

	<h1>INTOXICACIONES</h1>

	<h2>Clasificación</h2>
	<ol style="list-style-type: none">1. <u>Vía de administración:</u><ul style="list-style-type: none">• Ingestión• Inhalación• Contacto piel y mucosas2. <u>Producto:</u><ul style="list-style-type: none">• Medicamentos• Alimentos• Productos domésticos

INTOXICACION POR MEDICAMENTOS

Intoxicación por medicamentos



- Averiguar tipo, cantidad y hora lo más exacta posible.
- Provocar vómito.
- NO VOMITO SI:
 - * INCONSCIENTE
 - * CONVULSIONA
 - * TIEMPO MAYOR A 1 HORA
- Consultar a un médico.
- Si inconsciente: Reanimación. ABC.

	<h1>ALERGIAS MEDICAMENTOSAS</h1>

	<h2>Alergias Medicamentosas Definición</h2>
	<ul style="list-style-type: none">■ Se reproduce con pequeñas cantidades del fármaco.■ Es inmediata/días/semanas/meses.■ La más frecuente: Penicilina.■ Aumenta posibilidad de alergia: uso frecuente, dosis altas, inyección > comprimido.

Alergias Medicamentosas Síntomas

- **Eritema cutáneo:** Enrojecimiento. La más frecuente.
Aparece de 2 a 14 días de iniciar tratamiento
Desaparece al quitar el fármaco.
- **Urticaria:** Ronchas, habones.
- **Anafilaxia:** GRAVE.
Reacción general. Inmediata (5'-10')
Picor, calor, habones, fatiga, lengua gruesa,
taquicardia, dolor abdominal, vómitos, bajada
de tensión, disminución conciencia, muerte

Alergias Medicamentosas ¿Qué hacer?

- Apuntar nombre del medicamento.
- Especial atención a fármacos tomados en últimas cuatro semanas.
- Siempre notificar tipo de reacción al Medico
- Si signos, clínica grave → 112.
- No dejar medicación al alcance de los niños.
- IMPRESCINDIBLE: Hacer pruebas de alergia.

	<h2>Alergias Medicamentosas ¿Qué hacer?</h2>
	<ul style="list-style-type: none">■ Si es alérgico:<ul style="list-style-type: none">- No tomar nunca el fármaco.- Tarjeta medica de alergia.- Conocer denominación internacional y nombre comercial si se viaja.

	<h2>INTOXICACIONES ALIMENTARIAS</h2>

	<h2>Intoxicaciones alimentarias</h2> <h3>Reglas de oro de la OMS</h3>
	<ul style="list-style-type: none">■ Consumir alimentos que se traten o manipulen higiénicamente.■ Cocinar correctamente los alimentos. Debe llegar a todo el alimento.■ Guardar bien alimentos cocinados.■ Calentar mínimo a 70°C.■ Evitar contacto entre alimentos crudos y cocinados. Evita contaminación alimento cocinado.

	<h2>Intoxicaciones alimentarias</h2> <h3>Reglas de oro de la OMS</h3>
	<ul style="list-style-type: none">■ Higiene correcta de la persona que manipula alimentos. Limpiar superficies de cocina.■ Alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y animales de compañía.■ Usar solo agua potable para beber, cocinar, fregar....■ No consumir alimentos expuestos a temperatura ambiente.

	Intoxicaciones alimentarias Fuentes más comunes
	<ul style="list-style-type: none">■ Natillas, pasteles de nata, leche, carne tratada o mal cocinada, agua huevos, setas, pescados, mariscos.■ No tomar setas si no se identifica bien.

	Intoxicaciones alimentarias Síntomas
	<ul style="list-style-type: none">■ Dolor abdominal, diarrea, nauseas, vómitos, malestar general, dolores musculares, fiebre.

	Intoxicaciones alimentarias ¿Qué hacer?
	<ul style="list-style-type: none">■ Dieta SIN LACTEOS.■ Beber mucho liquido: Agua, infusiones.■ No tomar antibiótico.■ No tomar antidiarreicos.■ Consultar al medico si no cede diarrea, intolerancia oral.■ Se puede tomar: Paracetamol.

	INTOXICACIONES POR PRODUCTOS DOMÉSTICOS

Intoxicaciones por productos domésticos

- Sustancias utilizadas para el mantenimiento y limpieza del hogar o cuidado personal de sus usuarios.
- 85% de las intoxicaciones son accidentales, la mayoría en niños (< 3 a.)

Agentes

- Gases de uso doméstico(Butano, estufas...)
- Productos de limpieza
- Productos cosméticos e higiene personal
- Otros (pilas, mercurio, pegamento...)

Gases de uso doméstico

- *Monóxido de carbono*: (coches, estufas, calentadores) Nauseas, Vómitos, alteraciones visuales, cefalea, diarrea, confusión, irritabilidad, mareo.
- *Metano, propano, butano*: (cocinas, estufas..) Ahogo.

Productos de limpieza (lejía, detergentes...)

- Vómitos, diarrea, dolor bucal, quemaduras, dolor y dificultad para tragar, salivación, edema glotis, vómitos con sangre, lesiones bucales.
- Normalmente intoxicaciones más severas que con los cosméticos.

Productos cosméticos (*maquillajes, cremas...*)

- Nauseas, vómitos, diarrea, dificultad para respirar
- En general de menor gravedad

Dios mío, ¿qué hago?

- Aportar el tóxico(apuntar, envase,....)
- **Si gases:**
 - Retirar al paciente del ambiente tóxico
 - Comprobar ABC y actuar en consecuencia
- **Productos de limpieza y cosméticos:**
 - Diluir con agua (sorbitos pequeños de agua)
 - ¡OJO!** No provocar vómito!!
 - En hospital, tratamiento específico

	<h2>OTRAS VÍAS DE INTOXICACIÓN</h2>

	<h3>Otras vías intoxicación</h3>
	<ul style="list-style-type: none">■ OJOS: Lavado con agua corriente 15 min (con ojos abiertos)■ PIEL: Lavar la zona con agua, si quemadura consultar con medico

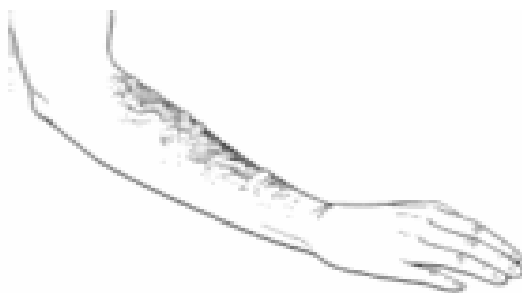
Cuidados generales

- Revisar periódicamente instalaciones de gas
- Poner fuera del alcance de los niños cualquier producto toxico.
- Recordar: **No** provocar vómito en:
 - >Ingestión de cáusticos (lejía, sulfumán, detergentes...)->Lesiones bucales
 - >Disminución nivel de conciencia.
 - >En los demás casos provocar vómito (medicamentos, alcohol...)

CAUSTICACIÓN

Causticación

- Es la impregnación de la piel con sustancias corrosivas como ácidos, productos químicos, etc.



Causticación

Su tratamiento es similar al de las quemaduras:

- Retirar la ropa impregnada.
- Arrastrar el corrosivo con agua abundante.
- Tratar después como el resto de las quemaduras: cubrir y trasladar.

Causticación

Si la causticación se produce en los ojos:

- Lavar con agua abundante durante un mínimo de 20 minutos.
- Cubrir **ambos** ojos.
- Traslado urgente a un centro especializado

