



**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