

Determinación de lesiones en medias reses de bovinos afectados por malas prácticas ganaderas

Cappelletti, G.S.¹; Risso, C.V.¹; Alsina, M.V.¹; Martínez, M.E.¹

¹Cátedra Protección y Bienestar Animal. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNR
gracielaca@gmail.com

Diariamente los productores ganaderos y la industria frigorífica se ven afectados por grandes pérdidas económicas debido a la presencia de lesiones ocasionadas al ganado bovino por falta de buenas prácticas ganaderas (BPG). Los frigoríficos reciben constantemente animales que llegan golpeados, lastimados, caídos y muertos. La ocurrencia de estos hechos es debida al mal manejo, instalaciones inapropiadas o deficitarias, falta de condiciones en el transporte, entre otras. Este conjunto de acciones representa factores de riesgo que comprometen el bienestar animal (BA). La aplicación de buenas prácticas tiene bajos costos de implementación con beneficios cuantiosos para productores, transportistas, industriales y consumidores. Por circunstancias geográficas y de producción nuestro país posee condiciones óptimas para la aplicación del BA¹. Este tema, además, se está convirtiendo en una exigencia para el acceso a los mercados internacionales; por ello toda la cadena productiva debe ir mejorando sus prácticas³. La producción animal, con su consecuente obtención de productos de calidad, es una actividad compleja que involucra a todos los actores de la cadena. Las buenas prácticas ganaderas deben ser observadas en cada uno de sus eslabones. Debido al maltrato, esta cadena productiva se ve perjudicada, fundamentalmente sus dos extremos son los más afectados. El primer eslabón es el productor ganadero que engorda, obteniendo un menor rinde final cuando el frigorífico le paga por media res faenada; o asumiendo un menor valor del ganado vivo para cubrirse de las posibles pérdidas. El consumidor, que es el último eslabón, asume los costos finales incluidas las pérdidas. Es fundamental entonces desarrollar y aplicar técnicas que permitan individualizar y focalizar el sitio o puntos claves donde se generan los problemas de maltrato, y buscar los métodos más ajustados para cambiar las malas prácticas. Cuidar el BA genera un impacto positivo desde cinco puntos de vista esenciales: la cantidad de carne producida, la calidad de carne producida, los aspectos éticos, las exigencias reglamentarias y la seguridad de los trabajadores². Más allá de la valoración del BA su atención resulta una inversión con altos beneficios. Para su aplicación es fundamental el compromiso de las organizaciones, asociaciones de productores, ONGs y las universidades para la difusión y capacitación sobre los principios de BA y su impacto en las diferentes dimensiones. Este trabajo propone determinar el número de lesiones halladas en medias reses en el frigorífico en el período de estudio y la existencia de diferencias en cuanto al promedio de lesiones encontradas en las reses según las categorías faenadas; a los efectos de delinear los puntos críticos del BA para posibilitar direccionar esfuerzos a fin de capacitar al sector identificado, disminuir la ocurrencia de lesiones obtener un producto de mejor calidad, minimizando las pérdidas económicas y contribuir al bienestar general. Para ello se analizarán los datos que surgen de las planillas provistas por el frigorífico, en las que se detallan el tipo de lesión: golpes, hematomas, abscesos; y las zonas afectadas de la media res, en el período correspondiente al año 2014. El estudio se realizó con datos que fueron provistos por un frigorífico que procesa carnes enfriadas, congeladas y cocidas para exportación del sur de la provincia de Santa Fe. Debido a las sugerencias de la OIE y al interés por el BA el frigorífico ha implementado un sistema de detección, mediante una planilla en la que se detallan el grado de lesión y las zonas afectadas. Además, se utiliza un diagrama mediante un esquema de la media res dividida en 6 regiones donde se indica la localización de las lesiones. Cada una incluye los cortes comerciales, con el objeto de poder ubicar las potenciales pérdidas. Así se identifican Región A (zona miembro pelviano e incluye cortes como cuadril, colita de cuadril, palomita, bola de lomo y cuadrada); Región B (zonas de las vértebras torácicas -dorso- y vértebras lumbares -lomo- e incluye los cortes comerciales más valiosos lomo y bife angosto, al igual que bife ancho); Región C-D (vértebras cervicales y las primeras

