Alerta Epidemiológica Recolección y consumo de hongos silvestres en la Región de las Américas

17 de noviembre del 2026

Ante la ocurrencia de intoxicaciones graves y defunciones asociadas al consumo de hongos silvestres tóxicos en los últimos años en países de la Región de las Américas, y considerando el riesgo de nuevos eventos relacionado con factores ambientales que favorecen la presencia de especies tóxicas y en el contexto del fenómeno de El Niño, se mantiene la necesidad de fortalecer las acciones de prevención y respuesta. A ello se suman las dificultades para el diagnóstico y tratamiento oportunos, incluida la disponibilidad limitada de antídotos específicos. En este contexto, la OPS/OMS recomienda reforzar la vigilancia, el manejo clínico, la comunicación de riesgos y la coordinación intersectorial, con el fin de reducir la ocurrencia y el impacto de estos eventos.

Acerca de la intoxicación alimentaria por consumo de hongos silvestres

El consumo de hongos silvestres es una práctica ancestral; sin embargo, la ingestión de especies tóxicas constituye un problema de salud pública por su capacidad de causar cuadros clínicos que van desde trastornos gastrointestinales hasta insuficiencia orgánica y muerte *(1)*. El parecido morfológico entre algunas especies tóxicas y comestibles favorece los errores de identificación y el consumo accidental *(2)*. Entre las especies de mayor importancia toxicológica se encuentran las que contienen amatoxinas, responsables de más del 90% de las muertes por intoxicación por hongos a nivel mundial, debido principalmente a su capacidad de provocar insuficiencia hepática aguda *(1)*.

El riesgo de intoxicación puede aumentar durante los períodos lluviosos, cuando las condiciones ambientales favorecen la fructificación de especies tóxicas, incluidas aquellas que contienen amatoxinas *(3)*. En este contexto, el fenómeno de El Niño puede modificar los patrones de precipitación en la Región de las Américas. Para el período de octubre a diciembre del 2026, la Organización Meteorológica Mundial prevé una mayor probabilidad de lluvias superiores a lo normal en partes de América del Norte y en el sudeste de América del Sur, lo cual podría resultar en una mayor abundancia de hongos tóxicos silvestres y aumentar el riesgo de exposición por su recolección y consumo *(4)*.

A pesar de la gravedad de los cuadros clínicos que pueden causar algunas especies de hongos silvestres, su diagnóstico y tratamiento presentan importantes desafíos. La dificultad para identificar las especies consumidas puede limitar la orientación del manejo clínico, que varía según el síndrome tóxico y puede requerir atención especializada *(5, 6)*. En las intoxicaciones por amatoxinas, persisten además limitaciones en la estandarización del tratamiento y en el acceso a pruebas confirmatorias especializadas *(3)*.

Cita sugerida: Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud. Alerta Epidemiológica: Recolección y consumo de hongos silvestres en la Región de las Américas, 17 de noviembre del 2026. Washington, D.C.: OPS/OMS; 2026.

Resumen de la situación en la Región de las Américas

En la Región de las Américas se ha documentado la presencia de diversas especies de hongos silvestres tóxicos. Entre ellas, algunas especies del género Amanita como la *Amanita phalloides*, cuyo consumo puede causar intoxicaciones graves o mortales y cuya presencia se ha documentado en Canadá, Chile, los Estados Unidos de América y Uruguay, entre otros países *(6–9)*. Asimismo, en México se han identificado 107 especies tóxicas de hongos silvestres, y en México y Centroamérica se han caracterizado diversos síndromes asociados a su consumo, con manifestaciones gastrointestinales, neurológicas, hepáticas y renales *(5)*.

Las intoxicaciones y defunciones documentadas en la Región de las Américas evidencian el riesgo asociado a la recolección y consumo de estas especies. En México se han notificado defunciones en años recientes en Chiapas, Hidalgo, Puebla y Veracruz *(10)*. En Guatemala se han registrado intoxicaciones en los departamentos de Huehuetenango, Jalapa, Sololá, Totonicapán y Quiché *(11)*. Asimismo, entre noviembre del 2025 y marzo del 2026, en el estado de California, Estados Unidos, se notificaron 39 casos de sospecha de intoxicación por amatoxinas, incluidos tres pacientes que requirieron trasplante hepático y cuatro defunciones *(3)*.

