

Triquinosis: por qué es importante saber qué es y cuáles son los síntomas

17 julio, 2023



Los departamentos Tunuyán, Tupungato y San Carlos, cuentan con áreas de bromatología. En comunicación con El Cuco Digital, la bromatóloga Carolina Manoni explicó cómo las personas se pueden contagiar

Ya inmersos en el pleno invierno, es una temporada ideal del año para realizar los tradicionales cárneos y la elaboración de todo tipo de fiambres caseros como pueden ser jamón crudo, chorizos secos, salames, entre otros.

En el Valle de Uco, por sus características geográficas, es muy habitual encontrar en diferentes fincas y familias enteras realizando los tradicionales cárneos en esta época del año.

Debido a esta situación, especialistas en bromatología e incluso desde los propios municipios de cada departamento,

cuentan con sus respectivas áreas de bromatología, con la finalidad de prevenir esta enfermedad.

Qué es la triquinosis

La triquinosis es causada por un parásito (trichinela), que se aloja habitualmente en el músculo de los cerdos y otros animales salvajes como jabalíes y pumas por mencionar algunos.

En comunicación con El Cuco Digital, Carolina Manoni Bromatóloga comentó cómo las personas se pueden llegar a contagiar :**“La persona se puede contagiar de esta patología al consumir una carne mal cocida de un animal infectado o al comer alguna conserva realizada con un animal contagiado con el parásito”**.

Seguidamente agregó: **“Esta enfermedad en el paciente produce hinchazón en los párpados, irritación en los ojos, provoca fiebre y dolores estomacales y musculares, debido a que este parásito se aloja justamente en los músculos”**.

“Ante esta situación, el paciente debe acudir de manera rápida a un centro de salud u hospital para recibir atención de manera inmediata, ya que esta situación de no ser tratada podría derivar en resultado muerte”, finalizó

A la hora de realizar cárneos o cualquier tipo de conservas caseras, utilizando carnes de animales silvestres o salvajes, se recomienda hacer una consulta con especialistas, para que estos puedan examinar un trozo de esa carne y así determinar si está o no apto para el consumo y evitar cualquier tipo de inconvenientes.