

# Avances y retos

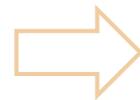
## ¿Hacia dónde vamos?

*Departamento de Enfermedades Transmisibles. CNE  
Ponente: Carmen Varela*



## Vigilancia eficiente y de calidad

1. Adaptación continua de la vigilancia
  - Revisión de enfermedades a vigilar y protocolos
  - Trabajo interdisciplinar e intersectorial
2. Integración de fuentes de información
3. Transición hacia la automatización de proceso
  - Interoperabilidad
  - Unificación de terminologías y diccionarios comunes



Bienvenido a i-SIVIES

Herramienta interactiva  
para exploración de datos



¿Hacia dónde vamos?

# Investigación

1. Nuevas líneas de investigación
  - Modelización
  - Aplicación de la inteligencia artificial a la vigilancia epidemiológica
  - Inferencia causal
2. Estudios coordinados con Comunidades Autónomas
3. Nuevas colaboraciones nacionales e internacionales



**ADIA : Lab**

An independent, Abu Dhabi-based laboratory dedicated to basic and applied research in data and computational sciences





# ¿Hacia dónde vamos?

## Comunicación y divulgación

1. El BES se ha convertido en una revista científica en tiempo récord
2. Mayor divulgación resultados de vigilancia tanto a profesionales como a los ciudadanos



### Intoxicación por ciguatera

Descripción	Síntomas	Prevención						
<p>La intoxicación por ciguatera está causada por el consumo de pescado contaminado con ciguatoxinas.</p> <p>El pescado implicado en esta intoxicación acumula ciguatoxinas producidas por microalgas, cuyo hábitat son las aguas cálidas de los arrecifes de coral, como las del mar Caribe o las de los océanos Pacífico e Índico (áreas endémicas).</p> <p>Desde 2008, se han notificado casos de intoxicación por ciguatera en Europa en viajeros procedentes de países endémicos. También se han notificado en Madeira y las islas Canarias varios brotes autóctonos de esta intoxicación, que han dado lugar a más de 100 casos en los últimos años.</p> <p><b>Distribución de los casos de intoxicación por ciguatera</b>  <a href="https://www.ciguatera.jcihva.jcihva.es/ciguatera/ciguatera-distribucion">https://www.ciguatera.jcihva.jcihva.es/ciguatera/ciguatera-distribucion</a></p>	<p>A pesar de ser muy poco frecuente, ten en cuenta los principales síntomas, que pueden empezar a las pocas horas del consumo del pescado tóxico y pueden durar días o algunos meses:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Síntomas gastrointestinales</td> <td>Dolor abdominal, náuseas, vómitos, deshidratación y diarrea.</td> </tr> <tr> <td>Síntomas cardiovasculares</td> <td>Hipotensión, taquicardia y bradicardia</td> </tr> <tr> <td>Síntomas neurológicos</td> <td>Alodinia al frío (dolor ardiente causado por un estímulo frío normalmente inocuo), picores, parestesias, hormigueo o entumecimiento en las extremidades, debilidad general persistente, dolor muscular y articular, cefalea, mareo, temblores y sudoración intensa.</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Si crees que puedes tener una intoxicación por ciguatera, consulta con tu médico</b></p>	Síntomas gastrointestinales	Dolor abdominal, náuseas, vómitos, deshidratación y diarrea.	Síntomas cardiovasculares	Hipotensión, taquicardia y bradicardia	Síntomas neurológicos	Alodinia al frío (dolor ardiente causado por un estímulo frío normalmente inocuo), picores, parestesias, hormigueo o entumecimiento en las extremidades, debilidad general persistente, dolor muscular y articular, cefalea, mareo, temblores y sudoración intensa.	<p>Para disminuir el riesgo de intoxicación por ciguatera ten en cuenta las precauciones en las áreas donde ha igualado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aunque el riesgo podría aum los pescados más grandes siempre las recomendaciones acerca de las especies de pes mayor riesgo;</li> <li>• Evita consumir vísceras (c higado), huelas, cabeza, espinas;</li> <li>• Evita consumir pescados de punto de venta desconocido o n</li> </ul> <p><b>MOSQUITO ALERT</b>  Mapa Interactivo Mosquito Alert</p> <p>Ten en cuenta estas precauciones dur el año, ya que la ciguatera no es estaci</p>
Síntomas gastrointestinales	Dolor abdominal, náuseas, vómitos, deshidratación y diarrea.							
Síntomas cardiovasculares	Hipotensión, taquicardia y bradicardia							
Síntomas neurológicos	Alodinia al frío (dolor ardiente causado por un estímulo frío normalmente inocuo), picores, parestesias, hormigueo o entumecimiento en las extremidades, debilidad general persistente, dolor muscular y articular, cefalea, mareo, temblores y sudoración intensa.							

Las ciguatoxinas no se destruyen con el cocinado o congelado. Son incoloras, inodoras e insipidas, lo que dificulta su percepción.



# Ser referente nacional e internacional en salud pública



**Gracias**

---