

[Inicio](#) > Recomendaciones para prevenir la triquinosis

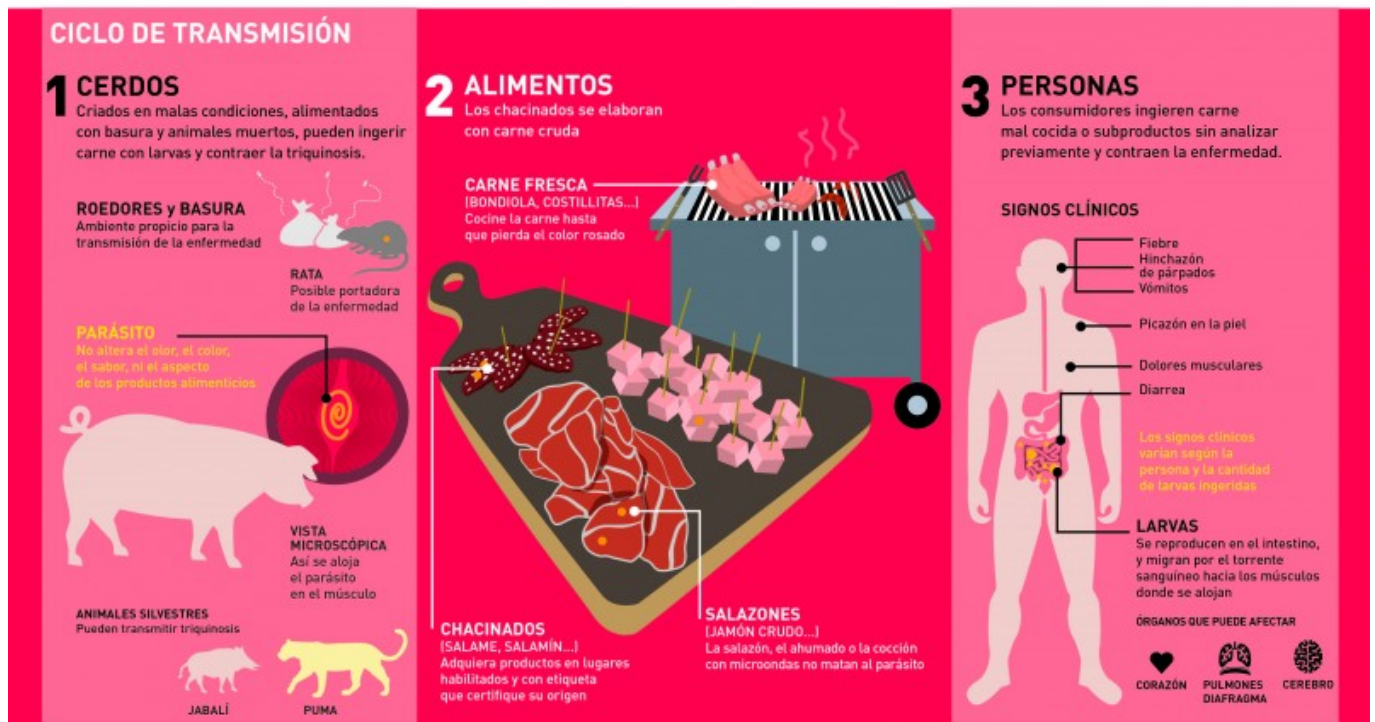


A + A

infografia_11-05-17.jpg

TRIQUINOSIS

Las personas se enferman al consumir carne mal cocida o productos elaborados con carne cruda de cerdo o de animales silvestres, que contienen en sus músculos larvas de parásitos del género *Trichinella*.



[1]

BUENOS AIRES, 11 de mayo de 2017 - El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) brinda a los consumidores de productos porcinos y derivados una serie de precauciones que deben tener en cuenta para prevenir el contagio de la triquinosis.

La triquinosis es una enfermedad parasitaria que fue diagnosticada por primera vez en el país en 1898. Las personas se enferman al consumir carne insuficientemente cocida o productos elaborados con carne de cerdo o de animales silvestres, principalmente jabalíes y pumas, que contienen en sus músculos larvas de parásitos del género *Trichinella*.

La faena doméstica y la carneada de cerdos en el campo -hábitos difundidos en la población rural y

periurbana- promueven la distribución y comercialización de productos porcinos elaborados de forma casera o artesanal. Como en este proceso se utilizan carnes sin cocción, los chacinados, embutidos y salazones resultantes pueden contener larvas de los parásitos que producen la enfermedad.

Una vez que ingresan al organismo de las personas, las larvas de *Trichinella spp.*, pasan por el sistema digestivo y viajan por el sistema circulatorio hasta llegar a los músculos, donde se alojan.

Los principales síntomas de la triquinosis son: fiebre, diarrea, vómitos, hinchazón de párpados, fotofobia o decaimiento similar al de la gripe, dolores musculares y en casos severos, puede ocasionar la muerte.

En consecuencia, quienes produzcan y elaboren estos productos deben verificar que la carne sea apta para consumo humano. Para ello, deben remitir una muestra de carne (entraña) de cada animal para que sea analizada en un laboratorio de la zona mediante la prueba de digestión artificial.

Por tal motivo, el Senasa recomienda a los consumidores que no adquieran productos porcinos que carezcan de una etiqueta que certifique su origen, ya que no es posible saber si han sido sometidos a la prueba diagnóstica.

En el mismo sentido, es importante que solo obtengan chacinados en establecimientos habilitados y no en lugares informales en los que no se puede demostrar la inocuidad y la trazabilidad del producto adquirido.

La prevención también debe trasladarse hasta los hogares: es importante cocinar correctamente la carne hasta que su interior pierda el color rosado, a fin de prevenir la transmisión de la enfermedad.

Además, debe tenerse en cuenta que la salazón, el ahumado y la cocción en microondas no matan al parásito que produce la triquinosis.

Tomar conciencia sobre la importancia de prevenir la triquinosis permitirá modificar ciertas prácticas culturales en el consumo de alimentos, promover una alimentación responsable, evitar riesgos y consumir alimentos seguros.

Si presenta algunos de los síntomas mencionados y consumió recientemente carne o subproductos derivados de cerdo o animales silvestres, concurra rápidamente al centro de salud más cercano.

 [infografia_11-05-17.jpg](#) [2]

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/infografias/recomendaciones-para-prevenir-la-triquinosis>

Enlaces

[1] http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/infografias/infografia_11-05-17.jpg

[2] http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/infografias/infografia_11-05-17_0.jpg