



Nombre del trabajo:

Supernota

Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias

Materia:

Investigación epidemiológica avanzada

Cuarto semestre

Nombre del docente:

Dr. Saúl Peraza

Nombre del alumno:

Abril Amairany Ramírez Medina

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas

20 de junio de 2023

Intoxicaciones y toxiinfecciones

Toxiinfección alimentaria

Surgen por ingerir algún tipo de microorganismo vivo como pueden ser los parásitos, virus o bacterias. Al ingerirlos invadirán nuestro organismo multiplicándose y afectando tanto al aparato digestivo como a otros órganos además de producir una toxina. Algunas de las toxiinfecciones alimentarias más conocidas son: Salmonella, Hepatitis A, Anisakis simplex, Campylobacter jejuni, Norovirus, etc.

Causas:

Virus
Parásitos
Bacterias



Prevención

- Lavarse las manos
- Limpia el refrigerador
- Lavar las frutas y verduras
- Refrigerar o congelar las sobras
- Desecha los alimentos con moho
- Lavar bien los utensilios de cocina
- Cocinar las sobras de forma segura
- Desecha los alimentos si tienes dudas
- No comer los orígenes animales crudos o poco cocidos

Intoxicación alimentaria

La intoxicación alimentaria ocurre cuando se ha ingerido un alimento con sustancias nocivas. Esto provoca una alteración dentro del organismo de quien haya consumido el alimento. Además, estas sustancias pueden ser producidas tanto por algún microorganismo como por compuestos físicos o químicos. Algunas de las intoxicaciones alimentarias más comunes son: Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, etc.

Causas:

Virus
Bacterias
Moho que produce toxinas
Venenos, también llamados toxinas
Parásitos que viven en los intestinos
Bacterias y hongos que portan o producen toxinas



Bibliografía

<https://personaconsumidora.elika.eus/que-es-una-toxiinfeccion-alimentaria/>
<https://www.proacciona.es/diferencias-entre-intoxicaciones-y-toxiinfecciones-alimentarias/>
<https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/food-poisoning/symptoms-causes/syc-20356230>