



**INFORME FINAL DE BROTES (ETA) AL SINAVE**

1. **Identificación** del brote: Provincia \_\_\_\_\_ Departamento \_\_\_\_\_ Localidad \_\_\_\_\_  
Día \_\_\_\_\_ Mes \_\_\_\_\_ Año \_\_\_\_\_

2. **Distribución** por grupos de edad

	Total de expuestos	Total Enfermos	Internados	Fallecidos
Menor de 1				
1 a 4				
5 a 14				
15 a 44				
45 a 64				
65 y más				
Sin Especific edad				
<b>TOTAL</b>				

3. Período de **incubación** (marque con X): en horas \_\_\_\_\_ en días \_\_\_\_\_ en semanas \_\_\_\_\_ **Mediana** \_\_\_\_\_

4. **Sintomatología más importante:** náuseas \_\_\_\_\_ vómitos \_\_\_\_\_ diarrea \_\_\_\_\_ dolor abdominal \_\_\_\_\_ fiebre \_\_\_\_\_ edemas neurológica \_\_\_\_\_  
cardiovascular \_\_\_\_\_ cefalea \_\_\_\_\_ mialgias \_\_\_\_\_ otros \_\_\_\_\_

5. **Alimento** / Vehículo implicado:

Sospechado \_\_\_\_\_ Confirmado por laboratorio \_\_\_\_\_ Conf. epidemiológica \_\_\_\_\_

6. Categoría de alimento (a) \_\_\_\_\_

7. Lugar donde se consumió el alimento (b) \_\_\_\_\_

8. Lugar donde el alimento perdió inocuidad (c) \_\_\_\_\_

9. Factores de contaminación (d) \_\_\_\_\_

10. Factores de proliferación (e) \_\_\_\_\_

11. Factores de sobrevivencia (f) \_\_\_\_\_

12. **Laboratorio:** resultados

Muestras	(+)	Resultados: etiología – Tipificación
Enfermos		
Manipuladores		
Alimento		
Entorno		

13. Principales **medidas adoptadas** \_\_\_\_\_

14. Reseñar si hubiera otras \_\_\_\_\_

14. **Observaciones:** Informe añadido: a autoridades \_\_\_\_\_ a comunidad \_\_\_\_\_

Firma y aclaración del responsable: \_\_\_\_\_

**CATEGORÍAS DE VARIABLES**

**6. Categoría de alimento (a)**

Lácteos

Aceites y grasas

Helados y sorbetes

Frutas secas, nueces

Hortalizas – Hongos

Farináceos – Cereales

Productos panadería

Carne de ave

Carne de cerdo

Carne de vaca

Carne de pescados  
Otras carnes  
Mariscos  
Huevo  
Dulces – miel  
Condimentos – sopas  
Especias  
Agua  
Bebidas alcohólicas  
Bebidas no alcohólicas  
Bocadillos tortas  
Pasta rellena  
Mixtos  
S/Especificar

**7. Lugar donde se consumió el alimento (b)**

Familiar  
Poblacional (ej: camping, varias familias por compra comercial)  
Institucional:     Escuela  
                          Cuarteles  
                          Guarderías  
                          Servicios Médicos  
                          Otras Instituciones

Restaurante  
Puesto Callejero  
Fiestas  
Servicio a bordo  
S/Especificar

**8. Lugar donde el alimento perdió inocuidad (c)**

Prod. Primaria  
Prod. Industrial  
Almacenamiento  
Transporte  
Manipul. Comercial  
Manipul. Doméstica  
Otros  
S/Especificar

**9. Factores de contaminación (d)**

Tóxicos en tejidos  
Tóxicos agregados  
Tóxicos en exceso  
Contam. cruzada  
Manipulador infectado  
Otra fuente  
S/especificar

**10. Factores de proliferación (e)**

Enfriamiento lento

Mala conservación

Almacen. En frío prolongado

Baja acidez

Bajo secado

Mal descongelado

Envasado al vacío

Otras S/Especificar

**11. Factores de sobrevivencia (f)**

Cocción insuficiente

Acidez insuficiente

Descongelamiento insuficiente

Otras fallas

S/Especificar