**Facultad de Ciencias Médicas de Sagua.**

**Departamento de Tecnología de la Salud**

**Carrera: Técnico Superior de Ciclo Corto Higiene y Epidemiologia.**

**Asignatura: HIGIENE de los Alimentos.**

**1er año. Curso completo Primer Período.**

**Confeccionado por: Profesor Auxiliar. Lic. Marcos A Chateloin Santos.**

**TEMA 2. ETIOLOGÍA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMISIBLES POR ALIMENTOS.**

**TEMÁTICAS:**

**2.5- Procedimiento para la investigación de un estudio de brote de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos. (ETA).**

**Objetivos.**

.

* Describir las enfermedades transmitidas por alimentos atendiendo a: agente causal, descripción de la enfermedad, sintomatología y alimentos implicados en cada una de ellas.

**Desarrollo:**

Brote de ETA.

Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos y/o agua como vehículos de la misma.

¿Cómo son detectados los brotes de ETA?

* Cuando una persona se da cuenta que otras personas han enfermado en forma similar y después de consumir un mismo alimento o haber asistido a un mismo evento y concurren o llaman al Policlínico o Centro de Higiene y Epidemiología correspondiente.
* Cuando un médico o enfermera se da cuenta que ha visto más casos que el número usual de pacientes con la misma enfermedad y lo reporta tomado las medidas correspondientes.
* El brote más complicado para detectarlo es aquél que está diseminado por una gran área geográfica. Estos brotes pueden ser detectados por la combinación de los reportes de vigilancia al nivel regional y nacional y por incrementos de las infecciones de un tipo específico.

PROCEDIMIENTO PARA INVESTIGAR UN BROTE.

* Investigar menú ofertado 48 horas antes.
* Inspección sanitaria al local.
* Investigar procedencia de los alimentos.
* Investigar transportación de alimentos.
* Investigar almacenamiento de alimentos.
* Determinar la presencia de vectores.
* Verificar la calidad del agua de consumo.
* Controlar la evacuación de excretas y residuales líquidos.
* Controlar la evacuación residuos sólidos.
* Comprobar la presencia de muestras testigos.
* Realizar muestreo de agua y alimentos.
* Efectuar la recogida de especímenes.
* Realizar estudio de casos y controles: Grupo que comió y enfermó y Grupo que comió y no enfermó.
* Sacar tasa de ataque de los alimentos.

**VIGILANCIA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS INFORME DE BROTE.**

1. Provincia: \_\_ 2. Brote: \_\_\_\_ 3. No: \_\_\_\_

4. Municipio: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Fecha de inicio del brote: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Comienzo del estudio: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Local se produjo el brote: \_\_\_\_\_\_\_

8. Nombre del lugar: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Organismo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Expuestos: \_\_\_\_ 11. Fallecidos: \_\_\_ 12.Ingresados: \_\_\_\_\_

13. Fallecidos: \_\_\_\_\_

14. F: 0 a 4 años: \_\_\_ F: 5 a 11años: \_\_\_ F: 12 a 18: \_\_\_ F: 19 a 44: \_\_\_

 F: 45 a 64: \_\_\_ F: 65 MAS: \_\_\_\_ F TOTAL: \_\_\_

15. M: 0 a 4 años M: 5 a 11 años: \_\_\_ M: 12 a 18 años: \_\_\_ M: 19 a 44: \_\_

M: 45 a 64:\_\_\_ M: 65 y MAS: \_\_\_\_\_ M Total: \_\_\_

16. Extranjeros afectados: \_\_\_

17. Síntomas: Diarreas: \_\_\_ Nauseas: \_\_\_ Vómitos: \_\_\_ Cólicos: \_\_\_\_

 Decaimiento: \_\_\_ Mareos: \_\_\_

 Otro: \_\_\_ Especifique: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Otro: \_\_\_ Especifique: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18. Periodo de incubación: \_\_\_

19. Grupo de alimento sospechoso: \_\_\_

20. Especie: \_\_\_ (Para el grupo 10 B: bovina, P: porcina, A: aviar O: otras)

21. alimento sospechoso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

22. Nombre científico: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Peces y plantas)

23. Ingrediente contaminante: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

24. Confirmado: \_\_ (S/N)

25. Lugar de confección: \_\_ (1) En el mismo lugar (2) En cocina centralizada

 (3) Otros Especifique: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

26. Lugar donde el alimento perdió su inocuidad: \_\_\_

27. Factores contribuyentes: De contaminación: \_\_\_ De sobrevivencia: \_\_\_

 De multiplicación: \_\_\_\_

28. Existían muestras testigos: S/N: \_\_

29. Existían restos de alimento: S/N: \_\_

30. Resultado: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

31. Resultado especímenes

32. Enfermos: Diarreas –E: No.\_\_\_ Agente – e: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Pos: \_\_\_\_

 Vómitos – E: No. \_\_\_ Agente – e: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pos: \_\_\_\_\_

 Sangre- E: No.\_\_\_\_ Agente-e: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pos: \_\_\_\_\_

 Otros/ E: No\_\_\_\_ Agente-e: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pos: \_\_\_\_\_

33. Sanos: Copros- sanos: No.\_\_\_ Agente-e: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pos: \_\_\_\_\_

 Sangre- sanos: No\_\_\_ Agente-e: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pos: \_\_\_\_\_

 Otros. Sanos: No.\_\_\_\_ Agente-e: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pos: \_\_\_\_\_

34. Ambiente: No\_\_\_\_ agente –amb: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Pos: \_\_\_\_\_

35. Hisopaje: No.\_\_\_\_ agente – his: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Pos: \_\_\_\_\_

36. Agua: No. \_\_\_ Agente – agua: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pos: \_\_\_\_\_\_

37. Otros: No\_\_\_\_ Agente – otros\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pos: \_\_\_\_\_\_

38. Etiología: \_\_\_\_ Biológica (b) Química (Q) Desconocida (d)

39. agente: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Grupo: \_\_\_\_

40. Confirmado laboratorio: S/N: \_\_\_

41. Por epidemiología: S/N: \_\_\_\_

Encuesta confeccionada por: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Estudio Independiente.**

1-Desde su área de salud se le comunica que existen dificultades en un centro atendido por usted de elaboración de alimentos. ¿Qué conducta seguiría ante tal situación actuando como especialista de la ISE.

**BIBLIOGRAFÍA:**

**BÁSICAS.**

Del Puerto Quintana Conrado. Higiene del Medio Tomo II ed. Ciencias Médicas. 1984. La Habana.

Del Puerto Quintana Co9nrado. Higiene. Ed. Ciencias Médicas. La Habana. 1989.

Robaina Reyes Silvio L. Folleto Salud Ambiental III Temas de Higiene de los Alimentos. Ed. Ciencias Médicas. La Habana. 2012.

Águila Pedro Pablo. ABC de la Higiene. Ed. Ciencias Médicas 2006.

COMPLEMENTARIAS.

Mendoza Rodríguez Humberto Dr. C. Manual de Técnicas y Procedimientos de Higiene y Epidemiología. Ed. Ciencias Médicas. La Habana. 2012.