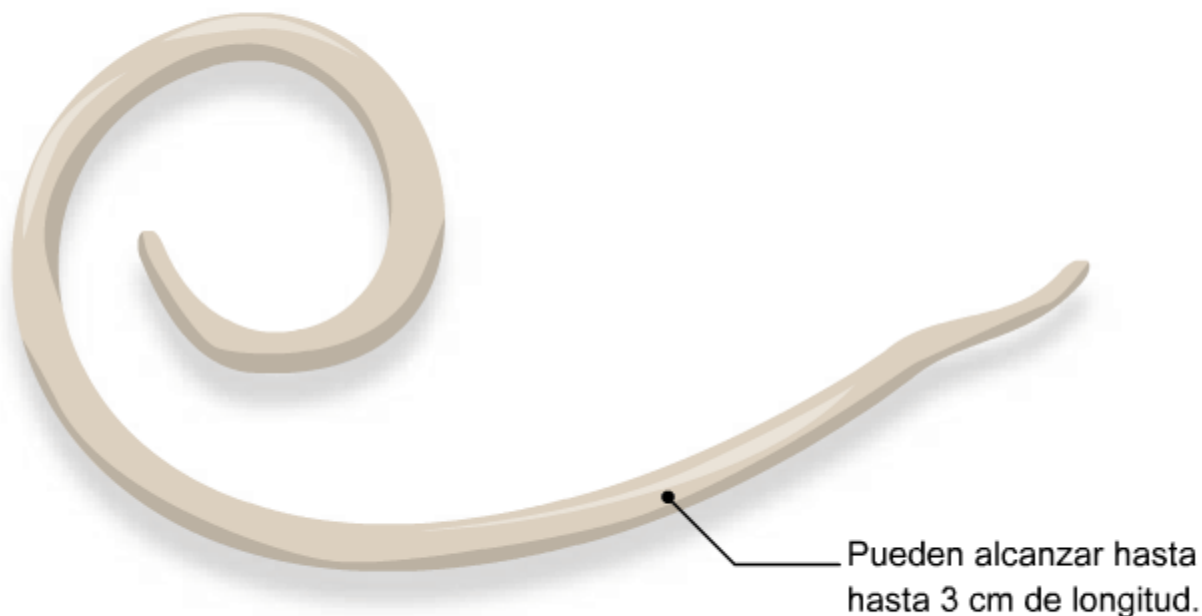




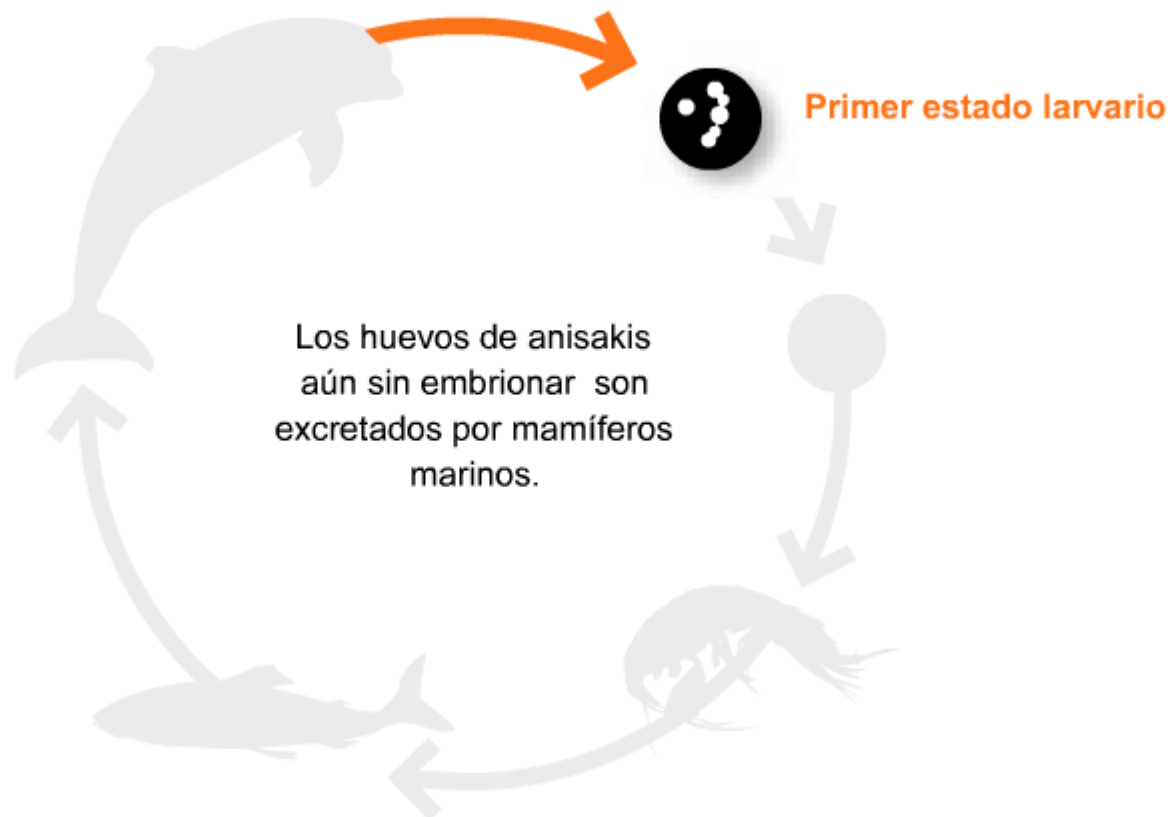
MORFOLOGÍA DEL PARÁSITO ANISAKIS

Gusanos redondos que forman parte de la clase nematoda. Son de color blanquecino, casi transparente. Van cambiando su forma en función del huésped en el que habiten.



