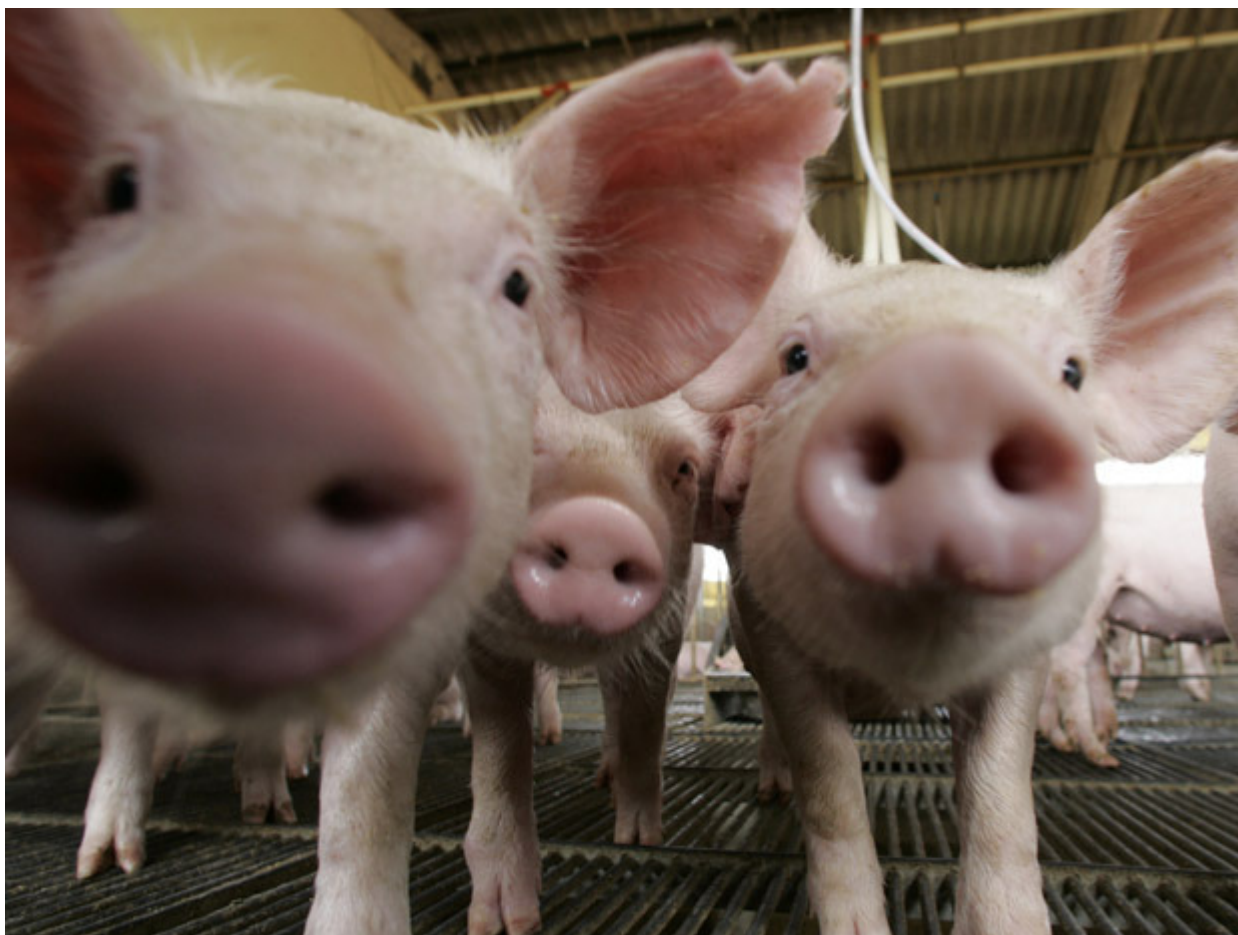


# Triquinosis: Este año se reportaron dos casos sospechosos en San Rafael

28/08/2024



El Ministerio de Salud confirmó en las últimas horas el fallecimiento de una persona que se había contagiado de triquinosis en Guaymallén. Es el primer caso fatal en la provincia, donde ya se había registrado un “alerta” por la enfermedad a fines de junio.

El brote ocurrido en Guaymallén reportó 21 casos sospechosos y 2 confirmados por laboratorio, ya que en las muestras estudiadas se encontró el parásito *Trichinella spiralis*, que causa la enfermedad.

Anteriormente, el pasado 25 de junio la Dirección de

Epidemiología de la Provincia había emitido un alerta para la provincia tras un brote en el departamento de San Martín, donde también se habían confirmado varios casos.

En aquella ocasión se alertaba a los equipos de salud para que estén atentos y actúen con rapidez ante un posible caso.

Diario San Rafael pudo acceder al informe de alerta, que marcaba que hasta fines de junio se reportaban 21 casos en la provincia, 2 de ellos sospechosos en nuestro departamento.

En el documento se marcaron un total general de 13 casos en San Martín, 2 en San Rafael, 2 en Guaymallén y 1 en Godoy Cruz, Junín, Las Heras y Tupungato.

La principal fuente de contagio para el ser humano es el cerdo, aunque también existen otras, como el jabalí o el puma.

Los brotes de esta enfermedad se producen en su mayoría durante la época de bajas temperaturas, en el momento del año en que se realiza con mayor frecuencia la faena de animales provenientes de crianza familiar sin control sanitario.

La triquinosis es una enfermedad parasitaria que se transmite a los seres humanos de modo accidental, por la ingestión de carne o derivados cárnicos, crudos o mal cocidos.

## **PREVENCIÓN**

La faena doméstica y el carneo de cerdos en el campo promueven la distribución y comercialización de alimentos porcinos - chorizos, salames, bondiolas y demás embutidos- producidos de forma casera o artesanal. El proceso de elaboración se realiza con carne cruda, por lo que, si no se analiza debidamente, puede contener larvas de los parásitos que producen la enfermedad.

Quienes elaboran estos productos deben verificar que la carne sea apta para consumo humano, para lo cual deben remitir una

muestra de carne de cada animal faenado para ser analizada en un laboratorio de la zona mediante la prueba de digestión artificial.

Es importante tener siempre presente que, una vez ingresado el parásito al cuerpo humano, no es posible eliminarlo, afecta los músculos, provoca importantes dificultades motrices y dolores que se van acrecentando con el tiempo e incluso pueden ocasionar la muerte.

## **SAN RAFAEL Y ALVEAR SON LOS PRINCIPALES PRODUCTORES PORCINOS DE MENDOZA**

Hay que destacar que en la provincia de Mendoza, según los últimos datos del clúster ganadero, existen 37.756 cabezas de ganado porcino.

Los principales productores de cerdo de la provincia son San Rafael y General Alvear. Los números marcan que en nuestro departamento hay unas 7.682 cabezas, mientras que en territorio alvearense suman 6.453.

En total son 14.135 animales, casi el 38% del stock porcino de Mendoza. Más atrás se ubica Tunuyán con 4.643, Lavalle con 3.170 y Santa Rosa con 3.149.