

Tradición y seguridad alimentarias: carneo porcino sin triquinosis



Elena Spadoni

Apenas amanece, hace mucho frío y está "cayendo la helada" pero el entusiasmo, el mate y la compañía de la familia y amigos hacen que nos olvidemos de la temperatura. Arranca el día y se reparten las tareas: algunos picarán la carne, otros harán las mezclas y los menos experimentados en elaboración aprenderán o se encargarán de preparar el fuego para el asadito, para organizar el partido de truco y para realizar las degustaciones de

los productos en elaboración, futuras exquisiteces tales como salames, bondiolas, jamón crudo, morcillas, quesos, etc.

Pero ¿quién se ocupó de hacer inspeccionar la carne del cerdo antes de elaborar los productos? Seguro que alguna persona dirá: "¿Para qué? ¡Si el chancho está sano!"

Triquinelosis

Sinonimia: Triquinosis. Triquiniasis. Triquineliasis.

La triquinosis es una enfermedad que no presenta síntomas característicos en el cerdo y es por eso que se cree que el animal no la padece, y se procede a elaborar los productos sin haber hecho inspeccionar previamente la carne. Es una enfermedad de denuncia obligatoria ante todos los organismos de salud (municipales, provinciales y nacionales).

¿Qué es la triquinosis? ¿Cómo se contrae?

La triquinosis es una enfermedad parasitaria producida por la larva de distintas especies del nematodo del género *Trichinella*.

Se transmite al hombre por el consumo de carne de cerdo o animales silvestres (jabalí, oso, morsas, cocodrilos, animales omnívoros y carnívoros, en general), en preparaciones saladas y/o ahumadas sin cocción: salames, salamines, bondiolas, jamón crudo, etc., debido a que el parásito

se aloja en los músculos (carne) del animal.

 Parásito causante de la triquinosis

Los animales adquieren la enfermedad al consumir ratas o restos de carne de otros animales infectados con el parásito, y el hombre la adquiere al consumir carne o productos de cerdo o animales silvestres que no han sido inspeccionados previamente.

Origen de los brotes

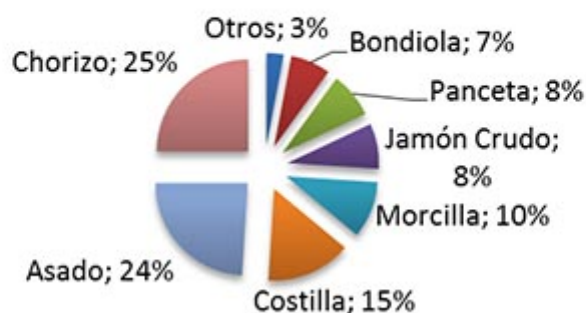
Los brotes de triquinosis ocurren principalmente durante los meses de otoño e invierno, época en la cual se realiza en las zonas rurales el mayor número de faenas domiciliarias para consumo propio, sin un análisis previo de la carne de cerdo a utilizar. Se advierte predominio de condiciones de alimentación y tenencia de animales de alto riesgo sanitarios debido, principalmente, a la utilización de residuos domiciliarios en su alimentación y a la presencia de roedores y basura en el predio.

Número de afectados por Triquinosis, s/Dpto. en que se comunicaron los casos. Mendoza. 2010.	
Brotos	N° de afectados
Maipu	41
Gral. Alvear	16
GodoyCruz	115
Guaymallén	2
Lavalle	8
Luján de Cuyo	9
Rivadavia	180
Tunuyán	9
Total	380

Fuente: Departamento de Epidemiología-Ministerio de Salud. Provincia de Mendoza


El desconocimiento, la ausencia de medidas preventivas adecuadas (procedencia de materia prima, falta de inspección veterinaria) y la desinformación existente sobre la forma de contagio de esta parasitosis han sido las causantes en el año 2010 de 380 casos de triquinosis en la provincia de Mendoza, cifra que ha ido disminuyendo en 2011 a 96 y a 31 en 2012, según datos del Departamento de Epidemiología de Mendoza.

Distribución porcentual de los alimentos consumidos por los enfermos



Los brotes se originaron por carneos caseros y otros ilegales destinados a la venta de los productos. Si se realiza carneo casero es solo para consumo familiar y los productos no se pueden vender. Para ello deberán registrarse como elaboradores y la faena deberá ser realizada en frigoríficos habilitados. En ambos casos es necesario tener en cuenta que es fundamental la inspección de la carne previa a su consumo.

