

E. COLI ENTEROTOXIGÉNICA (ETEC)



Escherichia coli (*E. coli*) son bacterias que se encuentran en el medio ambiente, la comida y los intestinos de animales y personas. La mayoría de los tipos de *E. coli* son inofensivos y parte importante del sistema digestivo, pero algunos pueden causar enfermedades. La *E. coli* enterotoxigénica (ETEC) es un tipo de bacteria de *E. coli* que puede causar diarrea. Cualquiera que se contagia de ETEC. Es causa común de diarrea en los países en desarrollo en especial entre niños y viajeros a esos países. Sin embargo, incluso las personas que no salen de los Estados Unidos se pueden enfermar de la infección ETEC.

¿Qué la causa?



ETEC se contagia por medio de la comida o el agua que está contaminada con heces (popó). Si las personas no se lavan las manos cuando preparan comidas o bebidas o si los cultivos se riegan usando agua contaminada, la comida se puede contaminar con heces.

¿Cuáles son los signos y síntomas?



Los síntomas se pueden ver 10 horas después de infectarse con ETEC o pueden llevar hasta 72 horas en aparecer. Los síntomas suelen durar menos de cinco días, pero pueden durar más. A veces, la gente puede tener ETEC y no tener ningún síntoma. La ETEC en las heces no es fácil de analizar.

- ▶ Diarrea acuosa (sin sangre o mucosidad)
- ▶ Calambres estomacales
- ▶ Vómitos
- ▶ Deshidratación
- ▶ Debilidad
- ▶ Fiebre (puede o no estar presente)

¿Cuáles son las opciones de tratamiento?



- ▶ La gente que se enferma de ETEC quizá deba recibir líquidos para evitar la deshidratación. La mayoría de la gente se recupera con cuidado de apoyo únicamente y no necesita otro tratamiento.
- ▶ Si se necesitan antibióticos, se deberían hacer análisis para ver qué tipo de antibiótico funcionará contra la cepa específica de ETEC.

¿Cómo se puede prevenir?



- ▶ Los viajeros que van a países en desarrollo deberían tener cuidado con lo que comen y beben y recordar “Hervir, cocinar, pelar u olvidarlo”. Algunas comidas de alto riesgo son frutas y verduras crudas, mariscos crudos, carne o pollo semicrudo, productos lácteos no pasteurizados, comida de vendedores ambulantes y agua sin tratar (incluido el hielo) en áreas donde no hay suficiente clorinación.
- ▶ Lávese las manos con agua y jabón después de ir al baño y antes de preparar comida para evitar contaminar la comida y las bebidas.
- ▶ La gente con una infección de ETEC que trabaja en manipulación de comida, cuida a pacientes o niños o que asiste en establecimientos de cuidado infantil deberían permanecer en casa cuando tienen síntomas y hasta que dejen de tener diarrea por 24 horas. Las personas que trabajan con comida deberán ser habilitadas por el departamento de salud local antes de volver a trabajar.

