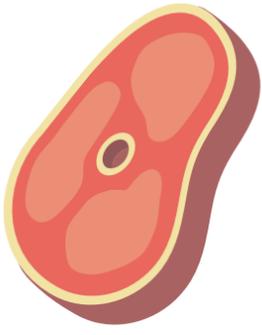


TRICHINELLA SPIRALIS

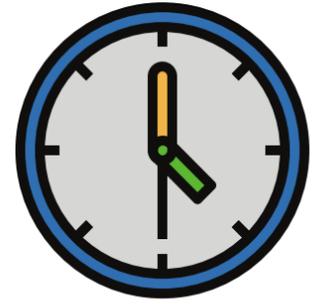


FUENTES

Carnes crudas o no cocidas como las de cerdo, jabalí salvaje, oso, gatos salvajes, pumas, zorra, lobo, perro, caballo, focas o morsas que contenga larvas de Trichinella.

PERIODO DE INCUBACIÓN

Los síntomas abdominales pueden ocurrir dentro de 1 a 2 días después de comer carne contaminada. Síntomas adicionales (como hinchazón de los ojos, dolor muscular y de coyunturas) pueden empezar de 2 a 8 semanas después de la infección.



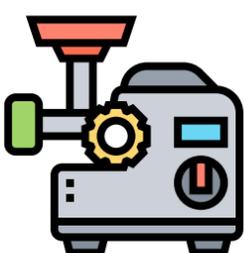
SÍNTOMAS



Los primeros síntomas son náuseas, diarreas, vómitos, fiebre y dolor abdominal, seguido por dolor de cabeza, hinchazón de los ojos, dolor en las coyunturas y músculos, debilidad y escozor en la piel. En casos severos de infección, las personas pueden experimentar dificultad en la coordinación y pueden tener problemas del corazón y de respiración. La muerte puede ocurrir en casos severos.

DURACIÓN DE LA ENFERMEDAD

Los síntomas pueden durar por meses.



PREVENCIÓN

- Lávese las manos con agua tibia y jabón luego de manejar carnes crudas.
- Cocina todos los asados, filetes y chuletas, de carne cruda de cerdo hasta una temperatura interna mínima de 63°C.
- Limpie las máquinas de triturar carnes.

Fuente:



INSTITUTO NACIONAL DE APRENDIZAJE
NÚCLEO INDUSTRIA ALIMENTARIA



Elaborado por: Cayen Tso Zapata