La previsión de precipitaciones superiores al promedio en determinadas zonas de la Región de las Américas, como el sur de Chile, el sur de Brasil, Uruguay, Paraguay y el norte de Argentina y la variación de los periodos lluviosos en Centroamérica, sumada a la presencia documentada de hongos silvestres tóxicos, refuerza la necesidad de fortalecer la vigilancia de las intoxicaciones asociadas a su consumo *(12)*. En las zonas donde las lluvias coincidan con temperaturas favorables, podría aumentar la abundancia de hongos tóxicos y, donde se practique la recolección y consumo de hongos silvestres, incrementar los riesgos de exposición.

Orientaciones para los Estados Miembros

Vigilancia e investigación epidemiológica

- Se recomienda integrar las intoxicaciones por consumo de hongos silvestres en la vigilancia de intoxicaciones y enfermedades transmitidas por alimentos, y establecer mecanismos para la notificación oportuna de casos graves, defunciones, conglomerados y otros eventos inusuales. La información debería compartirse entre los establecimientos de salud, los centros de información y asesoramiento toxicológico, los laboratorios y las autoridades de salud pública *(13, 14)*.
- Establecer una definición operacional de caso que considere la exposición, la presentación clínica, el intervalo entre la ingestión y el inicio de los síntomas, la localización geográfica y el vínculo epidemiológico con otros casos. De acuerdo con la información clínica, epidemiológica, taxonómica o analítica disponible, los casos podrían clasificarse como sospechosos, probables o confirmados *(15)*.
- Registrar la fecha y hora de la ingestión y del inicio de los síntomas, los hongos consumidos o su descripción, el lugar y las circunstancias de recolección o adquisición, la forma de preparación, el número de personas expuestas, las manifestaciones clínicas, la atención recibida y la evolución. También se debería identificar a las personas que compartieron el alimento, aunque permanezcan asintomáticas *(16)*.

Organización Panamericana de la Salud • https://www.paho.org• © OPS/OMS, 2026

- Ante la detección de un conglomerado, se recomienda realizar la búsqueda activa de casos, elaborar una lista nominal, identificar el alimento y la fuente común, determinar si los hongos fueron recolectados, distribuidos o comercializados y establecer la distribución del evento por persona, tiempo y lugar *(16)*.
- Se sugiere analizar periódicamente la información procedente de la vigilancia epidemiológica, los centros de toxicología y los servicios de urgencias para identificar cambios en la frecuencia, distribución geográfica, gravedad y estacionalidad de las intoxicaciones *(17, 18)*.

Diagnóstico y confirmación por laboratorio

- Se recomienda basar la evaluación inicial en los antecedentes de ingestión, el intervalo hasta el inicio de los síntomas, la presentación clínica y la evidencia de afectación orgánica. Se debería considerar que la ausencia de síntomas inmediatamente después del consumo no excluye una intoxicación grave, dado que algunas toxinas pueden producir manifestaciones hepáticas, renales o neurológicas después de un período de latencia el cual puede prolongarse hasta 48 horas después del consumo *(19)*.
- Realizar una evaluación clínica completa y, cuando exista sospecha de intoxicación potencialmente grave, solicitar hemograma, glucosa, electrolitos, pruebas de función renal y hepática y pruebas de coagulación. Estas determinaciones deberían repetirse de acuerdo con el tiempo transcurrido desde la ingestión, el síndrome clínico y la evolución del paciente *(20)*.
- Se sugiere conservar, cuando estén disponibles, ejemplares no consumidos, restos del alimento y otras muestras pertinentes, así como documentar el lugar y la fecha de recolección. La identificación debería ser realizada por personal con experiencia en taxonomía de hongos, considerando que no existe una característica visual sencilla que permita diferenciar de manera confiable todas las especies comestibles de las tóxicas *(21)*.
- Establecer mecanismos de referencia con laboratorios o instituciones especializadas para la identificación taxonómica y, cuando estén disponibles, los análisis toxicológicos. La obtención o el envío de muestras no debería retrasar la atención clínica ni la aplicación de las medidas de soporte *(16, 18)*.
- Comunicar los resultados taxonómicos y toxicológicos al equipo tratante, al sistema de vigilancia y al centro de información y asesoramiento toxicológico para apoyar el manejo del caso y la detección de eventos relacionados *(17)*.

