

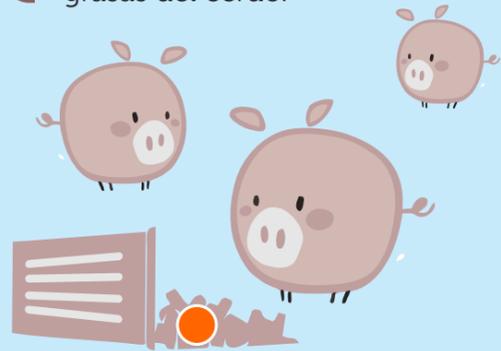


# ¿SABÉS LO QUE ES LA TRIQUINOSIS?

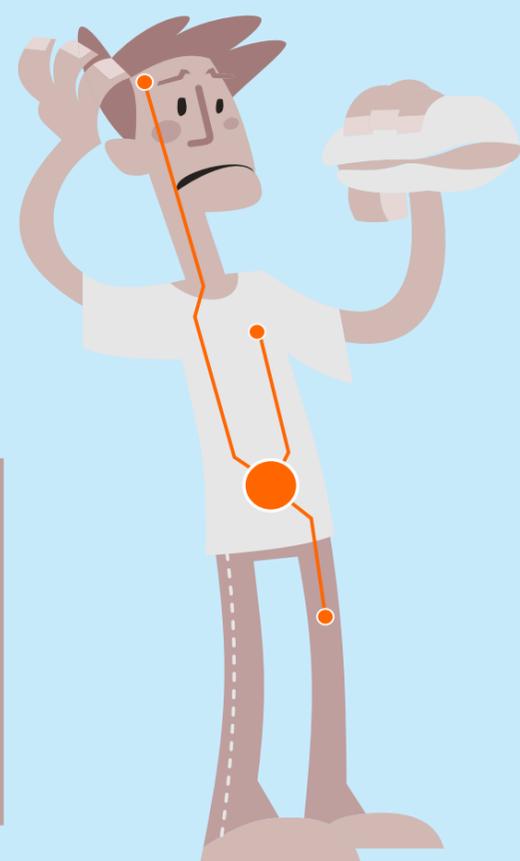
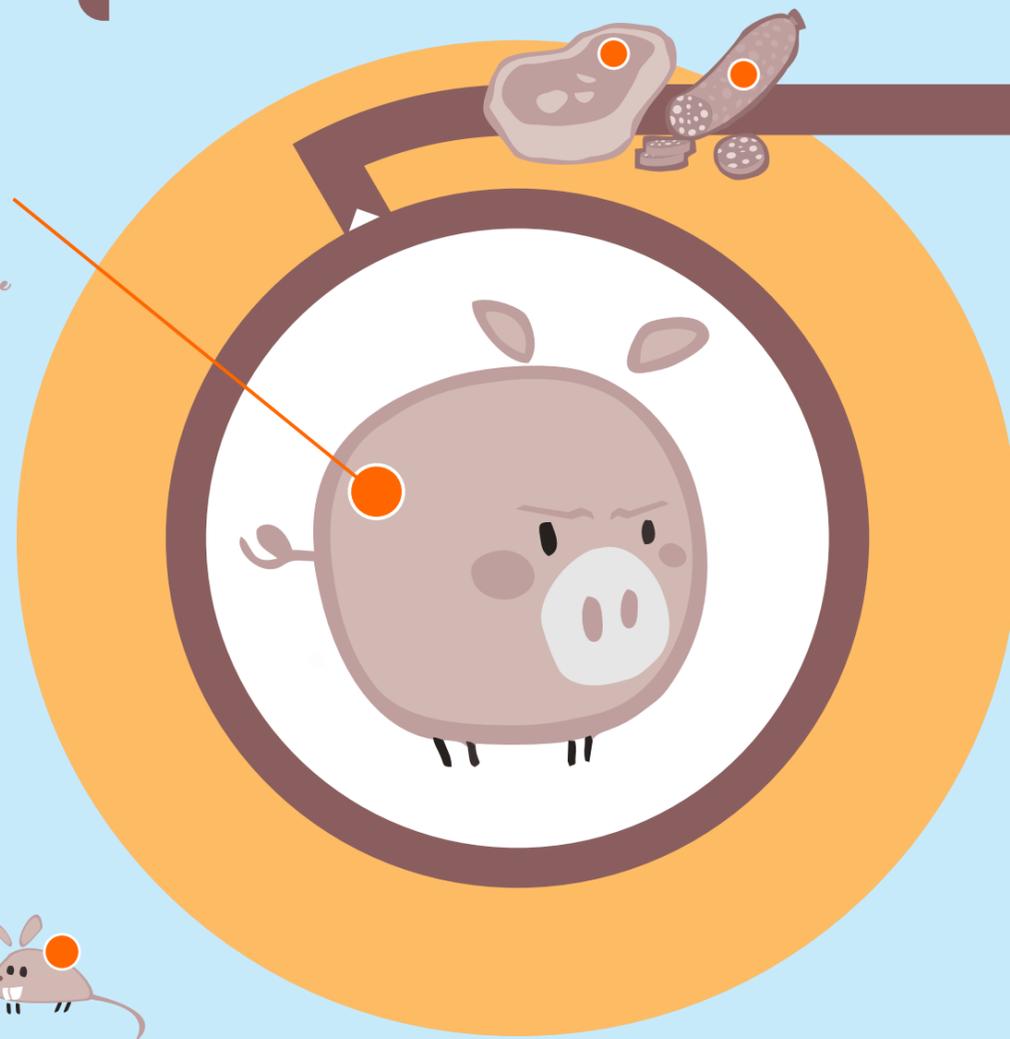
La Triquinosis es un enfermedad producida por un parásito con forma de gusano que se encuentra alojado en los músculos de los cerdos y otros animales salvajes, como el jabalí. Conozcamos más acerca de ella:

