

La importancia de analizar la carne de cerdo para prevenir casos de triquinosis durante la época de carneos

06/07/2026



La bromatóloga Yanina Blasco explicó cómo se transmite esta enfermedad parasitaria, cuáles son los riesgos para la salud y remarcó la necesidad de realizar los controles

correspondientes antes de consumir carne o elaborar chacinados.

Con la llegada de las bajas temperaturas y el inicio de la temporada de carneos familiares en la región, vuelve a cobrar relevancia la prevención de la triquinosis, una enfermedad parasitaria que puede transmitirse al ser humano a través del consumo de carne de cerdo infectada o de productos elaborados con ella. En ese contexto, **la bromatóloga Yanina Blasco** brindó una serie de recomendaciones para evitar riesgos y destacó la importancia de analizar la carne antes de su consumo.

La especialista explicó a **Diario San Rafael** y **FM Vos 94.5** que la triquinosis es una enfermedad causada por un parásito denominado *Trichinella spiralis*, que no puede detectarse a simple vista y cuya presencia sólo puede confirmarse mediante un análisis de laboratorio.

«Trichinosis es un parásito que el cerdo va a poseer y que una vez que nosotros ingerimos la carne del cerdo, se incorporaría a nuestro organismo», detalló.

Blasco aclaró que el cerdo no es el huésped original del parásito, sino que generalmente se infecta al consumir roedores durante su alimentación, especialmente cuando es criado en fincas o lugares donde existe presencia de ratas u otros animales similares.

«El cerdo come tanto verduras como carnes, entonces, dentro de la alimentación, a veces cuando se cría con restos de comida o en lugares donde hay muchos roedores, puede ingerir este tipo de animales y allí ingresar la trichinella a su organismo», explicó.

Un peligro invisible en la faena

La bromatóloga señaló que uno de los mayores inconvenientes es que el animal infectado no presenta signos visibles de la enfermedad.

«La trichinella spiralis no es visible a la vista, a menos que hagamos un análisis», afirmó, al remarcar que tampoco durante la faena es posible identificar si la carne está contaminada.

Por ese motivo insistió en que todas las personas que realizan un carneo deben efectuar el análisis correspondiente antes de consumir la carne o elaborar embutidos y chacinados.

«Cuando nosotros faenemos el animal, es muy importante hacer un análisis a la carne», sostuvo.

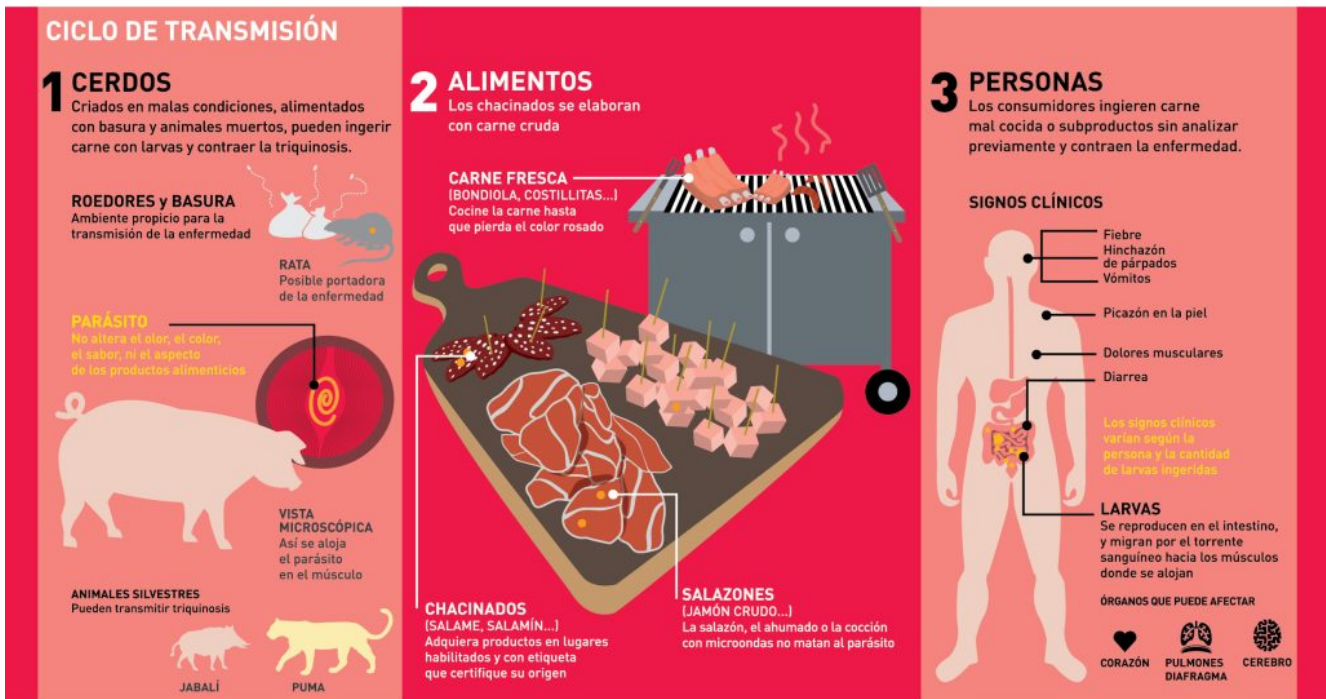
La profesional también explicó que una vez que el parásito ingresa al organismo del cerdo queda alojado en los músculos y permanece allí, por lo que los distintos procesos de elaboración no logran eliminarlo.

