

Glosario

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA Y CONTROL SANITARIO

FACTORES DE RIESGO AMBIENTALES

A

ABSORCIÓN. Ingreso de una sustancia a la circulación, por una o varias vías de ingreso atravesando las membranas biológicas.

ACCIDENTES POR AGRESIONES DE ANIMALES AL HOMBRE. También llamado accidente rábico. Son las mordeduras, cualquiera que sea su número, extensión o profundidad, en cabeza, cara, cuello y dedos; mordeduras múltiples; contacto de saliva con mucosas, mordedura única en las áreas cubiertas de los brazos, el tronco o los miembros inferiores; lamedura de piel lesionada; arañazos.

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento, necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

AGENTE INFECCIOSO. Todo organismo capaz de producir una infección, tales como los virus, bacterias, hongos o parásitos.

AISLAMIENTO. La separación de personas o animales infectados durante el periodo de transmisibilidad de una enfermedad, en lugares y bajo condiciones tales que eviten la transmisión directa o indirecta del agente infeccioso a personas o animales susceptibles o que puedan transmitir la enfermedad a otros.

ALIMENTO. Todo producto, natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

ALIMENTO ADULTERADO. El alimento adulterado es aquel:

- ◆ Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- ◆ Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- ◆ Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.
- ◆ Que por deficiencia en su calidad normal hayan sido disimuladas o ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas, de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales o, en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Alimento que por sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa (Aw) y pH, favorece el crecimiento microbiano y, por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización pueden ocasionar trastornos en la salud del consumidor.

ALIMENTO FALSIFICADO. Es aquel que:

- ◆ Se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
- ◆ Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto a su composición intrínseca y uso.

- ◆ No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada y que se denomina como este, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que por su composición, características fisicoquímicas y biológicas pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado, y que, por tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE. Cualquier área, externa o interna, delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

ANÁLISIS DE RIESGOS. Valoración de todos los procedimientos relacionados con la producción, almacenamiento, distribución, manipulación y exposición, para identificar riesgos significativos.

ANIMALES DOMÉSTICOS. Aquellos semovientes de la especie bovina, porcina, ovina, mular, caprina y canina que, en condiciones normales, puedan convivir con el hombre.

ÁREA CUARENTENADA. Territorio que, por razones sanitarias, debe cumplir con requisitos especiales para que las personas, los animales, las plantas y los objetos inanimados que se encuentran dentro del mismo puedan movilizarse fuera del área afectada.

ATAÚD. Caja de madera o metálica en que se lleva a enterrar el cadáver.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE. Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –Invima– y a las direcciones territoriales de salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en resolución, ordenanzas, decretos emanados de las autoridades competentes.

B

BIOTECNOLOGÍA DE TERCERA GENERACIÓN. Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las células para la obtención de alimentos.

BÓVEDA. Obra de fábrica con que se cubre el espacio comprendido entre dos muros o varios pilares.

BROTE. Aparición o aumento brusco de una enfermedad en una población limitada, en un tiempo corto y que sobrepase excesivamente la incidencia esperada.

BROTE DE ETA. Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículos de la misma.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y las prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

C

CASO DE ETA. Es una persona que ha enfermado después del consumo de alimentos o agua, considerados como contaminados, vista la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio.

CENIZAS HUMANAS. Polvo que queda después de la combustión completa de cadáveres, restos, órganos o partes humanas.

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA. Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

CONTACTO. Persona o animal que por una relación con otra persona, animal o ambiente contaminado por un agente infeccioso, se ha colocado en condiciones de contraer una infección.

CONTAMINACIÓN. Presencia o exceso de una sustancia dentro de un determinado medio con consecuencias nocivas.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA. Consiste en que se dé la presencia de un agente infeccioso en el cuerpo de personas o animales, en las plantas, en los alimentos y en los objetos inanimados.

CONTAMINACIÓN QUÍMICA. Surge de la posibilidad de que una sustancia química, natural o sintética, entre en un ecosistema a niveles tales que ocasione efectos adversos a la salud o al medio ambiente.

CONTROL DE ZONOSIS. Las medidas destinadas a evitar que los agentes infecciosos presentes en personas o animales infectados y en su medio ambiente, contaminen a otras personas o a otros animales, diseminando así la enfermedad.

