

Senasa

VA A LA ESCUELA



TRIQUINOSIS. Claves para trabajar con los alumnos

¿Qué es?

La triquinosis es una **enfermedad parasitaria**. 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*.

¿Cómo se transmite?

Si las personas ingieren los productos infectados, las larvas migran por el torrente sanguíneo hacia los músculos, donde se alojan.

La faena doméstica y la carneada de cerdos en el campo 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 y embutidos resultantes pueden contener larvas de los parásitos que producen la enfermedad.

¿Cómo podemos prevenir?

Las personas que elaboren chacinados (como chorizo seco, salame y longaniza) a partir de carne cruda de cerdos o de animales silvestres, 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.*

También, el Senasa recomienda a los criadores de cerdos mantener el ambiente de crianza en condiciones **higiénico-sanitarias apropiadas**, alimentarlos adecuadamente, evitar que estén en contacto con la **basura** e ingieran desperdicios y combatir la presencia de **roedores**, ya que son posibles portadores de la enfermedad.

TRIQUINOSIS. Nota de contenidos para trabajar con los alumnos

Salud Pública

Recomendaciones para productores de porcinos

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



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.

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 infectados, las larvas migran por el torrente sanguíneo hacia los músculos, donde se alojan, y provocan fiebre, hinchazón de párpados, dolores y dificultades motrices.

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.

TRIQUINOSIS.

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 se toma principalmente del diafragma; de no ser posible en animales silvestres, se podrá obtener del músculo masetero, 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, cocción en microondas, congelado en freezer común 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.

TRIQUINOSIS.

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.

TRIQUINOSIS. Nota de contenidos para trabajar con los alumnos

Inocuidad Alimentaria

Recomendaciones para prevenir la enfermedad

El Senasa brinda una serie de pautas para tener en cuenta al consumir carne de cerdo o de animales silvestres y productos elaborados con la misma, como chacinados.

TRIQUINOSIS

EVITE RIESGOS, CONSUMA ALIMENTOS SEGUROS

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

CICLO DE TRANSMISIÓN

- 1 CERDOS**

Criados en malas condiciones, alimentados con basura y animales muertos, pueden ingerir carne con larvas y contraer la triquinosis.

ROEDORES y BASURA
Ambiente propicio para la transmisión de la enfermedad

RATA
Posible portadora de la enfermedad

PARÁSITO
No altera el olor, el sabor, el color, ni el aspecto de los productos alimenticios

VISTA MICROSCÓPICA
Así se aloja el parásito en el músculo

ANIMALES SILVESTRES
Pueden transmitir triquinosis

JABALÍ PUMA
- 2 ALIMENTOS**

Los chacinados se elaboran con carne cruda

CARNE FRESCA
(BONDIOLA, COSTILLITAS...)
Cocine la carne hasta que pierda el color rosado

CHACINADOS
(SALAME, SALAMÍN...)
Adquiera productos en lugares habilitados y con etiqueta que certifique su origen

SALAZONES
(JAMÓN CRUDO...)
La salazón, el ahumado o la cocción con microondas no matan al parásito
- 3 PERSONAS**

Los consumidores ingieren la carne cruda o insuficientemente cocida sin analizar previamente y contraen la enfermedad.

SIGNOS CLÍNICOS

 - Fiebre
 - Hinchazón de párpados
 - Vómitos
 - Erupción en la piel
 - Dolores musculares
 - Diarrea

Los signos clínicos varían según la persona y la cantidad de larvas ingeridas

LARVAS
Se reproducen en el intestino, y migran por el torrente sanguíneo hacia los músculos donde se alojan

ÓRGANOS QUE PUEDE AFECTAR

CORAZÓN PULMONES CEREBRO
DIAFRAGMA

El consumo de productos caseros o artesanales es uno de los grandes deleites para el paladar promedio argentino. Sin embargo, los consumidores de productos porcinos y derivados deben tener en cuenta ciertas precauciones para prevenir el contagio de la triquinosis.

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

TRIQUINOSIS.

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.* afectan los músculos, provocando dolores y dificultades motrices, e incluso pudiendo 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 de cada animal para que sea analizada en un laboratorio de la zona mediante la prueba de digestión artificial.

Por tal motivo, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (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". Durante la cocción se deben monitorear los tiempos y la temperatura - Ideal: más de 70° por varios minutos para matar la larva.

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.