

## Disminuyen casos de enfermedades gastrointestinales en Chihuahua durante 2026

La Secretaría de Salud informó que, de acuerdo con el comportamiento epidemiológico registrado en las semanas 1 a la 23 del presente año, hubo una disminución en los casos de enfermedades gastrointestinales en comparación con el mismo periodo de 2025.

Durante 2026 se han notificado 58 mil 969 casos, mientras que en el mismo lapso del año anterior se registraron 64 mil 861, lo que representa una reducción aproximada del 9.1 por ciento.

Este tipo de padecimientos prevalece como el de mayor incidencia en la entidad, con 56 mil 822 atenciones en lo que va del año, cifra inferior a los 62 mil 355 reportados en el mismo periodo del año pasado.

Además se han reportado mil 108 casos de intoxicación alimentaria bacteriana, en comparación con los mil 276 notificados el año pasado.

En la incidencia de otras enfermedades como la helmintiasis, se contabilizan 276 casos, mientras que durante 2025 se reportaron 253. La amebiasis intestinal acumula 259 infecciones, frente a los 337 registrados en el mismo periodo del año anterior.

De salmonelosis hubo 258 casos, cifra menor a los 400 reportados en 2025.

Otros padecimientos que se deben a la presencia de protozoarios suman 99 casos, comparados con los 87 del año anterior. La fiebre tifoidea registra 56 casos, por debajo de los 64 notificados durante 2025.

Las enfermedades gastrointestinales se encuentran asociadas principalmente al consumo de alimentos o agua contaminados, así como a prácticas inadecuadas de higiene durante la preparación y conservación de los alimentos.

Las altas temperaturas favorecen la proliferación de microorganismos que pueden provocar este tipo de padecimientos, por lo que es fundamental reforzar las medidas preventivas, especialmente durante la temporada de calor.



La Secretaría de Salud exhorta a la población a mantener el lavado frecuente de manos con agua y jabón, consumir agua potable, lavar y desinfectar frutas y verduras, cocinar adecuadamente los alimentos y conservarlos en condiciones seguras para evitar su contaminación.

También se recomienda acudir a la unidad médica más cercana ante la presencia de síntomas como diarrea, vómito, dolor abdominal, fiebre o signos de deshidratación, para recibir atención médica adecuada y evitar complicaciones.