

EL IMPACTO DE LAS TRADICIONALES PRÁCTICAS GANADERAS (TPG) EN EL BOVINO Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD DE LA CARNE: DEL CAMPO AL RASTRO.

Luis G. Sánchez Sanabria. MVZ.¹

Antes de iniciar la charla, me gustaría recordar algunas definiciones...

TRADICION: doctrina, costumbre, etc.; conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos.

CALIDAD: conjunto de características o aspectos del producto de origen animal que lo hace más o menos aceptable (apetecible) que otro producto de su misma especie.

INOCUIDAD: cualidad de inocuo.

INOCUO: que no hace daño.

Porque definir estos términos tan corrientes y comunes... las TPG

Porque justamente son actividades -procedimientos- pecuarias que se realizan en:

- ✓ La Unidad de Producción Primaria (UUP), sea en los tipos de producción: intensiva o extensiva, con sus variantes.
- ✓ La transportación de los animales, previas y durante su traslado.
- ✓ En el rastro o establecimiento TIF, durante el arribo, durante su estancia temporal y hasta el momento de la insensibilización y degüello del ganado bovino.

Actividades que se aplican en lo general (hato) o en lo particular (desde becerr@ hasta el bovino adulto)

Sin embargo y retomando la idea original de mi charla, te pregunto amable Lector@,

¿Por qué se sigue hablando de las TPG en el ganado y del impacto en la calidad de la carne y mejor, cambiar por el concepto las BPG en el bovino y la calidad e inocuidad del producto cárnico?

Porque, para nuestra desventura (quienes nos dedicamos a brindar nuestros servicios profesionales en la materia) en la mayoría de los países de América latina -México no es la excepción- se practican las TPG en el ganado por: tradición y costumbres, aunque estas sean las incorrectas. Agrégale, cuando tratas del tema con el señor ganadero o el vaquero mismo del rancho, lo primero que te dicen es “*de manejar al ganado mmmm... que me vas enseñar, sí nací y crecí entre los animales y cuantimás, antes que tu nacieras mmmm..*” y no olvidemos que la censura y cuestionamiento es mayor, cuando es mujer quién se acerca al ganadero para intentar asesorarle. Todo un tratado resulta este tema.

Las exigencias y los compromisos.

El consumidor está cada vez más y mejor enterado sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y por esto exige garantías, en los productos de origen animal (carne) que consume. Que éstos sean sanos e inocuos.

¹ BPG Consultoría & Capacitación – Director General.

Correo: director@bienestar-animal.com; Sitio Web <http://buenaspracticaganaderas.ning.com>
Tequisquiapan, Querétaro. México

El industrial entiende el compromiso de mantener y mejorar la calidad, inocuidad, seguridad y trazabilidad del producto cárnico que elabora, como garantía hacia su principal y más importante mercado demandante... el consumidor.

El productor primario (ganadero) sabe de igual forma el compromiso que tiene por proveer al industrial de la carne, animales sanos, bien alimentados, con controles en las buenas prácticas ganaderas y de su adecuada identificación (individual y de hato); que garantice la trazabilidad desde el rancho. Todo esto, es el gran rato que enfrenta esta cadena de valor: bovinos carne.

Hablemos un poco de los diferentes tipos de calidad en la carne de res.

En un principio lo que interesaba en el tema, era relacionado con “calidad nutritiva” estos es, conocer de la cantidad de grasa, de ácidos grasos (su composición), del valor proteico, etc. de la carne.

Después el interés verso acerca de la “calidad tecnológica” en el producto esto es, su pH, la capacidad de retención de agua, la consistencia de la grasa, de la separación de tejidos, la estabilidad oxidativa, etc.

Años más tarde, el interés del consumidor y del industrial de la carne se enfocaron en la “calidad organoléptica” del producto cárnico esto es, su color, terneza, jugosidad, sabor, olor, cantidad de grasa visible, vetado, etc.

Hoy está en boga hablar de la “calidad social” del producto esto es, ese trozo de carne que el consumidor exigente degusta, quiere saber de dónde procede, qué calidad de vida tuvo la res antes de ser sacrificada, como fue el trato incluyendo el método para su sacrificio. Y más allá, que está haciendo el productor pecuario para reducir el impacto en el medio ambiente por la producción de gases (metano) de invernadero y del control en el uso de medicamentos potencialmente peligrosos para la salud en el humano y de los desechos líquidos-sólidos que se generan en el rancho y pueden contaminar a los cuerpos de agua y a los mismos mantos friáticos.

Incluso y motivado por aquél conocido brote de “vaca loca” en Gran Bretaña en el pasado, hoy en día en aquéllos países “del primer mundo” es obligación contar con la información necesaria y suficiente -por petición de partes- que permita saber e identificar el origen (desde el rancho) del pedazo de carne que se está consumiendo, sus contactos, etc. En otras palabras... un eficiente y confiable sistema de trazabilidad.