Contagio y sintomatología en el hombre

 Triquinosis cómo afecta El hombre ingiere carne con larvas enquistadas que al llegar al estómago se liberan por la acción de enzimas digestivas, y se dirigen al intestino donde comienzan a reproducirse para posteriormente diseminarse en los músculos, preferentemente en los más activos como el diafragma, maseteros, linguales, oculares, espalda y lumbares. Todo el ciclo se produce en un solo huésped (el hombre en este caso) y para que pueda iniciarse un nuevo ciclo es necesario que la larva sea ingerida por otro huésped de la misma u otra especie animal, incluyendo el hombre.

La sintomatología es variada, dependiendo de la dosis infecciosa ingerida y del estado de salud de la persona, pero la mayoría de los autores coinciden en que se produce en tres fases:

Fase 1: invasión intestinal, generalmente con vómitos y dolor abdominal.

Fase 2: diseminación de larvas: a los 10-20 días con dolores musculares, dificultad respiratoria, edemas en cara y párpados, dolor de cabeza y debilidad general.

Fase 3: formación de quistes: con dolor muscular en las zonas afectadas.

Contagio y sintomatología en los animales

Tanto el cerdo como los animales silvestres no presentan una sintomatología específica que permita diagnosticar la enfermedad en estado vivo, razón por la cual se cree que el animal está sano.

Los animales contraen la triquinosis al ingerir carne o restos de basura con trozos de carne sin cocción o ratas infectados con la larva. En ellos se produce el mismo ciclo descrito anteriormente en el hombre, por lo tanto las larvas se disponen en los mismos músculos (carne) que luego nosotros vamos a consumir: diafragma (entraña), maseteros (quijada), lengua, espalda (paleta, asado ruso, etc.) y lumbares (costeletas, lomo) y preferiblemente el costillar.

Prevención de la triquinosis



La única forma de evitar la triquinosis es analizar cada cerdo faenado previo a la elaboración o consumo de su carne.

1. Consultar al Área de Bromatología y Veterinaria de su Municipio para realizar el análisis de "Digestión Artificial" si va a realizar un carneo familiar para consumo propio. Se recomienda que la muestra para su análisis sea la quijada o la entraña de cada animal.
2. No consumir productos que se vendan en la vía pública puesto que al no saber su procedencia, no hay certeza de que cumplan con las normas de higiene que garantizan su salubridad.
3. No utilizar residuos de cocina en la alimentación de porcinos. La incidencia de triquinosis en los cerdos que se alimentan con residuos crudos de cocina, restaurantes o mataderos es 20 veces más alta que la de los cerdos que se alimentan con granos.

Para más información sobre cría de cerdos, remitirse a la Cátedra de Zootecnia y Granja, Facultad de Ciencias Agrarias, UNCUYO.

4. Cocinar la carne de cerdo hasta los 70°C o hasta que desaparezca el color rosado, y dejarla reposar 3 minutos antes de consumirla o picarla.
5. Los métodos de preparación que NO se consideran seguros son: ahumado, salazón y cocción en microondas ya que no matan el parásito.
6. Pueden congelarse cortes de hasta 15 cm de grosor a -15°C durante 20 días o -30°C durante 6

días para ser considerados seguros. Sin embargo, se aconseja como mejor medida de seguridad alimentaria para su consumo la inspección de la carne antes de realizar cualquier operación de elaboración o de preservación.

7. Es muy importante tener presente que las medidas de seguridad descritas anteriormente se aplican también a la carne de animales de caza que vaya a ser consumida en distintas preparaciones.

Por último y como medida de precaución a la hora de elaborar alimentos recuerde: lavarse las manos con agua tibia y jabón antes de su preparación, después de manipular carne cruda como así también utilizar recipientes y utensilios limpios en todo momento, sobre todo si los mismos fueron usados anteriormente para productos crudos.

Bibliografía

1. Acha, P.; Szyfres, B. 2003. Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales. Tercera edición. Volumen III. Parasitosis. Publicación Científica y Técnica N° 580. Organización Panamericana de la Salud. Oficina Sanitaria Panamericana. Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud. Washington, DC 20037, EUA.
2. Centers for Disease Control and Prevention (CDC). USA. Disponible en: <http://www.cdc.gov> [Consulta 22 de abril de 2015].
3. Departamento de Epidemiología de Mendoza. Disponible en: <https://www.infosalud.mendoza.gov.ar> [Consulta 09 de abril de 2015].
4. International Commission on Trichinellosis (ICT). Recommendations 2015. Disponible en: <http://www.trichinellosis.org> [Consulta 12 de mayo de 2015].
5. United States Department of Agriculture. Food Safety and Inspection Service. Parásitos y enfermedades transmitidas por alimentos. Disponible en: <http://www.fsis.usda.gov> [Consulta 10 de mayo de 2015].

[Alimentos \(/index.php?option=com_tags&view=tag&id=9-alimentos&Itemid=128\)](#)

[Salud \(/index.php?option=com_tags&view=tag&id=18-salud\)](#)