



Genero

CLOSTRIDIUM

INTEGRANTES

Dante Gael Ramirez Flores
Paola Nataly Tovar Vasquez
Romina Aglae Urbina Garcia

3 "K"

maestra: Silvia Carmona





1) ¿QUE ES EL GENERO CLOSTRIDIUM?

- a) Un grupo de hongos unicelulares que fermentan azucares.
- b) Un genero de bacterias anaerobias que pueden formar esporas y causar enfermedades.
- c) Una clase de virus que afecta el sistema nervioso central.
- d) Un tipo de protozoo que vive en ambientes acuaticos.



2) ¿CUAL ES LA MORFOLOGIA DEL CLOSTRIDIUM?

- a) Bacilo gram positivo
- b) Bacilo gram negativo
- c) Coco gram positivo
- d) Coco gram negativo






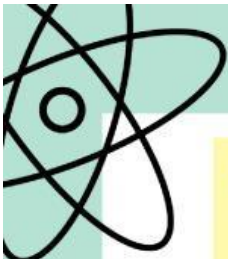
3) ¿QUE TIPO DE MICROORGANISMO ES EL CLOSTRIDIUM?

- a) Virus
- b) Hongos
- c) Bacterias
- d) Parásitos



4) ¿A QUE FAMILIA PERTENECE EL CLOSTRIDIUM?

- a) Clostridiaceae
- b) Peptostreptococcaceae
- c) Ruminococcaceae
- d) Eubacteriaceae



5) Clostridium botulinum produce una toxina que causa parálisis flácida.




Verdadero

Falso

6) La glucosa permite la resistencia de las esporas del Clostridium.

Verdadero

Falso



7) Clostridium perfringens está relacionado con la intoxicación alimentaria.

Verdadero

Falso


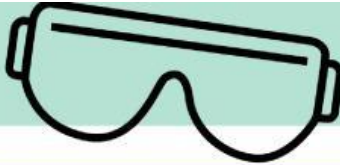

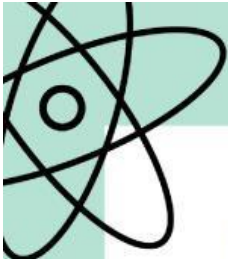


8) Clostridium tetani produce una toxina que causa rigidez muscular severa.



Verdadero

Falso






9) ¿Cuál es la principal enfermedad causada por *Clostridium botulinum* y cómo se relaciona con los alimentos?

- 
- 
- a) Tétanos; relacionado con heridas contaminadas.
 - b) Gangrena gaseosa; presente en carnes mal cocidas.
 - c) Botulismo; asociado a conservas caseras mal preparadas.
 - d) Enteritis necrótica; causada por consumo de alimentos con alto contenido de azúcar.

10) Une cada bacteria con su característica más destacada.



Clostridium botulinum

Produce la toxina más potente conocida

Clostridium perfringens

Produce espasmos musculares severos (tétanos)

Clostridium tetani

Causa gangrena gaseosa

11) Une cada método de prevención con su aplicación específica.

Esterilización en autoclave

Evita la proliferación de *C. perfringens* en alimentos

Conservación en condiciones ácidas

Destrucción de esporas en instrumental médico

Cocción adecuada de carnes

Prevención del crecimiento de *C. botulinum* en alimentos

12) Une la enfermedad con la descripción correspondiente.

Gangrena gaseosa




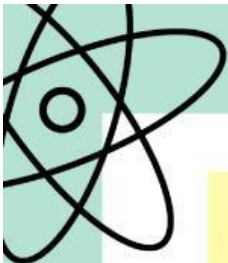
Intoxicación alimentaria que afecta el sistema nervioso

Botulismo

Infección de tejidos con necrosis y producción de gas

Enteritis necrótica



Inflamación intestinal severa asociada con alimentos contaminados



13) El género *Clostridium* crece óptimamente a una temperatura de



14) Una patología que NO es causada por *Clostridium* es



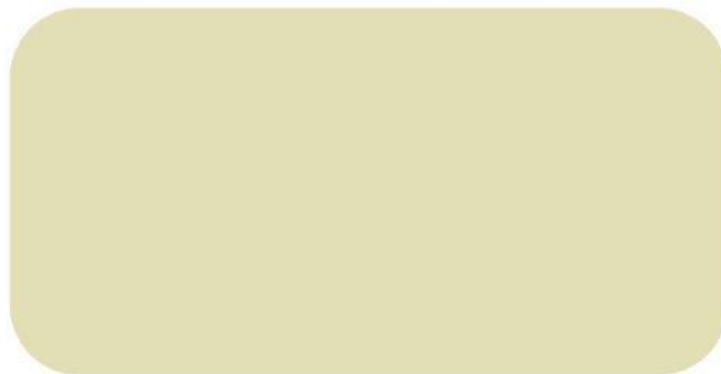
15) El *Clostridium* produce una zona de hemólisis en el agar



16) La especie que pertenece al género *Clostridium* es




Observa el siguiente video y responde





17) ¿Cuál de las siguientes es una característica principal del género *Clostridium*?


- 
- a) Son bacterias aeróbicas estrictas.
 - b) Son capaces de formar esporas.
 - c) Siempre son no patógenas para los seres humanos.
 - d) Son exclusivamente Gram-negativas.




18) ¿Qué patología está asociada a la toxina producida por *Clostridium botulinum*?


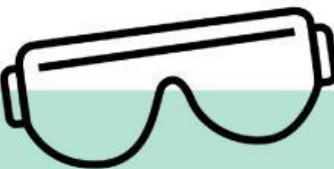


- a) Gangrena gaseosa.
- b) Colitis pseudomembranosa.
- c) Botulismo.
- d) Tétanos.

19) ¿Qué papel juegan las esporas en el ciclo de vida de *Clostridium*?

- 
- a) Gangrena gaseosa.
 - b) Colitis pseudomembranosa.
 - c) Botulismo.
 - d) Tétanos.



20) ¿Qué toxina de *Clostridium tetani* es responsable de los síntomas del tétanos?

- 
- 
- 
- 
- a) Toxina botulínica.
 - b) Toxina alfa.
 - c) Tetanospasmina.
 - d) Toxina diftérica