Manejo clínico y tratamiento

- Se recomienda considerar toda sospecha de intoxicación por hongos silvestres como una urgencia dependiente del tiempo y consultar tempranamente al centro de información y asesoramiento toxicológico o a un especialista en toxicología clínica *(3, 17)*.
- Estabilizar las funciones vitales y evaluar la vía aérea, la respiración, la circulación, el estado neurológico y la hidratación. El tratamiento debería incluir las medidas de soporte necesarias, la corrección de las alteraciones hidroelectrolíticas y de la glucosa, y el manejo de las complicaciones hepáticas, renales, neurológicas o de la coagulación *(16, 20)*.

Organización Panamericana de la Salud • https://www.paho.org• © OPS/OMS, 2026

- Se sugiere mantener bajo observación o ingresar a los pacientes cuando se desconozca la especie consumida, los síntomas sean de inicio tardío o persistentes, existan alteraciones de laboratorio o signos de afectación orgánica, o no pueda asegurarse un seguimiento clínico adecuado *(19, 22)*.

- Se debería determinar la indicación de descontaminación gastrointestinal o de tratamientos específicos con base en el tiempo transcurrido desde la ingestión, el síndrome tóxico, las condiciones clínicas y los protocolos nacionales, preferentemente con asesoramiento toxicológico. En la mayoría de las intoxicaciones, el manejo debería centrarse en la observación clínica y el tratamiento sintomático y de soporte *(1, 17)*.

- Considerar que no existe un antídoto universal para las intoxicaciones por hongos silvestres y que la disponibilidad de tratamientos específicos puede ser limitada en algunos establecimientos de la Región de las Américas *(1, 3)*.

- Se recomienda remitir tempranamente a una unidad de cuidados intensivos a los pacientes con deterioro clínico progresivo, hipoglucemia, coagulopatía, encefalopatía, insuficiencia renal o insuficiencia hepática aguda. Ante una lesión hepática aguda de progresión rápida o sospecha de insuficiencia hepática aguda, se recomienda el traslado temprano a un establecimiento con capacidad para trasplante hepático *(3, 22)*.

- Se sugiere evaluar a las demás personas que hayan consumido el mismo alimento, aun cuando permanezcan asintomáticas, particularmente cuando alguna presente síntomas de inicio tardío o datos de afectación hepática o renal *(16, 23)*.

Prevención en la comunidad y los servicios de salud

- Se recomienda consumir únicamente hongos cuya especie haya sido identificada de manera concluyente como no tóxica por una persona con conocimientos especializados. No se debería confiar en reglas basadas únicamente en el color, olor, forma, presencia de insectos u otras características visibles para determinar su inocuidad; ante la duda de la peligrosidad de los ejemplares recolectados, se deben considerar como no aptos para consumo *(19, 21)*.

- Se recomienda informar a la población que la cocción, el secado o deshidratación, el pelado u otras formas habituales de preparación no inactivan necesariamente las toxinas presentes en los hongos silvestres *(19)*.

- Se sugiere reforzar la capacitación del personal de atención primaria, urgencias, pediatría, medicina interna y cuidados intensivos para reconocer los principales síndromes toxicológicos, identificar los signos de gravedad y consultar oportunamente a los servicios especializados *(17)*.

- Se recomienda desarrollar actividades locales de educación sobre la identificación segura y las especies que deben evitarse, con la participación de especialistas, recolectores experimentados y comunidades que mantienen prácticas tradicionales de recolección. Tanto el conocimiento científico como el conocimiento local deberían utilizarse con cautela, debido a que ninguno es infalible por sí solo *(21)*.