cinco vértebras torácicas, incluyen los cortes de escaso valor: roastbeef, aguja, azotillo, chingolo y marucha); Región E (región anatómica del antebrazo, ubicándose la paleta y el brazuelo, de escaso valor comercial); Región F (regiones del tórax y del abdomen e incluye los cortes comerciales de valor intermedio asado, vacío y matambre). Conjuntamente se marcan los tipos de lesiones que se observan según sean: abscesos, golpes, lonjas, zona totalmente afectada y perforaciones. Con los datos cedidos por el frigorífico, se procedió a la tabulación y procesamiento de la información en una tabla ad hoc en el programa Microsoft Excel®. Posteriormente se realizó un análisis descriptivo; aplicándose a tales efectos dos técnicas estadísticas: Test de Comparación de Dos Medias Poblacionales (muestras homogéneas), que es utilizado para comparar dos grupos independientes de observaciones con respecto a una variable numérica, se utiliza para determinar si el número promedio de lesiones encontradas (Golpes/Hematomas y Abscesos) en la res es igual en Novillos/Vaquillonas que en Vacas. Previamente se utilizó test de hipótesis de variancias homogéneas para ver si las variancias de cada grupo se suponen iguales (variancia amalgamada), o bien, si son diferentes (variancia muestral respectiva de cada grupo). Y el Análisis de Correlación, que se aplicó para determinar el coeficiente que mide el grado de correlación lineal entre dos variables aleatorias, es decir, se trató de determinar el grado de asociación que había entre el número de cabeza por tropa y la cantidad de Golpes/Hematomas encontrados en la res. Del estudio planteado se obtuvieron los resultados que se detallan a continuación. Las variancias eran distintas trabajando con un $\alpha=0.01$ (p-valor= 0.0304); por tanto, aplicando el test de comparación de dos medias poblaciones, se rechazó la hipótesis de igualdad de promedios con un $\alpha=0.05$ (3,7493E-07). Concluyendo en este aspecto que existen diferencias significativas entre el número promedio de lesiones encontradas en Novillo/Vaquillona y las encontradas en Vacas, siendo en esta categoría las más numerosas. Por otro lado, se obtuvo un coeficiente correlación de $\delta=0,3299$. Este valor nos indica que no existe una asociación entre el número de cabezas por tropa y el número de lesiones encontradas, por lo tanto, estas dos variables no aparecen correlacionadas entre sí. Los resultados hallados son coincidentes con otros trabajos realizados⁴. Nos atrevemos a plantear que esta diferencia en mayor preeminencia en vacas en relación a Novillo/Vaquillona, podría responder a que las primeras son una categoría de mayor tamaño y peso y que disponen de menos superficie generando más compresión entre ellas. Además, por una cuestión de jerarquía y dominancia en los grupos sociales son las que tienen preeminencia respecto de los animales más jóvenes. Refuerzan estos hallazgos el criterio de no conveniencia respecto de mezcla de categorías, ya sea durante el transporte como en los corrales de espera. Es fundamental desarrollar y aplicar técnicas que permitan individualizar y focalizar dónde se generan los problemas de maltrato para buscar los métodos más ajustados para cambiar las malas prácticas. Los Programas de capacitación al personal serían de gran utilidad y permitiría realizar distintas estrategias para asegurar un adecuado BA. Consideramos de vital importancia el correcto manejo del animal, en todas las etapas del sistema productivo. El buen trato basado en las BPG posibilitará proveer al mercado productos de calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos que consume la población, además de mejorar la seguridad de los operarios y garantizar el BA.

1- Cappelletti, G.S.; Martínez, M.E.; Risso, C.V.; Alsina, M.V.; Girotti, A. (2017). Estudio de las lesiones de ganado vacuno halladas en un frigorífico. 40° Congreso Argentino de Producción Animal. Córdoba. Argentina.

2- Gallo, C.. (2010). Bienestar animal y buenas prácticas de manejo animal relacionadas con la calidad de la carne. Introducción a la Ciencia de la Carne. Ed. Hemisferio Sur. 455-494.

3- Ghezzi, M.; Acerbi, R.; Ballerio, M.; Rebagliatti J.E.; Diaz, M.; Bergonzelli, P.; Civit, D.; Rodriguez, E.; Passucci, J.; Cepeda, R.; Sañudo, M.; Copello, M.; Scorziolo, J.; Calo, M.; Camussi, E.; Bertoli, J.; Aba, M. (2008). Evaluación de las prácticas relacionadas con el transporte terrestre de hacienda que causan perjuicios económicos en la cadena de ganados y carne. IPCVA. Cuadernillo técnico 5.

4- Rebagliatti J.E.; Ballerio, M.; Acerbi, R.; Diaz, M.; Alvarez, M.M.; Bigatti, F.; Cruz, J.A.; Mascitelli, L.; Bergonzelli, P.; Gonzalez, C.; Civit, D.; Ghezzi, M.D. (2005). Evaluación de las prácticas ganaderas en bovinos que causan perjuicios económicos en plantas frigoríficas de la República Argentina. IPCVA. Cuadernillo técnico N° 3.