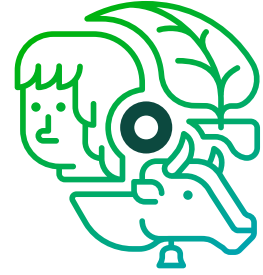


Campilobacteriosis

Educación Primaria



Objetivo

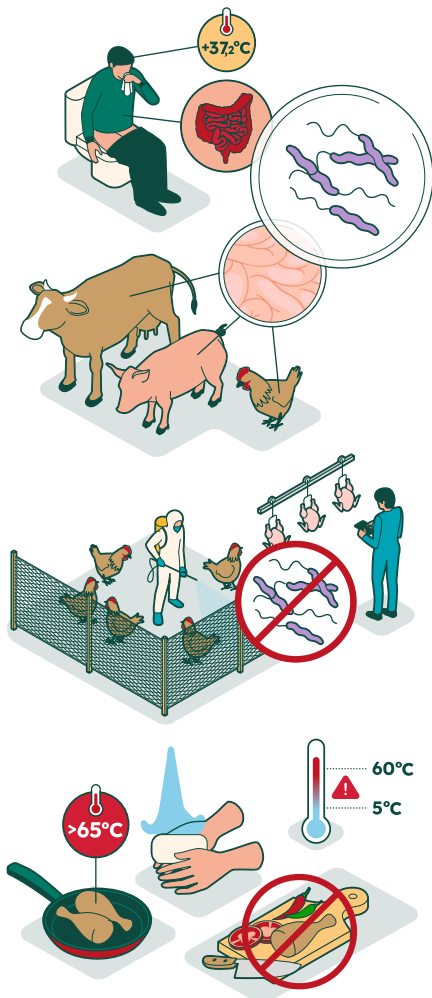
Comprender con facilidad qué es la campilobacteriosis y explicar cómo la salud humana, la sanidad animal y el medioambiente son tres elementos relacionados vinculados a los diferentes ecosistemas.

* Esta ficha didáctica sirve de explicación y acompañamiento a la **infografía** asociada.

Definición

La campilobacteriosis es una enfermedad infecciosa causada por bacterias del género *Campylobacter* y está producida principalmente por el consumo de alimentos contaminados. Está catalogada como zoonosis, es decir, se trata de una enfermedad transmitida al ser humano mediante animales infectados.

Los tres elementos fundamentales de One Health



Humanos

Es una enfermedad de transmisión alimentaria producida por el consumo de carne contaminada cruda o poco cocinada o por el consumo de agua y leche contaminadas. Sus síntomas son dolor abdominal, malestar, fiebre, vómitos y aparición de diarrea, a menudo sanguinolenta. Las infecciones suelen ser leves, pero para niños muy pequeños, personas de edad avanzada e inmunodeprimidos puede cursar con síntomas graves, llegando a ser mortal.

Animales

Los animales afectados son generalmente aves de corral (pollos, pavos), cerdos y vacas, aunque también pueden infectarse distintos peces. Las bacterias *Campylobacter* se encuentran en el intestino de los animales domésticos y silvestres, que no suelen manifestar síntomas.

Prevención

La prevención de la campilobacteriosis implica esfuerzos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde su control en granjas hasta su control en nuestros hogares. La implantación de programas de bioseguridad en granjas es crucial para evitar o reducir la infección de los animales por *Campylobacter*.

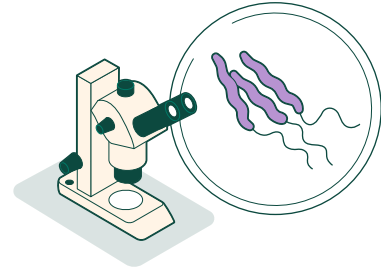
Además, es necesario potenciar medidas de seguridad, higiene y limpieza, evitando así la multiplicación bacteriana y contaminación cruzada. *Campylobacter* es una bacteria sensible a la temperatura, por lo que el cocinado de alimentos de origen animal debe realizarse a una temperatura mayor a 65°C para destruirla.

Recursos para la explicación

¿Qué son las bacterias Gram negativas?

Hay distintas especies de *Campylobacter* que causan enfermedad, siendo *C. jejuni* y *C. coli* las más frecuentes.

Estas bacterias pueden ser sometidas a una prueba denominada “tinción de Gram”, basada en la detección y visualización de bacterias, generalmente en pruebas clínicas y mediante el uso de otras pruebas diagnósticas. Con la prueba de tinción de Gram se puede realizar una primera diferenciación bacteriana, siendo las bacterias Gram positivas aquellas que se observan de color morado y las bacterias Gram negativas a las que se visualizan de color rosado y rojo, grupo al que pertenecería la bacteria *Campylobacter*.



Actividad #RetoCOCO

Actividad 1

Infórmate: Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), en nuestro hogar podemos seguir una serie de consejos y adoptar hábitos que nos ayuden a seguir unas buenas prácticas de higiene en cuanto a la manipulación, preparación y cocinado de los alimentos. Para ello, es importante evitar la contaminación cruzada.

Busca información sobre prevención de infecciones alimentarias. ¿Qué consejos y hábitos crees que son necesarios para evitar la contaminación cruzada?

Actividad 2

Investiga: Realiza un esquema en el que se observen los aspectos más importantes de la campilobacteriosis y que contenga tanto el ciclo de la enfermedad (animales portadores, contagios a humanos) como el ciclo de prevención (en granjas, industrias y mataderos).

Un proyecto de



Con la colaboración de

