

Trichinelosis o triquinosis

Fuente: Med. Vet. Julio Bernal

En nuestro país las personas se infectan de trichinelosis en mayor medida por el consumo de carne de cerdo criado de esa forma y, sobre todo, de alimentos porcinos crudos o insuficientemente tratados por el calor. Aunque también se han producido brotes de la enfermedad en algunas personas luego del consumo de carne de animales salvajes, como pumas o jabalíes, conocida como carne de caza . Según el SENASA los principales responsables de esta enfermedad son la crianza de cerdos en condiciones precarias y la faena no controlada o sin diagnóstico sanitario.

Los síntomas de esta enfermedad en el hombre varían según el número de parásitos invasores, los órganos afectados y el estado físico general del enfermo. En general se presentan dolores musculares, hinchazón de los párpados y un estado de decaimiento similar al de una gripe.

Prevención

Una de las principales medidas de prevención de trichinelosis es evitar la compra de chacinados o embutidos, de elaboración casera, que se realiza en puestos callejeros ubicados frecuentemente a la vera de rutas y caminos de zonas suburbanas y del interior del país. Estos tipo de alimentos puede consumirse sin problemas siempre que cuenten con el correspondiente estampillado del SENASA, que acredita la inspección bromatológica de los mismos.

Más allá de estas recomendaciones cuando se consume carne fresca de cerdo ésta debe cocinarse bien, esto es, que el calor llegue hasta el centro del corte de tal manera que una vez trozado no presente coloración rojiza ni resuma sangre.

En cuanto al productor porcino, éste debe mantener su establecimiento con las condiciones de higiene necesarias (ver foto), evitando la acumulación de basura que pueda favorecer el desarrollo de la población de roedores y suministrando el alimento en las condiciones adecuadas. Los pequeños chacareros que faenan sus animales para la elaboración casera de "facturas" o embutidos porcinos deben hacer analizar, previamente, las carnes por un veterinario.

Diagnóstico

En cuanto al diagnóstico de la trichinelosis en los animales en nuestro país, por una resolución del SENASA de 1999, se utiliza desde entonces la técnica de digestión artificial. Esta prueba de laboratorio está basada en la observación y cuantificación de los parásitos en muestras de diafragma del cerdo faenado. Es por ello que la adquisición de productos y subproductos de origen porcino faenados en establecimientos habilitados por SENASA, certifica la calidad de la carne consumida.

Por otro lado la implementación de técnicas de diagnóstico en animales vivos permite obtener un mayor conocimiento de la dispersión de la enfermedad en los establecimientos porcinos y de esa forma corregir algunos aspectos de manejo que permitan prevenir la enfermedad en los porcinos y consecuentemente en las personas.

En la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UBA están trabajando en el diagnóstico de trichinelosis que pueda realizarse en el animal vivo. "Se trata de una prueba inmunológica basada en el test de Elisa que, mediante un análisis de sangre, permitiría que el productor sepa de antemano si sus cerdos están parasitados o no antes de enviarlos al matadero", afirma la Médica Veterinaria Mabel Ribicich, del Area de Parasitología y Enfermedades Parasitarias y miembro de la International Commission on Trichinellosis (ICT), quien está llevando adelante esta línea de trabajo. Este método de diagnóstico temprano, que no reemplaza a la digestión artificial, evitaría que el chacarero siga engordando un animal parasitado que luego no podrá comercializar. Su puesta a punto y adopción en los criaderos porcinos posibilitará promover junto al control de otras enfermedades de los porcinos, un sistema oficial de certificación de "establecimientos de mínimas enfermedades".