

**XXVI** | **REUNIÓN** PAMPLONA | 16 AL 18 DE JUNIO DE 2022  
**SOCIEDAD ESPAÑOLA DE  
URGENCIAS DE PEDIATRÍA**



**SUPERVIVENCIA SIN EVIDENCIA:  
Aprendiendo para el futuro**

**TIPO PRESENTACIÓN: PÓSTER CON DEFENSA.**

**Título: “Mi hija expulsada aceite de freír chorizo con las deposiciones”.**

**Autores: J: Souto Escalante, S. Molo Amoros, A. Martínez Serón, C. Perera Hernández, F. Gómez Roda, M. Pons Vico.**

*Centro de trabajo: Complejo Hospitalario Universitario Insular Materno Infantil de Las Palmas de Gran Canaria.*

## INTRODUCCIÓN Y OBJETIVO

La diarrea oleosa anaranjada, llamada **Kerionrhoea** o **Kerionrhoea**, es una reacción adversa que sucede tras la ingesta de pescados ricos en ésteres cerosos. Consiste en la eliminación rectal de una sustancia grasa anaranjada de forma asintomática y no relacionada con las deposiciones.

El **objetivo** es conocer esta entidad que consiste en una reacción adversa autolimitada y benigna. Es importante tener constancia para su correcto manejo y para su notificación e investigación epidemiológica.

## RESUMEN DEL CASO

Se presenta el **caso** de una niña de 6 años que consulta por **expulsión rectal de un líquido oleoso anaranjado**, en tres ocasiones desde hace 7 días, en relación con las deposiciones y sin cambio en la consistencia de las mismas.

**No presenta otra sintomatología** acompañante, no ha realizado cambios en la dieta y no refieren toma de medicación o suplementos alimenticios.

La paciente realiza el almuerzo en el comedor escolar y la madre aporta el menú semanal donde se constata el consumo de pescado (especie Fogonero) los días previos.



## COMENTARIO

La **diarrea oleosa anaranjada**, llamada **Kerionrhoea** es una entidad poco frecuente que puede presentarse tras el consumo de ciertos **pescados ricos en ésteres cerosos** de la familia Gempylidae: el escolar negro y el escolar clavo.

La FDA la clasifica como enfermedad transmitida por alimentos producida por toxinas naturales. Ha sido objeto de estudio epidemiológico al haberse presentado brotes, aunque también podemos encontrar casos aislados.

El **mecanismo de producción** se debe a que los ésteres cerosos no se descomponen en el cocinado y tampoco se digieren en el tubo digestivo al no disponer de la lipasa específica. Estos ésteres se mantienen en forma líquida con la temperatura corporal y llegan al recto intactos, produciéndose la incontinencia y expulsión característica de un líquido, oleoso y de color anaranjado.

No se trata de una verdadera diarrea porque no hay tránsito acelerado, heces fluidas ni pérdida de agua. El periodo de tiempo entre el consumo y la aparición del cuadro varía desde una hora hasta 3 días, con una media de 12 horas.

La producción de la clínica también depende de la susceptibilidad individual y de la concentración de estos ésteres en el músculo del pescado.

Es **importante** evitar la realización de pruebas complementarias innecesarias al ser los episodios autolimitados y carecen de gravedad, y notificar el caso a los Centros de Vigilancia Epidemiológica.

