



Licenciatura en Medicina Humana
Universidad del Sureste
Campus Comitán



Bacterias Causantes de Diarrea

Alumna: Gabriela Solórzano Ruiz.

Grado y Grupo: 2°D.

Catedrático: QFB. Hugo Nájera Mijangos.

Asignatura: Microbiología y Parasitología.

1.-Introducción:

La diarrea es una de las principales causas de enfermedad y muerte en todo el mundo, especialmente en países en desarrollo.

Las enfermedades diarreicas son infecciones del tracto digestivo ocasionadas por bacterias, principal síntoma es la diarrea.

Las diarreas son más frecuentes en verano debido al clima que favorece la diseminación de las bacterias, con altas temperaturas aumenta el riesgo de deshidratación.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define a la diarrea como la presencia de deposiciones sueltas o líquidas 3 o más veces al día o con una mayor frecuencia a la habitual. La disentería es la forma invasiva de diarrea con presencia visible de sangre o mucosidad, a menudo acompañada de fiebre y dolor abdominal. La diarrea se clasifica como aguda si dura menos de dos semanas, crónicas si dura más de un mes y persiste si es prolonga de dos a cuatro semanas. La diarrea grave aumenta la probabilidad de una etiología bacteriana. La diarrea infecciosa aguda por transmisión fecal-oral, contacto interpersonal y consumo de agua contaminada o alimentos pocos cocinados. Los pacientes con diarrea presentan un exceso de líquido en el intestino debido al aumento de la secreción o a la reducción de la absorción de agua en el lumen intestinal. En ambos casos, el lumen intestinal presenta una mayor concentración de nutrientes osmóticamente activos o electrolitos, lo que incrementa el contenido de agua en él.

Entre las bacterias más comúnmente asociadas con la diarrea se encuentran **Escherichia Coli, Salmonella spp, Shigella spp, Vibrio Cholerae, Campylobacter jejuni.**

2.Bacterias:

-Escherichia Coli: Es una bacteria Gramnegativa, forma parte del microbiota intestinal humana, algunas cepas patógenas pueden causar cuadros de diarrea, esta se transmite con el consumo de agua o alimentos contaminados, especialmente vegetales crudos, carne mal cocida o productos lácteos sin pasteurizar. La ETEC es una causa común de enfermedades diarreica epidémicas en zonas con recursos limitados, así como la diarrea del viajero, debido a la ingestión de alimentos y agua contaminados con heces, los síntomas comunes son vómitos, calambres estomacales, dolor de cabeza y febrícula. La deshidratación rápida puede ocurrir en pocas horas.

-Salmonella spp: Es una bacteria Gramnegativa que incluye especies como S. Entérica y S. Typhi. Se asocia principalmente con infecciones entéricas (salmonelosis). Los síntomas clínicos suelen aparecer entre 8 y 72 horas después de la ingestión de alimentos o agua contaminados. Los síntomas clásicos son diarrea, náuseas, vómitos, fiebre y calambres abdominales. La enfermedad suele remitir espontáneamente, la fiebre remite en 48 a 72 horas y la diarrea, entre 4 y 10 días. Cuanto mayor sea la dosis ingerida, más graves serán los síntomas. La fiebre entérica, causada por Salmonella entérica serotipo Typhi y Salmonella entérica serotipo Paratyphi A, B y C, causa enfermedad únicamente en humanos. El período de incubación es de 5 a 21 días tras la ingestión de alimentos o agua contaminada.

-Shigella spp: Bacteria Gramnegativa, que es altamente infecciosa responsable de shigelosis o disentería bacilar, esta bacteria invade a las células epiteliales del colon, las destruye y provocando una intensa inflamación. La clínica va desde la diarrea con sangre y moco, fiebre, dolor abdominal y tenesmo y en casos graves provoca convulsiones mayormente en niños. Su transmisión es por vía fecal-oral.

-Vibrio Cholerae: Bacteria Gramnegativa es forma de coma, es causante de la cólera, activa a las células intestinales y provoca una secreción masiva de agua y electrolitos lo que da como consecuencia una diarrea acuosa intensa. Se transmite por agua contaminada, alimentos mal lavados y crudos.

-Campylobacter jejuni: Bacteria Gramnegativa curvada que es una de las principales causas de diarrea causada por bacterias. Su infección provoca una diarrea acuosa o con sangre, fiebre, dolor abdominal. Se transmite por el consumo de alimentos mal cocidos en especial el pollo.

3.- Tratamiento:

Empezar con solución de sales de rehidratación oral, complementos de zinc, una dieta adecuada y un tratamiento con antibióticos correspondiente a cada tipo de bacteria a tratar.

4.- Prevención:

Consumir agua segura, un lavado de manos adecuadamente, educación de higiene, lava frutas y verduras correctamente, cocer con corrección las carnes, mantener los alimentos tapados y refrigerados, evitar usar baños públicos o usarlos con una buena higiene.

5.- Conclusión:

Las bacterias antes mencionadas, son las bacterias que más comúnmente causan problemas gastrointestinales, no solo causan malestar general, si no un riesgo para la salud, la prevención es uno de los métodos más efectivos para poder prevenir a las bacterias y no haya una complicación en el momento contraer una enfermedad del aparato digestivo.

5.- Referencias:

- Akhondi H, Goldin J, Simonse KA. (2025). Diarrea bacteriana. National Library of Medicine.
- Enfermedades Diarreicas (2025). Argentina.gob.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2017). Enfermedades diarreicas.
- Nataro, J, P & Kaper, J. B (1998). Diarrheagenic Escherichia coli. Clinical Microbiology Review, 11(1), 142-201.