

# Triquinosis: las señales y cuidados para no comprar o cocinar carne en mal estado

29/08/2024



La muerte de una persona por triquinosis y los dos casos confirmados hasta el momento en el distrito de La Primavera, en Guaymallén, generaron alarma por el brote. Mientras se espera el resultado de más estudios que se pidieron al Instituto Malbrán, un bromatólogo dio recomendaciones sobre los cuidados que se deben tener para evitar la enfermedad al momento de cocinar bien carnes como la de cerdo.

**Daniel Rabino**, director de **Departamento de Higiene de los Alimentos** de **Mendoza**, señaló que todos los alimentos que consumamos *“tienen que tener una fuente conocida, habilitada,*

***aprobada y controlada***", ya sean en establecimientos dedicados a la venta de alimentos, como en los puestos irregulares.

En caso de que la compra se haga en locales presuntamente habilitados, como las carnicerías, explicó que **todos los clientes cuentan con "la facultad de pedirle la información al carnicero"**.

Rabino indicó que siempre hay "señales" que exponen a un establecimiento que no cumpla con los requisitos de salubridad: "Si yo voy a un lugar y veo que hay olor feo, moscas dando vueltas, toco el vidrio del exhibidor y está tibio", ejemplificó.

Luego, el director de Higiene de los Alimentos destacó el peligro que supone **la venta indiscriminada de alimentos de elaboración casera**, sin ningún tipo de control, al público.

***"Tenemos que marcar una línea divisoria entre lo público y lo privado. Lo privado es lo que hago puertas adentro de mi casa para mi familia, no lo hago para venderlo y para sacarlo al ámbito público. En el ámbito público cualquier alimento debe cumplir con todos los requisitos propios de ese alimento"***, advirtió.

## **Cuidados al manipular los alimentos**

En los casos donde se quiera manipular un alimento que despierte sospechas por su estado, se indicó que lo que se debe hacer es ***"recurrir a fuentes de información confiables"***, en donde destacó al **Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTI)** y a la **Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo**.

Rabino explicó que en caso de tener dudas con la carne de cerdo, siempre se puede acceder a ***"algún municipio cercano con la muestra de carne, para que se haga un análisis, una triquinoscopía y vea si hay triquinosis en ese cerdo"***.

En relación con la creencia popular de que el fuego mata a los parásitos, Rabino describió esto como un “facilismo” y aseguró que, aunque una buena cocción sí elimina al parásito, “*todos los procesos culinarios están pensados en cargas microbianas normales y materias primas confiables y sanas*”.

Luego agregó: “*No podemos dar el mensaje de que cualquier cosa que tira a la parrilla está bien porque el calor lo va a matar, porque no es así*”.

Además, se refirió a las conservas de vegetales, comúnmente vendidas en las verdulerías, donde señaló que aunque “*ningún microorganismo que me va a producir una intoxicación o un incidente alimentario altera al producto, ni color, ni olor, ni sabor, ni textura. Pero puede ser que en la carga de microorganismo también haya otros que son alterantes*”.

El director del Departamento de Higiene de los Alimentos también describió que *toda manipulación que se hace sobre un alimento debe estar medida*. “*Todas estas prácticas de guardar, congelar, descongelar, volver a congelar y dejarlo a temperatura ambiente, atentan contra la inocuidad de este alimento*”, consideró.

Sin embargo, a pesar de cumplirse con todos los cuidados preventivos el bromatólogo aseguró que “*el riesgo disminuye, pero nunca es cero o cien*”.

## Qué es la triquinosis

La triquinosis es una enfermedad parasitaria que se presenta en los humanos por el consumo de carne mal cocida o con una alta carga de microorganismos. El parásito en cuestión es conocido como *Trichinella Spiralis*, el cual se presenta principalmente en la carne de cerdo.

Esta enfermedad causó la muerte de un hombre a raíz de un brote en la localidad de Guaymallén. Por este motivo, Rabino

se prestó para comunicar las prevenciones que se deben llevar a cabo para disminuir la posibilidad de que este parásito se presente en nuestra comida.

Fuente: El Sol –  
<https://www.elsol.com.ar/mendoza/triquinosis-las-senales-y-cuidados-para-no-comprar-o-cocinar-carne-en-mal-estado/>