



1. ¿Qué es la cisticercosis?

La cisticercosis es una enfermedad contagiosa causada por una lombriz solitaria que se desarrolla en el puerco. La infección forma pequeños sacos de líquido (quistes) que puede trasladarse a los músculos, ojos, cerebro, y espina dorsal, causando daño severo si no es atendido.

2. ¿Cómo se contrae la cisticercosis?

Usted puede contraer cisticercosis al:

- Ingerir accidentalmente los huevos de lombriz solitaria del puerco que se encuentran en alimentos contaminados como frutas, verduras, agua y puerco mal cocinado.
- Preparar alimentos sin lavarse las manos correctamente después de defecar.

3. ¿Cómo puede saber si usted tiene cisticercosis?

La mayoría de gente infectada con esta enfermedad no muestra síntomas. Sin embargo, si hay síntomas varían dependiendo en dónde se encuentre la infección.

Si la infección se encuentra en los intestinos:

- Náusea
- Debilidad
- Pérdida de apetito
- Dolor abdominal
- Diarrea
- Pérdida de peso

Si la infección se ha propagado a otros tejidos:

- Fiebre
- Abultamientos o masas císticas
- Reacciones alérgicas a los huevecillos de la lombriz
- Infecciones bacteriales
- Convulsiones

Pruebas para cisticercosis pueden incluir pruebas de sangre, muestras de heces, o en algunos casos, IRM (resonancia magnética) o TC (tomografía computarizada)

4. ¿Cómo se atiende la cisticercosis?

La cisticercosis puede ser atendida de diferentes maneras:

- Se puede dar medicamento para controlar la inflamación y convulsiones
- Se puede necesitar cirugía para extraer los quistes del ojo.
- En algunos casos, los médicos deciden no tratar la cisticercosis. Su doctor puede determinar el mejor método de tratamiento basado en el número de quistes y síntomas que se presentan.

5. ¿Cómo se puede prevenir la cisticercosis?

- Lávese las manos con jabón y agua:
 - * Antes de preparar alimentos
 - * Antes de comer
 - * Después de usar el baño
 - * Después de cambiar un pañal
 - * Después de tocar animales
- Use un termómetro de cocina para asegurarse de que todas las carnes se cocinen por lo menos hasta 150°F
- Lave y pele todas las frutas y verduras antes de comer.

Fuentes de información:

1. *Cysticercosis*. L.A. County Department of Public Health.. <http://www.lapublichealth.org/acd/Diseases.htm>
2. *Cysticercosis*. Centers for Disease Control and Prevention. <http://www.cdc.gov>
3. *Cysticercosis*. California Department of Public Health. <http://www.cdph.ca.gov/>
4. *Cysticercosis*. Medline Plus. <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/ency/article/000627.htm>

Si necesita recursos adicionales, por favor visite la página web del Departamento de Salubridad Pública de Los Ángeles <http://publichealth.lacounty.gov>.