COSMÉTICO. Es una formulación de aplicación local, fundamentada en conceptos científicos, destinada al cuidado y mejoramiento de la piel humana y sus anexos, sin perturbar las funciones vitales, sin irritar, sensibilizar o provocar efectos secundarios

CUARENTENA COMPLETA. Es la restricción del movimiento a que son sometidas personas, animales o plantas que han estado expuestos al contagio de una enfermedad transmisible, durante un periodo de tiempo que no exceda el que habitualmente se considera el más prolongado para la incubación de la enfermedad, para observación y aplicación de las medidas sanitarias a que haya lugar, para evitar que los mismos entren en contacto con personas, animales, plantas u objetos inanimados que no hayan sido contaminados.

CUARENTENA ORDINARIA. Periodo de aislamiento a que son sometidas personas, animales o plantas para observación, por orden de las autoridades sanitarias, con el objeto de aplicar, como consecuencia, las medidas sanitarias a que haya lugar para impedir la propagación de una enfermedad.

CUARENTENA MODIFICADA. Es la restricción selectiva y parcial a que son sometidas en situaciones especiales personas, animales o plantas, teniendo en cuenta generalmente su grado de susceptibilidad, para observación y aplicación de las medidas sanitarias a que haya lugar. Se aplica también en casos de peligro de transmisión de enfermedades.

D

DAÑO A LA SALUD. Los factores de riesgo son características asociadas con la probabilidad de que un daño ocurra; en este caso, un daño a la salud, el cual se puede diferenciar en:

- ◆ Permanecer enfermo: *prevalencia*.
- ◆ Enfermar estando sano: *incidencia*.
- ◆ Morir: *mortalidad*.
- ◆ Morir estando enfermo: *letalidad*.
- ◆ Accidentarse.
- ◆ *Incapacitarse*.

DENUNCIA. Información verbal o escrita dada a la autoridad sanitaria sobre cualquier caso de enfermedad contagiosa o sobre la violación de las disposiciones de carácter sanitario.

DESINFECCIÓN / DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DESINFECCIÓN. Destrucción de agentes infecciosos que se encuentran en el medio ambiente, por medio de la aplicación directa de medios físicos o químicos.

DESINFESTACIÓN. Consiste en la operación de procesos físicos, químicos o biológicos de carácter sanitario por medio de los cuales se eliminan los artrópodos y los roedores que se encuentran en la parte externa del cuerpo de personas o animales, así como en el medio ambiente.

DESINSECTACIÓN. Operación sanitaria para la eliminación de insectos vectores de enfermedades en el hombre, en los animales y, en general, en el medio ambiente.

DESNATURALIZAR. Operación consistente en variar la forma, el tamaño, las propiedades organolépticas y, en general, las condiciones de una cosa con el fin de inutilizarla y evitar que pueda llegar a causar daños o molestias desde el punto de vista sanitario.

DESRATIZACIÓN. Operación sanitaria para la eliminación de roedores plaga, vectores de enfermedades en el hombre, en los animales y, en general, en el medio ambiente.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio, con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

E

EFFECTO TÓXICO. El ocasionado por la alteración del equilibrio fisiológico, de manera reversible o irreversible.

EMBARQUE. Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

ENDEMIAS. Ocurrencia habitual de una enfermedad, en una zona determinada.

ENFERMEDAD EXÓTICA. Cualquier enfermedad no detectada en un territorio y que por lo general aparece de manera súbita.

ENFERMEDADES TRANSMISIBLES. Aquellas que por su naturaleza, generalmente de tipo infeccioso, pueden ser transmitidas a personas, animales o plantas.

ENFOQUE DE RIESGO. Se basa en la medición de esta probabilidad, la cual se emplea para estimar la necesidad de atención en salud o de otros servicios. Cuando la probabilidad es conocida y se trata de una dolencia, enfermedad, accidente o muerte que pueden ser evitados o reducidos si se emprenden acciones antes que aquellos acontezcan, se habla de la utilización del enfoque de riesgo con fines preventivos. El enfoque de riesgo es un método que se emplea para medir la necesidad de atención por parte de grupos específicos. Ayuda a determinar prioridades en salud y es también una herramienta para definir necesidades de reorganización de los servicios de salud. Intenta mejorar la atención para todos, pero prestando mayor atención en aquellos puntos y personas donde más se requiera. Es un enfoque no igualitario: discrimina a favor de quienes o en donde se tiene mayor necesidad de atención. La hipótesis sobre la que se basa el enfoque de riesgo es que mientras más exacta sea la medición del riesgo más adecuadamente se comprenderán las necesidades de atención de la población y ello favorecerá la efectividad de las intervenciones.

