

# 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

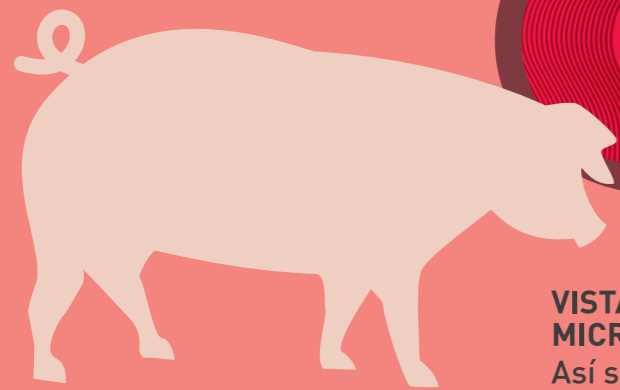
Ambiente propicio para la transmisión de la enfermedad



**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

