

CAPÍTULOS Y SECCIONES

1	Resumen	6
2	Introducción	7
3	Revisión bibliográfica	9
3.1	Enfermedad transmitida por alimentos	9
3.1.1	Antecedentes	9
3.1.2	Infecciones transmitidas por alimentos (ITA)	10
3.1.3	Intoxicación alimentaria (IA)	10
3.1.4	Toxi-infección alimentaria (TA)	11
3.1.5	Microorganismos más frecuentes	11
3.2	Salmonella spp	12
3.2.1	Antecedentes	12
3.2.2	Taxonomía	13
3.2.3	Patogenia	16
3.2.4	Adherencia	17
3.2.5	Invasión	18
3.2.6	Resistencia a los mecanismos de defensa	18
3.2.7	Daño al hospedero	19
3.2.8	Factores de virulencia	20
3.2.9	Islas de Patogenicidad	21
3.2.10	Cuadros clínicos	22

3.3 Huevos y ovoproductos	26
3.4 Situación en Chile	27
3.5 Vigilancia	30
3.6 Notificación	31
3.7 Control y Fiscalización	31
3.8 Epidemiología: cambios a lo largo del desarrollo del país	33
3.9 Diagnóstico	35
4 Objetivos	37
4.1 Objetivo general	37
4.2 Objetivos específicos	37
5 materiales y métodos	38
5.1 Obtención y transporte de la muestra	38
5.2 Método para pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	38
5.2.1 Procesamiento y siembra.	38
5.3 Controles	40
6 Resultados	41
6.1 Total de muestras con crecimiento bacteriano	41
6.2 Muestras positivas según tipo de alimentos	42
6.3 Muestras positivas para <i>Salmonella spp</i> .	44
7 Discusión	45
8 Conclusión	49
9 Bibliografía	50

ÍNDICE FIGURAS

Figura 1. Etiología de los Brotes de ETA notificados en Chile en el año 2015	12
Figura 2. Mecanismo de daño celular en células intestinales y sobrevivencia en macrófagos.	20
Figura 3. Ubicación factores de virulencia en <i>S. enterica</i> .	21
Figura 4. Número de brotes y hospitalizaciones en los últimos 10 años	29
Figura 5. distribución de los brotes de ETA según el lugar de consume. Chile, 2015.	29
Figura 6: Distribución de brotes de ETA ocurridos en instalaciones de comida, según tipo de alimentos sospechoso. Chile, 2015.	30
Figura 7. Tasas nacionales de Fiebre tifoidea y diarrea por <i>Salmonella enteritidis</i> . Chile 1950-1999.	34
Figura 8. Gráfico que muestra el porcentaje de muestras que presentaron crecimiento bacteriano.	42
Figura 9. Gráfico que muestra el total de muestras con crecimiento bacteriano según tipo de alimento.	43
Figura 10. Gráfico que muestra el porcentaje de muestras positivas para <i>Salmonella</i> spp. en el total de alimentos analizados.	44

ÍNDICE TABLAS

Tabla 1: Características bioquímicas de las distintas subespecies de <i>Salmonella</i>	14
Tabla 2: Número de serovares según subespecie.	15
Tabla 3: número de casos confirmados de <i>Salmonella</i> spp en Chile en el año 2010	24
Tabla 4. Cuadro comparativo de <i>Salmonella</i> según el tipo de Salmonelosis.	25-26
Tabla 5: número de brotes en los últimos diez años	28