

## BOLETÍN INFORMATIVO SEMANA EPIDEMIOLOGICA 11 – 2017

### Programa Nacional de Sanidad Porcina, (PRONASPORC)

**TABLA 1 – Investigaciones atendidas semana 11, 13 al 17 marzo 2017.**

Departamento	Notificaciones	Población	Enfermos	Muertos
Sacatepéquez	1	3	2	0
Chimaltenango	3	342	54	2
Santa Rosa	1	1	1	0
Baja Verapaz	1	31	1	0
Guatemala	3	135	61	7
Suchitepéquez	1	26	1	0
Quetzaltenango	1	18	6	0
Alta Verapaz	1	20	5	0
Izabal	2	37	11	8
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>613</b>	<b>142</b>	<b>17</b>

En la semana N.11 se recibieron 14 notificaciones: una (2) del sector privado y seis (12) notificaciones atendidas por parte del PRONASPORC.

En el laboratorio que la totalidad de las muestras resultaron negativas a PPC, ELISA Ac y 02 muestras positivas a Micoplasma. Como resultados de exámenes bacteriológicos, 02 muestras fueron positivas a *E.coli* y 04 positivas a *Salmonella sp.*

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

Fuente. Vigilancia epidemiológica PRONASPORC, marzo 2017.

**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.

#### La salmonelosis porcina y su importancia en la cadena de producción

La Salmonelosis Porcina, es causada por una bacteria del género *Salmonella sp.* Se trata de un grupo de patógenos universales, adaptados a una lista infinita de huéspedes, incluidos los humanos.

Estos son microorganismos que tienen la capacidad de producir enfermedad gracias a una compleja interacción de determinantes de virulencia (características para producir daño a las células) como son la asociación y ataque del epitelio intestinal (superficie mucosa del Intestino delgado), capacidad de invasión, toxicidad y resistencia a la muerte intracelular.

En los porcinos, esta enfermedad, es casi siempre causada por la *Salmonella choleraesuis* (variante Kunzendorf) y con menor frecuencia por la *Salmonella typhimurium*, *Salmonella derby* y *Salmonella agona*.

Estos microorganismos sobreviven fácilmente en condiciones de congelación y desecación, aunque pueden vivir o sobrevivir por meses o por años en sustratos orgánicos; son fácilmente inactivados por calor, luz solar y la mayoría de desinfectantes con bases: cloro, yodo y fenol. La *Salmonella choleraesuis* sobrevive y persiste en la materia fecal por más de 20 semanas.

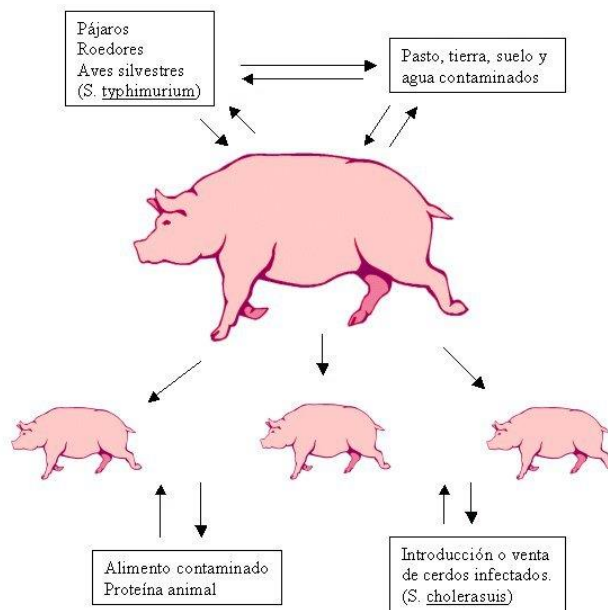


Figura 1: Ciclo de transmisión de la salmonella en porcinos. (Tomado del artículo "Salmonelosis", por K. J. Schwartz, 1987).

Georreferenciación notificaciones de sospecha Semana 11