Organización Panamericana de la Salud • https://www.paho.org• © OPS/OMS, 2026

Acciones de salud pública

- Se recomienda establecer mecanismos de coordinación entre salud pública, centros de información y atención toxicológica (CIATs), servicios asistenciales, laboratorios y autoridades de inocuidad de los alimentos, agricultura, ambiente, protección civil y gobiernos locales, con funciones y procedimientos definidos para la detección, investigación y respuesta *(18)*.
- Se debería fortalecer a los centros de información y asesoramiento toxicológico y las intervenciones preventivas en las comunidades que puedan estar más expuestas a este riesgo *(13)*.
- Se sugiere identificar áreas y períodos de mayor riesgo mediante el análisis integrado de los casos, las consultas toxicológicas y la información ambiental y estacional disponible. Los resultados deberían utilizarse para orientar la vigilancia, la preparación de los servicios y la comunicación preventiva *(18)*.

Comunicación de riesgo

- Se recomienda difundir información clara, oportuna, coherente y orientada a la acción, adaptada a los idiomas, conocimientos, prácticas culturales y canales de comunicación de las poblaciones expuestas. Los mensajes deberían coordinarse entre las autoridades de salud, agricultura, ambiente e inocuidad de los alimentos *(24)*.
- Se recomienda comunicar que solo deberían consumirse hongos identificados de manera concluyente como no tóxicos; que la cocción no garantiza la eliminación de las toxinas; que algunas intoxicaciones graves pueden comenzar varias horas después de la ingestión; y que, ante la aparición de síntomas, se debería buscar atención médica inmediata e informar al personal de salud sobre el consumo y el lugar de procedencia de los hongos *(19)*.
- Hongos considerados habitualmente no peligrosos suelen crecer en ciertas épocas del año, la germinación de hongos silvestres en épocas diferentes a las regulares de cosecha debe considerarse riesgoso.

Referencias

1. Tuğcan MO, Akpınar AA. Mushroom poisoning: an updated review. Turk J Emerg Med. 2025;25(1):10–16. Disponible en: https://doi.org/10.4103/tjem.tjem_129_24.
2. Gold JAW, Kiernan E, Yeh M, Jackson BR, Benedict K. Health care utilization and outcomes associated with accidental poisonous mushroom ingestions — United States, 2016–2018. MMWR Morb Mortal Wkly Rep. 2021;70(10):337–341. Disponible en: https://doi.org/10.15585/mmwr.mm7010a1.
3. Brandecker KJ, Hayman C, LeSaint KT, Vohra R, Choudhury A, Marder ME, et al. Amanita species mushroom poisonings — northern California, November 2025–March 2026. MMWR Morb Mortal Wkly Rep. 2026;75(20):258–263. Disponible en: https://doi.org/10.15585/mmwr.mm7520a2.

© OPS/OMS, 2026

4. Organización Meteorológica Mundial. Las temperaturas de la superficie del mar indican el fortalecimiento de El Niño. Ginebra: OMM; 2026 [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://wmo.int/es/news/media-centre/las-temperaturas-de-la-superficie-del-mar-indican-el-fortalecimiento-de-el-nino.

5. Ramírez-Terrazo A, Garibay-Orijel R, Reyes-Chilpa R, Casas A, Méndez-Espinoza C. Alternativas para la atención oportuna de las intoxicaciones por consumo de hongos en México y Centroamérica. Gac Med Mex. 2023;159(4):309–321. Disponible en: https://doi.org/10.24875/gmm.23000101.

6. Müller-Ramírez C, Fierro-Aedo V, Palfner G. Perfil epidemiológico de las intoxicaciones por hongos silvestres en población chilena. ARS Med (Santiago). 2026;51(2):21–27. Disponible en: https://doi.org/10.11565/arsmed.v51i2.2170.

7. British Columbia Centre for Disease Control. Death cap mushroom map. Vancouver: BCCDC; [fecha desconocida] [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://www.bccdc.ca/health-info/prevention-public-health/death-cap-mushrooms/death-cap-mushrooms-map.

8. Departamento de Salud Pública de California. Hongos venenosos. Sacramento: CDPH; [fecha desconocida] [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://www.cdph.ca.gov/Programs/CCDPHP/DEODC/EHIB/Pages/EIS/Poisonous-Mushrooms-SPAN.aspx.

