

# 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

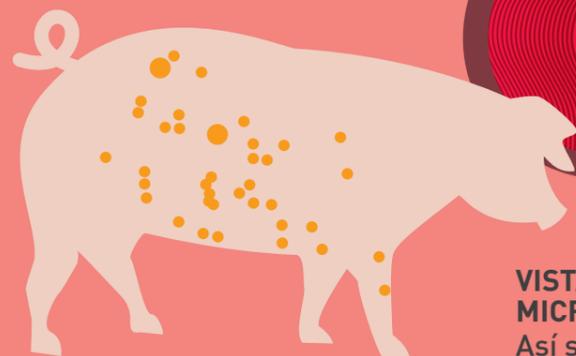
Ambiente propicio para la transmisión de la enfermedad



**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

