



Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno: Ana Karen Tolentino Martínez

Nombre del tema: Cólera

Parcial: 4

Nombre de la Materia: Epidemiología

*Nombre del profesor: Felipe Antonio Morales
Hernández*

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 4

Cólera

¿Que es?

Es una enfermedad bacteriana intestinal aguda, cuyo agente es el vibrio cholerae. La infección suele ser leve o sin síntomas, pero en aproximadamente uno de cada 20 (5%) de las personas infectadas pueden desarrollar una enfermedad grave caracterizada por diarrea acuosa profusa, vómitos y calambres en las piernas.

En estas personas, la pérdida rápida de líquidos corporales lleva a la deshidratación y el shock. Sin tratamiento, la muerte puede ocurrir en cuestión de horas. La bacteria del cólera se encuentra generalmente en fuentes de agua o alimentos que han sido contaminados por las heces (excremento) de una persona infectada por el cólera



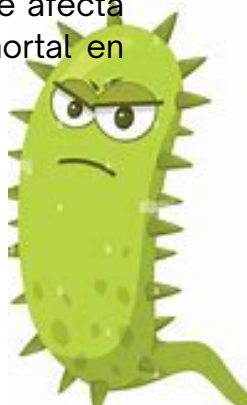
Cólera

- Es un bacilo Gram negativo, móvil, flagelado que no forma esporas, que sobrevive en medios alcalinos a temperaturas entre 22 y 40°C.
- Los vibrios quedan en el tubo intestinal donde se adhieren a receptores celulares específicos presentes en las vellosidades de las células epiteliales del mismo.
- Allí se multiplican y secretan la enterotoxina que es la causante de la diarrea. Esta enterotoxina induce un bloqueo de la absorción de sodio y cloro por las vellosidades y promueve la secreción de cloro y agua por las células de las criptas intestinales.

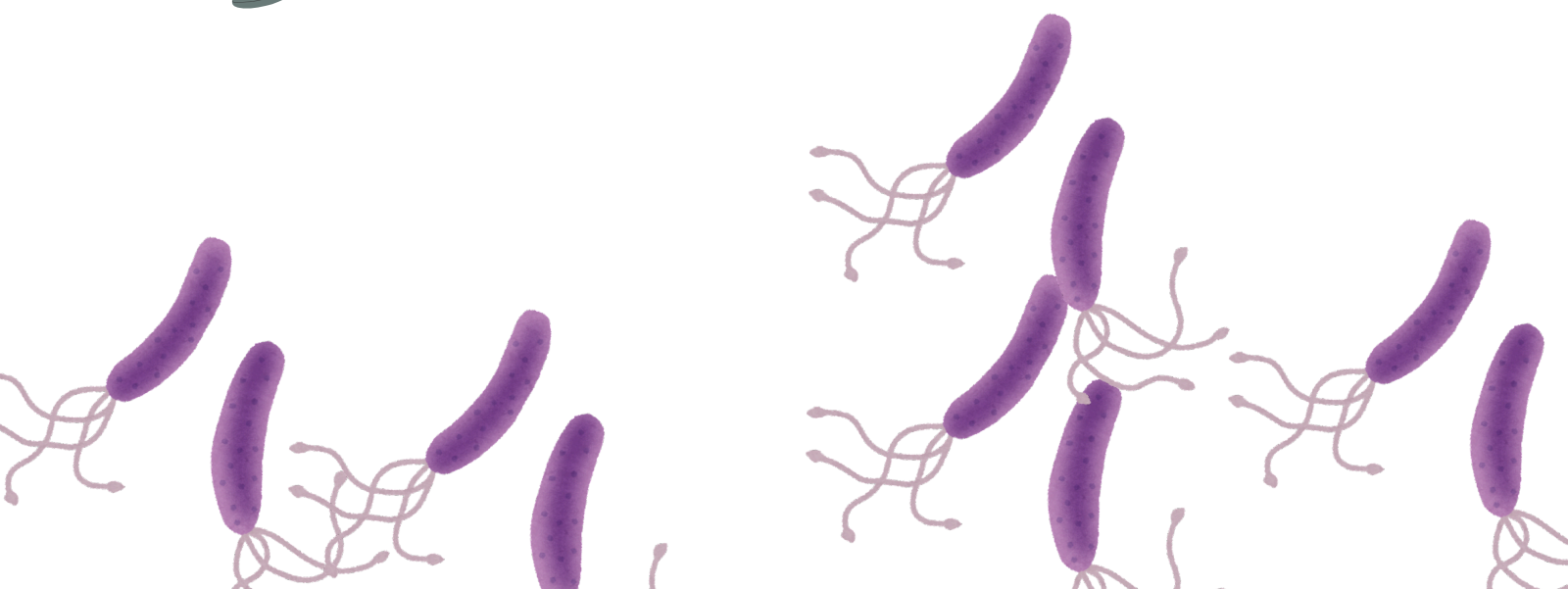
Presentación clínica

El cólera es una enfermedad muy virulenta que afecta tanto a niños como a adultos y puede ser mortal en cuestión de horas

La mayoría de los infectados por V. cholerae son asintomáticos, pero la bacteria está presente en sus heces durante 7-14 días. Cuando la enfermedad se manifiesta, alrededor del 80%-90% de los episodios tienen carácter leve o moderado.



