

[Inicio](#) > Triquinosis: recomendaciones para prevenir la enfermedad

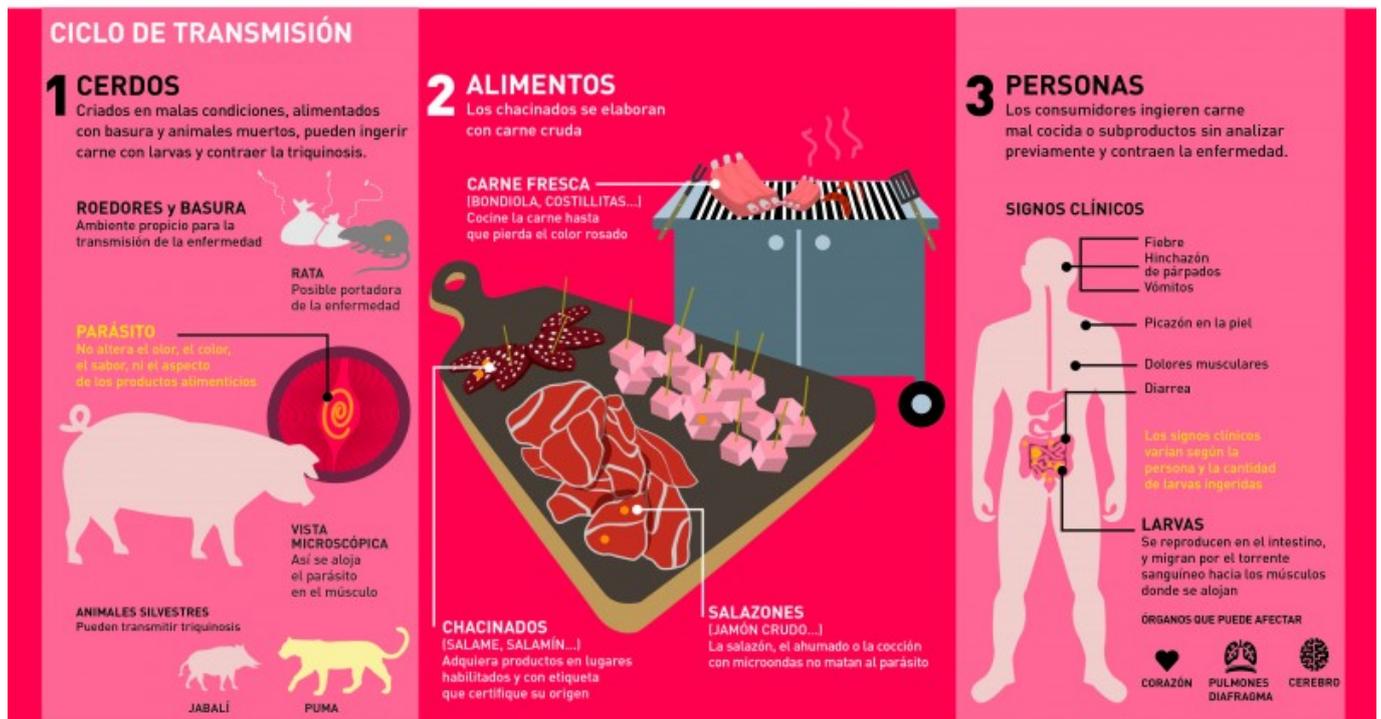


A +A

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]

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.



BUENOS AIRES, 16 de mayo de 2016 - 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.

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 spp.*

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.* 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.

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.

 [infografía_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://senasa.gov.ar/senasa-comunica/infografias/triquinosis-recomendaciones-para-prevenir-la-enfermedad>

Enlaces

[1] http://senasa.gov.ar/sites/default/files/infografias/infografia_11-05-17_1.jpg

[2] http://senasa.gov.ar/sites/default/files/infografias/infografia_11-05-17_2.jpg