



Mi Universidad

PAE

Nombre del Alumno: Evelin Aguilar García

Nombre del tema : PAE

Parcial : 4

Nombre de la Materia : Fundamentos de enfermería

Nombre del profesor:Ma. Carmen López Silva

Nombre de la Licenciatura : Enfermería

Cuatrimestre:2

INTRODUCCIÓN

La Salmonella es uno de los principales patógenos transmitidos por los animales en el mundo, siendo la primera causa de brotes de intoxicación alimentaria.

En este trabajo se describirán los factores referidos al agente biológico, en el hospedero humano y el medio ambiente, que podrían tener mayor trascendencia en la incidencia de la enfermedad.

Se sabe que la Salmonella se transmite por ruta fecal-oral ya sea directamente o bien indirectamente, a través de los alimentos.

Es capaz de sobrevivir la acidez del estómago y la alta osmolaridad del intestino delgado, induce su internalización por las células epiteliales intestinales del ileon y resiste la fagocitosis mediada por las células dendríticas y macrófagos, logrando colonizar el tejido linfoide subyacente y los ganglios linfáticos.

La Salmonella es considerada una bacteria que se transmite frecuentemente a la población humana; por lo tanto, trae consecuencias

Justificación

Este trabajo está hecho para conocer y prevenir la Salmonella.

Ya que de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Salmonella, es uno de los principales agentes bacterianos causantes de enfermedad diarreica en el mundo; su conocimiento y vigilancia son fundamentales para la contención de la resistencia antimicrobiana (RAM) que se expande rápidamente.

La Salmonella tiene potencial para generar brotes de enfermedades alimentarias; al encontrarse naturalmente en el ambiente, puede contaminar algunos alimentos si estos no son adecuadamente preparados o manipulados.

Se debe tener en cuenta que si no hay un buen cuidado la Salmonella puede ser grave.

Es por eso que debemos tener un buen cuidado para prevenir la infección por Salmonella:

- Limpiar
- Separar
- Cocinar
- Refrigerar

Objetivo General

- Conocer más acerca de esta bacteria con el nombre "Salmonella".

Objetivos Especificos

- Crear conciencia sobre la importancia para lavar los alimentos antes de consumirlos.
- Dar a conocer a la población los efectos de la bacteria Salmonella.
- Como prevenir contagiarnos de la bacteria de Salmonella, en alimentos.

Marco Teorico

La Salmonella pertenece a la familia Enterobacteriaceae. Fermentan la glucosa, maltosa y manitol pero no fermentan lactosa ni sacarosa.

Antes del 1° de Julio de 1963 se utilizaban tres especies de Salmonella: *S. typhi*, *S. choleraesuis* y *S. enteritidis* y la mayoría de los serotipos pertenecían a esta última especie.

• Característica de la enfermedad.

La vía de transmisión es fecal-oral a través de alimentos y agua contaminada con heces humanas o animales, materiales y utensilios de cocina contaminados o por contacto directo de persona a persona.

Desde el punto de vista epidemiológico, puede manifestarse como casos esporádicos o brotes con un número variable de afectados. La salmonelosis se puede presentar como una enfermedad no sistémica o gastroenteritis que se caracteriza por un período de incubación de 12-72 horas. Puede manifestarse en forma aguda con fiebre ligera (2-3) días, náuseas, vómito, dolor abdominal y diarrea durante unos días o una semana.

La gravedad de los síntomas puede variar desde ligero malestar a deshidratación grave y algunos casos pueden quedar secuelas crónicas. Otra manifestación clínica de enfermedad es la sistémica, también conocida como fiebre entérica o fiebres tifoidea y paratifoidea con una incubación de entre 3 y 56 días y síntomas de fiebre, dolor de cabeza, sensibilidad abdominal, etc.

Epidemiología

En el período 1995 - 1999, Salmonella fue el segundo agente causal más importante (35,3%) de brotes de enfermedad transmitida por alimentos. Durante el período 1993 - 2002 ocurrieron en Argentina 60 brotes de Salmonelosis que produjeron 899 enfermos y 4 muertos.

En México anualmente existen 153 millones de brotes epidemiológicos causados por Salmonella, 91,28% se transmite por alimentos y 8,72% por causa desconocida. 57 000 casos terminan en muertes por salmonella no tifoidea (NTS).

Prevención

Las principales causas de infección son los alimentos crudos o que hayan sufrido cocción insuficiente, a demás de la contaminación cruzada que ocurre cuando los productos cocidos entran en contacto con alimentos crudos o que hayan sufrido contaminación.

Por lo tanto, la cocción adecuada y la higiene durante la manipulación de alimentos pueden prevenir en gran medida las infecciones causadas por Salmonella.