EPIDEMIA. Aumento inusitado de una enfermedad, transmisible o no, aguda o crónica, o de algún evento en salud humana, que sobrepase claramente la incidencia normal esperada, en un tiempo y lugar determinado.

EPIZOOEDEMIAS. Epidemia y epizootia que se presentan simultáneamente.

EPIZOOTIAS. Aumento inusitado de una enfermedad, transmisible o no, aguda o crónica, o de algún evento en salud animal, que sobrepase claramente la incidencia normal esperada, en un tiempo y lugar determinado.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

ESTADO INMUNITARIO. La mayor o menor resistencia biológica de las personas o animales frente a las enfermedades, la cual resulta de diversos factores condicionantes, determinados o de riesgo.

ETA. Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor, individualmente o a grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.

EVENTO. Ocurrencia de una enfermedad trazadora o presencia de un factor de riesgo o de un factor protector.

EVENTO EN SALUD. Conjunto de sucesos, factores o enfermedades y circunstancias capaces de modificar el nivel de salud en personas y animales.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

EXPOSICIÓN. Cuando un tóxico se encuentra en la vecindad inmediata de las vías de ingreso al medio interno del organismo. Las vías de ingreso son: inhalatoria, dérmica, oral y parenteral.

EXPOSICIÓN RÁBICA. Contacto de una persona con saliva o tejido nervioso de un animal o de una persona confirmados o probables para rabia.

EXPOSICIÓN RÁBICA GRAVE. Accidente causado por animal probablemente rabioso o con rabia confirmada en el laboratorio.

- ◆ Accidente causado por un animal salvaje: vampiros, zorros, etcétera.
- ◆ Accidente causado por un animal callejero o desconocido: heridas en cabeza, cara, cuello, punta de los dedos y heridas múltiples.
- ◆ Contacto de heridas o mucosas con material de necropsia de un animal o humano sospechoso o positivo a rabia.

EXPOSICIÓN RÁBICA LEVE. Accidente causado por animal callejero o desconocido: mordedura única en partes cubiertas del cuerpo, brazos, tronco y miembros inferiores del cuerpo.

F

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

FACTOR DE RIESGO. Característica o circunstancia detectable en un individuo, un grupo, la comunidad o el ambiente, asociada con la probabilidad incrementada de generar un daño a la salud. Los factores de riesgo generales pueden ser tanto indicadores de riesgo como causas de daño a la salud y su importancia radica en que son observables o identificables antes de la ocurrencia del hecho que predicen. La interacción de los factores de riesgo aumenta el efecto aislado de cada uno de los factores. Hay interacción cuando la tasa de incidencia de una enfermedad en la presencia de dos o más factores de riesgo difiere de la tasa de incidencia esperada que resulta de una combinación de sus efectos individuales.

FACTORES CONDICIONANTES, DETERMINANTES O DE RIESGO. Componentes físicos, químicos, biológicos, psicológicos o sociales que pueden ser causa o coadyuvantes de una enfermedad u otro evento en salud.

FOSA. Lote de terreno destinado a enterrar un cadáver bajo tierra, sin efectuar construcción alguna.

FOSA COMÚN. Área común destinada a la inhumación y exhumación de cadáveres y restos humanos no identificados.

FUENTE DE INFECCIÓN. Persona, animal, objeto o sustancia de la cual el agente infeccioso pasa directamente a un huésped.

H

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

HUÉSPED DEFINITIVO. Persona o animal dentro del cual se aloja y se produce un agente infeccioso, pudiendo desarrollar o no una enfermedad.

HUÉSPED INTERMEDIARIO. Persona o animal dentro del cual se efectúa parte del ciclo vital de un agente infeccioso.

HUÉSPED U HOSPEDERO. Persona o animal que en circunstancias naturales permite la subsistencia o el alojamiento de un agente infeccioso.

INFECCIÓN. Entrada, desarrollo y multiplicación de un agente infeccioso en el organismo de una persona o animal.