Los casos sintomáticos se caracterizan por el comienzo brusco de diarrea acuosa, descrita como “agua de arroz”, que no es precedida por dolor abdominal importante o tenesmo rectal, habitualmente sin fiebre, que puede rápidamente ser voluminosa y a veces es seguida por vómitos.



FUENTE DE INFECCIÓN Y MODO DE TRANSMISIÓN

- El reservorio habitual es el hombre y la transmisión ocurre fundamentalmente por ingestión de agua o por alimentos contaminados con heces y/o vómitos de personas enfermas
- El período de transmisibilidad persiste mientras exista el estado de portador, que suele durar unos cuantos días después del restablecimiento, aunque puede durar meses

- La dosis infectante es variable y depende del vehículo: generalmente se requiere una menor dosis cuando el vehículo es un alimento contaminado.
- El cólera no se transmite de persona a persona, aunque se lo ha descrito anecdóticamente, por lo que el contacto casual con una persona infectada no constituye un riesgo para contraer la enfermedad



Alimentos comúnmente asociados a la transmisión de la enfermedad

Además del agua, a la ocurrencia de cólera son los mariscos: tanto los moluscos bivalvos como los crustáceos. Los mariscos pueden contaminarse en su ambiente natural o durante la preparación. Otros alimentos que se han visto asociados a brotes de cólera son las frutas y verduras.



Los vegetales se contaminan por contacto con aguas servidas y las frutas cuando son inyectadas con agua contaminada (para aumento de peso y turgencia)



DETECCIÓN E IDENTIFICACIÓN EN LOS ALIMENTOS

- Las técnicas tradicionales para el aislamiento de *Vibrio cholerae* en muestras de alimentos se basan en general en un paso de enriquecimiento, seguido por el aislamiento de colonias típicas de *V. cholerae* en medios selectivos y diferenciales y la posterior identificación y confirmación de las colonias sospechosas.



Dentro de las técnicas oficiales más utilizadas para el aislamiento de *V. cholerae* en alimentos se encuentran la norma ISO 21872 -1: 2007 y la técnica propuesta por la Food and Drug Administration

- Enriquecimiento en caldo agua peptona alcalina, que por su contenido de cloruro de sodio (1% a 2 %) y su pH (8,6), favorece el crecimiento de *Vibrio* spp.
- Aislamiento de colonias típicas en un medio selectivo y diferencial para *vibrio cholerae*, de los cuales el más utilizado es el medio Agar tiosulfato citrato bilis sucrosa (TCBS).
- Identificación de colonias sospechosas de *V. cholerae* por propiedades bioquímicas.
- Serología para el serogrupo O1 y sus serotipos Ogawa e Inaba y para el serogrupo O139.



MEDIDAS PREVENTIVAS

Consisten principalmente en proporcionar agua potable. Resultan de suma importancia los comportamientos higiénicos básicos, como el lavado de las manos con agua y jabón después de ir al baño y antes de comer o de manipular alimentos, o la preparación y conservación de



En las zonas de riesgo, aumentar la vigilancia y el monitoreo de la calidad del agua potable e intensificar los esfuerzos para el control de la calidad del agua en las plantas de tratamiento. El sistema de eliminación sanitaria de heces humanas y el tratamiento de aguas servidas resultan claves para evitar la contaminación de ríos y lagos por materias fecales.



Con relación a la higiene de los alimentos:

- Lavar minuciosamente las frutas y verduras, principalmente las que se consumen crudas.
- No consumir alimentos preparados en la calle o de dudosa procedencia.
- Lavar muy cuidadosamente todos los vegetales y frutas que se consuman crudos.
- Dejar en remojo de 10 a 15 minutos y luego enjuagar bien.
- Usar agua corriente o de red o agua clorada.
- Evitar consumir pescados crudos.
- Los pescados bien hervidos o cocinados no contienen riesgos.

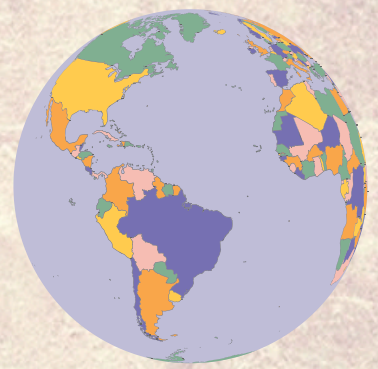
Vigilancia del cólera

Vigilancia epidemiológica

Se trata de una enfermedad sujeta al Reglamento Sanitario Internacional. Aunque en nuestro país no se han detectado casos de cólera desde el año 1999, existe el riesgo de introducción por la presencia de flujo de viajeros procedentes de países endémicos.

Modalidad

Ficha individual
exclusivamente.
Periodicidad Inmediata



Vigilancia ambiental

La vigilancia de aguas superficiales de ríos y de aguas residuales puede realizarse en el laboratorio. La muestra puede ser tomada directamente o por medio de hisopos de Moore. Esta última técnica es de alta sensibilidad y es especialmente indicada para investigaciones durante epidemias. *Vibrio cholerae* es un habitante natural del ambiente acuático, el que actúa como reservorio y vehículo de transmisión.

