**Introducción**

Las bacterias están con nosotros en todas partes y en todo momento interactuamos con ellas, quiero que el lector se haga unas preguntas antes de sumergirse de lleno a este fascinante y amplio mundo de las bacterias.

Qué son las bacterias? Cuántas bacterias conoces? Por qué enferman las bacterias?

Todas esas preguntas y muchas más serán respondidas en esta lectura

**Contenido**

Las bacterias son microorganismos sin núcleo definido de cadena circular, haciéndolas “inmortales” ya que carecen de un fallo de replicación del ADN, que las eucariotas sí poseen.

**Tema 1** Generalidades de la *Escherichia* coli

Es una bacteria gram negativa, de la familia *Enterobacteriales,* es un microorganismo muy común en la flora intestinal de un ser humano sano, pero como siempre, no todos los serotipos son inocuos para el ser humano, tal es el caso de la E.coli 0157:H7 que pertenece al grupo de las E. coli enterohemorrágicas (EHEC), capaz de producir el Síndrome Hemolítico Urémico (SHU), que se manifiesta de la siguiente manera; diarrea con presencia de sangre, dolores abdominales y vómitos.

De hecho hay un caso muy conocido en EEUU con respecto a esta bacteria y los alimentos que vale la pena mencionar, ya que por nada es llamada esta bacteria la bacteria de la hamburguesa.

Esta bacteria tiene los factores de virulencia suficientes para poder adherirse y permanecer en las carnes del ganado vacuna, aún si se han picado y distribuido a las franquicias asociadas, una contaminación con esta bacteria y una mala cocción es la receta para el desastre, por si se lo preguntan una carne de hamburguesa se debe dejar a por lo menos 145 °F y a 3 minutos

<https://www.cdc.gov/ecoli/2018/o157h7-04-18/index-esp.html>

<https://argentinainvestiga.edu.ar/noticia.php?titulo=mtodo_para_controlar_a_la_bacteria_de_la_hamburguesa&id=1384>