

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ESCUELA DE MEDICINA

Materia:

Epidemiología I

Trabajo:

PLAN DE ACCIÓN DE SALMONELLA

2°B

Presenta:

**Russell Manuel Alejandro Villarreal
Arturo Pedro Emanuel Alvarado Martínez
Juan Pablo Sánchez Abarca
(Equipo #6)**

Docente:

Dr. Cecilio Culebro Castellanos

Lugar y fecha:

Comitán de Domínguez, Chiapas a 19/05/2020

Justificación:

El propósito de este plan de acción es evitar que el microorganismo que provoca esta patología se llegue a propagar en una cierta población en donde se llegue a informar de nuevos casos (brote), y, por ende, hacer que esa población llegue a ser más cuidadosa ante dicho microorganismo y tomar sus respectivas medidas de seguridad.

Objetivo:

Hacer saber a la población la presencia de un microorganismo patológico para el ser humano y de cómo pueden prevenir esta misma para evitar que la patología que produce el microorganismo llegue a expandirse y aumentar el número de casos que se tiene.

Estrategias:

Estar precavidos al momento de realizar las compras de los alimentos del hogar, tener una higiene de forma estricta, almacenar los alimentos en lugares adecuados donde se expongan a la menor contaminación posible, tener una las medidas de higiene exactas al momento de preparar comida y ser cuidadoso al momento de consumirla.

Líneas de acción:

La prevención exige medidas de control en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción agrícola hasta la elaboración, fabricación y preparación de alimentos, tanto en establecimientos comerciales como en los hogares.

Es preciso supervisar atentamente el contacto entre lactantes/niños pequeños y mascotas (como gatos, perros y tortugas), que pueden transmitir Salmonella.

Los sistemas nacionales y regionales de vigilancia sobre las enfermedades de transmisión alimentaria son medios importantes para determinar y seguir de cerca la situación relativa a esas enfermedades y para detectar tempranamente la salmonelosis y otras infecciones intestinales y darles respuesta con el fin de impedir su ulterior propagación.

Asegúrese de que los alimentos estén debidamente cocinados y aún calientes al servirlos.

Evite la leche cruda y los productos elaborados con leche cruda.

Si el agua es de salubridad dudosa, hiérvala o, si no fuera posible, purifíquela con un desinfectante fiable de liberación lenta

Lávese a fondo y frecuentemente las manos con jabón

Tiempo:

Los síntomas de la enfermedad comienzan a manifestarse entre 6 y 72 horas (generalmente 12 a 36 horas) después de la ingesta de Salmonella, y la enfermedad dura entre 2 y 7 días.

Lugar y persona:

Las salmonelas están muy presentes en animales domésticos y salvajes. Son prevalentes en animales comestibles como las aves de corral, los porcinos y vacunos, y también en mascotas, como gatos, perros, pájaros y reptiles como las tortugas.

Las salmonelas pueden atravesar toda la cadena alimentaria, desde los piensos para animales y la producción primaria hasta los hogares o los establecimientos e instituciones de servicios de comidas.

Por lo general, las personas contraen la salmonelosis a través del consumo de alimentos contaminados de origen animal (principalmente huevos, carne, aves de corral y leche), aunque también hay otros alimentos que se han vinculado a la transmisión, como por ejemplo las hortalizas contaminadas por estiércol.

También pueden transmitirse entre las personas por vía fecal-oral. Además, se pueden producir casos cuando las personas entran en contacto con animales infectados, incluidas las mascotas. A menudo, esos animales no presentan signos de enfermedad.

Superación:

El período en que una persona puede contagiar la infección puede durar desde varios días hasta meses. Las personas que reciben antibióticos pueden portar la bacteria durante más tiempo que otras personas. La mayoría de las personas infectadas pueden reincorporarse cuando ya no tengan diarrea si se lavan muy bien las manos después de usar el inodoro. Las personas que manipulan alimentos y las que trabajan en guarderías no deben asistir a sus trabajos hasta que presenten dos cultivos de deposiciones negativos de manera consecutiva.

Un pequeño número de personas infectadas con Salmonella podrían desarrollar dolor en las coyunturas, irritación en los ojos y dolor al orinar. Ésto se llama el síndrome de Reiter. Puede durar meses o años y puede causar artritis crónica, que es difícil de tratar.

Evaluación:

Los hallazgos clínicos y anatomopatológicos (lesiones en células, tejidos y órganos) sólo permiten sospechar la enfermedad. En los casos de evolución lenta de la enfermedad, la probabilidad de diagnóstico es mayor si hay alteraciones características en los órganos es posible que los médicos soliciten a sus pacientes una muestra de heces (caca) para analizarla al laboratorio.

Diagnóstico laboratorial: Las sospechas se confirman mediante la demostración bacteriológica de la Salmonella en muestras orgánicas:

- Aislamiento e identificación del agente causal: aislamiento bacteriológico de órganos parenquimatosos, PCR.
- Diagnóstico serológico: aglutinación en aves, ELISA, otros.

Una infección grave por Salmonella requerirá más pruebas para saber qué germen en concreto está causando la enfermedad y qué antibióticos se pueden usar para tratarla.

Conclusión:

La salmonelosis sigue siendo una condición presente en diferentes regiones de nuestra sociedad, y por este motivo debe velarse por una mejor política sanitaria en aquellos sitios donde las infecciones aún presentan una prevalencia.

La transmisión y desarrollo de infecciones relacionadas a Salmonella son de especial cuidado, cabe resaltar el hecho de que el uso continuo de antibióticos ha generado la aparición de cepas resistentes en varios lugares en el mundo como ha ocurrido con otras bacterias, lo que genera una necesidad creciente por un mayor apego a los protocolos de manejo y a su vez una correcta educación en el uso de los antibacterianos para los pacientes a quienes se les suministra estas terapias.