**2** Los cerdos sin los cuidados necesarios, muchas veces se alimentan en basurales con desperdicios o restos de alimentos, hospedando así al parásito. Las larvas del parásito se alojan en los músculos o paredes grasas del cerdo.

**3** Las larvas quedan enquistadas en la carne y los productos derivados del cerdo.



**1** Las ratas, los basurales y desperdicios son los focos primarios del parásito.



**4** Al consumir la carne de cerdo infectada, los parásitos se liberan en los intestinos. Crecen, alcanzando una longitud de 2 a 4 mm y se preparan para reproducirse.

**5** Las larvas migran al torrente sanguíneo, de esta manera invaden los tejidos musculares, incluyendo el corazón y el diafragma, además pueden afectar los pulmones y el cerebro.

## SÍNTOMAS

Fiebre	Dolores musculares	Diarrea	Vómitos	Hinchazón de párpados

Si presenta algunos de éstos síntomas luego de haber comido carne de cerdo, NO TIRE LOS RESTOS DEL ALIMENTO, ya que son fundamentales para realizar un diagnóstico preciso.

## CONSEJOS PARA PREVENIR LA TRIQUINOSIS

**CRIANZA DE CERDOS:**  
Los cerdos deben ser criados en instalaciones adecuadas, bien alimentados y sin contacto con basura, desechos o ratas.

**FAENA DE CERDOS:**  
Según lo establecido por la Ley, se exige un control de cada res faenada para verificar que la carne no esté infestada con triquinosis. Es un análisis simple, que permite que un veterinario y un laboratorio confirmen que ese animal no posee la infección. Si se determina la presencia de triquinosis en sus

tejidos, se debe eliminar la res, este control es la única garantía para los consumidores.

**CONSUMIDORES:**  
Los productos caseros de cerdo sólo deben consumirse cuando se tenga la total seguridad de que fueron elaborados con carne controlada y que provienen de comercios habilitados. Hay que tener en cuenta que la salazón y el ahumado no matan al parásito. Se recomienda ingerir la carne de cerdo bien cocida, nunca jugosa. Se debe cocinar hasta que desaparezca el color rosado.

Para más información  
**0.800.222.1001**  
[www.msal.gov.ar](http://www.msal.gov.ar)



**Ministerio de Salud**  
Presidencia de la Nación