

EDITORIAL:

¿El término “Empacho” o “Ingesta” es sinónimo de enfermedad transmitida por alimentos?

Is it the term “empacho” or “Ingesta” a synonym of food transmitted disease?

Hemos visto, no sin preocupación la concepción popular en ocasiones reforzada por parte de algunos médicos del término “empacho” o “ingesta”, para catalogar algunas manifestaciones clínicas principalmente del aparato digestivo las cuales están constituidas por la asociación de dos o más de los siguientes síntomas: fiebre, vómitos, dolor abdominal, anorexia, malestar general y diarreas. Esta concepción ha determinado en ocasiones la demora en la asistencia médica por parte de los familiares e incluso ha servido para enmascarar entidades clínicas, las cuales requieren de un diagnóstico y tratamiento temprano que pueden conducir a complicaciones severas e incluso a la muerte del paciente, ejemplo de algunas de ellas pudieran ser, apendicitis aguda, meningoencefalitis bacterianas y cetoacidosis diabética. Los términos “empacho”, “ingesta” o “trasgresión alimentaria”, no son definidos en los libros de texto de Pediatría como entidades nosológicas establecidas.

En el Diccionario Terminológico de Ciencias Médicas del Dr. L. Cardenal en su tercera edición se señalan las siguientes acepciones : Ingesta: Término general para alimentos y bebidas destinados a ser introducidos por ingestión. Indigestión: Trastorno transitorio de las funciones digestivas que sobreviene súbitamente motivado por diversas causas. Dispepsia: Digestión difícil y laboriosa de carácter crónico. Los términos “Empacho” y “Trasgresión Alimentaria” no son consignados.

Por todo lo antes expuesto haremos una sintetizada descripción de las enfermedades transmitidas por alimentos. Las mismas pueden clasificarse en cuatro categorías básicas.

A. Infección alimentaria: Son aquellas enfermedades producidas por ingestión de alimentos contaminados por agentes infecciosos, como pueden ser, bacterias, virus, hongos etc. (Ej. Salmonellas, E. Coli, Estafilococos, Rotavirus, Hepatitis A).

B. Intoxicación alimentaria: Son aquellas producidas por ingestión de alimentos contaminados con tóxicos, las mismas se clasifican en Naturales y Antropogénicas. Las Naturales pueden ser debidas a 1) componentes propios del alimento o al mismo alimento, entre ellas se señalan la presencia de alcaloides, aminas biógenas, glucósidos cianogénicos entre otros. 2) Toxinas producidas por microorganismos (micotoxinas, bacteriotoxinas y toxinas

marinas) Las antropogénicas se subdividen en Intencionales (aditivos, plaguicidas, antibióticos y hormonas) y segundo en Accidentales (monómeros y metales generados durante el procesamiento del alimento).

C. Alergia alimentaria: Es la reacción adversa reproducible de un alimento en la cual es posible determinar un mecanismo inmunológico. Sus manifestaciones clínicas son evidentes en Aparato Gastrointestinal (50% - 65%) vómitos, diarreas, dolor abdominal y meteorismo. Cutáneas (20% - 40%) urticarias, angioedema, dermatitis atópica, hinchazón de labios.

espiratorias (10% - 15%) broncoespasmo, rinitis. Anafilaxia (15%) y otras tales como cólicos, cefalea, irritabilidad, etc.

D. Intolerancia alimentaria: Es cualquier reacción adversa reproducible a un alimento de causa no inmunológica. Ej. intolerancia a la lactosa por déficit congénito de lactasa. Creemos que esta reflexión, sobre un problema tan común, nos ayude en nuestro trabajo educativo con la población, así como continuar en nuestro empeño de optimizar la asistencia médica.

Dr. Orlando López
Especialista de 2do Grado en Pediatría.
Profesor Auxiliar
Facultad de Ciencias Médicas "Juan Guiteras Gener".