9. Ministerio de Salud Pública de Uruguay. Riesgos asociados a la recolección y consumo de hongos silvestres. Montevideo: MSP; 2025 [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/comunicados/riesgos-asociados-recoleccion-consumo-hongos-silvestres.

10. Gobierno de México, Secretaría de Salud. Riesgo de recolectar y consumir hongos silvestres. Ciudad de México: Secretaría de Salud; 2026 [citado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://www.gob.mx/salud/prensa/riesgo-de-recolectar-y-consumir-hongos-silvestres.

11. Alonzo C. Salud advierte sobre riesgos por consumo de hongos tóxicos. Agencia Guatemalteca de Noticias. 20 de julio del 2025: Salud. Disponible en: https://agn.gt/salud-advierte-sobre-riesgos-por-consumo-de-hongos-toxicos/.

12. Organización Panamericana de la Salud. OPS y OMM advierten sobre un fuerte fenómeno de El Niño e impactos a la salud y llaman a reforzar la preparación y la acción anticipatoria en las Américas. Washington, D. C.: OPS; 2026 [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://www.paho.org/es/noticias/4-8-2026-ops-omm-advierten-sobre-fuerte-fenomeno-nino-e-impactos-salud-llaman-reforzar.

13. Organización Panamericana de la Salud. Centro toxicológico. Washington, D. C.: OPS; [fecha desconocida] [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://www.paho.org/es/temas/centro-toxicologico.

14. Organización Mundial de la Salud. 6. Food safety. Ginebra: OMS; [fecha desconocida] [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://ihrbenchmark.who.int/document/6-food-safety.

15. Organización Mundial de la Salud. Chemical hazards outbreak toolbox. Ginebra: OMS; 2024 [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://www.who.int/emergencies/outbreak-toolkit/disease-outbreak-toolboxes/chemical-hazards-outbreak-toolbox.

16. Organización Mundial de la Salud. Manual para la investigación de presuntos brotes de enfermedades que podrían ser de origen químico: orientación para la investigación y la contención. Ginebra: OMS; 2022. Disponible en: https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/352024/9789240041721-spa.pdf.

17. Organización Mundial de la Salud. Directrices para el establecimiento de un centro toxicológico. Ginebra: OMS; 2020. Disponible en: https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/341201/9789240023963-spa.pdf.

18. Organización Mundial de la Salud. 18. Chemical events. Ginebra: OMS; [fecha desconocida] [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://ihrbenchmark.who.int/document/18-chemical-events.

19. Organización Mundial de la Salud. Natural toxins in food. Ginebra: OMS; 2023 [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/natural-toxins-in-food.

20. Government of Nepal, Ministry of Health and Population. Standard treatment protocol of emergency health service package. Katmandú: Department of Health Services; 2021. Disponible en: https://cdn.who.int/media/docs/default-source/nepal-documents/hss_nepal/standard-treatment-protocol-of-emergency-health-service-package.pdf?sfvrsn=6c838ca4_7.

21. Boa E. Los hongos silvestres comestibles: perspectiva global de su uso e importancia para la población. Roma: FAO; 2005. (Productos forestales no madereros; n.º 17). Disponible en: https://www.fao.org/4/y5489s/y5489s00.pdf.

22. California Department of Public Health. State of California- Health and Human Services Agency. Severe, potentially fatal liver damage in children and adults associated with consumption of foraged wild mushrooms. Sacramento: CDPH; 2025 [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://www.cdph.ca.gov/Programs/OPA/Pages/CAHAN/Foraged-Wild-Mushrooms.aspx.

23. Ontario Poison Centre. Mushrooms. Toronto: Ontario Poison Centre; [fecha desconocida] [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://www.ontariopoisoncentre.ca/for-families/common-poisons/mushrooms/.

24. Organización Mundial de la Salud. 16A. Risk communication. Ginebra: OMS; [fecha desconocida] [consultado el 5 de noviembre del 2026]. Disponible en: https://ihrbenchmark.who.int/document/16a-risk-communication.