EXPTE. D- 2088 /23-24

H. C. DE DIPUTADOS FOLIO 1 Pcia. BS. AS.

Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

151° Período Legislativo
1983 - 2023
"40 Años de Democracia Argentina"

## PROYECTO DE DECLARACIÓN

LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**DECLARA**

Beneplácito al celebrarse todas las terceras semanas del mes de mayo la Lucha contra la Triquinosis.

Firma y aclaración
Natalia Sanchez Jauregui
**Diputada Provincial**
**Frente de Todos**

H.C. DE DIPUTADOS
FOLIO
2
Pcia. BS. AS.



## FUNDAMENTOS

La triquinosis es una zoonosis y como tal, se puede transmitir de los animales a las personas quienes se pueden enferman al consumir carne insuficientemente cocida o productos elaborados con carne de cerdo o de animales silvestres como jabalíes o pumas, que contienen en sus músculos larvas del parásito.

La principal fuente de infección de esta enfermedad para las personas son los cerdos domésticos, aunque también puede producirse por consumo de otras especies como el jabalí, el puma u otros animales silvestres.

"En las personas se puede producir una sintomatología inespecífica, parecida a una gripe, con síntomas gastrointestinales, fiebre, vómitos, diarrea, dolores musculares, entre otros. Por eso es importante asociar lo que uno consume con esos síntomas y concurrir al centro médico más cercano",

Ante la importancia del consumo de productos elaborados con carne de cerdo y derivados en nuestro país (como chacinados, embutidos y salazones), es fundamental que aquellas personas que se dediquen a la cría de animales los mantengan en sus establecimientos en las condiciones higiénicas adecuadas y una correcta alimentación.

H.C. DE DIPUTADOS
FOLIO
3
Pcia. BS. AS.



Cabe destacar que la triquinosis no se contagia de porcino a porcino, sino que el animal puede contraer la enfermedad a través de lo que come. Por este motivo, es esencial mantener una alimentación segura de estos animales.

De las unidades productivas que se dedican a la actividad porcina en nuestro país, la mayoría corresponden al sector de la agricultura familiar. El modo de crianza suele ser a campo, una de los principales destinos productivos es obtener lechones para su venta y, en segundo lugar, producciones destinadas al engorde.

"Es importante poder controlar y evitar en los establecimientos el ingreso de roedores, ya que pueden contener larvas de trichinella que ingiere el cerdo. Como los síntomas de esta parasitosis no son visibles en el animal, es necesario realizar los controles en laboratorios que confirmen la ausencia de la enfermedad.

En este sentido, un aspecto clave para la prevención de esta zoonosis es la realización de la prueba de digestión artificial. Ya que la enfermedad sólo puede diagnosticarse luego de la faena, este método permite detectar la presencia de trichinella en una muestra de carne, analizada en un laboratorio autorizado. De esta manera, se sabe si la carne que se produce es apta para el consumo.

La prueba diagnóstica es también una pauta para quienes se dedican a actividades de caza, ya que detecta la presencia del parásito. En ocasiones, los cazadores elaboran chacinados y/o salazones con carne de puma, jabalí y/o animales silvestres, por eso es fundamental determinar a través de la prueba si la carne es apta para el consumo.

H. C. DE DIPUTADOS
FOLIO
4
Pcia. BS. AS.



Asimismo, se recomienda a los cazadores que, una vez finalizada la actividad, puedan llevarse las carcasas. "Es importante que dispongan de ellas y no las dejen en campo, ya que puede convertirse en alimento para otros animales y de esa manera recircula la enfermedad.

Otro de los pilares claves para la prevención de la enfermedad son las medidas que puede tomar la población a la hora de consumir productos alimenticios porcinos y derivados (chacinados, embutidos, salazones) que se elaboran con carne cruda.

Por un lado, se debe tener conocimiento acerca de dónde adquirir los productos, considerando aquellos establecimientos que se encuentren certificados y habilitados para la elaboración de estos alimentos. Para ello, quienes consuman alimentos derivados de cerdos o animales silvestres deben tener en cuenta la identificación de los productos a través de la etiqueta, que certifique su origen.

Por otro lado, se recuerda a los consumidores siempre cocinar correctamente la carne hasta que su interior pierda el color rosado, lo cual indica que se alcanzó una temperatura que mata las larvas que transmiten la enfermedad –mayor a 70 grados centígrados, monitoreando tiempo y temperatura interna–.

H. C. DE DIPUTADOS
FOLIO
5
Pcia. BS. AS.



Estas pautas permiten tomar medidas de prevención de la triquinosis tanto para quienes producen o elaboran alimentos como para quienes los consumen.

Firma y aclaración
Natalia Sanchez Jauregui
**Diputada Provincial**
**Frente de Todos**