



Universidad del Sureste

Licenciatura en Medicina Humana

Materia:

Epidemiología

Tema:

Vigilancia epidemiológica de un brote de intoxicación alimentaria

Docente:

Dr. Cecilio Culebro Castellanos

Alumna:

Vanessa Estefanía Vázquez Calvo

Semestre y grupo:

3 B



Intoxicación alimentaria



Los alimentos son nuestra principal fuente de energía y resultan imprescindibles para que el organismo desarrolle sus funciones.

Casa

Comidas rápidas

Alimentos peligrosos

Alimentos perecederos

Alimentos no perecederos



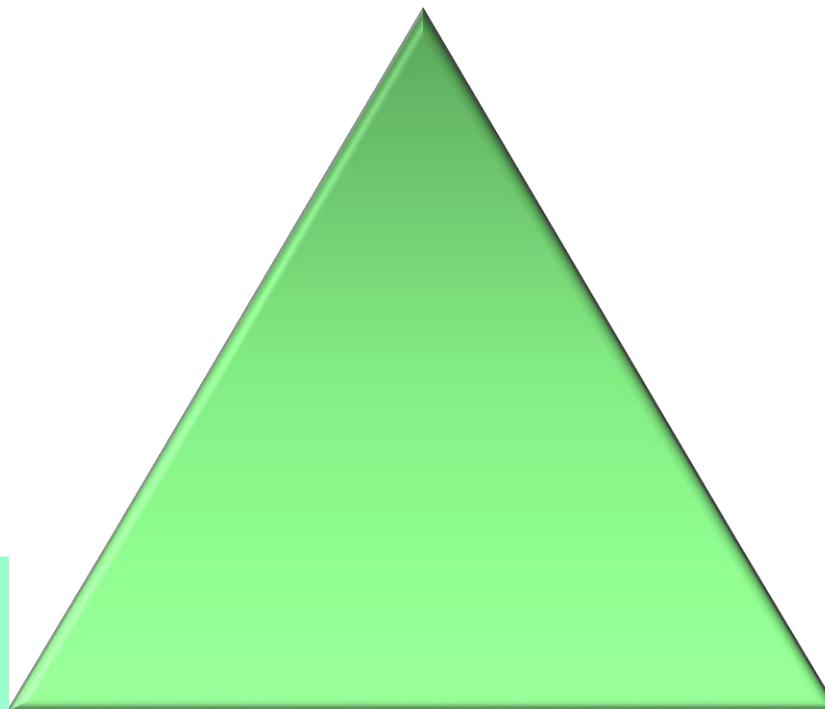
Intoxicación alimentaria

Los agentes pueden ser contaminantes biológicos, físicos o químicos, son los que se denominan ETAs



El agente es el que desencadena la reacción (microorganismo, sustancia, elemento)

Huésped es la persona o animal que presenta la sintomatología



El medio el entorno que rodea a ambos y que puede favorecer o impedir el desarrollo de la enfermedad.

Infección. Se da cuando el microorganismo ingresa al huésped y prolifera en todo el organismo dando así lugar a la manifestación de la enfermedad. Es el caso, por ejemplo, de la Salmonelosis.

Intoxicación. El microorganismo se desarrolla en el alimento, produciendo la toxina que provoca la enfermedad. Así se presenta el Botulismo.

Toxiinfección. El microorganismo ingresa al huésped y produce su toxina dentro del mismo, como sucede con la Listeriosis y el Cólera.

Cuadro clínico agudo



- Signos y síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, cefalea.
- Reacciones alérgicas, deshidratación
- Incluso la muerte

Cuadro clínico crónico



- Consumo de alimentos contaminados con sustancias químicas
- Los síntomas aparecen rápido
- Vértigo, sudoración profusa, asfixia, poca coordinación de los movimientos
- Convulsiones debido a que puede atacar el sistema nervioso.

Aparición de 2 o más casos de una enfermedad, infecciosa o no, en la que se observa una relación con la ingesta de un alimento o bebida común.



TIEMPO,
LUGAR y
PERSONA

Objetivos de la vigilancia

Establecer la historia natural de la enfermedad.

Caracterizar la población de riesgo

Establecer los posibles factores contribuyentes e identificar factores protectores o de riesgo.

Establecer medidas de control y prevención, y evaluar su impacto.

Clasificación de brotes

Familiar: cuando el alimento se ha consumido o distribuido sólo en un domicilio o en el entorno familiar.

Colectivo: cuando el consumo de los alimentos se ha llevado a cabo en un comedor colectivo.

Comunitarios: cuando el alimento se ha distribuido y/o se consume en diferentes lugares.

Declaración individualizada y urgencia epidemiológica

Vía rápida, dentro de las 24 hrs de la detección

Comunitarios: cuando el alimento se ha distribuido y/o se consume en diferentes lugares.

