

INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

S. AUREUS



- Enterotoxina A - PFV
- Periodo de acción: 4 hrs
- Alimentos: Carnes o embutidos, jamón curado con Sal, bollos rellenos de crema, ensalada de patatas y helados

- Diarrea acuosa, vómitos, dolor abdominal y náuseas
- NO hay fiebre

TOXINA TERMOESTABLE

- Vómitos, náuseas, espasmos abdominales
- Síntomas en <6hrs
- Px que consumió ARROZ contaminado
- Se ingiere la toxina, No la bacteria

BACILLUS CEREUS



- Bacilos Gram+ formador de esporas
- Hemolíticas

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

- Botulismo alimentario
- Consumo de conservas caseras
- Debilidad, mareo, estreñimiento, visión borrosa
- No hay fiebre



Bacilos Gram+ anaerobios
Formadores de esporas

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

- Serotipo A
- Enterotoxina - PFV
- Consumo de carne, ternera, pollo y pavo
- Espasmos abdominales, Diarrea acuosa

Dato característico
Perfringens es un
Bacilo RECTANGULAR



TOXINA TERMOLÁBIL

- Causa diarrea acuosa
- Náuseas, vómitos y espasmos abdominales
- Síntomas en >6hrs
- Consumo de carne, verduras o salsa contaminada

