

Precauciones a tener en cuenta para evitar la triquinosis

21/06/2021

Nos encontramos en época de carneos, actividad tradicional en nuestras zonas, en las que muchos aprovechan para el faenado de cerdos y generar jamones y chacinados. No obstante, deben tenerse en cuenta una serie de medidas de prevención, especialmente contra la triquinosis, enfermedad parasitaria de gran peligrosidad. Sobre este tema habló con FM os (94.5) y Diario San Rafael, Tatiana Aronowicz, integrante del equipos de Coordinación de Zoonosis del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa).

La profesional señaló que la triquinosis es una enfermedad que preocupa, especialmente en regiones como la nuestra, donde es más común y frecuente encontrar personas que realizan carneos y fiambres caseros. “Está bueno recordar que la triquinosis es una enfermedad parasitaria, es una zoonosis porque se transmite de los animales hacia las personas, también se la puede escuchar como una ‘ETA’ (enfermedad transmitida por alimentos), y se contagia a las personas cuando consumen carne de cerdo, de cerdos silvestres, jabalíes o pumas que tienen en sus músculos las larvas de un parásito que se llama ‘trichinella’. Esas larvas se alojan en los músculos y, como estos productos se hacen con salazones o con ahumados (no con cocción directa), la larva sobrevive y de esa manera con frecuencia se contagian las personas”, explicó.

Entre los síntomas de triquinosis, hay fiebre, molestia abdominal, espasmos, diarrea, hinchazón facial alrededor de los ojos, dolor muscular (especialmente al respirar, masticar o al usar músculos largos), debilidad muscular. Como puede apreciarse, parte de esa sintomatología es similar a la de otras enfermedades, entre ellas el covid, por lo que puede

confundirse. Por otra parte, eso surge entre una semana y diez días después de consumir el producto, por lo cual es necesario recordarlo.

La profesional expresó que las personas que tienen animales, o que los cazan para consumirlos o elaborar alimentos, deben tener en cuenta que “la única manera de saber si ese animal está parasitado, es haciéndole la técnica de laboratorio que se llama digestión artificial, que como su nombre indica, lo que hace es simular lo que pasaría en nuestro estómago con los jugos gástricos, que dejarían la larva suelta a partir de ese músculo que acabamos de ingerir, y una vez que se libera la larva, en el laboratorio con el microscopio vemos la larva y que esa carne no se puede consumir, mientras que quienes comprenden esos productos ya elaborados, tienen que fijarse que tenga una etiqueta o algo que indique dónde fue elaborado, para asegurarse que la carne estaba segura y que había sido analizada para elaborarla”. Cabe destacar que los animales no tienen sintomatología que permita saber si tienen o no ese parásito, por lo que su carne debe ser analizada sí o sí, en caso de querer sacar las dudas.

<http://diariosanrafael.com.ar/diariosanrafael/wp-content/uploads/2021/06/TATIANA-ARONOWICZ.mp3>