

El frigorífico como escenario de integración y aprendizajes entre actores sociales vinculados al sector ganadero

Hill G¹, Mondino A¹, Mariño B², Blainq L², Planes M¹, Leiva L¹, Silvi F¹, Giacchino G¹, Bertoldi G¹, Armas F¹, Rejf P², Bertoli J³.

¹Alumnos Grupo Bovinos de Carne. ²Cátedra Microbiología. ³Cátedra Producción Bovinos de Carne. Facultad de Ciencias Veterinarias (FCV) Universidad Nacional del Litoral (UNL).

giselhill@gmail.com

En el marco de una Propuesta de Extensión de Educación Experiencial (PEEE), alumnos del Grupo de Estudios Dirigidos (GED) Bovinos de Carne, realizaron visitas a un frigorífico exportador de la Provincia de Santa Fe. Este grupo surge de la iniciativa de alumnos motivados en profundizar sus competencias técnicas y científicas en relación a la producción de carne bovina. Desde el año 2014, y de manera sostenida, participan estudiantes de diferentes trayectos formativos de las carreras de Ciencias Veterinarias y Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Litoral (FCV, FCA – UNL), que gestionan y llevan a cabo distintas tareas, entre ellas, seminarios, charlas, visitas a establecimientos productivos de la zona de influencia de la facultad y en el norte de la provincia de Santa Fe. El propósito de esta propuesta de aprendizaje fue alentar desde la formación de grado el conocimiento sobre las buenas prácticas ganaderas junto a otros actores sociales relacionados a la producción de carne bovina, propiciando espacios de aprendizajes que articulen contenidos curriculares con prácticas experienciales, promoviendo el trabajo en pequeños grupos, la discusión, la comprensión y el razonamiento, así como el espíritu para trabajar en equipo, junto a distintos participantes involucrados en la cadena productiva. Como objetivos de aprendizaje se puso énfasis en analizar y reflexionar en el aula sobre las buenas prácticas de manejo del ganado bovino previo a la faena y su incidencia en la calidad de la carne, en adquirir habilidades mínimas para identificar y cuantificar lesiones compatibles con tuberculosis y fortalecer los criterios de comiso durante la inspección sanitaria en la planta frigorífica, así como también, adquirir destrezas en relación a la correcta toma y envío de muestras para el diagnóstico histopatológico y bacteriológico de órganos con lesiones compatibles con tuberculosis, además de realizar búsquedas bibliográficas actualizadas referidas a estas temáticas. En cada salida, participaron dos estudiantes, con la indumentaria sanitaria y elementos de protección personal apropiados, pudieron recorrer de este las distintas áreas dentro de la planta, sector de corrales, sala de faena, cámaras de maduración, cuarteo, sala de cortes y depósitos. La clasificación de la res se realizó de acuerdo al mercado de destino, en: Cuota Hilton, No Hilton, terceros países. En el sector de faena, (zona limpia) junto al Médico Veterinario del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), sus técnicos y alumnos se procedió a la inspección de medias reses y vísceras en bandejas, durante el examen post mortem. Revisando con ímpetu el animal, en los sitios frecuentes de lesiones tuberculosas correspondientes a los diversos órganos y ganglios linfáticos, que pueden presentar desde forma de nódulos o tubérculos con material purulento-caseoso de color amarillento cuyo tamaño y cantidad varían desde algunos pocos nódulos aislados de no mayor a 2 -3 mm de diámetro hasta grandes masas que ocupan buena parte de los órganos afectados. Por lo que es necesario el conocimiento previo de la patogenia de la TBC y la distribución anatómica de las lesiones en orden de frecuencia, para la inspección minuciosa de los ganglios linfáticos, donde el procedimiento consiste en "foliar varias veces cada linfonódulo", no quedando limitado a un corte trasversal del mismo, tal cual lo establecen las técnicas de inspección post mortem. En este sentido se pueden identificar siete puntos críticos para el examen de la inspección veterinaria en faena y de los bovinos reactivos a la prueba tuberculina¹: A) Certificados sanitarios e identificación de la procedencia de los animales. B) Identificación individual de los animales. C) Examen de la cabeza: ganglios retrofaríngeos, submaxilares, parotídeos y tonsilas.

VII JORNADA DE DIFUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN

Noviembre 2019. Esperanza. Santa Fe. Argentina.

Área temática: **EXTENSIÓN**

D) Examen de la cavidad torácica y pulmones: ganglios bronquiales y mediastínicos anterior y posterior. E) Examen de la cavidad abdominal: ganglios mesentéricos y gastroesplénico. F) Hígado y ganglios hepáticos, bazo y riñón. G) Carcasa: ganglios preescapular, prepectoral, esternal, prefemoral, inguinal o supra mamarios, ilíacos e isquiáticos.

Las medias reses de las tropas observadas en este estudio, provienen en orden decreciente de las provincias de Santa Fe, Entre Ríos, Córdoba, Corrientes. El periodo de estudio correspondió a los meses de enero a agosto inclusive, del año 2.019. El total de cabezas faenadas en ese período fue de setenta y nueve mil cuatrocientos cincuenta y siete (79.457), representando veinte mil doscientas sesenta y seis toneladas (20.266) de carne kilo gancho.

La causa de decomiso más importante fue por tuberculosis. Los kilos decomisados por lesiones compatibles macroscópicamente con tuberculosis miliar y generalizada, fueron de cincuenta y siete (57,4) toneladas de carne, lo que representan 264 cabezas. Según la clasificación de comisos por categoría animal se obtuvieron los siguientes porcentajes: 92,42% de vacas; 6,82% de novillos y 0,76% de toros. En base a las observaciones de la documentación de origen de las tropas Documento de Tránsito Electrónico (DTE) más del 90 % de los comisos provienen de mercados concentradores de hacienda provenientes de tambos de las cuencas lecheras de la provincia de Santa Fe y Córdoba. Como conclusión podemos decir que las pérdidas económicas que produce esta enfermedad, son muy importantes por los kilos de carne que se pierden al final de la cadena productiva. Siendo la inspección veterinaria en mataderos y frigoríficos, durante la faena, una herramienta importante para el cuidado de la salud humana (evitando la comercialización de carne proveniente de animales infectados), y la vigilancia epidemiológica de la TBC bovina, teniendo como finalidad orientar las acciones para conseguir como objetivo controlar y erradicar esta enfermedad. Este tipo de experiencias nos sirven como estudiantes en nuestro proceso de formación como futuros actores en el ámbito de la salud pública y animal, además de articular contenidos de distintas asignaturas con la práctica y así poder terminar de comprender y complementar los conocimientos adquiridos a lo largo de estos años.

Bibliografía

¹ Decreto 438/68 (SENASA). Capítulo 11