



Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Carlos Manuel Castillo Alegria

Nombre del tema: INFECCIONES GASTROINTESTINALES

Nombre de la Materia: Fisiopatología del niño y del adolescente.

Nombre del profesor: Lic. Cecilia De la Cruz Sanchez

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 4to "A"

Enfermedades Gastrointestinales

Que son

Las infecciones gastrointestinales son enfermedades que afectan el estómago y los intestinos, comúnmente causadas por bacterias, virus o parásitos, y que pueden provocar síntomas como diarrea, vómitos y dolor abdominal.

cuales son sus síntomas

Los síntomas que aparecen con mayor frecuencia en general son diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, puede que cause náuseas o vómito.

causas

En general, las infecciones intestinales se adquieren por ingestión de agua o alimentos contaminados o por transmisión de persona a persona por la ruta fecal-oral.

Si se produce como consecuencia de la ingesta de toxina preformada (Vibrio Cholerae, Bacillus cereus, E. Coli enterotoxigénica, S. aureus, Clostridium perfringens, Cryptosporidium), el periodo de incubación hasta la aparición de los síntomas es corto (pocas horas).

infecciones virales

La gastroenteritis viral es una infección intestinal que incluye la presencia de signos y síntomas como diarrea acuosa, calambres estomacales, náuseas o vómitos y, a veces, fiebre.

causas

Si consumes agua o alimentos contaminados, tienes más probabilidades de sufrir gastroenteritis viral. Existen muchos virus que pueden provocar gastroenteritis, como los siguientes:

- El norovirus, la causa más frecuente de enfermedades transmitidas por alimentos en todo el mundo.
- Rotavirus esta es la causa más común de gastroenteritis viral en niños.

infecciones bacterianas

La gastroenteritis bacteriana puede afectar a una persona o a un grupo de personas que hayan ingerido el mismo alimento y es causada por una bacteria.

tipos:

- Campylobacter jejuni
- E. coli
- Salmonella
- Shigella
- Estafilococo aureus
- Yersinia

Enfermedades Gastrointestinales

Campylobacter jejuni

etiología

La enteritis por Campylobacter es una causa común de infección intestinal. Estas bacterias también son una de las muchas causas de la diarrea del viajero o la intoxicación alimentaria. Los alimentos que se contaminan con más frecuencia son la carne de aves cruda, los productos agrícolas frescos y la leche sin pasteurizar.

cuadro clínico:

Los síntomas comienzan de 2 a 4 días después de estar expuesto a la bacteria. A menudo duran una semana y pueden incluir: Dolor abdominal con cólicos

- Fiebre
- Náuseas y vómitos
- Diarrea acuosa, algunas veces con sangre

Pruebas y exámenes

métodos de diagnóstico

- Conteo sanguíneo completo (CSC) con fórmula leucocitaria
- Examen coprológico para la detección de glóbulos blancos
- Coprocultivo para Campylobacter jejuni

E. coli

Es la hinchazón (inflamación) del intestino delgado por la bacteria Escherichia coli (E. coli). Es la causa más común de la diarrea del viajero. La E. coli es un tipo de bacteria que normalmente vive en los intestinos de los humanos y los animales. La mayoría de las veces no causa ningún problema. Sin embargo, ciertos tipos (o cepas) de E. coli pueden ocasionar intoxicación alimentaria. Una cepa (E. coli O157:H7) puede provocar un caso grave de intoxicación por alimentos.

Los síntomas ocurren cuando la bacteria E. coli entra al intestino. La mayoría de las veces, los síntomas se desarrollan de 24 a 72 horas después de resultar infectado. La diarrea que es súbita, intensa y a menudo con sangre es el síntoma más común. Otros síntomas pueden incluir:

- Fiebre
- Gases
- Inapetencia
- Cólicos estomacales
- Vómitos (inusual)

- CSe puede hacer un examen de heces o un examen similar para verificar si hay E. coli causante de enfermedad.

Salmonella

Es una infección bacteriana en el revestimiento del intestino delgado causada por la bacteria Salmonella. Es un tipo de intoxicación por alimentos. La infección por salmonella es uno de los tipos más comunes de intoxicación alimentaria. Esto ocurre cuando usted consume alimentos o bebe agua que contienen la bacteria Salmonella. Consume alimentos como pavo, relleno para pavo, pollo o huevos que no han sido cocinados o almacenados adecuadamente

El tiempo comprendido entre resultar infectado y tener síntomas es de 6 a 72 horas. Los síntomas incluyen:

- Cólicos, sensibilidad o dolor abdominal
- Escalofríos
- Diarrea
- Fiebre
- Dolor muscular
- Náuseas
- Vómitos

Usted puede tener sensibilidad en el abdomen y desarrollar diminutos puntos rosados en la piel llamados puntos rosa.

