

E

Editorial

Consumo seguro de carnes en el “18”

Especialistas llaman a adquirir en lugares establecidos, a mantener la cadena de frío y evitar la contaminación cruzada.

Cuando las Fiestas Patrias están a la vuelta de la esquina y la venta de carnes y sus derivados ha aumentado en el comercio local, es necesario tener algunas consideraciones básicas a la hora de adquirir estos productos, a fin de evitar intoxicaciones o problemas gastrointestinales al consumir alimentos en mal estado. Y si bien la carne que se produce en Osorno es de alta calidad y una de las mejores a nivel mundial, principalmente por los altos estándares sanitarios en los predios y porque el rebaño es alimentado en base a praderas, ello no justifica dejar de poner atención al momento de adquirirla en el comercio y prepararla de manera adecuada, a fin

Es importante comprar siempre carne y sus derivados en establecimientos de confianza, de fuente segura, además de refrigerar la carne si no se va a consumir de inmediato.

de que la experiencia sea grata y no una pesadilla.

Lo primero a tener en cuenta es que se debe consumir estos productos cocidos, ya que hay infecciones parasitarias y bacterianas que pueden afectar al ser humano por consumir carne de cerdo, vacuno o sus derivados como longanizas ahumadas, salame, entre otros, que estén crudos o mal cocidos, como la triquinosis, que se produce por

el consumo de carne de cerdo contaminada con quistes del parásito *Trichinella spiralis*.

Otra infección que detalla la directora de Tecnología Médica de UNAB Concepción, Alejandra Soto, es la cisticercosis, provocada por la *Taenia solium*, que se produce por ingerir los huevos de este parásito que pueden estar presentes en la carne de cerdo contaminada y que 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.

De ahí que sea importante llamar a los consumidores a adquirir siempre carne y sus derivados en establecimientos de confianza, de fuente segura, además de refrigerar la carne si no se va a consumir de inmediato, así como separar la carne de otros alimentos para evitar contaminación cruzada.