

**SALMONELA  
PORCINA**

# ¿QUE ES?




**LA SALMONELA, TAMBIÉN CONOCIDA COMO FIEBRE TIFOIDEA ES UN PATÓGENO QUE AFECTA A LOS ANIMALES Y SE ADQUIERE POR VÍA ORAL AL INGERIR ESTOS ANIMALES Y/O PRODUCTOS DE ESTOS LOS CUALES CAUSAN UN CUADRO ENTÉRICO.**

**LA SALMONELA, CAUSADA POR LA BACTERIA SALMONELLA, ES UNA DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA MÁS COMUNES Y AMPLIAMENTE EXTENDIDAS.**

**SÍNTOMAS DE LA SALMONELA LUEGO DE UN PERIODO DE INCUBACIÓN DE 7 A 14 DÍAS, SE PRESENTA FIEBRE, MALESTAR GENERAL, DOLORES DE CABEZA, ESTREÑIMIENTO, DOLOR MUSCULAR Y/O ABDOMINAL Y FRECUENCIA CARDIACA BAJA.**

**EN LA SEGUNDA SEMANA APARECEN DATOS DE CRECIMIENTO DEL HÍGADO Y DEL BAZO A LA EXPLORACIÓN FÍSICA Y UN EXANTEMA EVANESCENTE DE COLOR ROSÁCEO EN LA PIEL DEL TÓRAX Y EL ABDOMEN, EN ALGUNOS CASOS FUGACES**

**LA TERCERA SEMANA SE CARACTERIZA POR LA DISMINUCIÓN DE LOS PROCESOS MENTALES (CANSANCIO, DEPRESIÓN, LENTITUD), PUEDE PRESENTARSE DIARREA VERDOSA Y EXISTE UN ALTO RIESGO DE PERFORACIÓN DE SANGRADO Y PERFORACIÓN INTESTINAL.**



**CÓMO PREVENIR LA SALMONELA?  
LA INFECCIÓN POR SALMONELA ES  
CONTAGIOSA; TOMAR LAS PRECAUCIONES  
NECESARIAS EVITARÁ LA PROPAGACIÓN DE LAS  
BACTERIAS A LOS DEMÁS.**

**LAVARSE BIEN LAS MANOS PUEDE AYUDAR A  
PREVENIR LA TRANSFERENCIA EN LA BOCA O EN  
CUALQUIER ALIMENTO QUE SE ESTÁ  
PREPARANDO**

**MANTENER LAS COSAS SEPARADAS PARA  
EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:  
GUARDAR LA CARNE CRUDA, AVES Y MARISCOS  
LEJOS DE OTROS ALIMENTOS EN SU  
REFRIGERADOR,  
NO COLOCAR ALIMENTOS COCIDOS EN UN  
PLATO SIN LAVAR DONDE HABÍA CARNE CRUDA.**

**CAUSAS DE LA SALMONELA  
LA BACTERIA DE LA SALMONELA VIVE EN LOS  
INTESTINOS DE LAS PERSONAS, ANIMALES Y AVES.  
LA MAYORÍA DE PERSONAS SON INFECTADAS CON  
SALMONELA POR COMER ALIMENTOS QUE HAN  
SIDO CONTAMINADOS POR LAS HECES. LOS  
ALIMENTOS COMÚNMENTE INFECTADOS SON:**

**CARNES DE RES, BOVINOS Y AVES, Y MARISCOS  
CRUDOS: LAS HECES PUEDEN CONTAMINAR  
CARNES Y AVES CRUDAS DURANTE EL PROCESO DE  
MATANZA; LOS MARISCOS PUEDEN ESTAR  
CONTAMINADOS SI SE COSECHA A PARTIR DE AGUA  
CONTAMINADA**

**HUEVO CRUDO: AUNQUE LA CÁSCARA DEL HUEVO  
PUEDA PARECER UNA BARRERA PERFECTA A LA  
CONTAMINACIÓN, ALGUNAS GALLINAS  
INFECTADAS**

**NOMBRE DE LA ALUMNA: CITLALY  
JAQUELINE PAZ CRUZ**

**UNIVERSIDAD: UDS**

**NOMBRE DEL MEDICO VETERINARIO:  
GARCIA ROBERTO SEDANO**