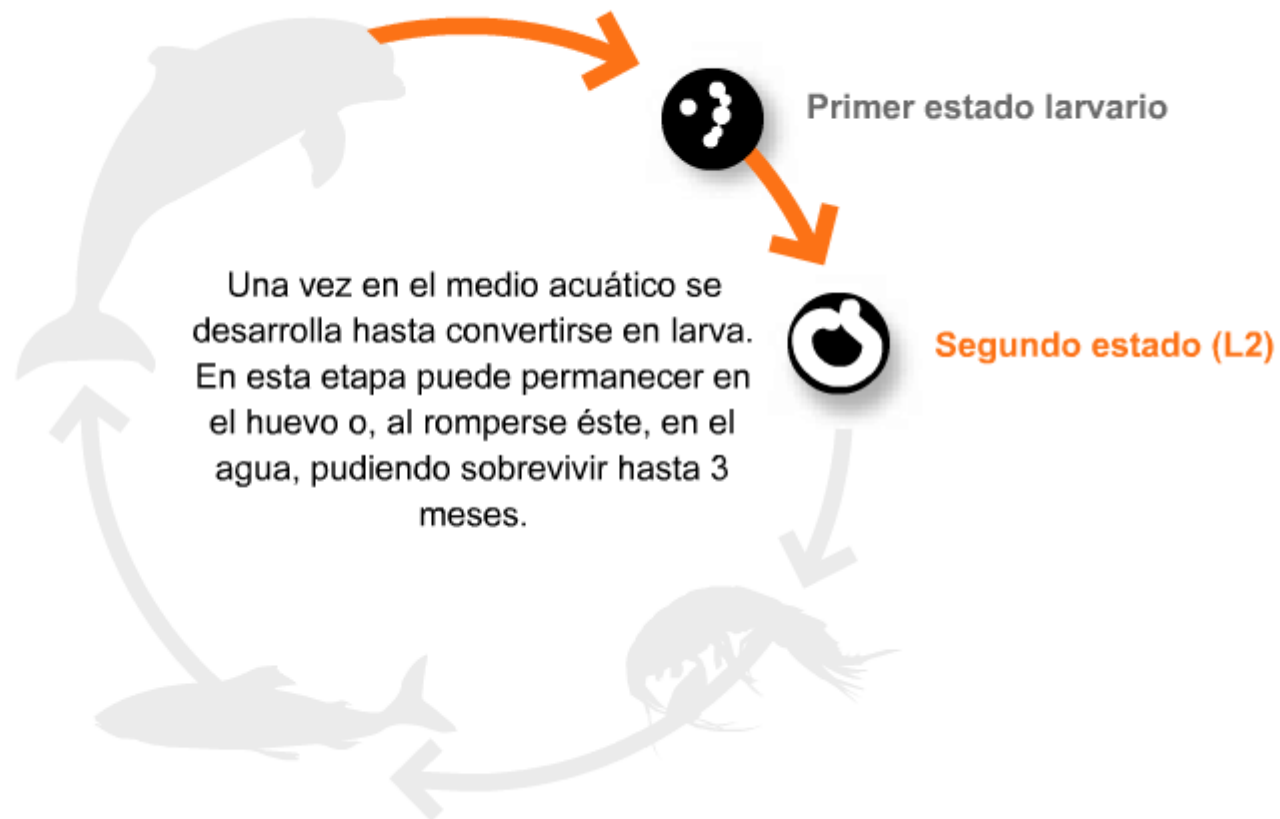


EL CICLO VITAL



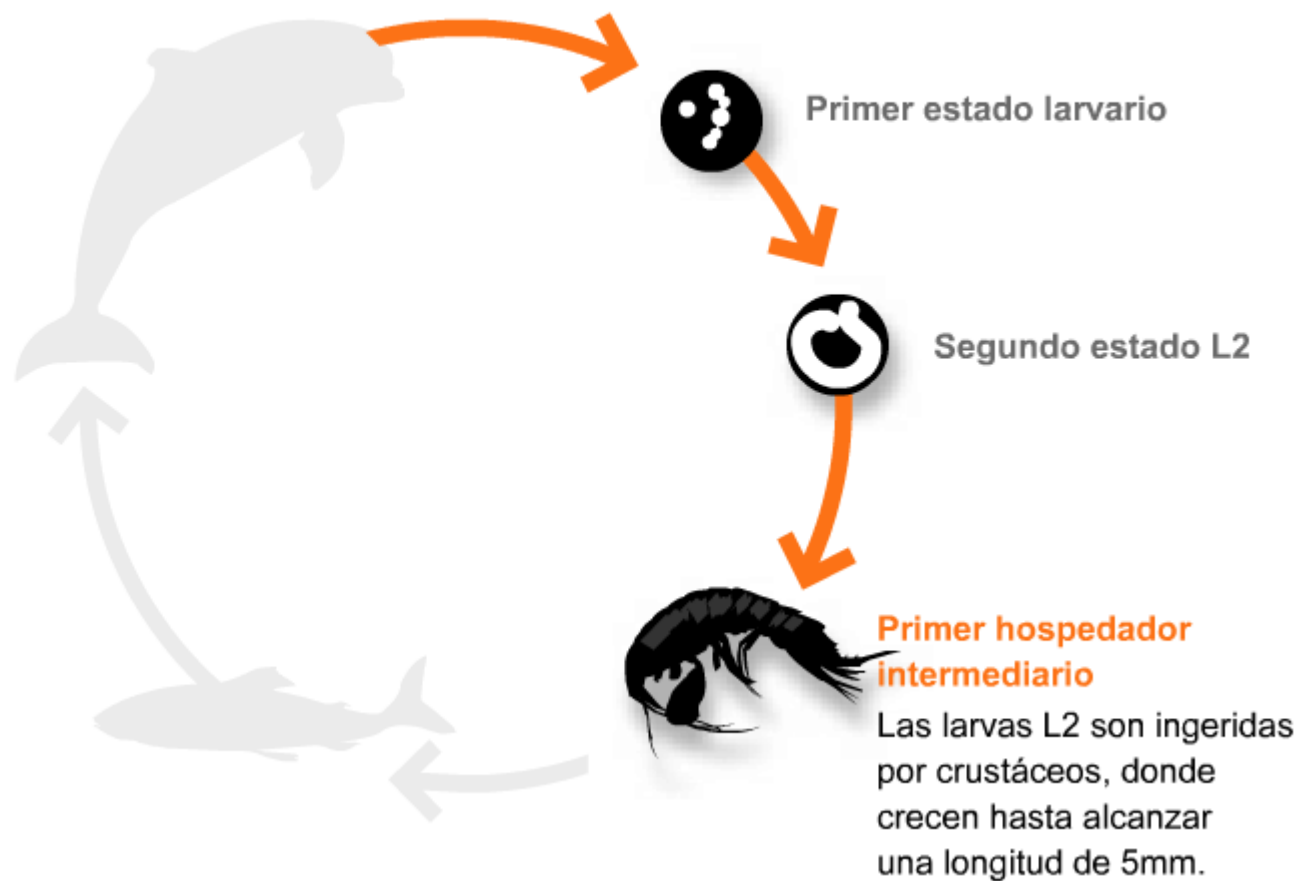


EL CICLO VITAL



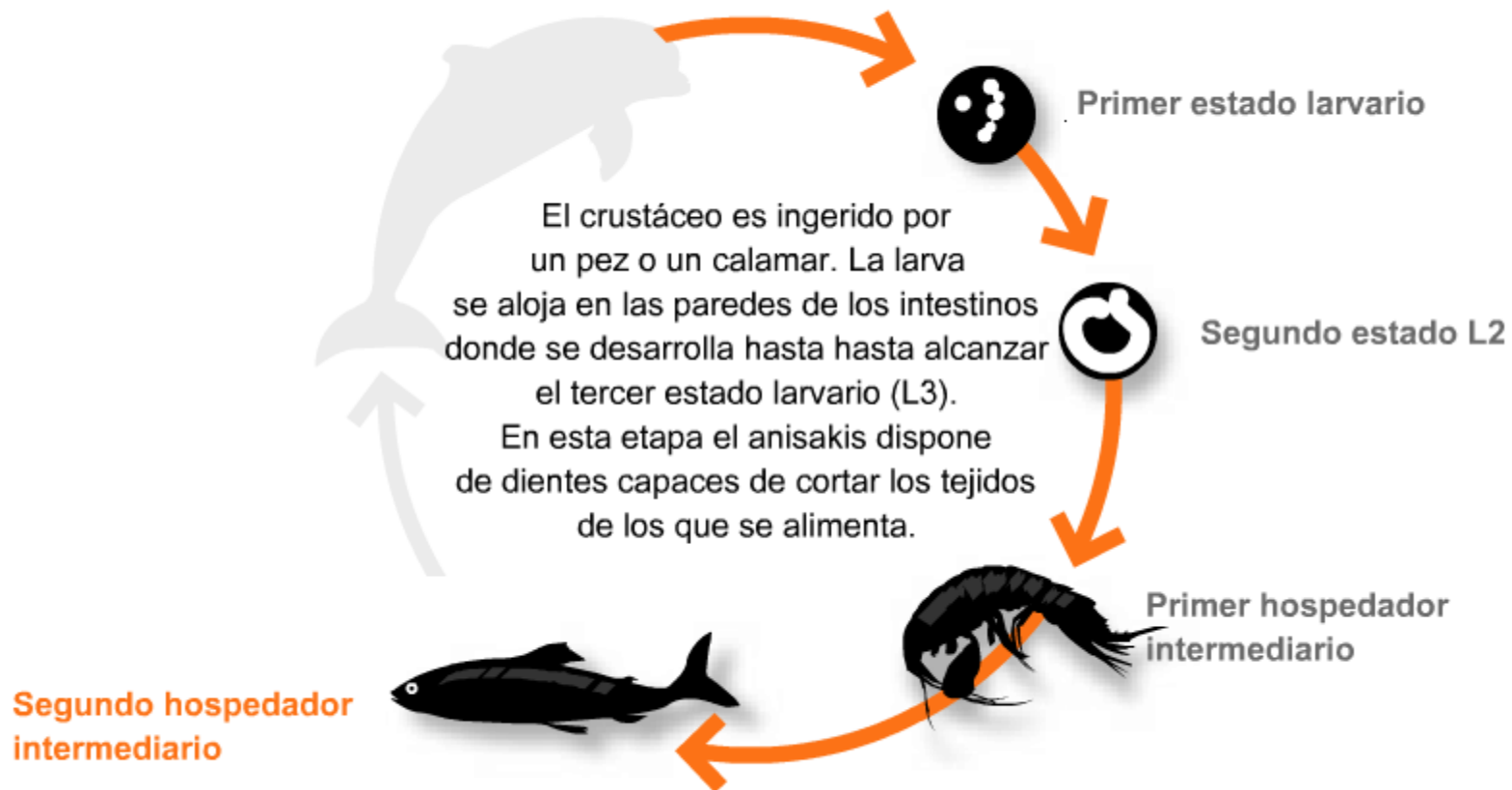


EL CICLO VITAL





EL CICLO VITAL





EL CICLO VITAL

Cuarto estado larvario



Primer estado larvario



Segundo estado L2

Si los segundos hospedadores son ingeridos por mamíferos marinos, los anisakis se adhieren a la pared gástrica de estos donde se desarrollan hasta ser adultos completándose así el ciclo.



