



Matrimonio en la sexta década de la vida que presenta un cuadro digestivo agudo después de 36 horas de haber consumido pescados y mariscos, caracterizado por cefalea, náusea, vómito y diarrea líquida, fétida, masiva. No presentan dolor abdominal. A las 6 horas de iniciado el cuadro ambos presentan confusión, hiperventilación e hipotermia por lo que acuden al servicio de urgencias.

ETIOLOGIA	% PARTICIPANTES
INFECCIOSA	79%
TOXICA	67%
LABORATORIO	% PARTICIPANTES
COPROCULTIVO	79%
BIOMETRIA HEMATICA	63%
ELECTROLITOS SERICOS	58%
QUIMICA SANGUINEA	50%
COPROPARASITOSCOPICO	29%
GASES SANGUINEOS	25%
CAPTURA DE AG VIBRIO ( CHOLERAEE , PARAHEMOLYTICUS)	17%
HEMOCULTIVO	17%
REACCIONES FEBRILES	17%
DETECCION DE TOXINA BOTULINICA	13%
COPROLOGICO	13%
EGO	13%
TINCION GRAM HECEES	8%
MICROSCOPIA FRESCO HECEES. CONT.FASES, CAMPO OSCURO	8%
DETECCION DE ROTA VIRUS	8%
DETECCION TOXINA CIGUATERA	4%
CITOLOGIA MOCO FECAL : SOH . AMIBA	4%

PROBABLE DIAGNOSTICO	% PARTICIPANTES
COLERA	54%
INTOXICACION POR PESCADOS Y MARISCOS	50%
GASTROENTERITIS INFECCIOSA	21%
SALMONELOSIS	13%
BOTULISMO	4%

GABINETES	% PARTICIPANTES
US ABDOMEN	29%
PLACA SIMPLE DE ABDOMEN	25%
TAC ABDOMEN	13%
TELE TORAX	8%
ECG	8%

DIARREA INFECCIOSA VS INTOXICACION POR PESCADOS Y MARISCOS	
<b>COLERA</b>	El cólera es una enfermedad infecto contagiosa intestinal aguda, provocada por los serotipos O1 y O139 de la bacteria <i>Vibrio cholerae</i> , que produce una diarrea secretoria caracterizada por deposiciones semejantes al agua de arroz, con un marcado olor a pescado, una elevada cantidad de sodio, bicarbonato y potasio, y una escasa cantidad de proteínas. Cuando es grave puede producir deshidratación severa, desequilibrio hidroelectrolítico y acidosis metabólica grave por pérdida de bases en las heces.
<b>INTOXICACION POR PESCADOS Y MARISCOS</b>	Además del cólera existe un grupo de afecciones diferentes causadas por el consumo de pescados y mariscos contaminados, de los cuales las más comunes son la intoxicación por ciguatera, la intoxicación por escombroides e intoxicaciones por diversos mariscos. En la intoxicación por mariscos, los ingredientes tóxicos son toxinas producidas por organismos similares a algas llamados dinoflagelados, que se acumulan en algunos tipos de productos de mar a lo largo de la cadena alimenticia
<b>CIGUATERA</b>	En la intoxicación por ciguatera, el ingrediente tóxico es la ciguatoxina, una toxina producida en pequeñas cantidades por ciertas algas y organismos similares a algas denominados dinoflagelados. Los peces pequeños que comen las algas resultan contaminados y, si un pez más grande come muchos peces pequeños contaminados, el tóxico se puede acumular a niveles peligrosos, lo cual puede hacer que uno se enferme si consume dicho pescado. La ciguatoxina es "termoestable", lo cual significa que, sin importar lo bien que se cocine el pescado, si éste está contaminado, uno resultará intoxicado.
<b>ESCOMBROIDES</b>	En la intoxicación por escombroides, el ingrediente tóxico es la histamina y sustancias similares. Las bacterias normales en estos peces crean grandes cantidades de esta toxina después de que el pez muere si no se refrigera o congela inmediatamente.
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<a href="http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/002851.htm">http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/002851.htm</a>