

PAUTAS DE PRODUCCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE TRIQUINOSIS

Méd. Vet. Federico Guzmán y Méd. Vet. Oscar Bravo. 2014. E.E.A Cuenca del Salado, INTA Informa N° 19. EEA Cuenca del Salado, Rauch, Belgrano 416. Tel. (02297) 440525. guzman.federico@inta.gob.ar ; bravo.oscar@inta.gob.ar www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Enf. parasitarias de los porcinos](#)

La triquinosis es una enfermedad causada por un parásito que afecta principalmente a los cerdos como también a la fauna silvestre. Debido a que puede contagiarse al hombre se la considera como una zoonosis asociada, principalmente, al consumo de carne de cerdo cruda o mal cocida, o al consumo de chacinados, embutidos o salazones de origen desconocido, o sin el control sanitario adecuado. Otra fuente de contagio la constituyen los animales de caza, fundamentalmente la carne de jabalí, puma y sus subproductos.

En Argentina la enfermedad es endémica por la presentación anual de brotes humanos. Según datos del ministerio de salud de la nación en la última década se han reportado más de 6.000 casos en humanos.

Dado que no existen tratamientos para realizar en el animal vivo, una vez que las larvas se encuentran en musculo, las medidas de prevención consisten, principalmente en el manejo e higiene durante el ciclo productivo, la realización de controles en la faena y al momento de la preparación de alimentos previa al consumo.



Para la prevención resulta fundamental tener una correcta limpieza sobre el establecimiento.

Según relevamientos de la Estación Experimental Cuenca del Salado del INTA, “en la actualidad, los cerdos sacrificados en los mataderos oficiales presentan una baja prevalencia de infección (0,01 a 0,03%) a *Trichinella* sp., no obstante la fuente más común de infección humana son los cerdos criados en la periferia de las ciudades (crianza de traspatio con acceso a alimentación con basura y convivencia con ratas), el 100 % de los alimentos implicados en los brotes, tanto los de origen familiar o comercial, fueron productos de factura casera, elaborados a partir de material proveniente de faenas domiciliarias, sin o inadecuado control sanitario”, mientras que “no se han registrado casos humanos ni a partir de establecimientos habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), ni por el Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires (M.A.A.).

El cumplimiento de las normas sanitarias establecidas para la tenencia y cría de cerdos, sus modos de alimentación, la higiene y la distancia entre basurales y los establecimientos productivos, junto al estricto control de roedores son factores que disminuyen los riesgos de enfermedad.

Como medidas a adoptar, en lo que respecta a las instalaciones, los técnicos de INTA Cuenca del Salado sugieren “tener una correcta limpieza sobre el establecimiento, realizando esta en forma periódica y rutinaria”, al tiempo que “realizar desratizaciones periódicas en los criaderos, teniendo precaución de que los venenos no estén al alcance de los animales”.

En cuanto a los alimentos los referentes del INTA proponen “mantenerlos preservados en lugares que no tengan acceso los roedores, haciendo una correcta alimentación de los cerdos evitando darles desechos, ya que estos son atrayentes para las ratas”. Estas medidas deben complementarse con “una correcta cobertura de las necesidades nutricionales de los animales, para que estos no busquen alimentos secundarios o sustitutos (ejemplo ratas) que le puedan transmitir la enfermedad”.

En materia sanitaria se deben prevenir abortos y mortalidades embrionarias con vacunas y medidas de manejo y en cuanto a los aspectos administrativos “tener las inscripciones y las habilitaciones correspondientes ante municipio, ministerio asuntos agrarios y Senasa, hecho que permitirá tener un criadero en condiciones sanitarias”.

De acuerdo a los registros, el origen de los brotes de triquinosis en las personas habitualmente se debe al consumo de carne de cerdo proveniente de faenas caseras de cerdos, sin ningún tipo de control, criados en condiciones precarias. La elaboración de chacinados sin un análisis para descartar la presencia de la larva es un importante factor de riesgo.

La manera más eficaz de realizar el diagnóstico de triquinosis es mediante el análisis de músculos (entraña, intercostales, masetero y lengua) mediante una técnica denominada Digestión Artificial, que permite detectar la presencia de larvas de trichinella spp.

Cuando la faena es para autoconsumo se debe analizar una porción de entraña de cada cerdo para descartar la presencia de parásitos. El análisis debe efectuarse antes que la carne sea consumida o procesada, remitiendo las muestras al área de bromatología municipal o a un profesional veterinario.

Volver a: [Enf, parasitarias de los porcinos](#)