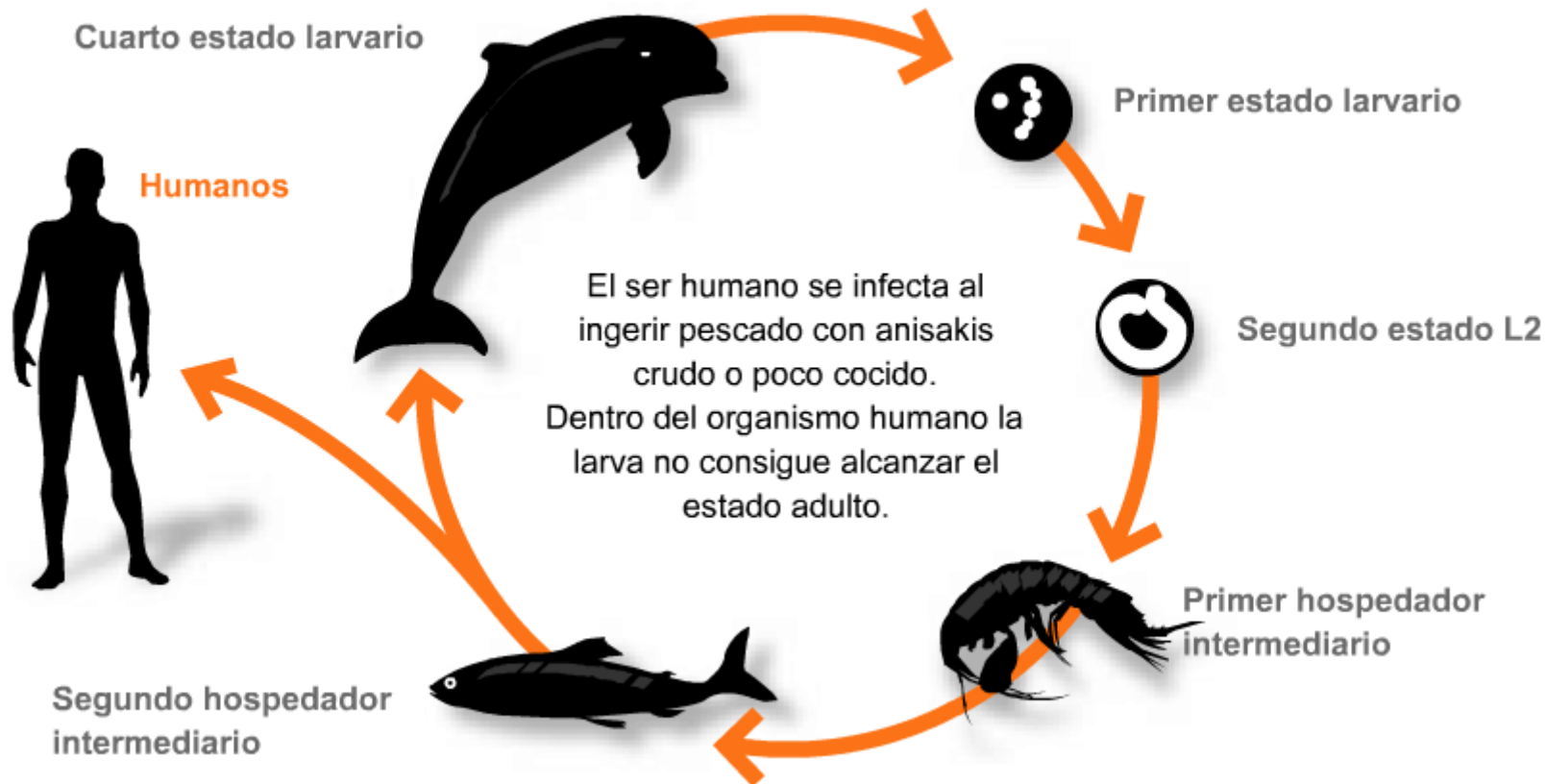
Primer hospedador intermediario

Segundo hospedador intermediario



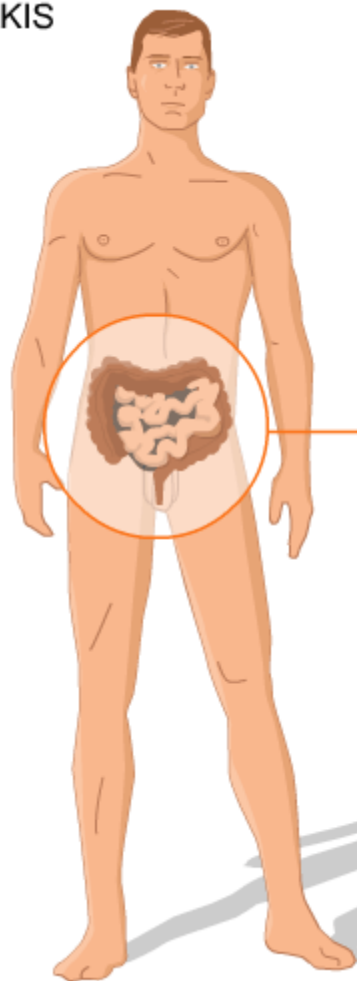


EL CICLO VITAL





PATOLOGÍAS CAUSADAS POR EL ANISAKIS



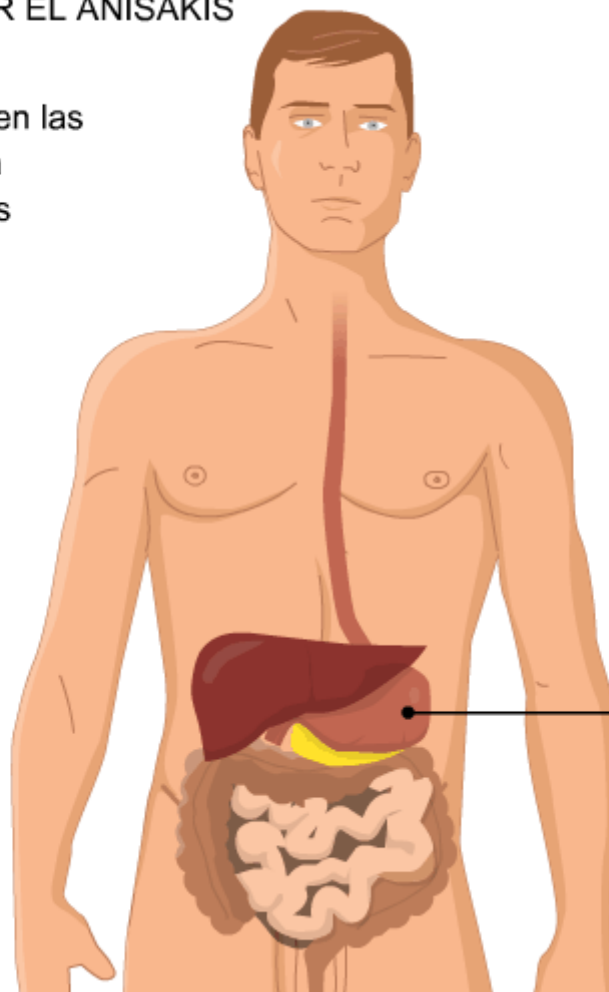
El parásito *Anisakis simplex* en estado larvario 3 puede penetrar en la mucosa del tracto digestivo provocando una afección digestiva denominada Anisakiasis y diversas reacciones alérgicas.



PATOLOGÍAS CAUSADAS POR EL ANISAKIS

A Anisakiasis

Las larvas vivas se enganchan en las paredes del tubo digestivo. Esta parasitación puede darse de dos formas: no invasiva e invasiva.



El parásito clava su cabeza en la pared gástrica.



Forma no invasiva

En general no presenta síntomas. Las infestaciones se producen comúnmente en el estómago ocasionando gastritis e incluso perforación.



