



» *Se inauguraron obras
en la Facultad, pag. 04*

» *Medicina homeopática
en animales, pag. 14*

Doble estándar. Información al consumidor.

Calidad y seguridad en productos alimenticios



**Facultad de Ciencia Veterinarias
Universidad de Buenos Aires**

Av. Chorroarín 280 (C1427CWO) Buenos Aires.
Tel. 4524-8400 (conmutador) Fax. 4541-8968
<http://www.fvet.uba.ar>

Editor Responsable Rubén Hallu
Edición General Sergio Mogliati
Diseño Gráfico Damián Rozina
Fotografía Ary Kaplan Nakamura
Redacción David Levy

Infovet es una publicación de la Secretaría de Extensión Universitaria y Bienestar Estudiantil, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires.

El contenido de los artículos es responsabilidad de los respectivos autores. Sus opiniones no son necesariamente compartidas por la Facultad.

Registro de la Propiedad Intelectual: en trámite

Para comunicarse con Infovet
Teléfono / Fax: **4524-8478**
Correo electrónico: prensa@fvet.uba.ar

Infovet llega a las veterinarias a través de las Distribuidoras Panacea y Arcuri

Autoridades

Decano: Rubén Hallu
Vicedecano: Marcelo Miguez
Secretaría Académica: Ana María Barboni
Sec. de Ext. Universitaria y Bienestar Est.: Jorge Guerrero
Secretario de Gestión: Carlos Schenk
Secretario Administrativo: Roberto Pavón
Secretaría Técnica: María I. Galdopórpore
Subsecretaría de Hábitat: Silvia Szuchman

SUMARIO

07 > Ganado Bovino

Repensar el doble estándar



A la luz de los mecanismos de control establecidos en la Unión Europea a partir de la vaca loca, es posible repensar la idea del sistema de doble estándar en la Argentina.



**Se inauguraron obras
en la Facultad**

04



**Información
y calidad**

10



**Medicina homeopática
en animales**

14



**Terapias asistidas
con animales**

17



Agenda FVET

18

Se inauguraron obras en la Facultad

Quedó formalmente inaugurado el complejo de aulas “Las Calandrias”, la planta procesadora de alimentos y el área de internación del Hospital Escuela.

Con la asistencia del Ministro de Educación de la Nación, Daniel Filmus, y las principales autoridades de la Facultad, se efectuó el lunes 7 de agosto la inauguración de las reformas infraestructurales iniciadas el año anterior. Las obras, un complejo con cuatro aulas, una planta para la elaboración de alimentos y un área de internación para el Hospital Escuela, fueron construidas con el objetivo de “facilitar y mejorar tanto la cursada de grado como la investigación”, declaró el Dr. Rubén Hallu, Decano de la Facultad.



➤ El Ministro de Educación de la Nación, Daniel Filmus, y el Decano de la Facultad, Rubén Hallu, descubriendo la placa inaugural de la obras.

EL ÁREA DE INTERNACIÓN DEL HOSPITAL ESCUELA TIENE POR OBJETIVO POSIBILITAR EL SEGUIMIENTO DE LOS ANIMALES DESDE QUE ENTRAN HASTA QUE ESTÁN EN CONDICIONES DE SER DADOS DE ALTA.

Fue el mismo Decano quien inició el acto en el anfiteatro del Pabellón Central, con un discurso en el que describió las reformas (ver recuadro) y su importancia para responder al desafío de mejorar la calidad de la educación superior. “El incremento en la cantidad de alumnos, manifestó Hallu, hace que sea imprescindible contar con una mayor cantidad de aulas”. La planta procesadora de alimentos, al mismo tiempo, “hará posible que los alumnos puedan hacer prácticas, y ver cómo se preparan las

diferentes formulaciones y los resultados del consumo de los mismos, ya que estos estarán destinados a los animales de la Facultad”.

El área de internación del Hospital Escuela tiene por objetivo posibilitar el seguimiento de los animales desde que entran hasta que están en condiciones de ser dados de alta, “con lo cual no sólo se mejorará la atención clínica del Hospital, sino que además permitirá que los estudiantes controlen de cerca los casos que ingresan. Eso hasta ahora no era posible porque el Hospital estaba abierto sólo hasta las 21hs., con lo cual no había internaciones”. Hallu destacó además que el establecimiento cuenta con los recursos humanos y la tecnología imprescindibles para brindar una óptima atención.

