

# Alerta por un brote de triquinosis en Córdoba: detectaron 41 casos y hay tres personas hospitalizada

05/11/2024



El Ministerio de Salud de Córdoba informó que se registraron **41 casos de triquinosis** en cinco localidades de la provincia de Córdoba. El anuncio se realizó este martes a través del Departamento de Zoonosis de la provincia.

De este total de casos, **tres están internados** y los demás presentan una buena **evolución clínica con asistencia ambulatoria**. Además, informaron que en la ciudad de Córdoba se detectaron 14 casos; en Río Cuarto 6; en Costa Sacate 17; en Las Arrias 2 y en Los Molinos otros 2.

Según la investigación epidemiológica llevada a cabo por el organismo, se supo que estos brotes **se deben al consumo de chacinados de elaboración casera** adquiridos en los comercios

de estas localidades. La excepción se registró en Las Arrias, donde los casos estarían asociados al consumo de alimentos elaborados en una faena domiciliaria.



La triquinosis se da por consumir carne de cerdo cruda o mal cocida.

Si bien se pudo detectar el origen de los brotes en cada localidad, todavía no se pudo establecer un nexo entre los casos de las distintas localidades.

A raíz de estos 41 brotes, el gobierno de la provincia de Córdoba continúa con las medidas de acción y control en estas cinco localidades para evitar posibles nuevos casos.

Además, advirtió a la comunidad que eviten comprar y consumir salames y chorizos de cerdo en lugares no habilitados o sin la debida inspección sanitaria. Y, en caso de tener alimentos de elaboración casera o de dudosa procedencia, se debe interrumpir su consumo y reservarlos para que puedan ser retirados por el área de bromatología correspondiente.

# ¿Qué es la triquinosis?

La triquinosis es una **enfermedad parasitaria** que se transmite de animales a humanos, provocada por el **consumo de carne de cerdo cruda o mal cocida** contaminada con el parásito *Trichinella spiralis*.

De acuerdo con el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), los **síntomas** pueden variar desde una infección leve hasta casos graves con fiebre, dolores musculares intensos, hinchazón ocular y síntomas gastrointestinales como vómitos y diarrea.

## Cómo evitar el contagio

- Consumir carne de cerdo y productos derivados únicamente elaborados en establecimientos autorizados por la Autoridad Sanitaria (SENASA, ministerios provinciales o bromatología local).
- Verificar que los productos tengan **rótulo con el nombre del establecimiento, datos completos y habilitación** de la autoridad sanitaria competente.
- **Evitar el consumo de productos caseros** a menos que hayan dado resultado negativo en análisis de laboratorio (digestión artificial).
- Cocinar completamente la carne fresca de cerdo, jabalí o puma hasta que los jugos rosados desaparezcan (**temperatura interna mayor a 71°C**).
- Someter las carnes de caza a una inspección veterinaria postmortem y enviar muestras del diafragma, lengua o músculos maseteros al laboratorio para análisis mediante digestión artificial.

Fuente: TN