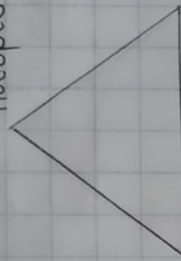
- ✓ Limpiar
- ✓ Separar
- ✓ Cocinar
- ✓ Enfriar

H.N.E. Salmonella

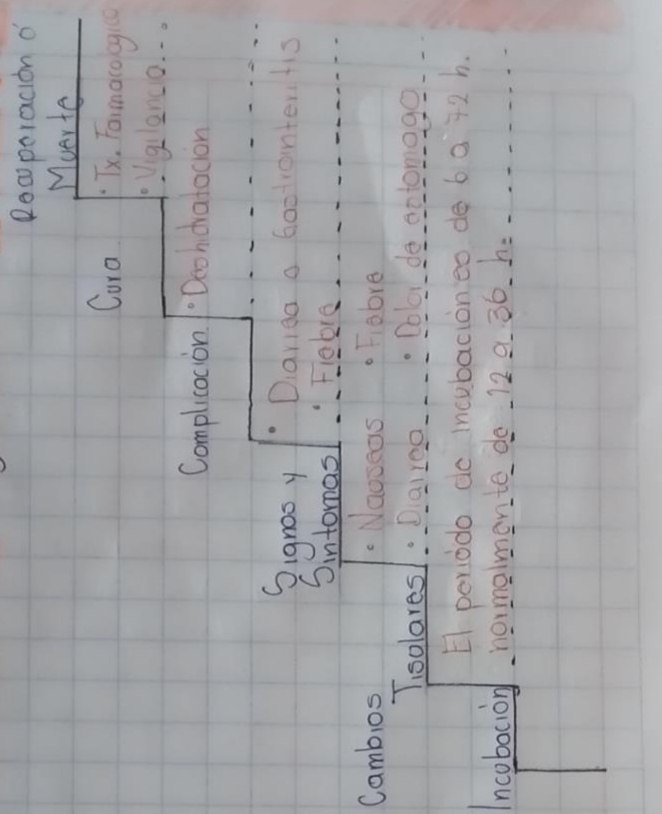
Es una enfermedad infecciosa transmitida por la bacteria *Salmonella*, la cual afecta el tracto intestinal y en ocasiones, torrente sanguíneo. Se considera una de las causas más comunes de gastroenteritis.

