

Nombre de alumnos: Diana Carolina Solís García

Nombre del profesor: Néstor Alfaro

Nombre del trabajo: Mapa Conceptual

Materia: Patologías y Técnicas Quirúrgicas en Aves y Conejos

Grado: 5°

Grupo: Medicina veterinaria y Zootecnia

Reducir la salmonelosis, es necesario un enfoque completo desde la granja hasta la mesa. Los granjeros, la industria, los inspectores de alimentos, los vendedores de alimentos, los trabajadores de la cadena alimenticia y los consumidores son, cada uno de ellos, un eslabón importante en la cadena de inocuidad alimentaria.

Enfermedad producida por el género bacteriano Salmonella, perteneciente a la familia Enterobacteriaceae, un microorganismo ubicuo

Principal reservorio de Salmonella son las aves de corral, el ganado vacuno y el porcino; por lo tanto, son fuentes de infección importantes las carnes de estos animales y los huevos

Diarreas persistentes
Afección de la parte superior del aparato respiratorio
Inflamación de articulaciones tendones meninges testículos matriz
Abortos

Problema de salud pública, de sanidad animal, ya que produce toxiinfecciones en personas que consumen alimentos contaminados por Salmonellas. Su principal manifestación son los síntomas digestivos, como los vómitos y las diarreas.

La infección se realiza por la ruta oral fecal.

SALMONELOSIS AVIAR

para

Prevención

es una

el

El uso de

Tratamiento

Signos

Antibióticos es de eficacia limitada en aves, ya que se trata de una enfermedad de fácil cronificación y que produce portadores asintomáticos

Diagnóstico

Es un

Se transmite

los

Hallazgos clínicos y anatomopatológicos (lesiones en células, tejidos y órganos) sólo permiten sospechar la enfermedad.

