

# Botulismo del lactante: Valle de Uco es una de las regiones donde más niños contraen la enfermedad

28 octubre, 2021

**Una investigación de la UNCuyo y la palabra de una profesional de la salud, nos brindarán información para estar atentos y cuidar la salud.**

Comienza la época fuerte de elaboración casera en Mendoza, y la provincia ya registró su primer caso de botulismo. [Se trata de una adolescente de 13 años de Cordón del Plata, Tupungato](#), quien comió habas al escabeche en mal estado. En este momento, la niña se encuentra peleando por su vida en terapia intensiva del Hospital Notti.

Su papá y su abuela también consumieron ese alimento y como consecuencia, estuvieron internados en el Hospital Scaravelli de Tunuyán. En tanto, su hermano que solamente probó la preparación, no presentó ningún síntoma.

Cabe destacar que este es el primer caso en lo que va el 2021, y no es un dato por menor que los afectados sean del Valle de Uco ya que especialistas afirman que se trata de una de las zonas más proclives para contraer la enfermedad.

[Una investigación de Microbiología de Medicina de la UNCuyo](#) determinó que “las condiciones climáticas y topográficas ayudan a que la bacteria permanezca en el ambiente. Las tierras fértiles del Valle de Uco-y en particular en Tupungato- encierran alto porcentaje de esporas de clostridium botulinum, la bacteria que produce el desarrollo del botulismo en el lactante”.

“Las condiciones climáticas y topográficas y la alta concentración de actividades agrícolas en ese lugar propician la circulación en el aire y en la tierra de esa espora, que al contacto con el entorno del niño, la mamá o algunos de los alimentos habituales de la familia produce la infección”, destacaron tras estudiar la relación entre la cantidad de bebés menores de un año que sufrieron esta patología con su lugar de origen.

Por otro lado, del estudio que realizó el equipo que encabezó Laura de Jong, surgió que el 17% de los casos de botulismo del lactante en Mendoza entre 1982 y 2010 se produjo en un sólo lugar: Tupungato.

Por tal motivo, la doctora Bárbara Lavanderos que atiende en el Hospital General Las Heras en comunicación con El Cuco Digital pidió a la comunidad “higienizar bien los alimentos antes de consumirlos, lavar bien los frascos antes de envasar y tener cuidado en la pasteurización que sería hervir las conservas para realizarlas lo mejor posible y evitar la presencia de la bacteria. No es que les decimos que no realicen conservas sino que aprendan a realizarla de una forma segura para evitar exponer la salud”.

También, Lavanderos destacó que concuerda con las estadísticas que ubican al Valle de Uco como uno de los lugares donde más se notifican casos de botulismo lactante. “Como lo explica la investigación de la Universidad de Cuyo , las características geográficas, el viento zonda que mueve gran cantidad de partículas, entre ellas la espasa del botulismo, y las actividades agrícolas”.

Por último, la profesional de la salud, invitó a la comunidad a acercarse al INTA o a otras organizaciones que están constantemente realizando capacitaciones para hacer conservas seguras. Teniendo todo estos datos, debemos trabajar en la prevención, cerró.