

CENS ULLUM

AREA CURRICULAR: PRODUCCION ANIMAL

GUIA DE ESTUDIO N° 2: Enfermedades bacterianas en ganado.

PROFESORA: Ortiz María Eugenia

CURSO: 3º AÑO

EDUCACION DE ADULTOS

EDUCACION SECUNDARIA

TURNO: Noche

CICLO LECTIVO: 2020

PROPUESTA PEDAGOGICA

CONTENIDO: Enfermedades bacterianas en ganado.

ACTIVIDAD Nº 1: Leer las siguientes enfermedades bacterianas (Leptospirosis y Salmonela)

LEPTOSPIROSIS

La leptospirosis es una enfermedad bacteriana causada por *Leptospira interrogans* que puede ocurrir en una gran cantidad de animales, incluyendo vacas, ovejas, cabras, cerdos, caballos y perros.

¿Cómo se propaga?

La leptospirosis se propaga a través de la orina de animales infectados y puede sobrevivir en el agua y el suelo durante meses. Los signos clínicos más comunes en el ganado son el aborto y la debilidad de los terneros recién nacidos.

Síntomas

El ganado, y especialmente los roedores, pueden no mostrar signos de enfermedad, pero transportan y pasan el organismo por la orina.

En humanos

Los seres humanos adquieren leptospirosis por contacto directo, ingestión o inhalación de la bacteria. La infección generalmente produce síntomas leves parecidos a la gripe, pero puede progresar a una enfermedad hepática y renal severa.

Como se previene

La prevención implica el control de roedores y la eliminación del agua estancada. Evite el agua, como los estanques, donde los animales se congregan y orinan, y use guantes cuando manipule fluidos reproductivos o cuando esté expuesto a la orina.

SALMONELA

La salmonela es una bacteria que se elimina en las heces de los animales infectados. Muchos animales son susceptibles a la salmonela incluido el ganado.

Causas de la salmonela

La infección se produce como resultado de la ingestión de alimentos, agua o pasto contaminados. La bacteria puede vivir durante meses o años en el medio ambiente, especialmente en condiciones húmedas y cálidas. Los animales jóvenes, estresados o embarazados son los más susceptibles a la infección por Salmonella.

Síntomas

La infección puede causar fiebre, diarrea con mal olor y deshidratación severa.

Como se contagian los humanos

Las personas adquieren Salmonella de carne contaminada poco cocida, huevos infectados o productos lácteos sin pasteurizar. Si las manos no se lavan después del contacto directo con las heces infectadas, puede ocurrir una ingestión accidental de bacterias.

Los humanos pueden desarrollar diarrea, calambres abdominales y fiebre, que pueden ser muy graves

Los cuidados a tener con los animales.

Los animales con diarrea deben ser aislados y el área desinfectada. La carne y los huevos deben cocinarse adecuadamente y debe usarse una higiene adecuada para el manejo de los alimentos. Siempre lávese las manos después de tocar o trabajar con animales.

ACTIVIDAD Nº 2: Completar el siguiente cuadro.

ENFERMEDAD	Agente causal	Propagación/ Infección	Síntomas en animales	Síntomas en humanos	Prevención/ Cuidados

Directora: Prof. Valeria Gil