# EUDS Mi Universidad

Nombre del Alumno: Daniel Alexander Sánchez Morales

Nombre del tema: Colera

Nombre de la Materia: Epidemiologia

Nombre del profesor: Felipe Antonio Morales Hernandez

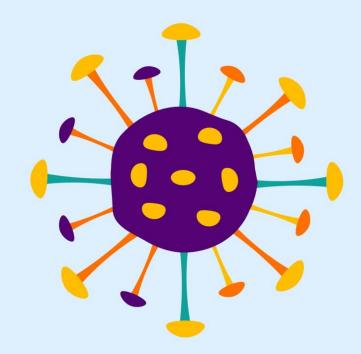
Nombre de la Licenciatura: Enfermería

**Cuatrimestre: 4** 

Parcial: 4

## COLERA

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS





## Colera

El colera es una de las enfermedades antiguas del hombre. Es una enfermedad bacteriana intestinal aguda, cuyo agente es el Vibrio Choleare.





La perdida rápida de líquidos corporales lleva a la deshidratación y el shock, sin tratamiento la muerte puede surgir en cuestión de horas.

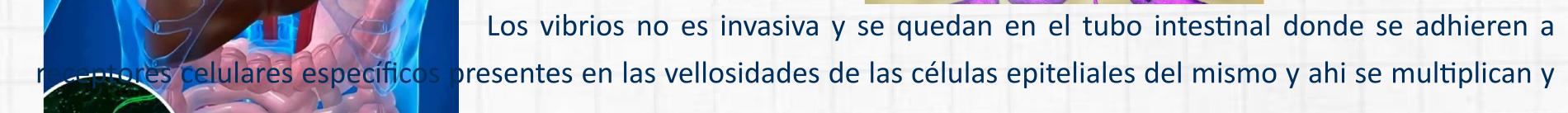
La bacteria del colera se encuentra generalmente en fuentes de agua o alimentos que han sido contaminados por las heces de una persona infectada por el colera.

La infección suele ser leve o sin síntomas, pero otras personas presentan diarrea acuosa profusa, vómitos y calambres en las piernas



Agente etiológico: Vibrio Cholerae

El Vibrio Cholerae es un bacilo Gram Negativo, móvil, flagelado que no forma esporas, que sobrevive en medios alcalinos a una temperatura de 22-40º.



terotoxina y es el causante de la diarrea. Diagnostico

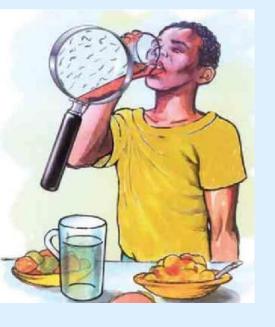
El diagnostico se confirma por el aislamiento de Vibrio de los serogrupos 01u 0139 en las heces/alimentos. El colera tiene dos reservorios principales. el hombre y el agua.



### Presentación clínica

El colera es una enfermedad muy virulenta que afecta tanto a niños como a los adultos y puede ser mortal en cuestión de horas. La mayoría de los infectados son asintomáticos, pero la bacteria esta presente en sus heces durante 7-14 días. Los sintomáticos se caracteriza por el comienzo brusco de diarrea acuosa (agua de arroz).







#### Fuente de infección

El reservorio habitual es el hombre y la transmisión ocurre funcionalmente por ingestión

de agua o por alimentos contaminados con heces y vómitos de personas enfermas o

portadoras del vibrion.



#### Modo de transmisión

El periodo de transmisibilidad persiste mientras exista el estado de portador, que suele durar unos cuantos días después del restablecimiento, pero puede durar mes<del>es.</del> No se trasmite de persona a persona.

#### Alimentos asociados a la enfermedad

Los mariscos pueden contaminarse en su ambiente natural o durante la preparación. Otros alimentos son las frutas y verduras se contaminan por contacto con aguas contaminadas.









#### Medidas preventivas

Las medidas de prevencion del colera consiste principalmente en proporcionar agua potable, tener comportamientos higiénicos básicos, como el lavado de manos con agua y jabón después de ir al baño y antes de comer. Así como lavar bien los alimentos.

#### Vigilancia del colera

- Vigilancia epidemiológica
- Modalidad
- Vigilancia ambiental
- Moore





## Fuente de consulta

Ministerio de Salud de la Nación. Plan de abordaje integral de la enfermedad diarreica aguda. Guía para el equipo de salud. 2011

http://www.msal.gov.ar.pdf.epidemiologia/G



