

Nuevos escenarios para la enseñanza. Una experiencia de aprendizaje con alumnos de producción bovina.

Mariño, B¹.; Blainq, L¹.; Sanchez, L².; Nardelli, M².; Mondini, A².; Vechete, M².; Rejf, P¹.; Favaro, P¹.; Bertoli, J³.

Cátedra Microbiología¹. Alumnos Grupo Bovinos de Carne². Cátedra Producción Bovinos de Carne³.
Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional del Litoral. bmarino@fcv.unl.edu.ar

La producción de carne bovina es una de las actividades más relevantes del sector agroalimentario argentino, el que ha ido evolucionado a través del tiempo, contribuyendo al desarrollo del país, sustentando las economías regionales, generando empleo, e insertándolo en el contexto internacional como proveedor de alimentos. Es una actividad compleja, conocer su funcionamiento, identificando los distintos canales de comercialización y el vínculo entre los actores que intervienen, constituye una herramienta primordial para poder interpretar las particularidades del sector ganadero argentino, sus debilidades y fortalezas. Este trabajo se enmarca en una propuesta de extensión¹, que realizan docentes de las asignaturas Microbiología y Producción de Bovinos de Carne de la carrera de Medicina Veterinaria de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Litoral, y en el que participan alumnos del grupo de estudios Bovinos de Carne. El objetivo fue alentar desde la formación de grado el conocimiento sobre buenas prácticas ganaderas, propiciar espacios de aprendizajes que articulen contenidos curriculares con prácticas experienciales, fomentar la discusión, comprensión en torno a enfermedades del vacuno de impacto económico y en la salud pública, profundizar los conocimientos sobre los criterios de comisos de carne, según la normativa del Decreto 4238/68 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), alentar el espíritu para trabajar en equipo, analizando y reflexionando sobre prácticas de manejo del ganado bovino en el campo y previo a la faena. La experiencia se realizó en un frigorífico de categoría A, exportador, bajo la jurisdicción del SENASA, ubicado en el departamento La Capital de la provincia de Santa Fe. Participaron estudiantes de diferentes trayectos formativos interesados en producción de bovinos de carne; las visitas a la planta se realizaron en grupos de 2 alumnos, debido a las características propias del trabajo y condiciones de bioseguridad. En la playa de faena y junto al personal de control de calidad, operarios de la planta frigorífica y técnicos de SENASA se procedió a realizar la inspección visual de medias reses y vísceras observando también como se realizaba la palpación de órganos y foliado de ganglios de inspección obligatoria a los fines de identificar distintos tipos de lesiones, en particular tuberculosis (TBC), entre otras enfermedades zoonóticas como hidatidosis, cisticercosis. El énfasis de esta propuesta estuvo en torno a TBC, enfermedad causada por la bacteria *Mycobacterium bovis*, (*M. bovis*), de distribución mundial. Además de ser una importante zoonosis, es considerada de riesgo profesional ya que puede afectar a trabajadores rurales, de la industria frigorífica, tamberos y veterinarios. Se inspeccionaron más de 1200 cabezas, principalmente categoría vacas, de tambos de la zona y criaderos de ganado de carne, lo que permitió observar lesiones en diferentes órganos y tejidos compatibles con tuberculosis generalizada y localizada. En la actualidad, la lucha contra dicha enfermedad se basa en la aplicación del Plan Nacional de Control y Erradicación de la Tuberculosis Bovina, establecido mediante la Resolución SENASA N° 128/2012, de vigencia en toda la República Argentina. La herramienta WAHIS (World Animal Health Information System) de la OIE (World Organization for Animal Health) permite obtener mapas actualizados de la distribución mundial de la

VI JORNADA DE DIFUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN

Noviembre 2018 · Esperanza · Santa Fe · Argentina

ÁREA TEMÁTICA: **EXTENSIÓN**

enfermedad³. El objetivo prioritario de la inspección veterinaria es establecer una barrera de protección para el consumidor, preservando la calidad higiénico-sanitaria del producto final. En el contexto general del sistema de vigilancia epidemiológica de la TBC bovina, la participación de los frigoríficos y mataderos constituyen un eslabón de fundamental importancia en las actividades de notificación de la enfermedad y su registro, a fin de analizarlos e interpretarlos y tomar las decisiones y acciones correspondientes. A modo de conclusión podemos decir que estas prácticas experienciales ofrecen una inmensa oportunidad para relacionar la teoría con la práctica, concatenando saberes previos con nuevos aprendizajes, permitiendo identificar las diferentes fases del proceso productivo desde que los animales son alojados en los diferentes corrales respetando estrictamente las condiciones de bienestar animal, hasta su expedición en cortes anatómicos, asimismo permite fortalecer competencias sociales y comunicacionales, vinculándose con otro entorno muy diferentes al académico, necesarios para la formación completa de un profesional que se desarrollará en un ámbito extraacadémico².

Bibliografía:

- 1-Menendez, G. (2013). Integración docencia y extensión. Otra forma de enseñar y de aprender. Ed. UNL
- 2-Cadoche, L.; Prendes, C. (2010). Competencias sociales requeridas y observadas en alumnos de Medicina Veterinaria: La visión de los docentes. REDVET- Revista Electrónica de Veterinaria. 11.
- 3- Guerrero, F. (2016). Inmunología y enfermedades infecciosas. Ed. Servet.