

Investigación de brotes alimentarios

La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que cada año 23 millones de personas padecen una enfermedad de transmisión alimentaria, y de estas 5.000 mueren. Para la mayoría de estos casos no se identifican las causas que los han provocado, por lo que no se notifican relacionados a ningún brote, lo que provoca que no se pueden aplicar medidas de protección de la salud en el origen de dichos casos. Además, hay que considerar que, en 2024, en la Unión Europea, no se ha podido establecer la etiología del 42% de los brotes declarados, y solo un 8,1% de los brotes se han podido clasificar como de evidencia consistente. Este escenario supone que, para la mejora de estos datos, es de vital importancia la mejora de los sistemas de investigación de los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria y así minimizar su impacto para la salud pública.

OBJETIVOS GENERALES

Fomentar las competencias de investigación de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria en profesionales que quieran dirigir su actividad o que su actividad se desarrolle en el ámbito de la Salud Pública.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fomentar el conocimiento sobre el impacto de las enfermedades de transmisión alimentaria en la salud pública, además de los conceptos principales y las características de los brotes que provocan.
- Promover el conocimiento de las fases y el desarrollo de la investigación integrada de brotes alimentarios, además de los sistemas de identificación laboratorial de agentes patógenos.
- Facilitar el conocimiento sobre los principales órganos de gestión y fuentes de información relevantes en la gestión de brotes nacionales, europeos e internacionales.
- Dar a conocer los principales agentes bacterianos y sus toxinas, los factores predisponentes que provocan brotes, información epidemiológica relacionada y las principales medidas para su prevención para cada uno de ellos.
- Transferir el conocimiento sobre los principales agentes víricos y parasitarios, los factores predisponentes que provocan brotes, información epidemiológica relacionada y las principales medidas para su prevención para cada uno de ellos.

EXPERTO

Rosa M^a Lull Cantallops

Licenciada en Veterinaria por la UEX. Con titulación de postgrado en Seguridad Alimentaria por la UAB (2005) . Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria por la UNIR (2024) Máster en transformación digital de la administración pública (2025), desarrolla su actividad el Servicio de Seguridad Alimentaria del Gobierno de les Illes Balears desde hace 25 años. Desde hace 8 años es jefa de sección del control de establecimientos minoristas y una de sus tareas principales es la investigación de brotes.



PROGRAMA

Módulo 1. Principio básicos en la gestión de brotes

- Principios básico en la gestión de brotes
- Enfoque One Health en la gestión de brotes
- Concepto de brote alimentario
- Premisas en la investigación de brotes
- Fases en la investigación de brotes
- Fuentes de información sobre patógenos de transmisión alimentaria I brotes
- Tendencias generales en la ocurrencia de brotes
- Tipificación de agentes patógenos
- Vigilancia integrada de los brotes alimentarios

Módulo 2. Agentes bacterianos

- Agentes bacterianos causantes de brotes alimentarios
- Salmonella
- Listeria
- Campylobacter
- Escherichi Coli Shigatoxigénica
- Botulismo
- Vibrio Parahemolyticus
- Cronobacter
- Yersinia
- Clostridium Perfringens
- Bacillus Cereus
- Staphylococcus Aureus
- Shigella

Módulo 3. Agentes biológicos víricos, parásitos y otros

- Agente biológicos víricos, parásitos y otros
- Norovirus
- Virus de la Hepatitis A
- Virus de la Hepatitis E
- Histamina
- Keriorrea
- Toxoplasmosis
- Anisakiasis
- Triquinosis