## **Universidad de sureste (UDS.)**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* Licenciatura en medicina

Veterinaria y zootecnia.

* Nombre el alumno:
* Edwin Airam López Pérez.

* Quinto cuatrimestre
* Catedrático:
* José Luis Flores Gutiérrez.
* Trabajo:
* resumen de investigación
* Asignatura:
* patología y técnicas quirúrgicas de ovinos y caprinos
* Lugar y fecha:
* 24- 1- 2021 Tuxtla Gutiérrez Chiapas.

**(c. prefringes)**

C. perfringens son bacterias que se pueden encontrar en la carne y aves crudas, en los intestinos de animales y seres humanos, y en el medioambiente, son fuentes comunes de infecciones por C. perfringens. La infección por C. perfringens puede darse cuando ciertos alimentos, como asados grandes o guisos en ollas grandes, no se mantienen a temperaturas adecuadas hasta que se sirvan. Los brotes tienden a presentarse en lugares que sirven a grupos grandes, como hospitales, comedores escolares, prisiones y hogares de ancianos, o en eventos con servicio de alimentos, Las personas con intoxicación alimentaria por C. perfringens 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. Esta infección no causa fiebre o vómitos y no puede transmitirse de una persona a otra.

**(c. tétani)**

Clostridium tetani es un bacilo Gram positivo perteneciente a la familia Clostridiaceae. En cultivos frescos los bacilos se tiñen de azul, pero, tras 24 horas de crecimiento, tienden a perder la coloración de Gram y aparecen teñidos de rojo, su tamaño está entre 0.3-2 x 1.5-20 micras. Forma una endospora terminal esférica de mayor diámetro que la célula vegetativa, por lo que la célula con la espora tiene aspecto de palillo de tambor. Presenta movilidad gracias a la presencia de flagelos peritricos, aunque algunas cepas son inmóviles. En relación con su metabolismo, es anaerobio estricto y catalasa negativo, el hospedador son los humanos, equinos, bovinos, ovinos, cánidos, caprinos, porcinos, felinos, primates, roedores, lepóridos, aves. La transmisión se produce principalmente por inoculación accidental de las esporas con elementos cortantes o punzantes contaminados o por mordeduras de animales y, raras veces, por picadura de insectos También por contacto de heridas (abrasiones, desgarros, quemaduras) con elementos contaminados como: tierra, polvo, heces u objetos contaminados (útiles o herramientas).

**(c. botulinum)**

El botulismo de transmisión alimentaria es una enfermedad grave y puede ser mortal. Sin embargo, es relativamente inusual. Es una intoxicación causada generalmente por la ingesta alimentos contaminados con neurotóxicas muy potentes, las toxinas botulínicas, que se forman en alimentos contaminados. De persona a persona no se transmite el botulismo, las esporas producidas por la bacteria Clostridium botulinum son termo resistentes ampliamente difundidas en el medio ambiente, que en ausencia de oxígeno germinan, crecen y excretan toxinas. Existen siete formas diferentes de toxina botulínica identificadas con las letras A a G. Cuatro de ellas (tipos A, B, E y ocasionalmente F) pueden causar botulismo humano. Los tipos C, D y E provocan enfermedades en otros mamíferos, aves y peces. La toxina botulínica se ingiere con alimentos elaborados inapropiadamente, en los que la bacteria o sus esporas sobreviven, crecen y producen las toxinas. Aunque es principalmente una intoxicación de transmisión alimentaria, el botulismo humano puede deberse a infección intestinal con C. botulinum en los lactantes, heridas infectadas e inhalación.

**(c. novyi)**

Clostridium novyi es un [microorganismo](https://es.wikipedia.org/wiki/Microorganismo) altamente [patógeno](https://es.wikipedia.org/wiki/Pat%C3%B3geno), de la familia [Clostridiaceae](https://es.wikipedia.org/wiki/Clostridiaceae), se le ha identificado dos tipos: Tipo A: causante de la gangrena gaseosa en el humano y en infecciones en carneros en heridas. Tipo B: en esta infección hay menor producción de gas y un color más claro, emite un olor putrefacto. La infección más típica de este microorganismo es la hepatitis necrótica o llamada también Bradsot alemán, producida por Clostidium novyi tipo B, afectando principalmente a ovinos aunque ya fue aislada de bovinos.

Este microorganismo puede estar como saprofito en el hígado, se encuentra latente hasta que encuentra las condiciones anaeróbicas, condiciones que son necesarias para la familia Clostridium, produciendo microlesiones asociadas a parásitos, estos en conjunto producen focos necróticos en el hígado, de los cuales difunden toxinas al torrente sanguíneo produciendo toxemia, esta a su vez provocando lesiones a nivel sunbutáneo, de apariencia negra y hemorrágica llamándose la Enfermedad Negra.

**(c. chauvoei)**

El agente responsable es el Clostridium chauvoei, produce inflamaciones musculares enfisematosas, es un microorganismo propio de terrenos de pastos húmedos. Son sensibles los bovinos y los ovinos de todas las edades. En las ovejas la vía de entrada es a través de heridas en la piel por lo que estos animales están especialmente expuestos a la hora de realizar determinadas prácticas zootécnicas (esquila, corte de cola, castraciones). Se caracteriza por presentar inicialmente fiebre, así como la rigidez de movimientos y cojera; posteriormente se observan inflamaciones dolorosas y crepitantes en diversas masas musculares (pelvis y muslo, sobre todo). Al cabo de unas horas estas zonas se enfrían y pierden sensibilidad. La piel aparece apergaminada y seca, y al tiempo se instaura la hipotermia que precede a la muerte. El curso o evolución no va más allá de los 2 días. El músculo afectado adquiere un tono rojo oscuro a negro, de aspecto esponjoso y seco, y, además, crepita al corte (enfisema). El olor a butírico recuerda al de la mantequilla rancia y la putrefacción es rapidísima.

**(c. haemolyticum)**

Arcanobacterium haemolyticum es un bacilo grampositivo perteneciente, hasta hace poco, al género corynebacterium, y clasificado recientemente en un nuevo género, con una sola especie. Su principal reservorio es el hombre. Ha sido aislado de la piel y faringe de individuos sanos, pero también como causa de infección, principalmente faringitis, en niños, y úlceras cutáneas crónicas, en diabéticos. Con menos frecuencia puede dar lugar a osteomielitis, meningitis, abscesos, neumonía, endocarditis y sepsis. El diagnóstico se ve dificultado por su doble cualidad de comensal y patógeno. Para el tratamiento de estas infecciones no existen protocolos establecidos, aunque la mayoría de las cepas aisladas son sensibles a penicilina, eritromicina, clindamicina y tetraciclina. Para el tratamiento de las infecciones profundas, se recomienda penicilina a dosis altas con o sin aminoglucósidos.