

¿Qué es la triquinosis?

Triquinosis es una enfermedad transmitida por alimentos y causada por un pequeño quiste parasitario *Trichinella spiralis*.

¿Quién contrae triquinosis?

Cualquier persona que coma carne mal cocida de animales infectados puede contraer triquinosis. Los productos de cerdo son mayores causantes que otras carnes.

¿Cómo se contagia la triquinosis?

Animales tales como cerdos, gatos, ratas y muchos animales silvestres incluyendo zorros, lobos, jabalí y osos portan el parásito en su tejido muscular. El quiste se contagia cuando otros animales ingieren la carne del animal. Los seres humanos se pueden infectar cuando comen carne de puerco infectada que no ha sido bien cocinada. La carne de animales silvestres mal cocinada también puede causar infección en humanos. Contagio de persona a persona no ha ocurrido.

¿Cuáles son los síntomas de la triquinosis?

Los síntomas usualmente comienzan con dolor abdominal y diarrea seguida por fiebre, dolor muscular, dolor e hinchazón alrededor de los ojos. También se puede sentir sed, abundante sudor, escalofríos, debilidad y cansancio. También se puede sentir dolor en el pecho a medida que los parásitos invaden el diafragma (músculo delgado que separa los pulmones de órganos abdominales).

¿Cuánto tiempo después de la infección aparecen los síntomas?

El período entre el consumo del parásito y comienzo de los síntomas varía dependiendo de la cantidad de parásitos en la carne y de la cantidad consumida. Puede variar entre 5 a 45 días, pero usualmente es de 10 a 14 días.

¿Queda inmune una persona que ha tenido antes infección con triquinosis?

Se puede crear inmunidad parcial de la infección.

¿Cuál es el tratamiento para la triquinosis?

La droga mebendazole se usa como tratamiento.

¿Qué efecto puede producirse si no se trata la triquinosis?

La falta de tratamiento puede ser fatal.

¿Qué se puede hacer para prevenir el contagio de triquinosis?

La mejor prevención es asegurar que los productos de carne de puerco y animales silvestres se cocinen adecuadamente. La temperatura interna deseable es de por lo menos 150° F. Guardando la carne infectada en el congelador a una temperatura de -13° F o más baja, por 10 días, también destruirá el parásito. Es importante lavar minuciosamente los utensilios usados para procesar puerco y carne de animales silvestres antes de usarlos para cocinar otras carnes.