

Un estudiante muere 10 horas después de comer pasta de 5 días: el peligroso “síndrome del arroz frito”



El caso se publicó en el Journal of Clinical Microbiology. Un estudiante de Bélgica recalentó los espaguetis que se había preparado cinco días antes y que había dejado en la cocina a temperatura ambiente. Alrededor de 10 horas después de ingerirlos el joven falleció.

Bajo el anonimato en los informes, se cuenta que el estudiante de 20 años solía preparar sus comidas para la semana cada domingo. Lo hacía en un intento por ahorrar tiempo y dinero: hervía la pasta o el arroz y luego la añadía en un tupperware para comerlos durante la semana después de agregar una salsa y recalentarla.

Así lo había hecho durante un tiempo hasta el fatídico caso. Según el informe, el joven recalentó los espaguetis que había dejado durante cinco días en la cocina a temperatura ambiente. Atribuyó el sabor extraño a la nueva salsa de tomate que añadió, se comió el plato y salió a practicar deportes.

A los 30 minutos de comer la pasta, comenzó a experimentar un intenso dolor abdominal, náuseas y dolor de cabeza. Después de regresar a casa tuvo episodios intensos de diarrea y vomitó abundantemente, pero no buscó atención médica. En cambio, decidió quedarse en casa, beber agua e intentar dormir. A la mañana siguiente sus padres lo encontraron muerto.

El examen de su cuerpo reveló que había muerto a las 4 am, aproximadamente 10 horas después de haber comido los espaguetis. El cuerpo fue sometido a una autopsia, mientras que las muestras de la pasta y la salsa se enviaron al Laboratorio Nacional de Referencia para Brotes Transmitidos por Alimentos (NRLF0) para su análisis.

La autopsia reveló necrosis hepática, lo que indica que su hígado se había cerrado, así como posibles signos de pancreatitis aguda. Además, los frotis fecales revelaron la presencia de *Bacillus cereus*, una bacteria responsable del llamado “síndrome del arroz frito”, una intoxicación por alimentos causada por dejar los platos de arroz frito (o pasta) a temperatura ambiente durante varias horas.

Este síndrome lo explicamos hace unos años. En estos alimentos es bastante común encontrarse con el patógeno, el cual está presente en forma de esporas. Estas esporas pueden sobrevivir a la cocción, y si almacenas el alimento cocinado en una habitación a temperatura ambiente se pueden liberar, germinar y multiplicarse, además de nutrirse y producir toxinas.

En la muestra de la comida del estudiante enviada al NRLF0 había cantidades significativas de *Bacillus cereus*, confirmando que la comida fue la causa de su enfermedad, lo

que llevó a la muerte final apenas unas horas después.

El caso recuerda a otro similar ocurrido en 2003, momento en que una familia se enfermó gravemente con la intoxicación alimentaria asociada con el patógeno después de comer una ensalada de pasta de 8 días durante un picnic. Cinco niños requirieron intervención médica y cuidados intensivos, mientras que la niña más pequeña, de 7 años, murió después de que le fallara el hígado.

Fuente: gizmodo.