

# TRIQUINOSIS

Las personas se enferman al consumir carne mal cocida o productos elaborados con carne cruda de cerdo o de animales silvestres, que contienen en sus músculos larvas de parásitos del género *Trichinella*.

## CICLO DE TRANSMISIÓN

### 1 CERDOS

Criados en malas condiciones, alimentados con basura y animales muertos, pueden ingerir carne con larvas y contraer la triquinosis.

#### ROEDORES y BASURA

Ambiente propicio para la transmisión de la enfermedad

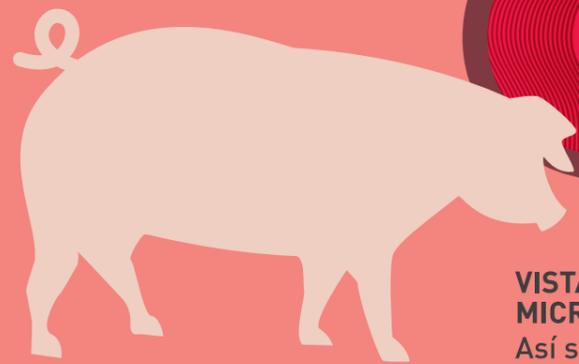


#### RATA

Posible portadora de la enfermedad

#### PARÁSITO

No altera el olor, el color, el sabor, ni el aspecto de los productos alimenticios



#### VISTA MICROSCÓPICA

Así se aloja el parásito en el músculo

#### ANIMALES SILVESTRES

Pueden transmitir triquinosis



JABALÍ



PUMA

### 2 ALIMENTOS

Los chacinados se elaboran con carne cruda

#### CARNE FRESCA

(BONDIOLA, COSTILLITAS...)

Cocine la carne hasta que pierda el color rosado



#### CHACINADOS

(SALAME, SALAMÍN...)

Adquiera productos en lugares habilitados y con etiqueta que certifique su origen

#### SALAZONES

(JAMÓN CRUDO...)

La salazón, el ahumado o la cocción con microondas no matan al parásito

### 3 PERSONAS

Los consumidores ingieren carne mal cocida o subproductos sin analizar previamente y contraen la enfermedad.

#### SIGNOS CLÍNICOS

