

TRIQUINOSIS

EVITE RIESGOS, CONSUMA ALIMENTOS SEGUROS

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

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

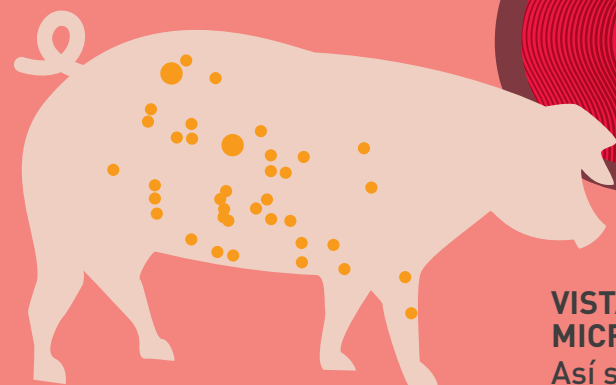
Ambiente propicio para la transmisión de la enfermedad



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, COSTILLAS...) 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 la carne cruda o insuficientemente cocida sin analizar previamente y contraen la enfermedad.

SIGNOS CLÍNICOS

