



Nombre del alumno: Itzel Rocío Avalos Cruz

Nombre del profesor: Eduardo Enrique Arreola Jiménez

Nombre del trabajo: Origen más frecuente de las enfermedades transmitidas por los alimentos por acción de microorganismos

Materia: Trastornos de la cultura alimentaria

Grado: 9no

Grupo: "A"

ENFERMEDADES

BOTULISMO

Definición

El botulismo es una enfermedad originada por la ingestión de alimentos que contienen la neurotoxina producida por *Clostridium botulinum*.

Microorganismo

Esta bacteria del suelo, de forma bacilar, es saprofítica, esporógena, anaeróbica, y produce gas.

Alimentos implicados

Alimentos que se enlatan en casa y que se someten a un tratamiento térmico insuficiente, carnes y pescados conservados, judías verdes, el maíz dulce, la remolacha de mesa, los espárragos, las espinacas.

BOTULISMO INFANTIL

Definición

Afección gastrointestinal poco frecuente pero grave que resulta de una exposición a las esporas de la bacteria *Clostridium botulinum* (*C. botulinum*). A partir de las esporas, las bacterias pueden crecer y multiplicarse en el intestino del bebé.

Los alimentos que pueden estar contaminados son las verduras enlatadas en casa, carne de cerdo y jamón curados, el pescado crudo o ahumado, la miel o el jarabe de maíz, las papas al horno cocinadas en papel aluminio, el jugo de zanahoria y el ajo picado conservado en aceite.

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA POR STAPHYLOCOCCUS

Originada por

Ingestión de la enterotoxina que se forma en los alimentos cuando en los mismos se multiplican ciertas cepas de *Staphylococcus aureus*. La toxina recibe la denominación de enterotoxina porque produce gastroenteritis o inflamación de la mucosa que reviste el tracto gastrointestinal.

Microorganismo

Se trata de un estafilococo típico, que se presenta en acúmulos.

Alimentos implicados

Productos de pastelería rellenos de crema o de nata, el jamón y la carne de ave.

SALMONELOSIS

Consecuencia de

Ingestión de células viables pertenecientes a una especie del género *Salmonella*. Se trata de la infección bacteriana de origen alimentario que se presenta con mayor frecuencia y desde hace algunos años es la enfermedad bacteriana transmitida por alimentos.

Microorganismo

Las salmonelas son bacilos gramnegativos asporógenos que fermentan la glucosa, generalmente con producción de gas, pero normalmente no fermentan ni la lactosa ni la sacarosa.

Fuentes de contaminación

Gatos, de los perros, de los cerdos, y de los bóvidos, aves, huevos, roedores.

GASTROENTERITIS POR CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Síntomas

Presentan diarrea y cólicos abdominales de 6 a 24 (generalmente de 8 a 12) horas después de haber consumido alimentos contaminados. La enfermedad por lo general comienza de manera repentina y dura menos de 24 horas. Puede que se presente deshidratación.

Microorganismo

La bacteria que produce esta enfermedad es *C. perfringens* (*welchii*) tipo A, bacilo grampositivo, inmóvil, anaerobio, y esporógeno. Su temperatura máxima de crecimiento es de unos 55°C y la temperatura óptima es de 43 a 47°C. A una temperatura de 15 a 20°C su crecimiento es limitado.

Fuentes de contaminación

Carne y productos derivados de la carne, alimentos crudos.

INFECCIÓN POR VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS

Descripción

V. parahaemolyticus es un bacilo móvil, gramnegativo, recto o curvado. Es halófilo (necesita una concentración de NaCl del 1 al 3 por cien) y crece en medios con un 7,0 por cien de NaCl.

¿Qué produce?

Molestias estomacales, que incluyen vómitos, dolor abdominal y diarrea, gastroenteritis.

Alimentos implicados

Animales marinos, generalmente se previene brindando una cocción correcta.

ENFERMEDADES

BACILLUS CEREUS

Definición

Es un bacilo grampositivo, aerobio y esporógeno. Su temperatura óptima de crecimiento es de 30°C, con una temperatura mínima de crecimiento de 10°C y una temperatura máxima de 49°C.

Causante

Toxina causante de diarrea

Alimentos implicados

Natillas, alimentos a base de cereales, budines, salsas, pastel de carne.

SHIGELOSIS

Patogenia

Supone la liberación de una endotoxina de naturaleza polisacáridica que ataca la mucosa intestinal.

Causa

Disentería, una enfermedad infecciosa ocasionada por un grupo de bacterias Gram negativas llamadas Shigella

Alimentos implicados

Leche, judías verdes, patatas, atún, camarones, pavos, sidra y salsas para macarrones.

ESCHERICHIA COLI ENTEROPATÓGENO

Origen

La especie E. coli es considerada generalmente como integrante de la flora normal del tracto intestinal del hombre y de los animales.

Originan

Enfermedad invasora, colitis, o un síndrome disenteriforme.

Alimentos implicados

Carne picada cruda o poco cocinada, la leche cruda y las hortalizas contaminadas por materia fecal.

CAMPYLOBACTER

Descripción

Las especies termotolerantes del género Campylobacter, es decir, C. jejuni y C. coli, son las que con mayor frecuencia se relacionan con la gastroenteritis aguda de las personas

Síntomas

Dolor abdominal, retortijones, diarrea, cefalalgia, fiebre, y a veces heces hemorrágicas.

Fuentes de contaminación

Alimentos de origen animal, contaminación cruzada.

YERSENIA ENTEROCOLITICA

Descripción

Es una bacteria pequeña de forma bacilar capaz de producir trastornos gastrointestinales en las personas. Se ha aislado en el tracto intestinal y en las heces de muchos animales

Síntomas

Dolor abdominal intenso, fiebre, y diarrea, se presentan en un plazo de 24 a 36 horas tras la ingestión del alimento contaminado.

Alimentos implicados

Carne de vaca y cerdo, huevos líquidos, leche fresca, la leche pasteurizada, pescado, ostras crudas, camarones, cangrejos, chocolate con leche, carne de pavo, leche en polvo, tofu.

PLESIOMONAS SHIGELOIDES

Descripción

Es un bacilo gramnegativo anaerobio facultativo.

Síntomas

Diarrea con distintos grados de intensidad

Alimentos implicados

Pescado, en las ostras, y en los cangrejos, y también en animales mamíferos tales como gatos, perros, animales de zoológicos, cápridos, óvidos, y monos.

LISTERIA MONOCYTOGENES

Descripción

Es un bacilo corto, grampositivo, dotado de movilidad, capaz de crecer a 4°C. microorganismo en la leche.

Fuentes de contaminación

Agua, de la leche, del ensilado, de las aguas residuales, de las heces de muchos animales, e incluso de las heces de las personas.