



GOBIERNO BOLIVARIANO DE VENEZUELA
Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras
Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral
Dirección Nacional de Salud Animal Integral



Boletín Epidemiológico Zoonosanitario
Edición N° 61



EN ESTA EDICIÓN:

1. Enfermedades de Denuncia Obligatoria del Grupo I: Vesiculares, Rabia y Encefalitis Equina.	
1.1. Resumen semanal.....	2
1.2. Foco de Rabia Silvestre	3
1.3. Incidencia Anual Enfermedades del Grupo I (Mapa)	4
2. Anexo:	
2.1 Información sobre Cólera.....	5

**1. Enfermedades de Denuncia Obligatoria del Grupo I (EDO I): Vesiculares, Rabia y Encefalitis Equina.****1.1. Cuadro Resumen con las Novedades de la Semana para las Enfermedades del Grupo I: Vesiculares, Rabia y Encefalitis Equina.**

Semana Epidemiológica	EVENTO				UBICACIÓN ADMINISTRATIVA			UBICACIÓN GEOGRÁFICA									Resultado Laboratorio	
	Código	Tipo	Patología	Especie Afectada	Estado	Municipio	Parroquia	UTM		Latitud			Longitud			Huso		Cuad. Hem.
								Norte	Este	Grad	Min	Seg	Grad	Min	Seg			
1	EV-130310-01	Negativo	Enfermedad Vesicular	Bovinos	Lara	Iribarren	Juárez	1.093.901	461.093	9	53	44.5	69	21	17.6	19	E9a	Negativo
1	EV-221101-01	Negativo	Enfermedad Vesicular	Cerdos	Yaracuy	San Felipe	San Felipe	1.141.169	532.344	10	19	23.8	68	42	16.4	19	D10b	Negativo
3	EV-111801-01	Negativo	Enfermedad Vesicular	Bovinos	Falcón	Piritu	Piritu	1.263.251	474.716	11	25	38.8	69	13	54.5	19	B9b	Negativo
5	EN-151404-01	Negativo	Rabia	Bovinos	Miranda	Páez	Páparo	1.146.500	174.163	10	21	28.15	65	58	45.3	20	D16a	Negativo
8	EN-221201-01	Negativo	Rabia, EEE y EEV	Equino	Yaracuy	Sucre	Guama	1.133.169	519.480	10	15	4	68	49	20	19	D10a	Negativo
51	EV-230801-02	Negativo	Enfermedad Vesicular	Bovino	Yaracuy	Manuel Monge	Yumare	1.182.080	542.965	10	41	36	68	36	25	19	C10d	Negativo

Fuente: Sistema Nacional de Información y Vigilancia Epidemiológica Zoonosaria (SIVEZ). Coordinación Nacional de Epidemiología Animal y Salud Pública Veterinaria, INSAI.



