

**UDS**



**CARRERA:**

**MEDICINA HUMANA**

**MATERIA:**

**INVESTIGACION EPIDEMIOLOGICA AVANZADA**

**TRABAJO:**

**REALIZAR SUPERNOTA SOBRE INTOXICACIONES Y TOXIINFECCIONES  
ALIMENTARIAS**

**ALUMNO:**

**BRYAN REYES GONZÁLEZ**

**DOCENTE:**

**SAUL PERAZA MARIN**

**FECHA:**

**VIERNES, 30 DE JUNIO 2023**

## INTOXICACIÓN ALIMENTARIA



### 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.



### 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.

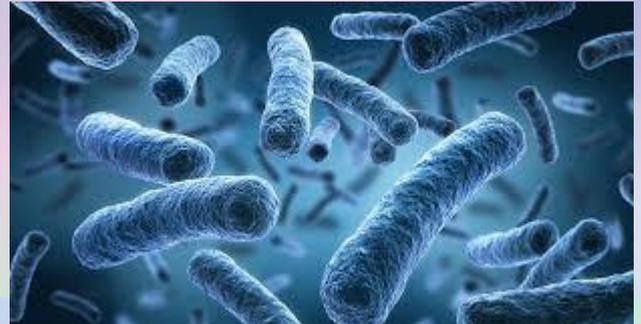
Personas con el sistema inmunitario debilitado debido a otras enfermedades o tratamientos

### ¿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).



### 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.



## 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.



BIBLIOGRAFIA: <https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/foodpoisoning/symptoms-causes/syc-20356230>

## ¿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.



## 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.



## PREVENCION

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.



BIBLIOGRAFIA: <https://www.quironsalud.es/es/comunicacion/notas-prensa/diferenciaintoxicacion-alimentaria-toxiinfeccion-alimentar>