RECOLECCIÓN DE DATOS

- Contactar la casa de salud de la que se recibió la notificación.
- Identificación de los casos el nombre, apellidos, teléfono de contacto, domicilio.

Etapas de la vigilancia

RECOLECCIÓN DE DATOS

- Identificar posibles nuevos casos y a las posibles personas expuestas sanas.
- Identificación de los posibles establecimientos y/o productos implicados.

Encuestas
epidemiológicas

- Fuente común del brote
- Individual
- Forman parte de la historia clínica del paciente

Etapas de la vigilancia

Encuestas epidemiológicas

- Toma de muestras
- Tiempo, lugar, persona
- Inspección del lugar o empresa que se vea comprometida

Encuestas
epidemiológicas

- Muestras reglamentarias → urgentes
- Estudiar las manipulaciones de los alimentos

Formulación y comprobación de hipótesis

- Tenemos que hacer un estudio descriptivo

Etapas de vigilancia

Se debe describir las variables de tiempo, lugar y persona. Se calculará la tasa de ataque que informará de los alimentos implicados en base a su mayor frecuencia de consumo por los afectados, según la siguiente fórmula:

$$\text{tasa} = \frac{\text{numero de afectados que tomaron ese alimento (casos)}}{\text{número total de personas de tomaron ese alimento (expuestos)}} \quad \text{ataque:}$$

Formulación y comprobación de hipótesis

- Hipótesis inicial

Etapas de vigilancia

Hipótesis alternativa = la aparición de la enfermedad está asociada con un alimento, un mecanismo de transmisión o una fuente de infección, en concreto.

Hipótesis nula = la aparición de la enfermedad no está asociada con ningún alimento, mecanismo de transmisión o fuente de infección en concreto.

Notificaciones

- Deben ser emitidos por el epidemiólogo
- Informes: inicial, parcial y finales

Medidas de prevención y control

- Identificar los grupos de población expuestos a riesgo según persona, lugar y tiempo.
- Detectar las posibles fuentes de contaminación e identificar las fallas en la elaboración de alimentos
- Verificar las condiciones higiénico-sanitarias
- Evaluar las manipulaciones de alimentos

Promoción a la salud

- Educación a la población
- Lavarse cuidadosamente las manos con frecuencia y siempre antes de cocinar o limpiar.
- Lavarse siempre de nuevo después de tocar carne cruda.

Promoción a la salud

- Refrigerar cualquier alimento perecedero o sobras dentro de un período de 2 horas.
- NO utilizar alimentos vencidos, alimentos empacados con el sello roto ni latas que tengan protuberancias o muescas.

01 DICIEMBRE 2020

Al centro de salud de Comitán ubicado en el barrio de san Sebastián se recibe una consulta de un menor de 4 años con domicilio en el fracc. Tenam.

01 DICIEMBRE 2020

La madre del menor manifiesta que su hijo después de que lo recogió en el jardín de niñas y niños Arturo Santiago Morett, comenzó con vómitos, cefalea y diarrea

01 DICIEMBRE 2020

Debido a la alta deshidratación que presenta el menor se decide tenerlo en observación y es mandado al hospital materno infantil.

02 DICIEMBRE 2020

Al centro de salud de Comitán ubicado en el barrio de san Sebastián se recibe una consulta de un menor de 5 años con domicilio en el Barrio de Bosques

02 DICIEMBRE 2020

La madre del menor manifiesta que su hijo después de que lo recogió en el jardín de niñas y niños Arturo Santiago Morett, comenzó con vómitos, cefalea, reacciones alérgicas y diarrea

02 DICIEMBRE 2020

Debido a la alta deshidratación que presenta el menor se decide tenerlo en observación y es mandado al hospital materno infantil.

CASO CLINICO



1.-Se notifica a jurisdicción, ya que coincide el tiempo, la ubicación y los dos van al mismo jardín de niños. Esto es un brote.

2.-El equipo de vigilancia epidemiológica se prepara y va al centro de salud para poder obtener información de los menores.

3.-Se obtiene del centro de salud nombre de los niños y direcciones, tanto del domicilio como del jardín de niñas y niños Arturo Santiago Morett, para empezar una búsqueda intencionada de casos

4.-se acude al jardín de niñas y niños Arturo Santiago Morett, ya que los dos menores acuden a esta área escolar. Para así empezar una búsqueda intencionada de casos

