

Principales Microorganismos Patógenos Transmitidos por Alimentos

Un patógeno es cualquier microorganismo que cause una enfermedad.

A continuación te damos información básica sobre los principales microorganismos patógenos transmitidos por alimentos: **donde los encontramos**, **sus síntomas** y **enfermedades severas**.

Salmonella spp.



¿Dónde la encontramos?
Alimentos cárnicos, frutas (melones), hortalizas frescas, aguas y contaminación de persona a persona

Síntomas: Fiebre, náuseas, diarreas, dolor abdominal y de cabeza

Enfermedades Severas: Salmonelosis. Incluye gastroenteritis, bacteremia y meningitis

Campylobacter spp



¿Dónde la encontramos?
Carne de pollo cruda o deficientemente cocinada, leche no pasteurizada, y aguas

Síntomas: Dolor abdominal severo, fiebre, náuseas y diarrea.

Enfermedades Severas: Campilobacteriosis. Síndrome de Reiter y complicaciones neurológicas.

Escherichia coli 0157:H7



¿Dónde la encontramos?
Alimentos cárnicos, leche no pasteurizada, hortalizas frescas, aguas, contaminación fecal-oral.

Síntomas: Diarrea acuosa, sanguinolenta y dolor abdominal.

Enfermedades Severas: Colitis hemorrágica y síndrome urémico hemolítico (SUH)

Staphylococcus aureus



¿Dónde la encontramos?
Alimentos cárnicos, leche y sus derivados, ensaladas, productos de panadería, contaminación de persona a persona.

Síntomas: Náuseas, vómito y diarrea.

Enfermedades Severas: Toxiinfección. Intoxicación alimentaria causada por neurotoxinas/enterotoxinas

Escherichia coli 026, 0103, 0111 y otros



¿Dónde la encontramos?
Alimentos cárnicos, leche no pasteurizada, hortalizas frescas, aguas, contaminación fecal-oral.

Síntomas: Diarrea acuosa y dolor abdominal.

Enfermedades Severas: Diarrea acuosa, sanguinolenta y dolor abdominal. Algunas ocasiones pueden desarrollar colitis hemorrágica y síndrome urémico hemolítico (SUH)

Clostridium perfringens



¿Dónde la encontramos?
Alimentos cárnicos y alimentos enlatados, antojitos típicos mexicanos.

Síntomas: Diarreas, dolor abdominal y de cabeza.

Enfermedades Severas: Toxiinfección. Intoxicación alimentaria causada por enterotoxinas. Diarreas sanguinolentas, necrosis del intestino delgado e íleon paralítico

Clostridium botulinum



¿Dónde la encontramos? Alimentos cárnicos, pescado, ensaladas, productos enlatados, miel, tés herbales y contaminación de persona a persona

Síntomas: Cólicos abdominales, dificultad al deglutir y al hablar, visión doble, náuseas, vómitos y debilidad con parálisis

Enfermedades Severas: Toxiinfección.

Botulismo: Parálisis descendente y flacidez de los músculos voluntarios, compromiso respiratorio y muerte.

Listeria monocytogenes



¿Dónde la encontramos? Vegetales congelados, leche no pasteurizada y sus derivados, ensaladas empacadas, helados, alimentos cárnicos y melones.

Síntomas: En adultos sanos es asintomática, puede ser una afección gripal leve o gastroenteritis

Enfermedades Severas: Listeriosis. Forma diseminada en meningitis, especialmente, embarazadas (abortos) e inmunocomprometidos.

Esta ficha técnica ha sido creada mediante el Proyecto **MEJORAR EL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN DEL GANADO VACUNO DE HONDURAS** que busca mejorar la inocuidad y procesamiento dentro de los rastros y las plantas procesadoras de cárnicos. Para mayor información respecto a sus necesidades particulares por favor consulte al equipo técnico de la Universidad de Texas Tech. Este Proyecto es financiado por el **PROGRAMA NACIONAL DE EXTENSIÓN AGRÍCOLA Y GANADERA DEL GOBIERNO DE HONDURAS.**

Maria Bueso Ponce
Coordinadora de Proyecto
✉ maria.bueso@ttu.edu
☎ 9979 – 2158

Gustavo Valvidia
☎ 9655-2582