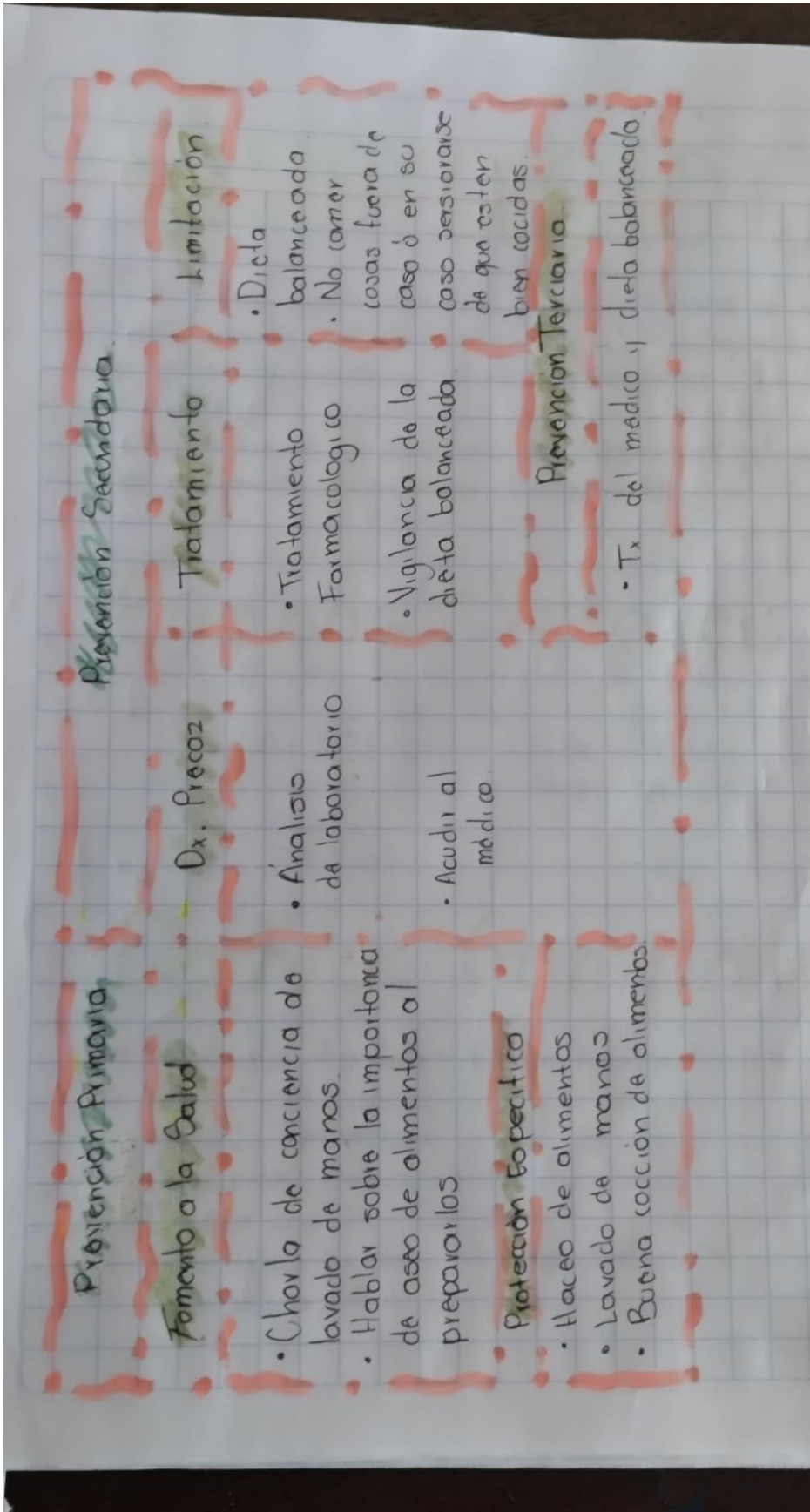
P. Prepatogénico

A.A. Femenino de 19 años
Hosped



Período Patogénico





Valoración

Paciente Evelin Aguilar G. de 19 años de edad, procedente de la Col. Galeana, Mpi. la Independencia llega a consulta porque refiere a náuseas, fiebre y diarrea.

Ella entrega un análisis de laboratorio y indica que la paciente presenta Salmonella.

Signos Vitales

T°: 37.2 °C

Talla: 58 kg

F.C: 58 x'

Peso: 1.60 m.

F.R: 30 x'

P.A: 120 / 80

Datos Generales

- Nombre y Apellido: Evelin Aguilar García
- Edad: 19 años
- Sexo: Femenino
- Ocupación: Estudiante
- Estado civil: Soltera
- Grado de instrucción: Universidad
- Procedencia: Col. Galeana.

Dominios

1. Promoción a la Salud.

- Su historia de salud es regular
- Paciente en buen estado de higiene
- Paciente recibe y cumple con el tratamiento indicado por la médica.

2. Nutrición

- Con poco apetito y siempre come fuera.

3. Eliminación e Intercambio

- Diarrea
- Vómitos

4. Actividad / Reposo

- Paciente duerme bien (8 h diarias)
- Es estudiante.

5. Recepción / Cognición.

- Se encuentra ansiosa e irritable
- Audición: Normal
- Visión: Normal
- Olfato: Normal

6. Auto percepción

- Su cuidado personal es bueno, su alimentación es irregular

7. Rol / Relaciones

- Soltera.

Valoración Encefalocaudal

- Cabeza : Simétrica
- Cuello : Sin alteraciones
- Ojos : Movimiento ocular normal
- Oído : Buena implementación
- Naris : Normal
- Boca : Labios resacos
- Garganta : Normal
- Piel : Normal
- Extremidad Superior :
 - Brazos : Simétricos
 - Dedos : Simétricos
- Extremidades inferiores :
 - Piernas : Simétricos
 - Pies : Simétricos
 - Dedos : Asimétricos

Plan de Cuidados

- Lavarse las manos con agua y jabón.
- Lavar correctamente los alimentos.
- Cocinar correctamente los alimentos.
- Evitar comer fuera de casa.
- En su caso si comemos en la calle asegurarnos que el lugar cumpla con las medidas necesarias.
- Tirar diariamente la basura.
- Buen aseo en casa.

Diagnosticos

- Dominio 12 Confort Clase 1 Confort físico
00134

Paciente refiere tener sed y náuseas
R/C : Infección
Deshidratación

- Dominio 3 Eliminación / Intercambio
Clase 2 00013 Diarrea.

Perdida de heces líquida.

Ejecución

- Deber llevar una dieta balanceada esto se podrá con la ayuda de un médico (nutriólog@).
- El personal de salud dará platicos para fomentar el lavado de manos.
Es es cada vez que comamos o tocamos algo sucio y nos pueda contaminar.
- La comida debe estar bien cocida.
- Antes de consumir el individuo debe lavar los alimentos o desinfectarlos.
- El afectado debe apartar sus utensilios de su familia para no propagar la Salmonela.

Plan de Alta

Ficha de identificación

Nombre del paciente: Evelin Aguilar G. Edad: 19 Sexo: F
 Fecha de ingreso: 12-Marzo-24 Fecha Egreso: 12-03-24
 Dx. Medico de Egreso: Paciente Estable.

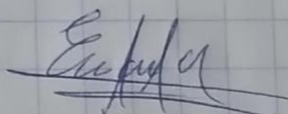
Cuidados Especiales

- Alimentación Balanceada - No grasas - No irritante.
- Higiene Lavado de Manos y alimentos
- Ejercicio Constante
- Catéteres Ninguno.
- Otros.


Medicamentos Indicados

- Ciprofloxacino

Nombre y firma del paciente o del familiar que recibe información:


 Evelin Aguilar Garcia.

Nombre y firma de la Enfermera:


 Lic. No. Itzel Aguilar G.

Conclusión.

A partir de este trabajo nos dimos cuenta que las infecciones por Salmonella son un problema de salud en la actualidad.

Es por eso que debemos tener el debida cuidado con nuestros alimentos. y nuestra higiene.