Todo esto a final de cuentas y resumiendo, sinónimo de: higiene microbiológica, ausencia de residuos tóxicos, etc., para referirnos a un programa de “inocuidad y seguridad de los alimentos”

Pero antes de continuar, hagamos una reflexión.

¿La inocuidad de los alimentos, está peleada con la calidad de los mismos? Aparentemente se entendería que, sí. Sin embargo estimo que es todo lo contrario y para ejemplo tomemos el caso del estudio y control de la E. coli y de su variante STEC 0157.

Conocemos (suficiente) de este agente bacteriano, con respecto a su comportamiento y hábitat, dentro del animal. Pero falta mucha información, fuera del mismo. Esto obliga a trabajar mucho al respecto

Estoy dedicado de tiempo completo y desde hace más de 11 años (de los 35, de ejercer tan noble profesión) en todo lo relacionado con el comportamiento y bienestar (BPG) del bovino productor de carne, su relación con la industria de transformación (transportación y en el rastro) y de la calidad, inocuidad y trazabilidad del producto. Dentro de esta importante cadena de valor.

Esto me permite comentarles -desde mi visión- acerca de los factores (puntos críticos de control) que impactan en la calidad e inocuidad de la carne; cuando estás TPG en el ganado se hacen por hábito y costumbres; dentro del proceso que se conoce como “del campo al plato”

Los PCC en la UPP

A manera de ejemplo, comentaré algunos de los principales puntos críticos de control (PCC) que considero desde mi visión tomar en cuenta, cuando de TPG se habla, en el ganado bovino productor de carne:

- ✓ La clasificación de la condición corporal (CCC).
- ✓ Mantenimiento del glucógeno muscular en el bovino
- ✓ Aplicación de inyectables y las prácticas de castrar, descornar, marcar y aretar.
- ✓ Destete precoz vs destete de bajo estrés.
- ✓ Mantenimiento del bienestar animal y de la habituación.

Los PCC en el Corral de Engorda (CdE)

- ✓ Diseño y mantto. de las instalaciones.
- ✓ Alivio del calor-frío.
- ✓ Control de: lodo, fauna, estiércol, medicamentos.
- ✓ Agua de bebida.
- ✓ TPG = dolor, miedo, estrés.

¿Porque debemos relacionar la transportación animal y su impacto en la calidad de la carne?

Una transportación deficiente, ocasiona:

- ✓ Menor rendimiento de canal. (deshidratación)
- ✓ Decomisos por “machucamientos”
- ✓ Rechazos por: cortes oscuros y pH alto
- ✓ Pérdida del mercado.

¿Alguien puede darme datos estimados en pesos mexicanos por: mermas, contusiones, decomisos, corte oscuro, etc. en una canal de res?

Estudios realizados en Chile², comprueban que en aquellos traslados de 16 a 24 hs., aumenta en 3,4 y 5,5 veces respectivamente, la probabilidad de presentar canales con “corte oscuro” en comparación con traslados de 3 hs.

Los PCC en la transportación

Previas y durante el embarque

- Acondicionamiento insuficiente.
- Mezcla de grupos, tallas, sexos, etc.
- Con cuernos y sin cuernos, todos juntos.
- Sobrecarga animal.
- Embarcadero y corrales (instalaciones, condiciones)
- Transporte (tipo de)

² UACH-FMV: Amtmann, Gallo, van Schaik y Tadich, 2006

Durante el traslado

- Más de 8 hs. Sin escalas.
- Emergencias.
- Condiciones climáticas (extremas)
- Conducción irresponsable.
- Capacitación insuficiente o nula.

Estresores asociados, durante la transportación

- Lapso de tiempo del proceso.
- Novedades en el ambiente: sonidos nuevos.
- Vibraciones e impactos.
- Orientación: espacial.
- Embarque (acomodo) desembarque.
- Ventilación y temperatura interior en el vehículo.
- Densidad animal.
- Ubicación dentro del vehículo.

Los resultados por el trato en vida del bovino productor de carne.

Definitivamente no debemos de olvidar que... Lo que detectamos -visualmente- en la canal de res: machucamientos, áreas y tejidos lesionados, etc., en el riel de faena post-mórtem; es el resultado del “trato en vida” que recibió el animal.

Y que al contabilizar estas pérdidas (por mermas, decomisos, cortes oscuros, etc.) o mejor dicho, dejar de ganar; habrá que sumarlas -negativamente- al rendimiento y calidad de la canal, para establecer el destino comercial de la misma. Así como del valor agregado que recibirá la misma.

Gracias por su atención, hay comentarios o preguntas que gusten hacer.