



NOMBRE DEL ALUMNO: ODALIS GARCIA MORALES

NOMBRE DE LA MATERIA : EPIDEMIOLOGIA

NOMBRE DEL PROFESOR: FELIPE ANTONIO MORALES HERNANDEZ

NOMBRE DE LA LIC: ENFERMERIA

CUATRIMESTRE : 4ARTO

# COLERA

El cólera es una de las enfermedades más antiguas del hombre. Las primeras referencias son de Hipócrates y de textos sánscritos. Es una enfermedad bacteriana intestinal aguda, cuyo agente es el *Vibrio cholerae*.



# AGENTES

Agente etiológico: *Vibrio cholerae*

El *Vibrio cholerae* es un bacilo Gram negativo, móvil, flagelado que no forma esporas, que sobrevive en medios alcalinos a temperaturas 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 específicos presentes en las vellosidades de las células epiteliales del mismo.



## 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. Menos del 20% de los enfermos desarrollan el cuadro típico de cólera con signos de deshidratación moderada o grave.

#### DETECCIÓN E IDENTIFICACIÓN EN LOS ALIMENTOS

LAS TÉCNICAS TRADICIONALES PARA EL ASLAMIENTO DE VIBRIO CHOLERAE EN MOSTRAS DE ALIMENTOS

SE BASAN EN GENERAL EN UN PASO DE ENRIQUECIMIENTO, SIGUIENDO POR EL ASLAMIENTO DE COLUMNAS TÍPICAS DE V. CHOLERAE EN MEDIOS SELECTIVOS Y DIFERENCIALES Y LA POSTERIOR IDENTIFICACIÓN Y CONFIRMACIÓN DE LAS COLUMNAS SUSPENDIDAS POR PROPIEDADES BIQUÍMICAS Y SEROLÓGICAS. DENTRO DE LAS TÉCNICAS OFICIALES MÁS UTILIZADAS PARA EL ASLAMIENTO DE V. CHOLERAE EN ALIMENTOS SE ENCUENTRAN LA MÉTODA ISO 2087-1:2007 Y LA TÉCNICA PROPOSTA PARA LA FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA) EN EL BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL (BAM) CON LA ÚLTIMA

EDICIÓN

VERSIÓN CORRESPONDIE AL AÑO 2004. AMBAS TÉCNICAS SE BASAN EN LOS SIGUIENTES 4 PASOS:

1. ENRIQUECIMIENTO EN CALDO AGUA PEPTONA ALCAHOLA QUE POR SU CONTENIDO DE CLORURO DE SODIO (0.2 a 2%) Y SÍTRIC (0.6%) FAVORECE EL CRECIMIENTO DE VIBRIO SP.

2. ASLAMIENTO DE COLUMNAS TÍPICAS EN UN MEDIO SELECTIVO Y DIFERENCIAL PARA VIBRIO CHOLERAE DE LOS CUÁLES EL MÁS UTILIZADO ES EL MEDIO AGAR TROUSSEAU OTRO TÍPICO

SOCIOLIA

(TCS)

3. IDENTIFICACIÓN DE COLUMNAS SUSPENDIDAS DE V. CHOLERAE POR PROPIEDADES BIQUÍMICAS

4. SEROTIPAJE POR EL MÉTODO DE AGAR TROUSSEAU Y SUS SEROTIPOS USANVA E INAVA Y PARA EL SEROTIPO

0399

#### MEIDAS PREVENTIVAS

LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CÓLERA CONSISTEN

PRINCIPALMENTE EN PROPORCIONAR AGUA

POTABLE, RESULTAN DE SUPA IMPORTANCIA LOS

COMPORTAMIENTOS HIGIENICOS BÁSICOS, COMO EL

LAVADO DE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN DESPUÉS DE

IR AL BANO Y ANTES DE COMER O DE MANIPULAR

ALIMENTOS, O LA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN

ADECUADAS DE LOS ALIMENTOS.

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 HECE

HUMANAS Y EL TRATAMIENTO DE AGUAS SERVIDAS

RESULTAN CLAVES PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE

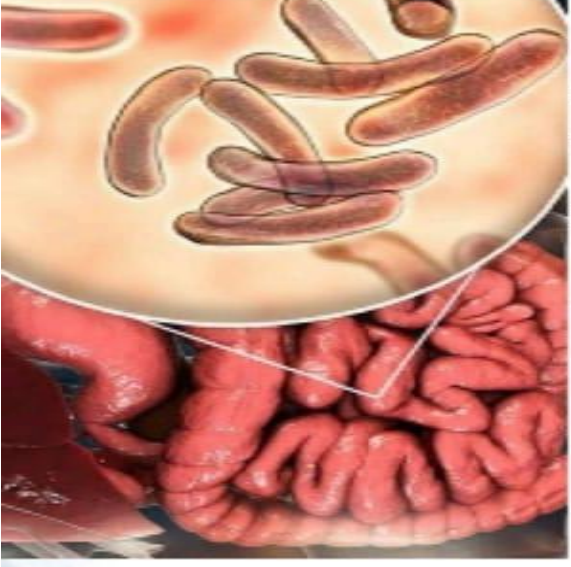
RÍOS Y LAGOS POR MATERIAS FECALES 0399





#### 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. Menos del 20% de los enfermos desarrollan el cuadro típico de cólera con signos de deshidratación moderada o grave



puede ser mortal en cuestión de horas.

La mayoría de los infectados por *V. cholerae* son asintomáticos, pero la bacteria está

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 del vibrión. El período de

transmitibilidad persiste mientras exista el estado

de portador, que suele durar unos cuantos días

después del restablecimiento, aunque

puede durar meses

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 (con el agregado de dos gotas de lavandina concentrada por cada litro de agua).

Evitar consumir pescados crudos. Los pescados bien hervidos o cocinados no contienen riesgos.

Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los que están cocinados o listos para consumir (contaminación cruzada).

No utilizar heces, aguas servidas o líquidos cloacales, como abono o riego de ninguna clase de vegetales, especialmente en huertas, quintas comunitarias, fincas



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 investigar situaciones durante epidemias.

Vario cholerae es un habitante natural del ambiente acuático, el que actúa como reservorio y vehículo de transmisión.

El bacterio puede sobrevivir en ambientes acuáticos por períodos de meses o años, asociado a zooplankton y otros organismos acuáticos y en situaciones de stress puede

entrar en un "estado durmiente" donde la bacteria se presenta en una forma viable pero no

reproductiva. Dicho estado le permite sobrevivir en condiciones ambientales no óptimas para el crecimiento y la

reproducción celular.

