

TRIQUINELOSIS

(Triquinosis)



La triquinelosis (triquinosis) es una enfermedad relacionada con los alimentos, causada por gusanos parásitos denominados *Trichinella*. Las personas contraen la enfermedad al comer carne mal cocida o cruda de animales infectados, en general, de osos o de cerdos salvajes. La enfermedad puede ser muy grave e incluso letal, pero se puede prevenir fácilmente.

¿Qué provoca esta enfermedad?



- ▶ Los gusanos pequeños de *Trichinella* viven en los músculos de los animales infectados (osos, cerdos, jabalíes, ciervos, ganado bovino, caballos y muchos otros).
- ▶ Cuando una persona come carne mal cocida, los parásitos quedan vivos, se incuban dentro del estómago, crecen y producen más gusanos.
- ▶ Estos parásitos luego viajan a través del organismo y se alojan en los músculos, donde pueden vivir durante largos períodos.

¿Cuáles son los síntomas?



Fase intestinal

(1 a 2 días después de la infección)

- ▶ náuseas
- ▶ vómitos
- ▶ dolor abdominal
- ▶ diarrea

Fase muscular

(con frecuencia dentro de las 2 semanas de la infección)

- ▶ fiebre
- ▶ escalofríos
- ▶ dolor muscular
- ▶ inflamación del rostro y los ojos
- ▶ fatiga
- ▶ debilidad
- ▶ tos

¿Cuáles son las opciones para el tratamiento?



- ▶ La triquinosis puede diagnosticarse con un análisis de sangre o con una biopsia de tejido muscular.
- ▶ Los fármacos antiparasitarios y los esteroides se utilizan para tratar la triquinosis.

¿Como puede prevenirse?



- ▶ Cocine todas las carnes, en especial la de los animales de caza, a una temperatura interna de 160 °F por lo menos. Utilice un termómetro para carne para comprobar la temperatura.
- ▶ No confíe en que la temperatura de su freezer matará los parásitos. Algunas especies de *Trichinella* no mueren al ser congeladas.
- ▶ Usar el horno de microondas, curar (con sal), ahumar o secar la carne solamente no es una manera confiable de matar la *Trichinella*.
- ▶ Lávese bien las manos con jabón y agua caliente después de manipular carne cruda.
- ▶ Lave muy bien con jabón y agua caliente todos los materiales que hayan estado en contacto con carne cruda después de usarlos.

BUREAU OF COMMUNICABLE DISEASES

<https://www.dhs.wisconsin.gov/dph/bcd.htm> | DHSDPHBCD@dhs.wi.gov

Wisconsin Department of Health Services | Division of Public Health

