

**UNIVERSIDAD DEL
SURESTE**



"MEDICINA HUMANA"

**NOMBRE DEL ALUMNO: FREDDY
IGNACIO LOPEZ GUTIERREZ.**

**NOMBRE DEL DOCENTE: DR. SAUL
PERAZA MARIN.**

**NOMBRE DE LA MATERIA:
EPIDEMIOLOGIA.**

**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: REALIZAR
SUPERNOTA SOBRE "INTOXICACIONES Y
TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS".**

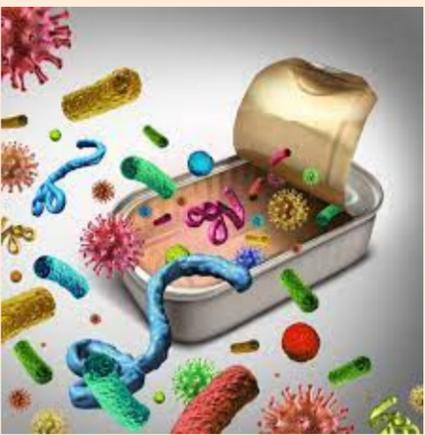
SEMESTRE: CUARTO SEMESTRE.

INTOXICACION ALIMENTARIA

¿Qué es?

Ocurre cuando uno ingiere alimento o agua que contiene bacterias, parásitos, virus o las toxinas producidas por estos microorganismos. La mayoría de los casos de intoxicación alimentaria se dan a raíz de bacterias comunes como:

- El estafilococo
- Escherichia coli (E coli).



CAUSAS

La intoxicación alimentaria puede afectar a una persona o a un grupo de personas que hayan ingerido el mismo alimento. Es más común:

- Después de consumir alimentos en comidas al aire libre, cafeterías de escuelas, grandes reuniones sociales o restaurantes.



SINTOMAS

Los síntomas varían según la causa de la enfermedad. Pueden manifestarse a las pocas horas o semanas, según la causa.

- Malestar estomacal.
- Vómitos.
- Diarrea.
- Diarrea y heces con sangre.
- Dolor de estómago y calambres abdominales.
- Fiebre.
- Dolor de cabeza.

Intoxicación alimentaria



FACTORES DE RIESGO

Cualquiera puede sufrir una intoxicación alimentaria. Algunas personas son más propensas a enfermarse o a tener enfermedades más graves o complicaciones. Entre estas personas se encuentran las siguientes:

- Bebés y niños.
- Mujeres embarazadas.
- Adultos mayores.
- Personas con el sistema inmunitario debilitado debido a otras enfermedades o tratamientos



TRATAMIENTO

El tratamiento para la intoxicación alimentaria depende de la gravedad de los síntomas y de la causa de la enfermedad. En la mayoría de los casos, no es necesario el tratamiento con medicamentos.

- Rehidratación
- Antibióticos
- Antiparasitarios
- Probióticos



PREVENCION

- Lávate las manos.
- Lavar las frutas y las verduras.
- Lavar bien los utensilios de cocina.
- No comer carne ni pescado crudos o poco cocidos.
- Desechar los alimentos si tienes dudas.

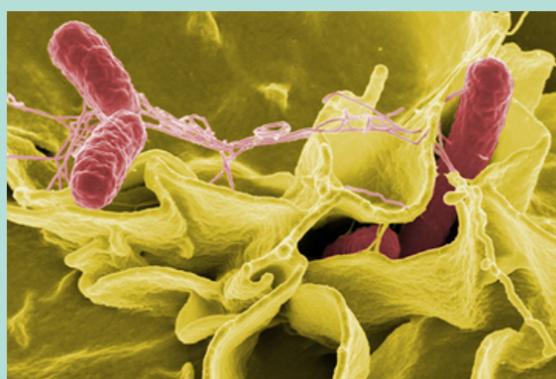


TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

¿Qué es?

Enfermedades que se producen por la ingestión de alimentos con presencia de gérmenes patógenos o sus toxinas. Estos procesos están causados por:

- La ingestión de distintas bacterias y sus toxinas, por virus o por parásitos.
- Es producida por la bacteria *Salmonella*.



CAUSAS

Las principales causas de las toxiinfecciones alimentarias son las siguientes:

- **Contaminación cruzada:** Es cuando los alimentos entran en contacto con superficies contaminadas, utensilios o personas infectadas.
- Congelación y descongelación incorrecta de los alimentos.
- Falta de lavado adecuado de frutas y verduras.
- Manejo inadecuado de los alimentos, como dejar los alimentos fuera de la nevera por tiempos demasiado largos.

SINTOMAS

- Náuseas y vómitos.
- Diarrea.
- Dolor abdominal.
- Fiebre.
- Cefaleas.
- Malestar general.
- Dolor de articulaciones.
- Calambres musculares.



FACTORES DE RIESGO

Las personas que tienen un mayor riesgo de sufrir toxiinfecciones alimentarias son:

- Personas con un sistema inmunitario debilitado
- Adultos mayores
- Mujeres embarazadas,
- Niños pequeños y aquellos que tienen ciertas afecciones médicas como diabetes, enfermedades del hígado o del corazón.
- También pueden estar en mayor riesgo aquellas personas que no lavan bien sus alimentos, no cocinan a las temperaturas adecuadas y no tienen una buena higiene personal.

TRATAMIENTO

El tratamiento para las toxiinfecciones alimentarias depende de la causa, los síntomas y otros factores individuales. El tratamiento generalmente consiste en:

- Reposo
- Hidratación adecuada
- Tomar antiparasitarios
- Tomar Antibióticos en algunos casos
- Medicamentos antiinflamatorios y dieta blanda.
- En casos graves, la hospitalización puede ser necesaria.



PREVENCIÓN

La prevención de las toxiinfecciones alimentarias es la clave para su reducción. Esto incluye:

- Manipular correctamente los alimentos, y cocinarlos adecuadamente.
- Lavar y desinfectar todos los platos y utensilios.
- Lavado de las manos antes y después de manipular los alimentos es esencial.

