



Alertan sobre riesgos de consumir carne en lugares no establecidos

● Existen infecciones parasitarias y bacterianas que pueden afectar al ser humano por comer carne de cerdo o vacuno y/o sus derivados como longanizas ahumadas, salame, entre otros, que estén crudas o mal cocidas.

La directora de Tecnología Médica de UNAB Concepción, Alejandra Soto, señala que dentro de las infecciones que se pueden adquirir está la triquinosis, que se produce por el consumo de carne de cerdo cruda o mal cocida contaminada con quistes del parásito *Trichinella spiralis*.

Otra infección es la cisticercosis provocada por la *Taenia solium*, se produce por ingerir los huevos de este parásito que pueden estar presente en la carne de cerdo contaminada. En el ser humano se puede desarrollar hasta su estado adulto, alojándose en el intestino delgado y pudiendo llegar a medir entre 3 a 5 metros.

En resumen, es muy importante comprar carne en establecimientos de confianza, de fuente segura, refrigerar la carne, si no se va a consumir de inmediato congelar, separar la carne de otros alimentos para evitar contaminación cruzada. 