



Medicina de Familia. SEMERGEN



<https://www.elsevier.es/semergen>

242/1289 - LA BORRACHERA DE LA MORCHELLA

S. Rodríguez Castro^a, P. Ávalos Palacios^b, J. Gómez Ferruelo^b, C. Zapata Mendoza^b y M. Caballero Herraez^c

^aMédico Residente de Medicina Familiar y Comunitaria. Centro de Salud GUSUR. Guadalajara. ^bMédico Residente de Medicina Familiar y Comunitaria. Centro de Salud Guadalajara Sur. Guadalajara. ^cMédico de Familia. Centro de Salud Guadalajara Sur. Guadalajara.

Resumen

Descripción del caso: Mujer de 20 años, sin antecedentes personales, no alcohol, no tóxicos. Asintomática. Se despierta una mañana con alteración del equilibrio y la marcha e incoordinación. No cefalea, no síntomas gastrointestinales. No fiebre. Como antecedente refiere que cenaron setas del género Morchella (colmenillas), recolectadas por su familia, y guisadas con cocción prolongada. El resto de la familia están asintomáticos. El Instituto Nacional de Toxicología confirmó que estas setas, en algunos casos, podían producir esta sintomatología y recomendaron observación.

Exploración y pruebas complementarias: TA: 110/65, T^a: 36,3 °C. Auscultación cardiopulmonar normal. Abdomen normal. Neurológico: ataxia, alteración del equilibrio, dismetría, incoordinación motriz y temblor intencional.

Juicio clínico: Las morchellas o colmenillas son setas primaverales de alto valor gastronómico y difícil confusión. No deben consumirse crudas o poco cocinadas pues pueden producir hemólisis y toxicidad gastrointestinal (toxinas termolábiles). Menos conocida es la toxicidad neurológica (neurotoxinas) que no se previene con la cocción, solo se produce en determinadas personas y no ocurre con setas desecadas. El cuadro clínico es un síndrome cerebeloso, de aparición inconstante. Los síntomas más frecuentes son mareo, inestabilidad, desarria, incoordinación motriz y ataxia. Pueden asociarse hiperacusia, cuadros seudoalucinatorios y síntomas digestivos. El síndrome es leve y pasajero, pero ocasionalmente es incapacitante y puede prolongarse varias semanas. La clínica es similar a la producida por una intoxicación etílica (“borrachera de la morchella”).

Diagnóstico diferencial: Intoxicación etílica. Intoxicación por otros alimentos: botulismo, etc. Cuadros neurológicos agudos: HSA, ACVA, infecciones... Esclerosis múltiple.

Comentario final: El tratamiento, dado que no se conoce ni la toxina ni su mecanismo de acción, es sintomático. Conviene mantener en observación a los pacientes 12h. Es importante tranquilizarlos, pues los síntomas remitirán espontáneamente en horas o días, y no es una intoxicación letal. El cuadro desapareció en 24-48h sin secuelas. El grado de cocción no influye en la aparición del síndrome neurotóxico; el alcohol no está relacionado con esta intoxicación. La congelación de las colmenillas no elimina su neurotoxicidad, solo la desecación. Conviene ser muy cuidadosos en la recolección y consumo de setas y no consumir grandes cantidades.

Bibliografía

1. Med Legal. 2014;40(1):19-29.

Palabras clave: Morchella. Síndrome cerebeloso.