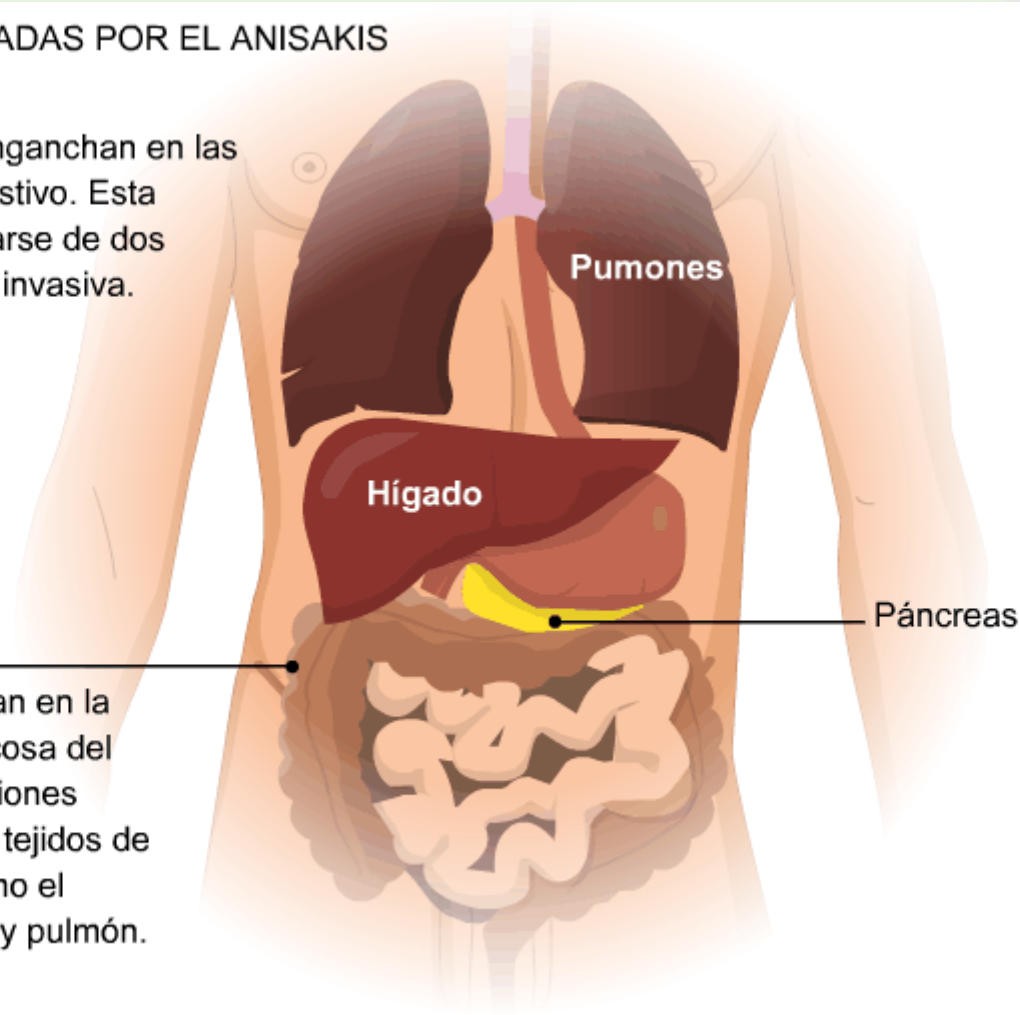
PATOLOGÍAS CAUSADAS POR EL ANISAKIS

A Anisakiasis

Las larvas vivas se enganchan en las paredes del tubo digestivo. Esta parasitación puede darse de dos formas: no invasiva e invasiva.

Forma invasiva

Las larvas penetran en la mucosa y submucosa del intestino. En ocasiones pueden emigrar a tejidos de otros órganos como el páncreas, hígado y pulmón.

