas sobre cualquier medicamento, comuníquese con la U.S. Food and Drug Administration (FDA). Llame gratis al 1-888-463-6332 (1-888-INFO-FDA), o visite su sitio web en [www.fda.gov](http://www.fda.gov) (en español: [www.fda.gov/AboutFDA/EnEspañol](http://www.fda.gov/AboutFDA/EnEspañol)). Consulte a su proveedor de atención médica para obtener más información.

El Gobierno de los Estados Unidos no apoya ni prefiere ningún producto ni compañía en particular. Los nombres comerciales, patentados y de compañías que aparecen en este documento se usan únicamente porque se consideran necesarios en el contexto de la información provista. Si algún producto no se menciona, la omisión no significa ni implica que el producto no sea satisfactorio.

## National Digestive Diseases Information Clearinghouse

2 Information Way

Bethesda, MD 20892-3570

Teléfono: 1-800-891-5389

TTY: 1-866-569-1162

Fax: 703-738-4929

Correo electrónico: [nddic@info.niddk.nih.gov](mailto:nddic@info.niddk.nih.gov)

Internet: [www.digestive.niddk.nih.gov](http://www.digestive.niddk.nih.gov)

El National Digestive Diseases Information Clearinghouse (NDDIC) es el Centro Coordinador Nacional de Información sobre las Enfermedades Digestivas, un servicio del National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases (NIDDK). Este Instituto forma parte de los National Institutes of Health, que a su vez dependen del Department of Health and Human Services de los Estados Unidos. Fundado en 1980, el NDDIC proporciona información sobre las enfermedades digestivas a las personas con trastornos digestivos y a sus familiares, así como a los profesionales de la salud y al público en general. El NDDIC responde a preguntas, produce y distribuye publicaciones y colabora estrechamente con organizaciones profesionales, gubernamentales y de pacientes para coordinar los recursos sobre las enfermedades digestivas.

Esta publicación no tiene derechos de autor. El NDDIC otorga su permiso a los usuarios de esta publicación para que pueda ser reproducida y distribuida en cantidades ilimitadas.

Esta publicación se encuentra en [www.digestive.niddk.nih.gov/spanish/index\\_sp.aspx](http://www.digestive.niddk.nih.gov/spanish/index_sp.aspx).



National Institute of  
Diabetes and Digestive  
and Kidney Diseases

NIH Publication No. 14-4730S

Abril 2014