

Consejos claves para evitar riesgos sanitarios durante los carneos

04/06/2024



La época de carneos en el sur mendocino es un evento que mezcla tradición y comunidad, reuniendo a familias y vecinos en una actividad que va más allá de la mera producción de alimentos. Sin embargo, detrás de esta costumbre tan arraigada, existen serias consideraciones bromatológicas que no deben ser pasadas por alto. La bromatóloga Yanina Blasco subrayó la importancia de las buenas prácticas de manufactura y la prevención de enfermedades como la triquinosis.

“La higiene del lugar de trabajo es fundamental”, explicó Blasco a Diario San Rafael y Fm Vos 94.5. “Es crucial que los carneos se realicen en espacios cerrados y limpios, evitando cualquier tipo de contaminación externa”. Este primer paso incluye la limpieza y desinfección del área de trabajo antes

de comenzar cualquier tarea, asegurando que los mesones y herramientas estén en condiciones óptimas.

Además, Blasco resaltó la necesidad de mantener a las mascotas alejadas del lugar de procesamiento. “Las mascotas pueden introducir pelos o polvo que contaminan los alimentos. Es vital trabajar en un entorno controlado para garantizar la seguridad del producto final”.

Una de las mayores preocupaciones en el carneo de cerdos es la triquinosis, una enfermedad parasitaria que puede ser transmitida al consumir carne infectada. “El parásito responsable de la triquinosis no es visible a simple vista y se encuentra encistado en los músculos del cerdo”, señala Blasco. “Para detectar su presencia, es necesario realizar un análisis de laboratorio”.

Este análisis implica tomar muestras específicas del cerdo, generalmente de los músculos maxilares, ya que son áreas con alta irrigación sanguínea donde el parásito tiende a alojarse. “Es importante recordar que los antihelmínticos comunes no eliminan el parásito de los músculos, por lo que la única manera de estar seguros es mediante un análisis adecuado”, añadió.

La prevención de la triquinosis comienza desde la crianza del cerdo. “Los cerdos deben ser criados en ambientes libres de basura y roedores, y alimentados con comida balanceada”, afirmó Blasco. “La triquinosis suele surgir cuando los cerdos ingieren roedores infectados. Por eso, el control del entorno y la alimentación es esencial”.

Blasco también mencionó que en San Rafael no se han reportado casos recientes de triquinosis, lo que habla de la efectividad de las prácticas de cría y control en la región. “Aun así, nunca está de más ser precavido y seguir las recomendaciones para mantener esta enfermedad a raya”, enfatizó.

Al procesar productos derivados como paté o picadillo, Blasco aconsejó evitar el uso de frascos debido al riesgo de botulismo asociado con el pH elevado de la carne. “Aunque es una práctica común, no es recomendable debido a los riesgos sanitarios. Si bien muchas familias siguen estas tradiciones,

es importante entender los peligros que pueden conllevar”, explicó.

La tradición del carneo en San Rafael es una actividad que mezcla cultura y economía rural, pero no debe descuidarse la seguridad alimentaria. “Siempre que se realice un carneo, la higiene y la limpieza son primordiales. La persona que manipula los alimentos debe ser consciente de su responsabilidad para evitar la contaminación”, concluyó Blasco.