



Universidad del Sureste
Escuela de Medicina

“Cuadro sinoptico

Materia:

Enfermedades infecciosas

Docente:

Dr. Cecilio Culebro

Alumna:

Diana Carolina Domínguez Abarca

Semestre:

6°A

**I
N
T
O
X
I
C
A
C
I
O
N

A
L
I
M
E
N
T
A
R
I
A

P
O
R

E
C
O
L
I**

Infecciones alimentarias

- ✚ Ingesta de alimentos y/o agua contaminados con
- ✚ Microorganismos pueden multiplicarse y producir toxinas e invadir la pared intestinal

Alteraciones

- ✚ Número y tipo de microorganismos
- ✚ Temperatura
- ✚ Humedad relativa
- ✚ Características y manejo del producto

ETA por bacterias

- ✚ Elevada concentración de microorganismos
- ✚ Traslado del agente patógeno a los productos a través de las materias primas

Escherichia coli

Carne bovina cruda, lechuga, leche cruda.

6 tipos Escherichia coli

- ✚ Enterotoxigénica
- ✚ Enterohemorrágica
- ✚ Enteroinvasiva
- ✚ Enteropatógena
- ✚ Enteroagregativa
- ✚ Adherencia difusa

Afecta

- ✚ Niños
- ✚ Ancianos

Síntomas

- ✚ Diarrea
- ✚ Dolor abdominal
- ✚ Anemia
- ✚ Insuficiencia renal

Diagnostico

Muestra de tus heces a un laboratorio para analizar la presencia de bacterias

identificar toxinas específicas, tales como las producidas por E. coli

Tratamiento

La mejor sensibilidad frente a Escherichia coli la presentó la fosfomicina

Prevención

- ✚ Buenos hábitos alimentarios