



**Mi Universidad**

**Nombre del Alumno:** Esmeralda yeraldi López  
morales

**Nombre del tema:** Súper nota

**Parcial:** Cuarto parcial

**Nombre de la Materia:** Epidemiología

**Nombre del profesora:** Felipe Antonio Morales  
Hernández

**Nombre de la Licenciatura:** Licenciatura en  
enfermería

**Cuatrimestre:** Cuarto cuatrimestre

23 de noviembre 2024



# CÓLERA

## ¿Que es?

Es una enfermedad bacteriana intestinal aguda, cuyo agente es el *Vibrio cholerae*.



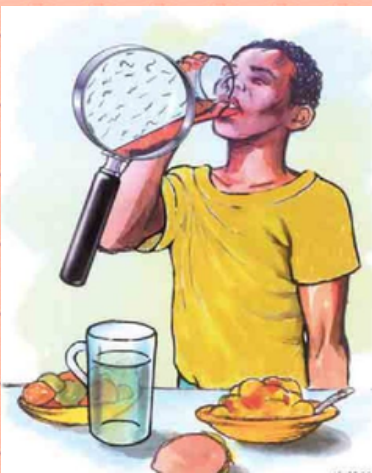
## ¿Como es?

- La infección suele ser leve o sin síntomas, pero aproximadamente uno de cada 20 (5%) de las personas infectadas pueden desarrollar una enfermedad grave caracterizada por diarrea, vómitos y calambres en las piernas



## Consecuencias

En estas personas, la pérdida rápida de líquidos corporales lleva a la deshidratación y el shock y sin tratamiento, la muerte puede ocurrir en cuestión de horas.



## ¿Donde se encuentra?

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

## Agente etiológico: *Vibrio cholerae*

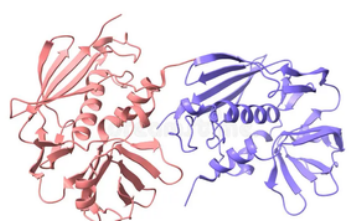
El *Vibrio cholerae* es un bacilo Gram negativo, móvil, flagelado que no forma esporas que sobrevive en medios alcalinos a temperatura entre 22 y 40°C



La infección por *Vibrio* no es invasiva: los vibrios quedan en el tubo intestinal donde se adhieren a receptores celulares epiteliales, allí se multiplican y secretan la enterotoxina que es causante de la diarrea.

## ¿Que realiza la enterotoxina?

Esta enterotoxina induce un bloqueo de la absorción de sodio y cloro por las vellosidades y promueven la secreción de cloro y agua por las células de las criptas intestinales.



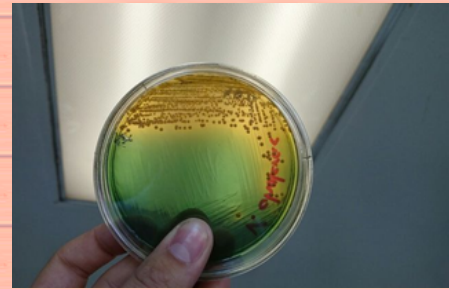


## ¿Donde se reproducen?

Abundan en las aguas marinas cercanas a las costas y son una causa de gastroenteritis leve que no han sido asociados a epidemias

## Diagnostico

Se confirma el aislamiento de *Vibrio cholerae* de los serogrupos O1 u 139 en las heces/alimento, se desarrollan bien en los medios de cultivo comunes de los cuales el mas empleado es el agar TCBS.



## Reservorios

El colera tiene dos reservorios principales, el hombre y el agua. Los animales no tienen rol en la trasmisión de la enfermedad. El único huésped susceptible es el ser humano.



## Presentación clínica

El colera es una enfermedad muy virulenta que afecta tanto a niños como adultos y puede ser mortal en cuestión de horas. La mayoría de los infectados por *V. cholerae* son asintomáticos, pero la bacteria esta 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, menos de 20% de los enfermos desarrollan el cuadro típico de colera con signos de deshidratación moderada o grave.



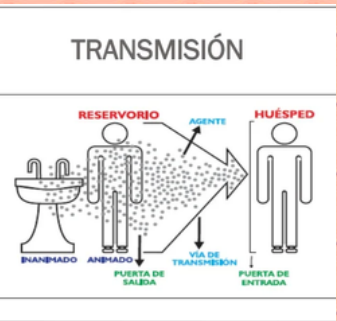
## Periodo de incubación

Entre 5 horas a 5 días, aunque en promedio los síntomas comienzan entre 24 a 48 horas posteriores a la ingesta del agua o alimento contaminado, este corto periodo de incubación hace que el numero de casos aumente.



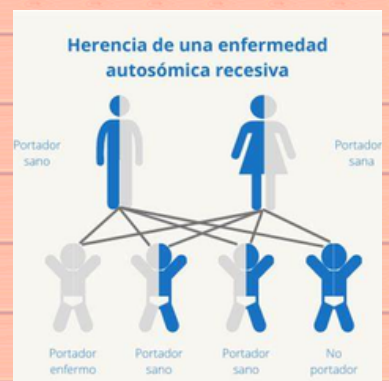
## Fuente de infección y modo de transmisión

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 o portadoras de vibrión.



## Periodo de transmisibilidad

Persiste mientras exista el estado de portador, que suele durar unos cuantos días después del restablecimiento aunque puede durar meses,



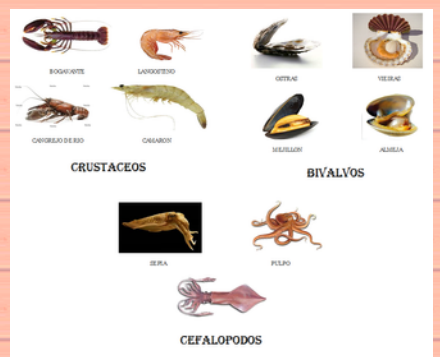


## Dosis infectante

Es variable y depende del vehículo: generalmente se requiere una menor dosis cuando el vehículo es un alimento contaminado.

## Alimentos mas comunes asociados

Además del agua, a la ocurrencia de colera son los mariscos: tanto los moluscos bivalvos como los crustáceos, otros alimentos que se han vistos asociados a brotes de colera son las frutas y verduras.



## 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 por propiedades bioquímicas y serología.

## Medidas preventivas

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



El sistema de alimentación sanitaria de heces humanas y el tratamiento de aguas servidas resultan claves para evitar la contaminación de ríos y lagos por materias fecales.

## Vigilancia del cólera

**Vigilancia epidemiología:** 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, existen 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.



*V. cholerae* es un habitante natural del ambiente acuático, el que actúa como reservorio y vehículo de transmisión. Dicho estado le permite a *V. cholerae* sobrevivir bajo condiciones ambientales no optimas para el crecimiento y la multiplicación celular.

