



**Título del trabajo:**

**“ENFERMEDAD DE LAS AVES: SALMONELOSIS”**

**Alumno:**

**SAENZ JARA CESAR ISRAEL**

**Nombre de la Institución:**

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "SANTIAGO RAMÓN Y CAJAL -  
IDEMA"**

**Nombre de la Asignatura:**

**PRODUCCION DE AVES**

**Nombre del departamento:**

**LIMA**

## ÍNDICE:

INTRODUCCIÓN DEL TEMA.....	3
MARCO TEÓRICO.....	4
<i>Concepto</i> .....	4
<i>Especie susceptible</i> .....	4
<i>Patogenia</i> .....	4
<i>Transmisión</i> .....	5
<i>Contagio</i> .....	5
<i>Síntomas y lesiones</i> .....	6
<i>Efectos</i> .....	6
<i>Diagnóstico</i> .....	7
<i>Tratamiento</i> .....	7
<i>Prevención</i> .....	7
<i>Medidas Sanitarias</i> .....	8
CONCLUSIÓN DEL TEMA.....	9
BIBLIOGRAFÍA.....	10

## **INTRODUCCIÓN DEL TEMA:**

La salmonelosis es una de las enfermedades bacterianas transmitidas por los alimentos más comunes en el mundo. La inmensa mayoría de las infecciones humanas por Salmonella son transmitidas por los alimentos y se deben, en la mayor parte de los casos, a Salmonella Enteritidis y Salmonella Typhimurium.

Los serotipos de Salmonella y la prevalencia pueden ser muy distintos según la localidad, el distrito, la región y el país; por tanto, la vigilancia y la identificación de los serotipos prevalentes en los humanos y en las aves de corral deberán llevarse a cabo con vistas a elaborar un programa de control para el área en cuestión.

En la mayoría de las especies animales de las que se obtienen alimentos destinados al consumo humano, Salmonella puede provocar una infección sin manifestación clínica, de duración variable, pero importante por su potencial zoonótico. La contribución de esas especies animales a la propagación de la infección entre parvadas y a la infección humana por los alimentos puede ser importante. Esta última puede surgir al introducir en la cadena alimentaria carne, huevos, o productos derivados de ambos, y producir alimentos contaminados.



## **MARCO TEÓRICO:**

### **CONCEPTO:**

La salmonelosis es un conjunto de enfermedades producidas por el género bacteriano *Salmonella*, perteneciente a la familia Enterobacteriaceae, un microorganismo ubicuo.

Los signos en las aves enfermas son similares a los descritos para *Salmonella* inmóviles. En aves maduras algunas cepas pueden producir anorexia, diarrea y baja en producción de huevos, si se afectan gallinas en forma experimental.

El principal reservorio de *Salmonella* son las aves de corral, el ganado vacuno y el porcino; por lo tanto, son fuentes de infección importantes las carnes de estos animales y los huevos.

### **ESPECIE SUSCEPTIBLE:**

La infección puede ocurrir en una amplia variedad de hospederos incluyendo animales silvestres, domésticos y el ser humano. Puede ocurrir una enfermedad clínica en aves muy jóvenes (primeras semanas de vida).

### **PATOGENIA:**

La principal puerta de entrada de la *Salmonella* es la vía oral, por contacto con heces de animales infectados. Resistente al pH del estómago, sales biliares y peristaltismo, coloniza el intestino delgado e invade los ganglios linfáticos mesentéricos, provocando una infección localizada.

Se elimina por las heces, y se multiplica en el ambiente, donde es muy resistente.

