CICLOSPORIASIS



La ciclosporiasis es una enfermedad que ocasiona diarrea y dolor estomacal. Es causada por el parásito denominado *Cyclospora cayetanensis*, que es tan pequeño que solo puede verse con un microscopio. Este parásito es común en países tropicales. En los EE. UU., las personas pueden contraer la enfermedad al viajar a países tropicales o al comer productos agrícolas frescos importados de dichos países.



¿Qué la causa?

- La *cyclospora* se disemina cuando la gente come o bebe algo que ha sido contaminado con heces, en especial productos agrícolas frescos (como hierbas, verduras o bayas) y agua sin tratar.
- La cyclospora no se transmite de una persona a otra.



¿Cuáles son los signos y síntomas?

La mayoría de las personas con ciclosporiasis presentan síntomas que comienzan una semana después de consumir alimentos o beber agua con cyclospora. Algunas personas pueden tener síntomas que aparecen y desaparecen con el tiempo, y otras pueden no tener ningún síntoma. La diarrea puede durar varias semanas o más sino se la trata.

- Diarrea acuosa (a veces explosiva)
- Falta de apetito o disminución del peso
- Cólicos estomacales

- Gases o distensión abdominal
- Sensación de náuseas
- Sensación de mucho cansancio



¿Cuáles son las opciones de tratamiento?

- Para poder hacer análisis y determinar si tiene ciclosporiasis, el médico tendrá que pedirle una muestra de materia fecal. Es posible que tenga que entregar más de una muestra. La materia fecal se analizará para determinar si contiene *cyclospora*.
- La ciclosporiasis puede tratarse con antibióticos. Hacer reposos y beber líquidos es especialmente importante si tiene diarrea.



¿Cómo se puede prevenir?

- Cuando viaje y coma en otros países, no consuma productos agrícolas o alimentos crudos. Si no puede cocinarlo, pelarlo o lavarlo con agua que sea segura, no lo coma. Beba solo agua envasada y evite el hielo.
- En su casa, siga siempre las recomendaciones para el manejo seguro de frutas y verduras, lo que incluye:
 - Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar alimentos.
 - Lavar todas las frutas y verduras exhaustivamente bajo agua corriente antes de comerlas, cortarlas o cocinarlas.
 - ► Frotar las frutas y verduras firmes, como melones y pepinos, con un cepillo limpio para frutas y verduras.
 - Lavar las tablas de cortar, los platos, los utensilios y las encimeras con agua caliente y jabón.

