

BOLETÍN INFORMATIVO SEMANA EPIDEMIOLOGICA 10 – 2017 Programa Nacional de Sanidad Porcina, (PRONASPORC)

En el transcurso del año 2017, las notificaciones recibidas provienen de 14 de los 22 departamentos del país. De ellos **Chimaltenango, Guatemala y Suchitepéquez** han reportado en siete de las 10 semanas transcurridas; **Retalhuleu**, cuatro, **Baja Verapaz y Santa Rosa**, tres; **Sacatepéquez**, dos; con un reporte, los departamentos **de Alta Verapaz, El Progreso, Chiquimula, Izabal, Quetzaltenango, Totonicapán y Zacapa**. Los invitamos a que continúen con las investigaciones para poder caracterizar todas las enfermedades compatibles con PPC que se observan en sus áreas de trabajo.

TABLA 1 – Investigaciones atendidas semana 10, 06 al 10 marzo 2017.

Departamento	Notificaciones	Población	Enfermos	Muertos
Sacatepéquez	1	240	20	10
Chimaltenango	1	112	11	2
Santa Rosa	2	2	2	0
Baja Verapaz	1	16	1	0
Guatemala	2	100	17	7
TOTAL	7	470	51	19

Fuente. Vigilancia epidemiológica PRONASPORC, marzo 2017.

En la semana N.10 se recibieron 07 notificaciones: una (1) del sector privado y seis (6) notificaciones atendidas por parte del PRONASPORC.

El laboratorio que la totalidad fueron negativas a PPC, ELISA Ac y 05 muestras positivas a Micoplasma. Como resultados de los primeros exámenes bacteriológicos, 03 muestras fueron positivas a *E.coli* y 01 positiva a *Salmonella sp.*

Se recomienda a los epidemiólogos el cierre de todas las investigaciones.

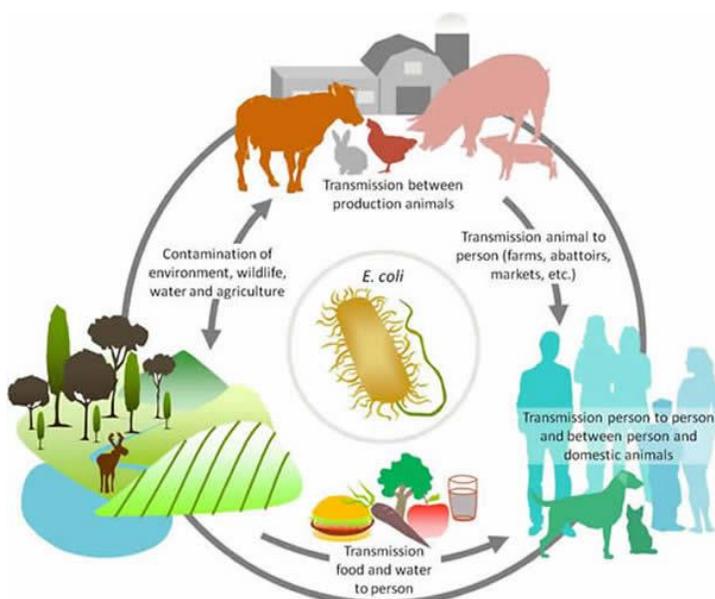
NOTA: Los departamentos no incluidos en el cuadro anterior NO reportaron casos clínicos en la población porcina.

El compromiso de los Servicios Veterinarios del **MAGA**, productores organizados e industria es la obtención del reconocimiento de país libre de PPC por parte de OIE para el año 2019. Hagámoslo posible con la activa participación de todos.

Escherichia Coli

Se caracteriza por ser bacilos Gram negativos, no esporulados; fermenta la glucosa y la lactosa con producción de gas. Como todas las bacteria Gram -, la cubierta de *E. coli* consta de tres elementos: la membrana citoplasmática, la membrana externa y, entre ambas, un espacio periplásmico constituido por péptido-glucano. Esta última estructura confiere a la bacteria su forma y rigidez, y le permite resistir presiones osmóticas ambientales relativamente elevadas.

E. coli es una bacteria mesófila, su óptimo de desarrollo se encuentra en el entorno de la temperatura corporal de los animales de sangre caliente (35-43 °C). La temperatura límite de crecimiento se sitúa alrededor de 7 °C, lo que indica que un control eficaz de la cadena de frío en las industrias alimentarias es esencial para evitar el crecimiento de *E. coli* en los alimentos.



El reservorio de este patógeno es principalmente el ganado bovino. También se consideran reservorios importantes otros rumiantes, como ovejas, cabras y ciervos, y se ha detectado la infección en otros mamíferos (como cerdos, caballos, conejos, perros y gatos) y aves (como pollos y pavos). Se transmite al hombre principalmente por el consumo de alimentos contaminados, como productos de carne picada cruda o poco cocida y leche cruda. La contaminación fecal del agua y de otros alimentos, así como la contaminación cruzada durante la preparación de estos (con carne de vacuno y otros productos cárnicos, superficies y utensilios de cocina contaminados), también es causa de infecciones.

Georreferenciación notificaciones de sospecha Semana 10