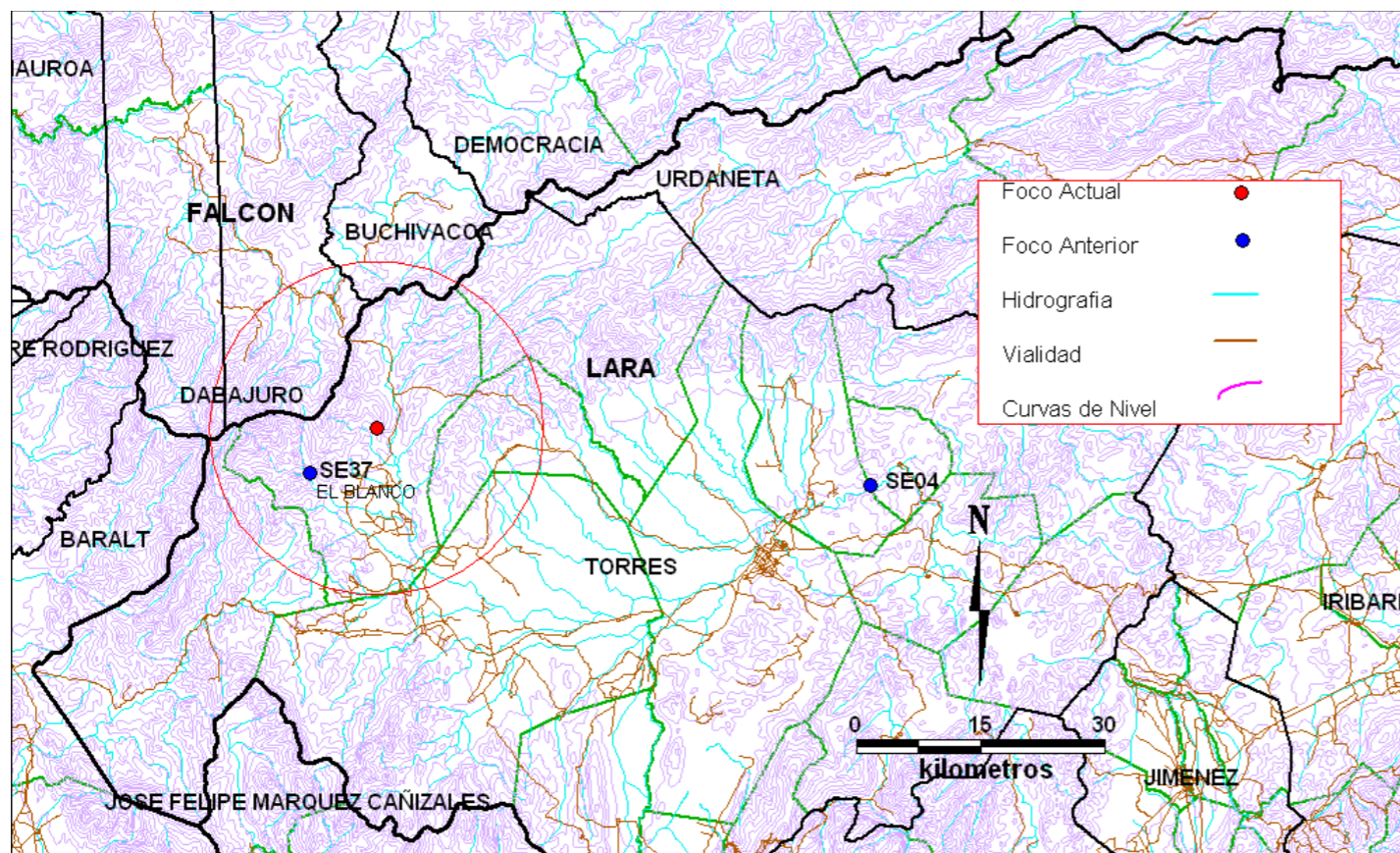
1.2. Foco de Rabia Silvestre

Confirmación de Rabia

Estado Lara

Evento Sanitario N° EN-130807-01, Semana 1, Año 2010

Aparición: 08/01/11; Notificación: 17/02/11; Diagnóstico: 21/02/11.



Fuente: Sistema Nacional de Información y Vigilancia Epidemiológica Zoonosaria (SIVEZ).

UBICACIÓN

Municipio:	Torres
Parroquia:	El Blanco
Sector:	El Blanco
Predio:	Corozo Pando
Coordenadas:	N:10°18'45,2" / W:70°30'22,6" Huso:19; Cuadrante: D6b.

DESCRIPCIÓN

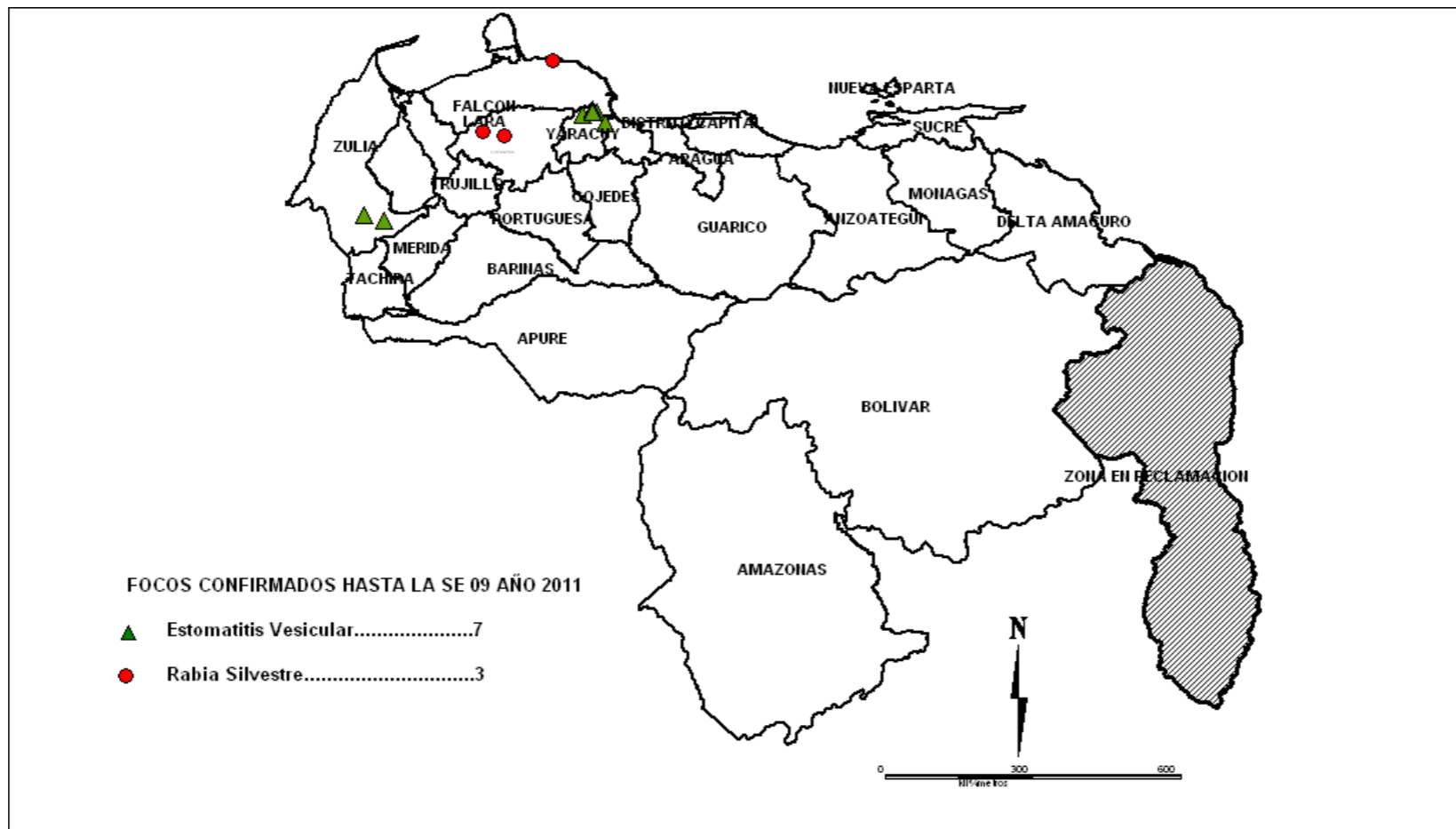
Especie afectada:	Bovinos
Rebaño total:	325
Morbilidad (%):	0,31
Mortalidad (%):	0,31
Letalidad (%):	100,00
Grupo más afectado:	Adulto
Otras especies presentes:	Ovinos y Equinos

