

Las urgencias hospitalarias aumentan entre un 20 y un 25% en Navidad por las intoxicaciones etílicas y alimentarias

Lós médicos recuerdan que la comida y la bebida deben servir exclusivamente para disfrutar y advierten de que el coma etílico puede ser mortal

Estrella Digital/Ep

Madrid



Durante los días festivos con motivo de la Navidad se registra un aumento medio de las urgencias hospitalarias de entre un 20 y un 25%. El número de intoxicaciones alimentarias por exceso en el volumen de alimentos ingeridos, mal estado de los mismos o abuso de tóxicos (alcohol, tabaco y otras drogas) es la

principal causa de este incremento en las consultas, explicó ayer el doctor Antonio Caballero, presidente de la Comisión de Formación de la Sociedad Española de Patología Digestiva (SEPD) y profesor de Medicina de la [Universidad de Granada](#).

Aunque generalmente los cuadros que se atienden en los servicios de urgencias son leves o moderados, no es excepcional, como señala este experto, la asistencia médica a cuadros graves de intoxicación etílica, "sobre todo en personas jóvenes, desconocedoras de los riesgos que puede acarrear la ingesta excesiva de alcohol".

Especialmente graves son los casos derivados del consumo de drogas tipo éxtasis, por la extrema gravedad que conllevan los problemas cardiovasculares", precisó.

En el caso del alcohol, y al contrario de lo que popularmente se cree, su toxicidad no afecta sólo al hígado, sino también a otros órganos, en especial el páncreas y el cerebro. "Esto debe tenerse muy en cuenta -- advierte el portavoz de la SEPD-- porque el coma etílico y la pancreatitis aguda alcohólica pueden ser cuadros muy graves e incluso mortales.

Moderación

La ingesta de bebidas alcohólicas con moderación y el consumo 'lento' de alcohol, acompañado además de ingesta de alimentos, son los mejores procedimientos para evitar problemas médicos posteriores; de no ser así, aparecerán diversos tipos de intolerancias gastrointestinales y del sistema nervioso que, aunque en general son menos graves, no se excluye la posibilidad de complicaciones más serias como las mencionadas".

El conocimiento que actualmente se tiene sobre las condiciones idóneas de elaboración y conservación de los alimentos hace que sea menos probable adquirir toxiinfecciones alimentarias graves.

Aún así, los alimentos que con más frecuencia pueden producir cuadros de este tipo son los pescados y mariscos, "ya que precisan de unos procedimientos de conservación más exigentes y muchas veces se rompe la cadena del frío, lo que conduce a su degradación", añade el profesor Antonio Caballero.

Daños en el aparato digestivo

Los órganos más afectados por los excesos en la ingestión de comida y de alcohol son el estómago, el intestino delgado, el colon, hígado y cerebro. El profesor Caballero indica que "en pocas horas o días, una ingesta excesiva de alcohol produce el desarrollo de una esteatosis hepática o hígado graso; y ello no excluye la posibilidad de que también se pueda producir una grave hepatitis alcohólica".

Tal como apunta este experto, sería especialmente grave la aparición de una pancreatitis aguda etílica, sobre todo la forma necrótico-hemorrágica que puede conducir a la muerte en pocos días, al igual que el coma etílico.

Ante los riesgos que suponen los excesos en la ingestión de comida y alcohol, los expertos recomiendan comer sin exceso, cuidar la cadena del frío, extremar las medidas higiénicas en el manejo de alimentos y su conservación, beber con moderación y despacio, acompañar la ingesta de alcohol con la de comida, evitar el alcohol de alta graduación (más de 12-15°), y extremar todos estos cuidados si no se está acostumbrado a beber.

envía este artículo