

TALLER “MÉTRICAS PARA EL MONITOREO Y EVALUACIÓN DE BROTES”

Presentación

Con el presente taller se afianzarán conocimientos y habilidades para establecer los principales hitos y métricas que permitan evaluar la oportunidad de la respuesta ante un brote. El taller está basado en el aprendizaje en problemas, lo cual supone el planteamiento de una situación hipotética basada en hechos reales o simulados que permitirá afianzar el conocimiento y la implementación de elementos teóricos en cada una de las actividades propuestas.

Objetivos

- Identificar hitos que hacen parte de los brotes de eventos de interés en salud pública transmisibles.
- Utilizar métricas para evaluar la implementación de acciones en la prevención, detección y respuesta a los brotes.

Instrucciones para los participantes

El presente taller se puede realizar de manera individual o conformar grupos de trabajo de máximo 4 personas. Para éste último caso, se sugiere delegar un vocero o moderador y un relator, es decir, una persona que realizará la consolidación de opiniones, información y apoyará al vocero durante las plenarios.

Duración: 2 Horas



Situación problema¹

Se presenta entre el 1 y el 15 de marzo de 2022 reportes formales continuos de casos inusuales de diarrea hemorrágica en 2 regiones del nivel subnacional, todos se encontraron en el sistema de información de vigilancia; para marzo 16 el número de reportes había concentrado ya 27 casos. Por laboratorio, en algunas de los casos se detectó E-Coli. Entre el 17 de marzo y el 3 de abril los casos se extendieron a 3 regiones más, todas ubicadas en zona occidental del país y se habían notificado un total de 84 casos en las 5 regiones afectadas. La edad de las personas varió desde menos de 1 año hasta los 84 años, con una mediana de edad de 18. El 51 % de las personas enfermas eran mujeres. De las 84 personas enfermas con información disponible, 13 (el 15%) fueron hospitalizadas. Se notificaron dos casos de síndrome urémico hemolítico. No se notificaron muertes.

Durante una investigación, el equipo recolectó datos epidemiológicos, de rastreo y de análisis de alimentos y del entorno. Para mediados de abril no se identificó una fuente común entre los enfermos. Para 27 de abril, ya se habían reportado casos de diarrea por e-coli en 10 regiones, continuó el patrón geográfico de regiones de la parte occidental del país. Para el 1 de mayo, se tenía un total de 191 casos, distribuidos así:

Tabla 1. Número de casos por región, mayo 1 de 2022

Región	Número de casos confirmados
A	68
B	14
C	25
D	18
E	24
F	21
G	2
H	7
I	1
J	11
Total	191

¹ El caso presentado ha sido modificado de: CDC. Brote de infecciones por E. coli vinculado a la carne molida de res [Pág Web] Disponible en: <https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o103-04-19/index-esp.html#:~:text=toxina%20de%20Shiga-.Investigaci%C3%B3n%20del%20brote.fuente%20probable%20de%20este%20brote.>

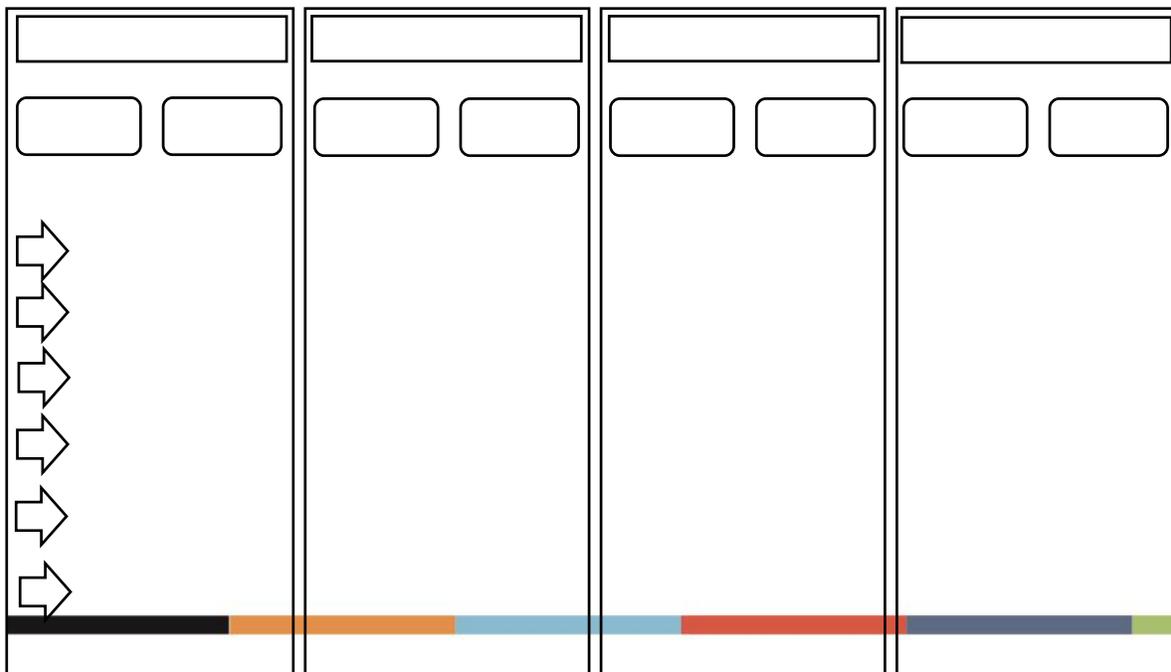
El día 7 de mayo, a través de una triangulación de datos de entrevistas provenientes de las diferentes regiones, se empieza a encontrar una coincidencia entre los relatos frente al consumo de alimentos, el 87% de los entrevistados refirieron comer alguna preparación a partir de carne molida. El día 13 de mayo, los equipos recolectaron muestras de carne de un restaurante de la región A y de una cafetería de la región E donde las personas afirmaron haber comprado alimentos. Las pruebas de laboratorio, recibidas el día 15, identificaron la cepa de E. coli O103 del brote en la carne molida de res en las muestras obtenidas en el restaurante y la cafetería.

A partir de entonces se realiza un comunicado público y se inicia la retirada del mercado de carne molida congelada empacada al vacío, se retiran al menos 5000 libras de carne en todo el país. El equipo realizó investigaciones de rastreo para determinar el origen de la carne molida de res que fue suministrada a las tiendas de alimentos y restaurantes donde comió la gente que se enfermó. Las personas afectadas en este brote comieron carne molida de res de muchas fuentes. Se identificó que la carne congelada de la marca *TripleA Meat* contenía e-coli. Los consumidores deben manipular la carne molida de res de manera segura y cocinarla completamente.

Al 1 de junio de 2022, todo parecía indicar que este brote terminó.

Actividad 1.

Realice la línea de tiempo del brote para poder identificar los respectivos hitos:



Actividad 2.

Teniendo en cuenta la situación problema y la línea de tiempo establecida, establezca con detalle los hitos posibles de establecer de la respuesta del brote.