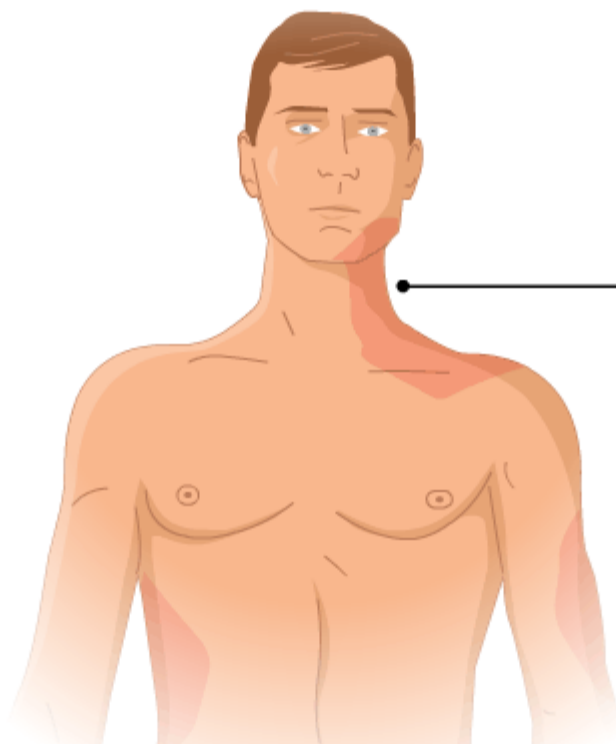




PATOLOGÍAS CAUSADAS POR EL ANISAKIS

B Reacciones alérgicas

Los anisákidos liberan productos bioquímicos en los tejidos que los rodean cuando infectan a un pez. Al ingerir un pescado infestado, estos productos ingresan al organismo humano lo que puede desencadenar severas reacciones alérgicas como urticaria y angioedema.

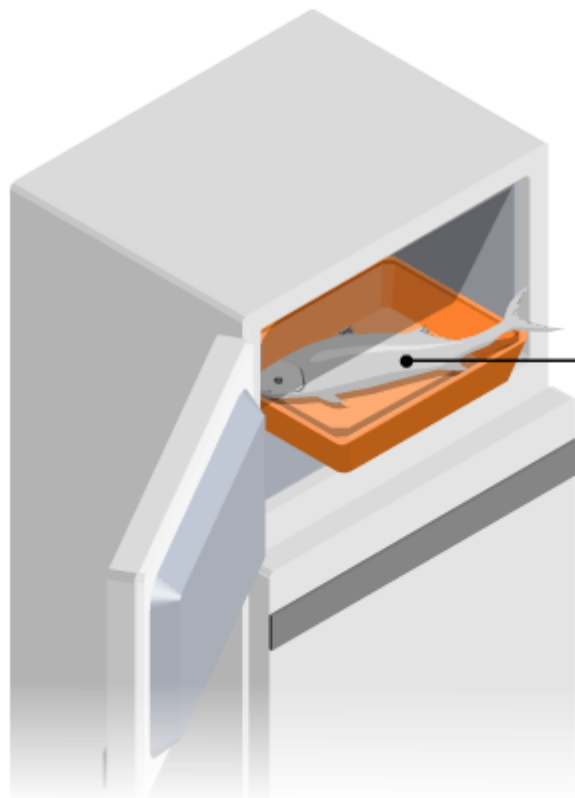


Las reacciones alérgicas pueden darse en personas sensibles incluso habiendo ingerido pescado bien cocido.



PREVENCIÓN

Atacar el problema en el primer eslabón de la cadena alimentaria es una medida muy eficaz de prevenir la anisakiasis. La evisceración inmediata de los peces tras su captura y la ultracongelación en altamar pueden evitar que las larvas migren del tubo digestivo hacia otros tejidos musculares una vez muerto el hospedador.



Es importante, para eliminar las larvas, congelar el pescado crudo a una temperatura inferior a **-20°C** durante **24 a 72 horas** antes de ser consumido.



PREVENCIÓN

Atacar el problema en el primer eslabón de la cadena alimentaria es una medida muy eficaz de prevenir la anisakiasis. La evisceración inmediata de los peces tras su captura y la ultracongelación en altamar pueden evitar que las larvas migren del tubo digestivo hacia otros tejidos musculares una vez muerto el hospedador.

Otra forma de acabar con el parásito es mediante calor. Para esto es necesario freír o hacer a la plancha el pescado a una temperatura que oscile entre los **55°C** y los **70°C**.