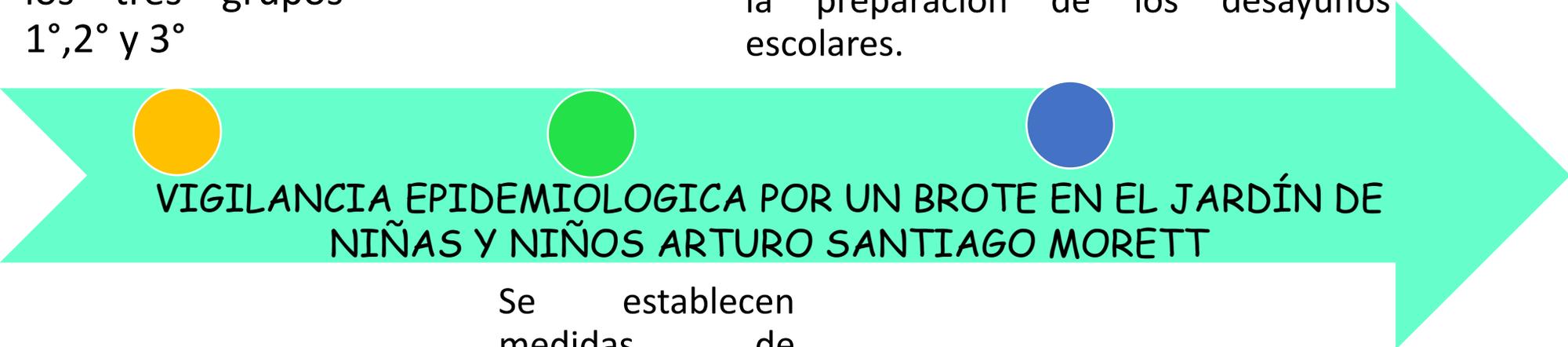
5.-Se pide la autorización de la directora del jardín de niñas y niños Arturo Santiago Morett, para poder entrevistar a los menores y los padres

CASO CLINICO



Identificamos a la población en riesgo que serian los tres grupos 1°, 2° y 3°

Se buscan factores de riesgo en los cuales se encuentra la mala higiene en la preparación de los desayunos escolares.



VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA POR UN BROTE EN EL JARDÍN DE NIÑAS Y NIÑOS ARTURO SANTIAGO MORETT

Se establecen medidas de control y prevención para así poder

VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA POR UN BROTE EN EL JARDÍN DE NIÑAS Y NIÑOS ARTURO SANTIAGO MORETT

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MEDICINA HUMANA

Se encuentran factores determinantes y de riesgo que pudieron contaminar los desayunos escolares que consumieron los menores

Las personas que elaboran los alimentos no se lavan las manos.

Los utensilios como cuchillos, trastes, tablas, no los lavan constantemente

Se encontraron fallas en la cadena de frío de alimentos

Los alimentos los preparan un día antes de consumirlos

Utilización de agua no potable

VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA POR UN BROTE EN EL JARDÍN DE NIÑAS Y NIÑOS ARTURO SANTIAGO MORETT

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Se recomiendan Medidas de prevención y control que se deben establecer en el jardín de niños para así poder evitar nuevos casos y brotes.

Las personas que elaboran los alimentos se deben lavar las manos.

Todos los utensilios como cuchillos, trastes, tablas, deben lavarse constantemente, cada vez que se use.

Se deben componer los refrigeradores para que mantengan los alimentos a la adecuada temperatura y así evitar el crecimiento de microorganismos

Los alimentos se deben elaborar antes de que se consuma, ya que sino se puede dar el crecimiento de microorganismos.

Utilización de agua potable de preferencia en la elaboración de alimentos

VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA POR UN BROTE EN EL JARDÍN DE NIÑAS Y NIÑOS ARTURO SANTIAGO MORETT

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Se hace una junta con los padres de familia y las personas que se encargan de elaborar los alimentos para establecer las medidas de prevención que se deben de tener.

Se educa a los padres de familia y a los que forman parte de el jardín de niños con carteles y periódicos murales sobre las medidas de prevención

Debido a que se encontraron 3 casos mas se enviarón al centro de salud para tomarlo en cuenta y estar monitoreando

- ✓ María Ángel López.(2015).*Conocer y prevenir*. Dirección de nacional de alimentos. Recuperado de: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/html/42/42_46_conocer_prevenir.htm#:~:text=Para%20que%20un%20alimento%20genere,el%20hu%C3%A9sped%20y%20el%20medio.
- ✓ Ministerio de Salud-Dirección general de promoción y prevención-Oficina de epidemiología. *Protocolos de vigilancia en salud pública*: Recuperado de: <http://www.saludcapital.gov.co/sitios/VigilanciaSaludPublica/Protocolos%20de%20Vigilancia%20en%20Salud%20Publica/Enfermedades%20Transmitidas%20por%20Alimentos.pdf>
- ✓ DR. PATRICIO TRINCADO M.(2010). *VISIÓN GLOBAL DE LA MEDICINA PREVENTIVA EN CHILE*. pág. 670-675. REV. MED. CLIN. CONDES.
- ✓ Servicio Extremeño de salud.Octubre (2017).*Protocolo de vigilancia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos*. Recuperado de: https://saludextremadura.ses.es/filescms/web/uploaded_files/Principal/Informes%20y%20Documentos%20T%C3%A9cnicos/Protocolos%20de%20Vigilancia%20Epidemiol%C3%B3gica/BROTOS%20alimentos%20PROTOCOLO%202017-octubre.pdf