

C. E. GERAQUE COLLET - CONTEUDO PROGRAMÁTICO – 2º BIMESTRE/2024		
Profº José Marcondes Gomes Felix	DISCIPLINA : DIREITO A SAÚDE	
SÉRIE: 3º FORM GERAL	TURMA: 3001	

Microrganismos patogênicos: o que são e como classificá-los?

Provavelmente você já deve ter ouvido falar de **microrganismos patogênicos** durante alguma aula. No entanto, você sabia que eles estão presentes em todos os ambientes e em superfícies que não foram esterilizadas, e inclusive são transportados no intestino de todos os seres humanos?

Neste artigo, vamos falar um pouco sobre os microorganismos, que podem ser classificados enquanto patogênicos e não patogênicos.

Os patogênicos (aqueles que não podem ser vistos a olho nú, tendo potencial para causar doenças) e os não patogênicos (aqueles perceptíveis a olho nu, uma vez que causam mudanças nos alimentos, mas que também podem trazer algum benefício em caso de baixa concentração em contato com o intestino).

O que são microrganismos patogênicos?

[Microrganismos patogênicos](#) (que não podem ser vistos a olho nu), como já dito, são aqueles que causam doenças em seu hospedeiro através de alimentos, pelo ar, por contaminação cruzada (de pessoa para pessoa), etc, ocasionando a intoxicação ou à infecção.

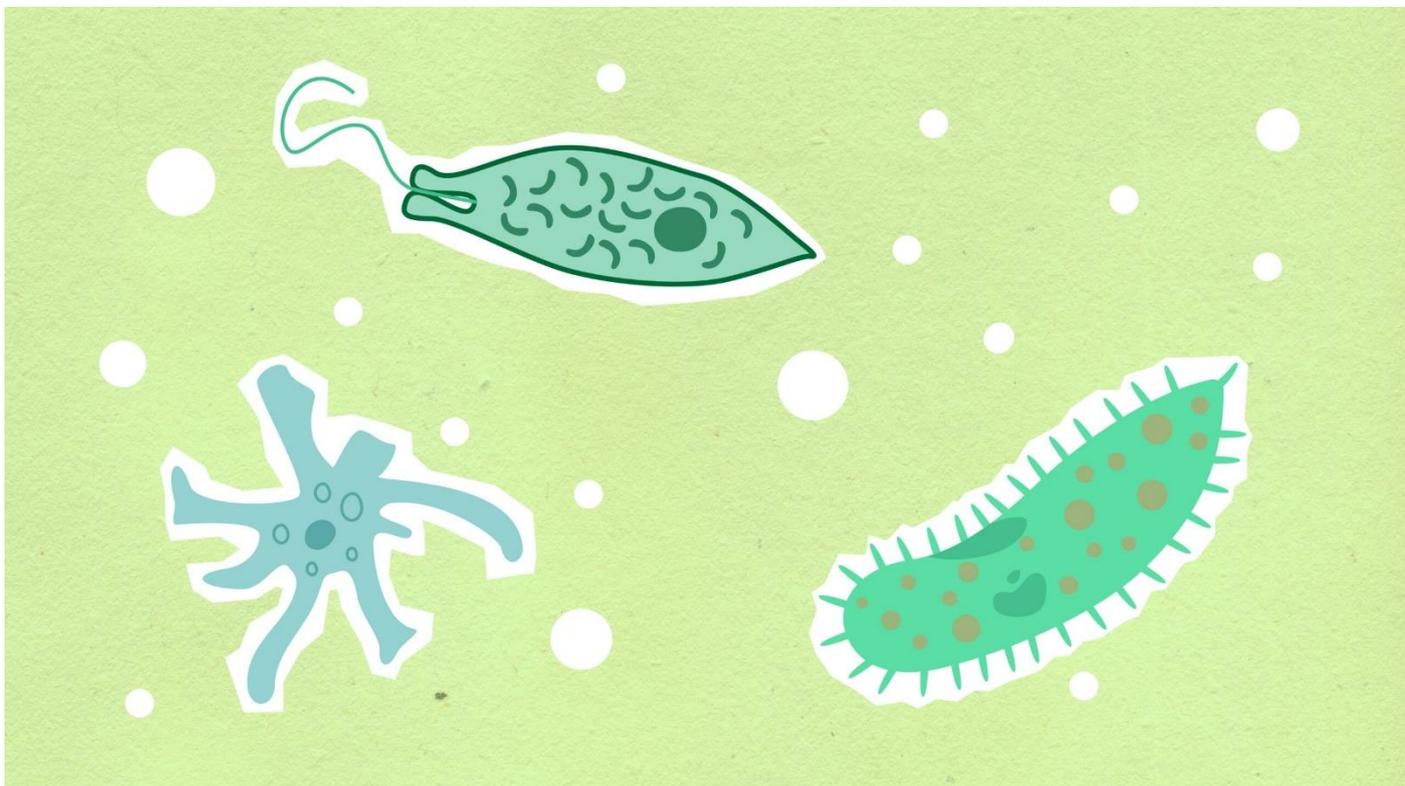
No entanto, uma das principais formas de contaminação ocorre através do preparo e manipulação dos alimentos que contenham esse patógeno (em grande quantidade), como a Salmonela.

