



“Universidad del Sureste”

Turno matutino.

Control de Calidad

Norma de Brucelosis

Presenta:

Omar Isaí de la Cruz Paredes

Séptimo Cuatrimestre ‘U’.
Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Catedrático:

MVZ. Sergio Chong Velázquez

20 de Noviembre de 2020
Tapachula, Chiapas, México.

La Norma de Control de Calidad establece requerimientos para que el desempeño del Contador Público al llevar a cabo trabajos de auditoría y revisiones de información financiera o trabajos de atestiguamiento se realice bajo estándares internacionales, y requiere el establecimiento de controles y programas que soporten la calidad del trabajo que desempeña.

La brucelosis conocida también como fiebre de Malta, fiebre ondulante, enfermedad de Bang o fiebre del Mediterráneo es una zoonosis directa producida por bacterias intracelulares del género *Brucella*, cuyas especies patógenas para los animales, son *B. melitensis*, *B. abortus*, *B. suis* y *B. canis*, que afectan preferentemente a cabras, vacas, cerdos y perros.

La brucelosis se transmite por la ingesta de leche y lácteos contaminados no pasteurizados, por contacto con productos, subproductos y desechos como tejidos o excreciones de animales enfermos o inhalación del polvo de corrales o mataderos donde éstos se encuentran; de ahí que se consideren actividades ocupacionales de alto riesgo. Esta Norma es de observancia obligatoria para todo el personal de salud en los establecimientos para la atención médica en el Sistema Nacional de Salud, de los Sectores Público, Social y Privado y se recomienda para el personal profesional y técnico de las subdelegaciones de Ganadería del Sector Pecuario; a los médicos veterinarios dedicados al ejercicio de su profesión en grandes y pequeños rumiantes.

En forma ocasional, se ha documentado la transmisión de la enfermedad en personal que manipula el ganado al momento de aplicarles la vacuna contra la brucelosis, ya que puede autoinocularse o bien llevar la bacteria a la conjuntiva por medio de sus manos, al no observar las medidas de seguridad e higiene.

La *Brucella* se inactiva mediante el uso de soluciones a base de cloramina, en concentración al 1% en la desinfección del personal que manipula al ganado y al 5% en equipo y utensilios que se utilizan en la ordeña, el faenado de los animales y en el proceso de pasteurización de la leche (80 a 85 °C), entre otros.

En el control de esta enfermedad se requiere de la participación conjunta de acuerdo a su ámbito de competencia, de las Secretarías de Salud, de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en la regulación sanitaria de alimentos; así como de los sectores social y privado, a través de promoción de la salud, saneamiento básico, atención médica y capacitación del personal de salud.

En México, en el transcurso de esta década de 2000 a 2009 se acumulan 23,679 casos de brucelosis, de los cuales el 46.57% (11,064) fueron notificados por la Secretaría de Salud, mientras que el 53.43% restante (12,694) por otras instituciones del sector. El grupo etáreo más afectado por esta enfermedad se encuentra entre los 25 y 44 años de edad (40.74%), predominantemente en el sexo femenino.

De manera complementaria a los resultados de las pruebas SAT y 2-ME para la confirmación de caso, se podrá llevar a cabo la detección del anticuerpo específico del tipo IgM frente al antígeno de brucela mediante la prueba de ELISA, la cual es sensible y específica para la detección de estos anticuerpos. La presencia de un nivel importante o creciente de IgM sugiere una infección activa de brucela. La cual se basa en la reacción de los anticuerpos de la muestra con el antígeno.