



Nombre del alumno: Pablo Antonio Mazariegos Orama

Nombre del docente: Eduardo Enrique Arreola Jiménez

Nombre del trabajo: Mapa conceptual origen de enfermedades transmitidas por alimentos

Materia: Trastornos de la conducta alimentaria

Grado: 9no

Grupo: único

Enfermedades transmitidas por alimentos

neurotoxina producida por Clostridium botulinum. se debe a alimentos enlatados en casa, procesados de manera inapropiada

la toxina se libera in vivo tras la multiplicación del microorganismo en el intestino. el consumo de miel o jarabe de maíz, o el uso de chupones que se han cubierto con miel contaminada.

se ha encontrado en muestras ambientales de lagunas y lagos, y en alimentos como la carne, los helados y la leche

Yersenia enterocolitica

Botulismo

Botulismo infantil

Enterotoxina Staphylococcus aureus. Alimentos consumidos en crudo, tanto de origen animal y vegetal

Staphylococcus

los episodios de esta enfermedad se relacionan con el agua contaminada

Shigelosis

Salmonella. carne de ave y los huevos

Salmonelosis

Alimentos mal preparados o almacenados de mala manera

Bacillus cereus

Vibrio parahaemolyticus

Clostridium perfringens

Los alimentos más corrientemente implicados son las carnes que han sido cocinadas, que se han dejado enfriar lentamente, y que después de ello se conservan durante algún tiempo antes de consumirlos

Ingesta de moluscos bivalvos crudos o mal cocidos

Escherichia coli

carne picada cruda o poco cocida, leche cruda y hortalizas y semillas germinadas crudas contaminada