DIAGNÓSTICO

Laboratorio:	Lab. Comunal de Diag. Zoonosario Carora
Muestra:	Cerebro
Técnica diagnóstica:	IFD
Resultado:	Positivo (Virus Rabia)



1.3. Incidencia Acumulada de Enfermedades del Grupo I: Vesiculares, Rabia y Encefalitis Equina a la SE.09 (Mapa)



Fuente: Sistema Nacional de Información y Vigilancia Epidemiológica Zoonosaria (SIVEZ).



2.- ANEXO

2.1 Información sobre el Cólera

Previene el Cólera **Previene el Cólera** **Previene el Cólera** **Previene el Cólera**



Prevenir el Cólera



¿QUE ES EL CÓLERA?

Es una infección intestinal aguda producida por una bacteria denominada *Vibrio Cholerae*.

¿CUÁLES SON SUS SÍNTOMAS?

- * Diarrea acuosa de inicio súbito y severo, con aspecto de agua de arroz y olor a pescado.
- * Náuseas y vómitos abundantes.
- * Sin fiebre.
- * Rápida deshidratación.
- * Los primeros síntomas aparecen entre las 24 y 48 horas, tras haber ingerido agua o alimentos contaminados.
- * El 5% de los casos presenta cuadros graves, que de no recibir tratamiento oportuno y adecuado, pueden ser fatales en cuestión de horas.



¿CÓMO SE PREVIENE?




- * Lavarse las manos antes de preparar los alimentos, antes de comer y después de ir al baño.
- * Consumir agua hervida.
- * Consumir alimentos bien cocidos.
- * Cocine muy bien las carnes, pollo, huevos y pescado.
- * Hierva los alimentos como sopas y guisos.
- * Recaliente completamente la comida cocinada.

CINCO (5) CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Mantenga la limpieza



- * Lávese las manos antes y durante la preparación de los alimentos.
- * Lávese las manos después de ir al baño.
- * Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de Alimentos.



- * Proteja los alimentos y el área de la cocina de cualquier tipo de animal.
- * Guarde los alimentos en recipientes cerrados.

¿CÓMO SE TRANSMITE?

- * Por ingestión de agua o alimentos contaminados con la bacteria.
- * Consumo de pescado o mariscos crudos o mal cocidos, contaminados con *Vibrio Cholerae*.




¿QUÉ HACER ANTE UN CASO SOSPECHOSO?

- * Ingerir suficiente líquido para prevenir la deshidratación.
- * No automedicarse.
- * Buscar urgentemente atención médica.
- * Notificar de manera inmediata al establecimiento de salud más cercano.



Separe los alimentos

- * Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos o tablas para cortar.
- * Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.





Previene el Cólera **Previene el Cólera** **Previene el Cólera** **Previene el Cólera**

Equipo de Trabajo:

M.V. Wilmer Alcázar
Director Nacional de Salud Animal Integral

M.V. MSc. María Alejandra Rodríguez
Coordinadora Nacional de Epidemiología Animal y Salud Pública Veterinaria

M.V. Adriana Díaz
Unidad de Vigilancia Epidemiológica

M.V. Jean Carlos Aranguren
Unidad de Investigación Epidemiológica

M.V. Emmar Mendoza
Unidad de Análisis de Riesgo

M.V. Esp. José Thomas Rodríguez
Unidad de Bioestadística

TSU. Karelys Serrano
Asistente General

Es importante para nuestro equipo recibir sus comentarios y sugerencias. Contáctenos al correo electrónico: insaiepidemiologia@hotmail.com.



Fuente: Coordinación Nacional de Epidemiología Animal y Salud Pública Veterinaria, INSAI. Comité de Facilitación del Sistema de Vigilancia Epidemiológica frente al Cólera (MPPS, MAT, INSAI, INAC, SAIME, AIM)