### **TRANSMISIÓN:**

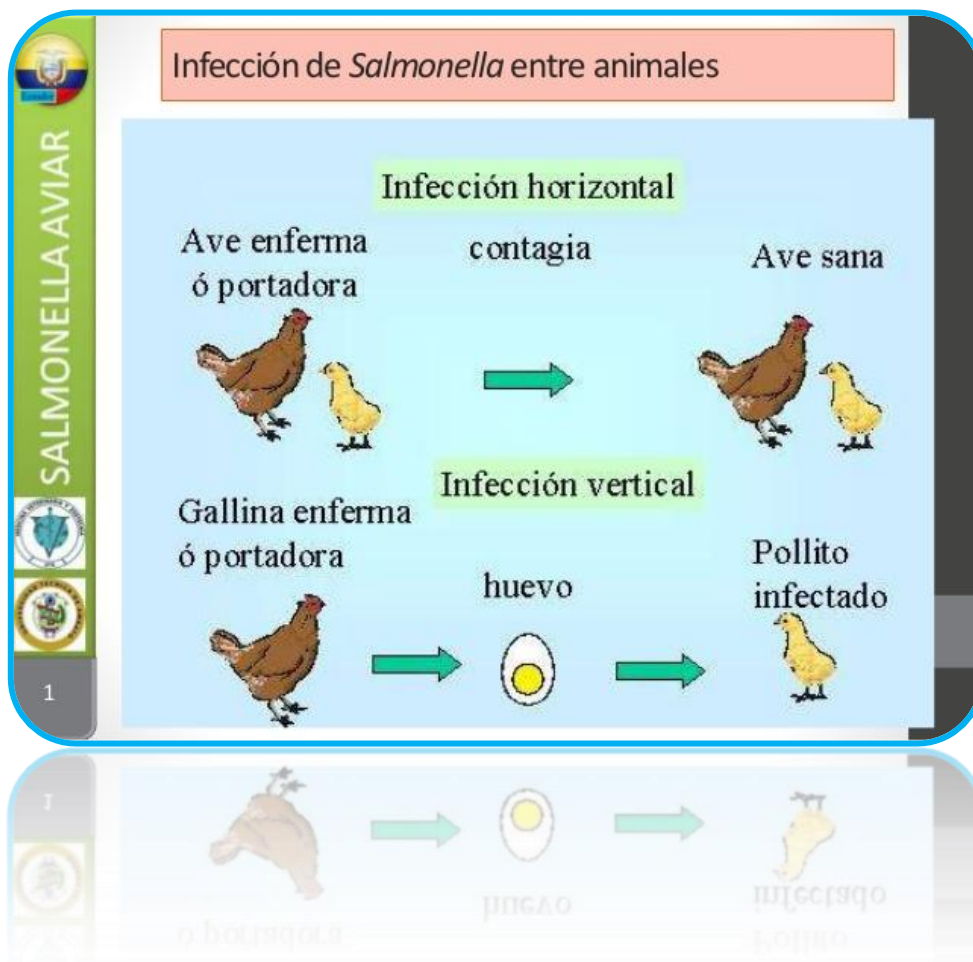
Las *Salmonella* pueden ser introducidas dentro de lotes de aves desde diferentes fuentes como alimentos contaminados, especialmente los que tienen proteínas animales; vectores biológicas como ratones, moscas y otros insectos; aves

silvestres, fómites y personas. La transmisión vertical a la progenie se relaciona con la contaminación de la cascara de los huevos. La transmisión horizontal se asocia al contacto directo entre aves, la ingestión de heces contaminadas o cama, agua contaminada, personal o equipamiento.

### **CONTAGIO:**

El contagio se produce principalmente de forma directa a través de animales infectados por vía oral (por contacto feco-oral), aunque también por vía aerógena (por aire) y conjuntival.

En aves, *Salmonella pullorum* y *Salmonella gallinarum* son capaces de transmitirse transováricamente (a través de los huevos).



## **SÍNTOMAS Y LESIONES:**

- **Curso agudo:**

En aves: retraso del crecimiento y caída de la producción. Las lesiones son alteraciones septicémicas (debidas a la presencia en la sangre de microorganismos patógenos), congestión y degeneración de los tejidos; petequias en el epicardio, pleura, hígado, corteza renal, vejiga urinaria y mucosa gastrointestinal e hipertrofia del bazo.

- **Curso crónico:**

En aves, *Salmonella pullorum* causa pulorosis (enfermedad sistémica que afecta a animales jóvenes menores de 3 semanas) y *Salmonella typhimurium* produce tifosis (enfermedad septicémica que afecta a animales de mayor edad).