INFECCIONES ALIMENTARIAS. Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

INFESTACIÓN. Presencia de artrópodos en la parte externa de personas, animales o plantas o de roedores en el medio ambiente.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos; una vez sustituido uno, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSPECCIÓN SANITARIA. Examen practicado a personas, animales o cosas con el fin de identificar sus condiciones sanitarias mediante el reconocimiento o constatación de enfermedades o de la presencia de gérmenes o sustancias nocivas para la salud humana o animal, así como para comprobar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

INTERACCIÓN. Entre sustancias químicas, este término es utilizado en todos los casos en que una sustancia altera el efecto de otra.

INTOXICACIÓN AGUDA. Cuando aparecen signos o síntomas dependientes de la acción tóxica, dentro del transcurso de unas pocas horas.

INTOXICACIÓN CRÓNICA. Corresponde a la aparición de signos o síntomas después de transcurrir tiempo apreciablemente largo, posterior a la absorción de una sustancia. Por lo general es ocasionada por dosis repetidas.

INTOXICACIÓN ENDÉMICA. La presencia de ciertos elementos en el medio ambiente ocasiona intoxicaciones crónicas sobre núcleos de población.

INTOXICACIÓN HOMICIDA. Son aquellas que causan daño a uno o más congéneres e implican premeditación.

INTOXICACIÓN IATROGÉNICA. Es ocasionada por el hombre mismo en forma no intencionada; por ejemplo, formulación de drogas con desconocimiento de acciones indeseables, de dosis adecuadas, etcétera.

INTOXICACIÓN POR INTERACCIÓN MEDICAMENTOSA. El suministro simultáneo de varios fármacos es causa de intoxicaciones al producir alteraciones metabólicas, con efectos antagónicos.

INTOXICACIÓN PROFESIONAL. Es la producida por el uso de elementos físicos o químicos dentro de un oficio.

INTOXICACIÓN SOCIAL. Son producidas por el uso y el abuso de sustancias como el alcohol, el tabaco, la marihuana, yagé, etcétera, y tiene como característica su influencia sobre grandes masas de población.

INTOXICACIÓN SUICIDA. Es el intento de autoeliminación utilizando sustancias tóxicas.

INTOXICACIONES ALIMENTARIAS. Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

L

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

M

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

MEDICAMENTO. Es aquel preparado farmacéutico obtenido a partir de principios activos, con o sin sustancias auxiliares, presentado bajo forma farmacéutica, que se utiliza para la prevención, alivio, diagnóstico, tratamiento, curación o rehabilitación de pacientes afectados por una enfermedad.

MORBILIDAD. Fenómeno resultante de la frecuencia del evento enfermedad en una población, lugar y tiempo determinados.

MORGUE. Depósito temporal de cadáveres.

MORTALIDAD. Fenómeno resultante de la frecuencia del evento muerte en una población, lugar y tiempo determinados.

N

NOTIFICACIÓN DE UNA ENFERMEDAD. Es la comunicación oficial dada a la autoridad sanitaria correspondiente sobre la existencia de cualquier tipo de enfermedad transmisible o no.

O

OSARIO. Lugar especialmente destinado al depósito de restos humanos provenientes de tumbas y bóvedas.

P

PABELLÓN. Construcción de propiedad del cementerio, destinada a una gran cantidad de bóvedas y osarios.

PELIGRO. Es la capacidad inherente a una sustancia de producir un efecto adverso en las condiciones en que se usa. Es decir, son los efectos que produce.

PORTADOR. Persona o animal que alberga el agente específico de una enfermedad, con o sin síntomas clínicos de ésta y que puede, por lo mismo, constituirse en una fuente potencial de infección para el hombre o los animales.

PREPARACIÓN FARMACÉUTICA A PARTIR DE RECURSOS NATURALES. Es el producto medicinal empacado y etiquetado, cuyos ingredientes activos están formados por cualquier parte de los recursos naturales de uso medicinal o asociaciones de éstos en estado bruto.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

PRUEBA DIAGNÓSTICA. Examen, comprobación o experiencia que tiene por objeto reconocer la existencia de una sustancia, lesión, microorganismo o enfermedad.

R

REGISTRO SANITARIO. Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar o importar un alimento con destino al consumo humano.

