

ACTIVIDAD DE REVISIÓN

Utilizando todas las actividades realizadas hasta ahora y las infografías y folletos que se añade a continuación, resolvé las siguientes actividades:

- 1- a. Conta con tus palabras el ciclo de transmisión de la triquinosis (utiliza como ayuda los esquemas).
b. Representalo con el esquema de la cadena de transmisión.
- 2- Teniendo en cuenta la definición de SALUD que hace la OMS ¿que aspecto de la salud se ve afectado por la triquinosis? justifica.
- 3- Con qué factor determinante de la salud (individuo-poblacion-ambiente) relacionarias esta enfermedad.
- 4- Determina a qué tipo de noxa corresponde esta alteración de salud. Fundamenta tu elección.
- 5- ¿La misma es de transmisión directa o indirecta? Justifica tu elección.
- 6- Indica quien es el agente patógeno y cual su vector.
- 7- Qué sintomatología produce esta enfermedad.
- 8- Indica cómo se puede prevenir.

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*.



Transmisión



Las personas se contagian al consumir carne cruda parasitada o en forma de chacinados crudos, salados o ahumados. **carne cruda**
chacinados



animales infectados

Los animales también se enferman por el consumo de carne cruda de animales infectados (carroña). **carroña**



mala higiene en chiqueros

Además los roedores mantienen la enfermedad en la naturaleza y abundan en chiqueros con mala higiene. **roedores**



¿Cómo se transmite la TRIQUINOSIS?

La Triquinosis es una enfermedad parasitaria asociada al consumo de carnes de cerdo y sus subproductos infectados por un parásito llamado *Trichinella spiralis*.

Esta enfermedad puede prevenirse, si se toman las medidas necesarias.



PRODUCCIÓN

El cerdo se infecta al consumir restos carnes que contienen el parásito.

La presencia de ratas favorece la transmisión de la enfermedad.

La falta de limpieza, un adecuado manejo de residuos y la cercanía con basurales, aumenta la presencia de roedores.



ELABORACIÓN

Los animales infectados con el parásito aparentan ser sanos.

La única forma de saber que la carne de cerdo es segura es a través de un análisis de laboratorio.

Alimentos sin cocción, como los chacinados, son de elevado riesgo.



CONSUMIDOR

La personas se enferman al consumir carnes de cerdo y subproductos que contienen larvas del parásito.

Las larvas no se observan a simple vista, ni alteran las características de los alimentos.

El parásito también puede estar presente en carnes de animales de caza como pumas y jabalíes.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

- ✓ Correcta alimentación de los animales
- ✓ Limpieza adecuada de las instalaciones
- ✓ Correcto manejo de residuos
- ✓ Control de roedores

- ✓ Utilizar carnes libres de triquinosis

↓
Cada res de cerdo debe analizarse por la técnica de digestión enzimática.

- ✓ Cocinar la carne hasta que no queden partes rosadas
- ✓ Consumir productos adecuadamente identificados
- ✓ Ante cualquier duda consultar con el área de bromatología local

