



CUADRO SINOPTICO DE INTOXICACION POR ALIMENTOS
Universidad del Sureste
Medicina Humana



ENFERMEDADES INFECCIOSAS
Dr. Cecilio Culebro Castellanos

PRESENTA:

Karen Paola Morales Morales

GRUPO, SEMESTRE y MODALIDAD:

6to semestre y grupo B, Enfermedades Infecciosas

Comitán de Domínguez, Chiapas

Fecha: 25/03/2021

Bibliografía: Muñoz Hernandez Onofre, S. P. (2013). INFECTOLOGIA CLINICA KUMATE-GUTIERREZ. Mexico, D.F: Mendez Editores

INTOXICACION POR ALIMENTOS

INTRODUCCION

Las enfermedades transmitidas por alimentos se consideran una importante carga de enfermedad en el mundo. La OMS señala que en países desarrollados, la ETA son la principal causa de enfermedad y muerte, asociados a una carga socioeconómica.

70% de diarreas se originan por ingestión de alimentos contaminados con microorganismos o toxinas. Es importante conocer la historia de un alimento desde su origen y producción hasta su consumo.

EPIDEMIOLOGIA

Las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por alimentos son producidas por agentes de enfermedades diarreicas, especialmente: campylobacter spp. Salmonella entéricas, shigella. Taenia solium, staphylococcus perfringens y hepatitis A.

Grupo de edad afectado: de 15 a 44 años y 5 a 14 años.

Se estima que el 60% de los brotes de eta son de etiología desconocida. La diarrea de los viajeros afecta de 20 a 50%.

FACTORES QUE INTERVIENEN

- Tiempo necesario
- Temperatura a que se almacena o mantiene
- Acidos o ph del propio alimento
- Actividad de agua o agua disponible del alimento

CUADRO CLINICO

Se caracteriza por la presencia súbita o temprana de signos y síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, cefalea, algunas veces reacciones alérgicas, deshidratación y otras complicaciones que pueden generar incluso la muerte, asociadas al consumo reciente de un alimento o agua. Generalmente se presenta en las infecciones alimentarias.

PERIODO DE INCUBACION

Es variable y depende del tipo de microorganismo o agente tóxico que produce la intoxicación, de la susceptibilidad del individuo, de la patogenicidad y virulencia del agente, de la cantidad de microorganismos o toxinas presentes en los alimentos y de la cantidad de alimento contaminado ingerido.

PERIODO DE INCUBACION Y SINTOMAS

- ✚ **Náuseas, vómitos y dolor abdominal dentro de una hora:** metales pesados (cobre, zinc, cadmio).
- ✚ **Parestesias dentro de una hora:** intoxicación por pescado (escombroide o histaminosis), bivalvos (saxitoxina, neurotoxina, toxina amnésica).
- ✚ **Confusión, delirio, alucinaciones dentro dos horas:** intoxicación por hongos (ácido iboténico, muscimol, muscarina y otros).
- ✚ **Náuseas y vómitos dentro de una a seis horas:** Staphylococcus spp., Bacillus cereus.
- ✚ **Parestesias dentro una a seis horas:** ciguatera, intoxicación por bivalvos (saxitoxina).
- ✚ **Dolor cólico abdominal y diarrea dentro de ocho a 16 horas:** C. perfringens, B. cereus.
- ✚ **Fiebre, dolor cólico abdominal y diarrea dentro de 16 a 48 horas:** Salmonella enterica, Shigella spp., Campylobacter jejuni, V. parahaemolyticus.
- ✚ **Dolor cólico abdominal y diarrea acuosa dentro de 16 a 72 horas:** E. coli enterotoxigénico, V. cholerae, V. parahaemolyticus, Salmonella enterica.
- ✚ **Fiebre y dolor cólico abdominal dentro de 16 a 48 horas:** Yersinia spp.
- ✚ **Diarrea sanguinolenta sin fiebre dentro de 72 a 120 horas:** E. coli enterohemorrágico.