

[Inicio](#) > Pampero TV: Prevención de la triquinosis

---



A +A

## Prevención de la Triquinosis

*El Senasa recuerda algunas pautas para tener en cuenta en la cría de cerdos y en la elaboración de productos de origen porcino.*

**BUENOS AIRES, 27 de mayo de 2015** - El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) informa a los elaboradores de chacinados, a los productores y tenedores de cerdos sobre algunas precauciones para tener en cuenta con el fin de evitar la propagación de la triquinosis.

La triquinosis es una enfermedad parasitaria que fue diagnosticada por primera vez en la Argentina en 1898. Las personas se enferman al consumir carne insuficientemente cocida o productos sin cocción, elaborados con carne de cerdo o de animales silvestres como el jabalí o el puma, que contienen en sus músculos larvas de parásitos del género *Trichinella*.

Una vez que las personas ingieren los productos infestados, las larvas migran por el torrente sanguíneo hacia los músculos, donde se alojan, y provocan fiebre, hinchazón de párpados, dolores y dificultades motrices; incluso pueden ocasionar la muerte.

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.

### La prueba de digestión artificial

Las personas que elaboren chacinados (como chorizo seco, salame y longaniza) a partir de carne cruda de cerdos o de animales silvestres, deben verificar previamente que esta materia prima sea apta para consumo humano. Para ello, deben remitir una muestra de carne de cada animal con el objetivo de que sea analizada en un laboratorio mediante la prueba de digestión artificial, que es la técnica reconocida y eficaz para detectar larvas de parásitos *Trichinella spp.*

La muestra de músculo para el diagnóstico en cerdos se debe extraer del diafragma (entraña),

mientras que en animales silvestres se obtendrá del músculo masetero, de la entraña, lengua o pata delantera. En todos los casos, debe pesar alrededor de 40 g, que corresponden aproximadamente a un trozo de carne de 5cm x 5cm de superficie y 2 cm de espesor. Luego, la muestra debe ser refrigerada hasta su envío al laboratorio (nunca debe ser congelada).

Los productores pueden consultar en las oficinas del Senasa, en los municipios o a un veterinario cuáles son los laboratorios disponibles para remitir la muestra. Asimismo, los elaboradores de alimentos deben recordar que la salazón y el ahumado no matan al parásito, por lo que estos productos deben prepararse siempre con carne que resulte negativa a la prueba diagnóstica.

### **Consumo y comercialización**

En ningún caso se deben consumir o comercializar estos productos hasta confirmar que el diagnóstico resultó negativo a triquinosis. Si la muestra resulta positiva, el laboratorio avisará al Senasa ya que se trata de una enfermedad de notificación obligatoria, quien una vez informado intervendrá para evitar que la enfermedad se transmita a las personas.

### **Condiciones de crianza**

La ocurrencia de esta enfermedad en los animales se ve favorecida por la crianza de cerdos en condiciones precarias, con acceso a basurales y presencia de roedores. En esta situación, aumentan las posibilidades de que se inicie el ciclo de transmisión: los cerdos ingieren larvas de parásitos que se encuentran en roedores o cadáveres, estas ingresan al organismo y migran hasta alojarse en los músculos de los porcinos.

Es importante destacar que los cerdos parasitados no presentan signos clínicos ni su carne muestra cambios en su aspecto, color, olor o sabor, por lo que la triquinosis no puede evidenciarse a simple vista en el campo ni en los productos alimenticios derivados.

Dado que no existen vacunas ni tratamientos para administrar en el animal vivo, las medidas de prevención consisten, principalmente, en mantener la higiene durante la crianza de los cerdos y realizar una prueba diagnóstica luego de la faena y antes de la preparación y consumo de chacinados.

Por tal motivo, el Senasa recomienda a los criadores de cerdos mantener el ambiente de crianza en condiciones higiénico-sanitarias apropiadas, alimentarlos adecuadamente y evitar que estén en contacto con la basura e ingieran desperdicios. Asimismo, resulta muy importante combatir la presencia de roedores, ya que son posibles portadores de la enfermedad y pueden transmitirla a los porcinos.

Al cumplir con las pautas que brinda el Senasa para la crianza de cerdos y la elaboración de productos alimenticios, los productores porcinos colaboran con la prevención de la triquinosis, protegen su actividad productiva, evitan riesgos y producen alimentos seguros.

Puede acceder al folleto haciendo [click aquí](#) [1].

Notas relacionadas:

[Triquinosis: recomendaciones para prevenir la enfermedad](#) [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/videos/pampero-tv-prevencion-de-la-triquinosis>

**Enlaces**

[1] [http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/diptico\\_triquinosis\\_final\\_curvass.pdf](http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/diptico_triquinosis_final_curvass.pdf)

[2]

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/triquinosis-recomendaciones-para-prevenir-la-enfermedad-0>