



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE,
CAMPUS COMITÁN.
LIC. MEDICINA HUMANA.**



**Fulvy Karen Flores González
Microbiología y Parasitología
QFB. Nájera Mijangos Hugo
Tercer parcial
2do
"B"**

Comitán de Domínguez, Chis. A sabado 24 de
mayo del 2025

MICROORGANISMOS BACTERIANOS EN LAS DIARREAS

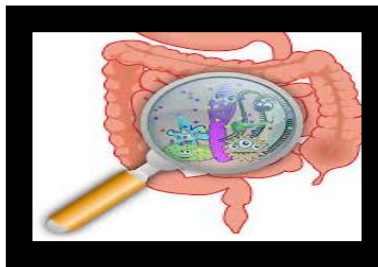
¿QUE ES LA DIARREA?

La diarrea es una respuesta fisiológica que puede parecer inofensiva, pero cuando es causada por bacterias patógenas puede tener consecuencias graves, sobre todo en comunidades con escasa infraestructura sanitaria. Desde una perspectiva médica, es crucial identificar qué bacterias la provocan, cómo se transmiten y de qué forma afectan al organismo humano.



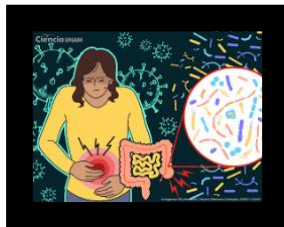
AGENTES BACTERIANOS MÁS COMUNES

Entre los principales microorganismos bacterianos responsables se encuentran cepas de **Escherichia coli**, **Salmonella enterica**, **Shigella spp.**, **Vibrio cholerae** y **Campylobacter jejuni**. Estas bacterias ingresan al cuerpo mayormente a través del agua o alimentos contaminados. Algunas, como **Shigella**, requieren una cantidad mínima para causar enfermedad, mientras que otras como **E. coli** producen toxinas capaces de alterar severamente la mucosa intestinal.



CÓMO DAÑAN ESTAS BACTERIAS AL CUERPO

Las estrategias de estas bacterias para causar daño son variadas. **Vibrio cholerae**, por ejemplo, produce una enterotoxina que impide la absorción de agua, generando deshidratación aguda. Otras, como **Salmonella**, penetran las células del intestino, ocasionando inflamación y fiebre. Este tipo de patologías se manifiestan con distintos grados de intensidad dependiendo del sistema inmunológico del paciente y del tipo de bacteria.



MEDIDAS PREVENTIVAS

Para evitar estas infecciones, la higiene básica es fundamental: lavar bien los alimentos, desinfectar el agua y mantener las manos limpias. Si la diarrea bacteriana ya se ha instaurado, lo prioritario es evitar la deshidratación mediante soluciones rehidratantes orales. El uso de antibióticos debe reservarse para casos específicos, ya que su uso indiscriminado puede agravar la situación al generar resistencia.



REFERENCIAS

OPS. (2022). Enfermedades transmitidas por alimentos. Organización Panamericana de la Salud.

Tortora, G. J., Funke, B. R., & Case, C. L. (2021). Microbiología. Pearson Educación.

Ministerio de Salud de México. (2023). Manual para la prevención de enfermedades diarreicas agudas.