- Los exámenes que se pueden hacer incluyen: Hemocultivo
- Conteo sanguíneo completo con fórmula leucocitaria
- Examen para anticuerpos específicos llamados aglutininas frías/febriles
- Coprocultivo para Salmonella
- Análisis de heces para buscar glóbulos blancos

Shigella

Es una infección bacteriana en el revestimiento de los intestinos. Es causada por un grupo de bacterias llamadas Shigella, que puede ser:

- La Shigella sonnei, también llamada Shigella del "grupo D", es responsable de la mayoría de los casos de shigelosis en los Estados Unidos.
- La Shigella flexneri, o Shigella del "grupo B", causa casi todos los demás casos.
- La Shigella dysenteriae, o Shigella del "grupo A", es poco común en los Estados Unidos. Sin embargo, puede llevar a brotes mortales en países en desarrollo. Los brotes de shigelosis están asociados a condiciones sanitarias deficientes, agua y alimentos contaminados, al igual que condiciones de vida en hacinamiento.

Los síntomas a menudo aparecen alrededor de 1 a 7 días (con un promedio de 3 días) después de estar en contacto con la bacteria. Los síntomas incluyen:

- Dolor abdominal agudo (súbito) o calambres
- Fiebre aguda
- Sangre, moco o pus en las heces
- Dolor rectal con cólicos
- Vómitos y náuseas
- Diarrea acuosa y con sangre

- Deshidratación (no tener suficientes líquidos en el cuerpo) con una frecuencia cardíaca rápida y presión arterial baja
- Sensibilidad abdominal
- Nivel elevado de glóbulos blancos en la sangre
- Coprocultivo para verificar la presencia de la bacteria

Enfermedades Gastrointestinales

Estafilococo aureus

etiología

La intoxicación alimentaria por estafilococos se produce por la ingestión de alimentos contaminados con toxinas producidas por ciertos tipos de estafilococos que producen diarrea y vómitos. Los alimentos pueden contaminarse cuando las personas que tienen bacterias *Staphylococcus aureus* en su piel no se lavan las manos adecuadamente antes de tocar los alimentos. Si el alimento se deja a temperatura ambiente o se cocina poco, las bacterias pueden multiplicarse y producir toxinas. Por lo tanto, la intoxicación alimentaria por estafilococos no se produce por la ingestión de las bacterias, sino por la ingestión de las toxinas de los alimentos producidas por las bacterias.

cuadro clínico:

Los síntomas característicos incluyen náuseas y vómitos intensos, alrededor de 30 minutos u 8 horas después de ingerir los alimentos contaminados. Otros síntomas consisten en retortijones abdominales, diarrea y a veces dolor de cabeza y fiebre. La pérdida importante de líquidos y electrolitos puede causar debilidad y presión arterial muy baja.

métodos de diagnóstico

se puede hacer un cultivo de una muestra de heces

infecciones por parásito

Los parásitos que afectan a los seres humanos son organismos que viven sobre o en una persona y obtienen los nutrientes de ella (su huésped). Hay 3 tipos de parásitos:

- Microorganismos unicelulares (protozoos, microsporidios)
- Helmintos multicelulares (gusanos)
- Ectoparásitos como sarna y piojos

Síntomas

- Diarrea
- Gases
- Calambres estomacales
- Dolor de barriga
- Falta de apetito
- Anemia

Examen microscópico
Pruebas de antígeno y DNA

Referencias :

- <https://www.cun.es/enfermedades-tratamientos/enfermedades/gastroenteritis-infecciosa-aguda>
- <https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/viral-gastroenteritis/symptoms-causes/syc-20378847>
- <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000254.htm>
- <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000224.htm>
- <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000296.htm>
- <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000294.htm>
- <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000295.htm>
- https://www.msdmanuals.com/es/hogar/trastornos-gastrointestinales/gastroenteritis/intoxicaci%C3%B3n-alimentaria-por-estafilococos?ruleredirectid=757#Diagn%C3%B3stico_v12820178_es
- <https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/pinworm/symptoms-causes/syc-20376382>