RESERVORIO DEL AGENTE INFECCIOSO. Toda persona, animal, planta o materia inanimada en donde normalmente vive y se multiplica un agente infeccioso y del cual depende para su supervivencia, pudiéndose transmitir a un huésped o a un vector susceptible.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS. Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.

RIESGO. Medida que refleja la probabilidad que se produzca u ocurra un daño o pérdida de la salud. Puede medirse, por lo menos, de tres maneras:

RIESGO ABSOLUTO. Se expresa como la frecuencia total de la ocurrencia de un evento o daño a la salud en una población específica que comprende a quienes tienen factores de riesgo definidos y a quienes no los tienen.

RIESGO RELATIVO. Expresa la razón entre la incidencia del daño a la salud en la población expuesta a un factor de riesgo y la incidencia en la población no expuesta al factor. Es, por tanto, una medida de la fuerza de la asociación entre dicho factor de riesgo y el daño a la salud.

RIESGO ATRIBUIBLE. Indica lo que puede esperarse que suceda con el daño a la salud en la comunidad si se suprime el factor de riesgo causal.

S

SALVOCONDUCTO O GUÍA SANITARIA DE MOVILIZACIÓN. Permiso expedido por la autoridad sanitaria competente, previo el lleno de requisitos especiales, para movilizar o permitir el tránsito de personas, animales o cosas.

SOSPECHOSO. Persona o animal cuyas condiciones clínicas indican que probablemente padece alguna enfermedad transmisible o la está incubando.

SUSCEPTIBLE. Toda persona o animal que se supone no posee resistencia contra un agente patógeno determinado y, por tanto, está expuesta a contraer la enfermedad en caso de contacto con el mismo.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

T

TOXICIDAD. Es la capacidad de una sustancia para producir daño a la salud y al medio ambiente. Es la probabilidad de que se produzcan efectos tóxicos.

TOXICIDAD LOCAL. Es la que ocurre en el sitio de contacto entre el tóxico y el organismo.

TOXICIDAD SISTÉMICA. Después de la absorción el tóxico causa acciones a distancia del sitio de administración.

TÓXICO. Cualquier elemento que ingerido, inhalado, aplicado, inyectado o absorbido es capaz de provocar alteraciones orgánicas o funcionales e, incluso, la muerte.

TOXICOCINÉTICA. Son los cambios que ocurren a través del tiempo en la absorción, distribución, acumulación y/o eliminación de los tóxicos en el organismo.

TRAZADOR. Indicador que se utiliza para evaluar un grupo mayor de variables, el cual se considera representativo por su sensibilidad y especificidad. Por ejemplo, se asume que la proporción de casos que

han sido confirmados por el laboratorio es un trazador de la calidad de atención recibida, porque expresa el conjunto de los procedimientos involucrados en la atención del paciente (factor de riesgo). Es así como el hecho de que la proporción de casos varíe, se considerará un indicador de variación en la calidad de la atención.



VECTOR. Insecto capaz de transmitir un agente infeccioso.

VECTOR BIOLÓGICO. Insecto en cuyo organismo un agente infeccioso se multiplica o cumple su desarrollo cíclico, o ambos, permitiendo así la transmisión de la forma infectante del agente al hombre o a los animales.

VECTOR MECÁNICO. Insecto capaz de transmitir un agente infeccioso sin que éste se desarrolle o multiplique en el organismo de aquel.

VEHÍCULO. Medio inanimado como el agua, el aire o los alimentos, por medio del cual un agente infeccioso llega al hombre o a los animales.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS –VETA–. Es un sistema de información simple, oportuno y continuo de ciertas enfermedades que se adquieren por el consumo de alimentos o agua, que incluye la investigación de los factores determinantes y los agentes causales de la entidad, así como el establecimiento del diagnóstico de la situación, permitiendo la formulación de estrategias de acción para la prevención y control. El sistema Veta debe cumplir, además, con los atributos de: flexible, aceptable, sensible y representativo.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA. Proceso regular y continuo de observación e investigación de las principales características y componentes de la morbilidad, mortalidad y otros eventos en salud, basado en la recolección, procesamiento, análisis y divulgación de la información epidemiológica.



ZOONOSIS. Enfermedad que en condiciones naturales, se transmite de los animales vertebrados al hombre y viceversa.