



**“Universidad del Sureste”**

Turno matutino.

**Control Total de Calidad**

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.**

## Brucelosis

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 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 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

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 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.