



**Nombre de alumnos: Danna Itzel  
López Díaz**

**Nombre del profesor: Víctor Manuel  
Nery Gonzales**

**Nombre del trabajo: lysteria  
eripelotrhex**

**Materia: submódulo I**

**Grado: 3 semestre**

**Grupo: "U"**

Pichucalco, Chiapas a 6 noviembre de 2020.



## Listeria y erisipelotrix



son anaerobias facultativas, catalasas positivas y oxidasas negativas. Las reacciones de Voges-Proskauer y rojo de metilo son positivas. Hidrolizan la esculina en pocas horas, pero no la urea ni la gelatina; no producen indol ni SH<sub>2</sub>. Producen ácido de la D-glucosa y de otros azúcares. El contenido de guanina-citosina de su ADN es bajo, entre el 36% y el 38%.

Las bacterias pertenecientes al género *Listeria* son bacilos gram-positivos cortos, regulares, no esporulados ni ramificados, que suelen observarse en disposición individual o formando cadenas cortas. En cultivos viejos pueden aparecer formando filamentos de 6-20 mm de longitud. Presentan de 1 a 5 flagelos peritricos que les confieren movilidad a 28°C.

La infección por listeria es una enfermedad bacteriana transmitida por los alimentos que puede ser muy grave para las mujeres embarazadas, las personas mayores de 65 años y las personas con sistemas inmunitarios debilitados. La causa más común es comer fiambres inadecuadamente procesados y productos lácteos no pasteurizados.

No beber leche cruda (sin pasteurizar).

Lavarse las manos, utensilios, superficies y tablas de cortar después de manipular y preparar alimentos crudos.

Mantener las carnes crudas, pescados y marisco y vegetales separados de los alimentos cocinados y los listos para consumir.

Todos los pacientes con sospecha de infección invasiva por *Listeria* deberían recibir tratamiento con ampicilina, asociada o no a gentamicina o cotrimoxazol, en aquellos casos de infección grave, endocarditis o infección del SNC.