

UDS



CARRERA:

MEDICINA HUMANA

MATERIA:

INVESTIGACION EPIDEMIOLOGICA AVANZADA

TRABAJO:

**REALIZAR SUPERNOTA SOBRE INTOXICACIONES Y TOXIINFECCIONES
ALIMENTARIAS**

ALUMNO:

BRYAN REYES GONZÁLEZ

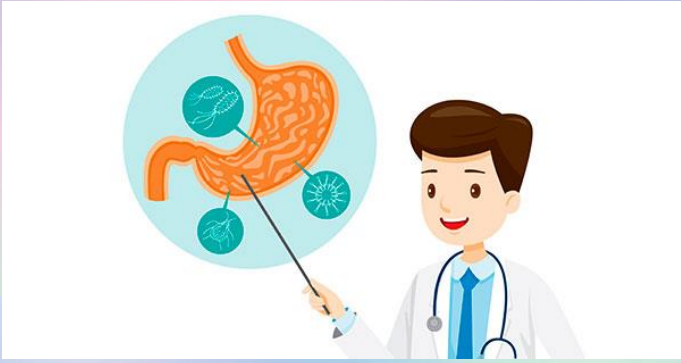
DOCENTE:

SAUL PERAZA MARIN

FECHA:

VIERNES, 30 DE JUNIO 2023

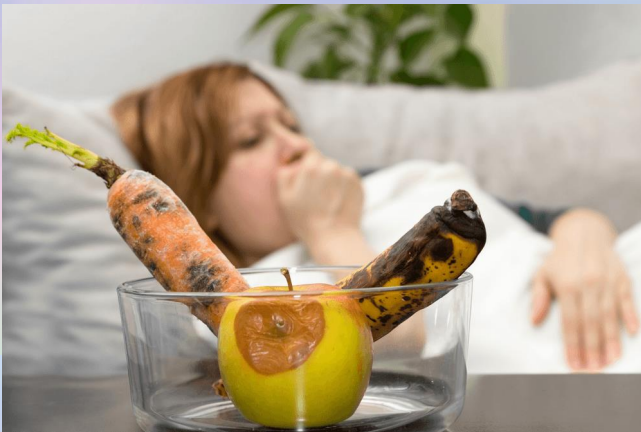
INTOXICACIÓN ALIMENTARIA



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



PREVENCIÓN

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.



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.



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