## **EFECTOS:**

La salmonelosis en las aves es más un problema de salud pública que de sanidad animal, ya que produce toxiinfecciones en personas que consumen alimentos contaminados por *Salmonellas*. Su principal manifestación son los síntomas digestivos, como los vómitos y las diarreas.



## **DIAGNÓSTICO:**

- **Diagnóstico clínico:**

Los hallazgos clínicos y anatomopatológicos (lesiones en células, tejidos y órganos) sólo permiten sospechar la enfermedad.

- **Diagnóstico laboratorial:**

Las sospechas se confirman mediante la demostración bacteriológica de la Salmonella en muestras orgánicas.

## **TRATAMIENTO:**

El tratamiento antibiótico es de eficacia limitada en aves, ya que se trata de una enfermedad de fácil cronificación y que produce portadores asintomáticos.

## **PREVENCIÓN:**

Para inhibir la multiplicación de la Salmonella en las granjas, es necesaria la aplicación de medidas higiénicas:

- ✓ Compra de animales únicamente de explotaciones libres de salmonelosis, cumpliendo la cuarentena.
- ✓ Estabulación por separado de las diferentes especies animales y división según grupos de edad.
- ✓ Eliminación continua de los animales enfermos o sospechosos.
- ✓ Estabulación aislada de animales que han sobrevivido a la salmonelosis.
- ✓ Eliminación constante de restos de pienso, orina y heces.
- ✓ Limpieza y desinfección adecuadas.
- ✓ Lucha efectiva frente a contaminadores: moscas, aves y roedores.
- ✓ Control de la ropa, calzado y vehículos de los visitantes.
- ✓ Control del agua de bebida y piensos.



### **MEDIDAS SANITARIAS:**

El control se basa en una combinación de estrategias que incluyen la compra de aves de reposición desde reproductoras libres, alimento chequeado y sometido a medidas de mitigación de riesgo, bioseguridad efectiva, manejo de la microflora y la vacunación con cepas vivas (SE) y muertas (SE y ST). Estas bacterias son sensibles al calor. La cocción destruye la Salmonella en la carne de ave y huevos (57°C por 70 minutos). La pasteurización destruye las bacterias. Se sobrevive en la cama y alimento más de dos años aunque en el caso de la cama depende del pH y la actividad de agua. En el caso de ST se ha demostrado que puede persistir 16 meses en alimento y 18 meses en la cama a 25°C.





## **CONCLUSIÓN DEL TEMA:**

Este trabajo de investigación de Salmonelosis proporciona información que debería ser útil para determinar las repercusiones que pueden tener las estrategias de intervención en la reducción de casos de salmonelosis causados por huevos y pollos contaminados.

Si bien existen datos del grado de contaminación de la carne de pollo con Salmonella, la información disponible no permite asegurar que el pollo sea el principal vehículo de salmonelosis.

Si bien en el país se logró encontrar información sobre la prevalencia de Salmonella esta proviene de diferentes fuentes, donde el número de muestras y zonas analizadas varía considerablemente, evidenciando la falta de un estudio sistemático que permita establecer como es la contaminación en las granjas, en las plantas de beneficio, productos terminados, especialmente en puntos de venta.

## **BIBLIOGRAFIA:**

- <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/IA/INS/perfil-salmonella-spp.pdf>
- Alexandre M, Pozo C, González V, Martínez M, Prat S, Fernández A, Fica A, Fernández J, Heitmann I. Detección de Salmonella enteritidis en muestras de productos avícolas de consumo humano en la Región Metropolitana. Rev Med Chile 2000, 128 doi: 10.4067/S0034-98872000001000001.
- Altekruise S, Bauer N, Chanlongbutra A, DeSagun R, Naugle A, Schlosser W, Umholtz R, White P. Salmonella Enteritidis in Broiler Chickens, United States, 2000–2005. Emer Infect Dis 12(12).
- <http://www.cresa.es/granja/salmonelosis.pdf>
- [https://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Health\\_standards/tahc/current/chapitre\\_prevent\\_salmonella.pdf](https://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Health_standards/tahc/current/chapitre_prevent_salmonella.pdf)