Portanto, percebe-se que para ocorrer a intoxicação ou a infecção é necessário atentar-se à quantidade de microrganismos que invadiram o intestino, bem como a quantidade de toxinas produzidas pelo mesmos.

Afetado por esse patógeno, os efeitos e o tratamento seguem de formas diferentes, uma vez que cada ser humano possui mecanismos de defesas que podem influenciar sobre esses processos, como o estado nutricional e imunológico, etc.

Os seres humanos possuem uma organização celular complexa, que é distribuída nos diversos órgãos, incluindo a corrente sanguínea.

Importante salientar, que para além dos seres humanos, os seres vivos também podem sofrer infecções advindas de seu contato com esses agentes patogênicos, ocasionando a mortes desses animais, assim como a não possibilidade de consumo de sua carne.



O que são microrganismos não patogênicos?

Diferente dos microrganismos patogênicos, os não patogênicos, são aqueles visíveis a olho nu, ou seja, que causam mudanças visíveis nos alimentos.

Os **microrganismos não patogênicos** também podem trazer benefícios ao participarem dos processos de fabricação dos alimentos, não causando infecções ou intoxicações à saúde humana.

Esses microrganismos estão em baixa concentração, não produzindo toxinas danosas à saúde quando em contato com o intestino.

Dentre alguns microrganismos não danosos à saúde humana, estão os deteriorantes, como os *Lactobacillus* (gênero de bactérias benígnas) e *Pseudomonas* (bacilo gram-negativo, que são encontrados em carnes).

Ambos são microrganismos que fazem parte dos alimentos e podem contribuir para a absorção de nutrientes.

A conveniência desses microrganismos se dá, especialmente, por boas condições de armazenamento e transporte, que afetam diretamente a vida desses alimentos.

Os microrganismos patogênicos causam doenças?

Talvez, você ainda esteja se perguntando se pode consumir ou não alimentos com microrganismos, e a resposta é: depende.

Visto a boa conservação de alimentos que possuem microrganismos não patogênicos, a resposta é sim. Mas se esses alimentos possuem microrganismos patogênicos, a resposta é não.

Como já dito acima, os microrganismos patogênicos podem ocasionar doenças decorrentes de sua quantidade e da quantidade de toxinas liberadas no sistema imunológico do hospedeiro, dificultando o seu metabolismo.

Os tipos de agentes patogênicos

Como citado anteriormente, os **microrganismos patogênicos** mais comuns, que podem ocasionar doenças (decorrentes de infecções e intoxicações) são as bactérias, os fungos e os vírus.

A forma de contaminação pode ocorrer de forma cruzada, por insetos, pela água, alimentos mal cuidados, etc.

Algumas das doenças que esses microrganismo podem causar são: Leptospirose, Salmonelose, Hanseníase, Meningite bacteriana (por bactérias); Catapora, AIDS, dengue, febre amarela (por vírus); Candidíase, Aspergilose, Criptococose, Pitiríase Versicolor (pelos fungos).

As formas de tratamento seguirão de acordo com a doença, podendo ter alto potencial de gravidade ou menor potencial de gravidade, segundo as recomendações médicas. Ademais, algumas doenças podem também ser prevenidas por meio de vacinas.

Como os dentistas previnem transmissão de doenças?

Visto que os consultórios odontológicos são ambientes de fácil contaminação, o melhor método é a prevenção. A contaminação pode ser advinda de diversas maneiras, como: gotículas de saliva do paciente, de sua própria boca, assim como através de instrumentos do consultório, das luvas do profissional e do próprio profissional, pois os microrganismos patogênicos estão em qualquer lugar.

Portanto, baseado nestes riscos, tem-se a Biossegurança em Odontologia, que é um conjunto de ações com a finalidade de zelar pela segurança dos pacientes.

A **biossegurança** engloba práticas de prevenção, a partir da assepsia dos aparelhos, das mãos do profissional, do descarte consciente dos itens utilizados; da anti-sepsia, ou seja, o uso de substâncias hipoalergênicas que matam os microrganismos; da desinfecção e esterilizados também dos microrganismos nos consultórios odontológicos.