

Seroprevalencia de Trichinellosis humana en un área ruurbana del centro de la
Provincia de Buenos Aires.

Seroprevalence of human Trichinellosis in a rururban area in the center from
Buenos Aires Province.

Aguirre, Pablo¹; Silva, Julia²; Tisnés, Adela³; Rivero, Mariana².

¹División Zoonosis Rurales. MSPBA. ²Facultad de Ciencias Veterinarias (UNCPBA)-CIVETAN-CONICET-CICPBA. ³Centro de Investigaciones Geográficas – Facultad de Ciencias Humanas (UNCPBA).

Introducción: La Trichinellosis es una enfermedad endémica en la Provincia de Buenos Aires producida por el nematodo *Trichinella spiralis*, siendo la principal fuente el consumo de carne de cerdo infestada mal cocida o en chacinados sin control sanitario. La población en estudio se encuentra potencialmente expuesta a esta enfermedad debido a sus características económicas, sociodemográficas y por sus hábitos de producción que se generan como medio de subsistencia, para autoconsumo o comercialización de carne de cerdo o sus subproductos. El presente trabajo busca detectar la presencia de anticuerpos humanos a *Trichinella sp* en los habitantes de esta comunidad rururbana, analizar espacialmente la presentación de seropositividad y describir la frecuencia de síntomas y signos asociados a la infestación.

Materiales y Métodos: Se realizó un estudio observacional de corte transversal en el cual se tomaron muestras de sangre a 192 personas voluntarias, y una encuesta sobre variables referidas a sus condiciones de vida, signos y síntomas clínicos, y hábitos de consumo relacionados a los potenciales factores de riesgo vinculados a Trichinellosis. Se georreferenció el domicilio de cada uno de los participantes. El análisis de los sueros se realizó mediante la técnica de inmunofluorescencia indirecta (IFI). Para el análisis se utilizó EpiInfo v3.5.3, SaTScan v9.4.4 y QGIS 2.18.9.

Resultados: De 192 personas estudiadas 19 (9,9%) realizan crianza de cerdos traspatio, 23 (12%) elabora chacinados caseros y 134 (70%) consumen embutidos caseros. De los sueros procesados 7 (3.64%) resultaron reactivos a la técnica de IFI. Todos refirieron consumir chacinados caseros, 5 (71,5%) refirieron presentar fiebre, mialgias, diarrea, vómitos en los últimos 30 días y 2 (28,5%) fueron

asintomáticos. El análisis espacial agrupó los casos con serología positiva en un solo clúster, y al análisis de densidad Kernel alcanzó un valor máximo aproximado de 0.8 casos por hectárea por cada 150 metros de radio de búsqueda; esto muestra la existencia de posibles casos asociados tal como se da en un brote alimentario.

Discusión y conclusiones: La producción porcina a escala familiar representa una oportunidad para la economía de los habitantes de las poblaciones rururbanas. La falta de control sanitario en este tipo de emprendimientos significa un riesgo para la salud humana, la sanidad animal y para la economía local y regional. Por ello resulta relevante generar el trabajo conjunto entre la comunidad científica, las autoridades sanitarias y municipales, y la comunidad a fin de capacitar y aplicar medidas de prevención y control en relación a la crianza de cerdos y a las actividades de faena y elaboración domiciliaria de productos derivados.