«Una vez que el cerdo esté infectado con trichinella spiralis, posteriormente todos los productos derivados del mismo pueden tener el tipo de parásito y cuando nosotros ingiramos esos productos va a ingresar la trichinella spiralis a nuestro organismo», indicó.

En ese sentido, aclaró que la sal utilizada para elaborar jamones curados o los procesos de molienda para fabricar chacinados no destruyen el parásito.

TRICUINOSIS

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*.



Dónde realizar los controles y cómo tomar la muestra

Respecto del análisis, Blasco informó que el Laboratorio de Servicios de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria realiza este estudio y que los resultados se obtienen en poco tiempo.

«El laboratorio de servicios de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria hace ese tipo de análisis y en un par de minutos o de horas ya tiene los resultados», señaló.

Además, explicó que la muestra recomendada corresponde al músculo de los maxilares del animal, debido a que es una de las zonas donde primero suele alojarse el parásito.

«Lo más recomendado es retirar unos 100 gramos de los maxilares del cerdo. De ahí nosotros nos sacamos la duda de que nuestro cerdo está totalmente libre de *trichinella spiralis*», expresó.

Consultada sobre el procedimiento cuando el análisis resulta

positivo, fue categórica: «Lamentablemente es así. Desechar todo», respondió al referirse tanto a la carne como a todos los productos elaborados con ese animal.

Riesgos para la salud y prevención comercial

En relación con las personas que consumen carne contaminada, explicó que el parásito también se aloja en los músculos humanos y puede provocar distintos síntomas.

«Los primeros síntomas son la parte blanca de los ojos de color amarillo, un estado febril y como un tipo de alergia, que se enrojece la piel», describió.

Sin embargo, advirtió que la enfermedad puede presentar consecuencias mucho más graves.

«Podemos llegar solamente a tener este tipo de sintomatologías o puede llegar a provocarnos la muerte. La trichinella puede irse al sistema circulatorio y llegar a nuestro cerebro», alertó.

Finalmente, la especialista recomendó extremar los cuidados al momento de adquirir carne de cerdo y chacinados, priorizando siempre establecimientos habilitados.

«Es sumamente importante que siempre compremos en lugares habilitados, que sepamos la procedencia del mismo. Si compramos chacinados, exactamente lo mismo, que vengan etiquetados y tengan una rotulación específica de un lugar habilitado», concluyó.