“No hay posibilidad de tener un país autónomo, un país que pueda generar un proyecto propio, sin investigación en ciencia y tecnología” (Ministro de Educación, Daniel Filmus)



A continuación, el Ministro de Educación felicitó a la Facultad por las obras y destacó el rol de la educación superior en la formación de profesionales de prestigio, para la independencia y el progreso del país. Además, resaltó la importancia de la UBA y de la investigación en ciencia y técnica que producen las instituciones públicas. “No hay posibilidad de tener un país autónomo, un país que pueda generar un proyecto propio, sin investigación en ciencia y tecnología (...) Estamos recuperándonos de años muy difíciles para la educación pública, tanto por las dictaduras como por los gobiernos neoliberales, de tiempos en los que se pensaba que era lo mismo comprar cosas afuera que fabricarlas acá. Por eso, hay que seguir defendiendo la educación pública y seguir defendiendo, a pesar del malestar a ciertos sectores elitistas, la universidad autónoma y cogobernada por sus claustros”.

» **LAS OBRAS FUERON CONSTRUIDAS PARA DE FACILITAR Y MEJORAR TANTO LA CURSADA DE GRADO COMO LA INVESTIGACIÓN.**

Después del esperado corte de cinta y la inauguración formal de las aulas, el Vicedecano Marcelo Míguez coincidió en destacar la función del área de internación del Hospital para mejorar la práctica de los estudiantes y resaltó la importancia de afrontar y dar respuesta a los cambios que se están produciendo en la profesión.

A su tiempo, el ex decano de la Facultad y actual vicerrector de la UBA, Anibal Franco, declaró que son muy importantes estas obras, “sobre todo porque apuntan a darles más comodidad a los estudiantes y a mejorar las condiciones de cursada”. Además rescató la importancia de este tipo de proyectos en un tiempo en el que los problemas presupuestarios son tan acuciantes.



« Parte de las obras inauguradas

El Ministro Filmus, el Decano Hallu y el Vicedecano, Míguez, visitando las instalaciones.



» LAS OBRAS

El complejo "Las Calandrias" posee una arquitectura integrada al escenario que lo rodea y cuenta con cuatro aulas. La más grande en la planta alta y tres en planta baja, con capacidad para albergar a un total de 400 estudiantes.

La planta de elaboración de alimentos en harinas tiene una capacidad para procesar 2500 kilos por hora. Cuenta con cuatro silos y actualmente está procesando materia prima para la elaboración del alimento balanceado para los animales que habitan la facultad.

Además se han instalado cinco computadoras en la biblioteca, para el uso de estudiantes y docentes, e Internet inalámbrica.

Con la ampliación del Hospital Escuela se pudo contemplar la posibilidad de establecer un área de internación, para lo cual se eligió la antigua enfermería. La internación cuenta con un área de felinos con capacidad para 9 animales, un área de caninos con capacidad para 18 animales y un consultorio de guardia. El equipamiento, especialmente comprado para tal fin, incluye las jaulas de internación para felinos y caninos.



Repensar el doble estándar

A la luz de los mecanismos de control establecidos en la Unión Europea a partir de la vaca loca, es posible repensar la idea del sistema de doble estándar en la Argentina.

Por distintos motivos, especialmente por la creciente demanda de los consumidores, con la aparición de la enfermedad de la vaca loca (BSE), se pusieron en marcha en la Unión Europea —y en el mundo en general— mecanismos para incrementar la seguridad de los alimentos que se producen y comercializan, tanto entre los países miembros como en los que no pertenecen a la Unión.

En todo caso, el ámbito de aplicación para todas las normativas relacionadas con la seguridad alimentaria es único en todos y cada uno de los países miembros, ya sea para la producción y/o comercialización dentro de cada país, como para la exportación dentro o fuera de la UE.

En el caso de Europa, el sistema de trazabilidad aplicado a los vacunos aparece algo exagerado, sin duda creado en plena crisis de la BSE, como un instrumento que además de su utilidad como elemento de apoyo a la seguridad alimentaria, llevó al consumidor europeo y al mundo entero el mensaje de que "nunca el vacuno ha estado tan bien controlado como ahora".

En síntesis, el caso de la trazabilidad del ganado vacuno va más allá de la exigida a los productos agroalimentarios en general.

La diferencia más relevante radica en que en el vacuno deben mantenerse de forma acumulativa algunos datos de los pasos por los distintos eslabones que componen la cadena. Una aplicación parecida se da para el sector pesquero.

En los demás sectores agroalimentarios, sólo es obligatorio que cada operador conozca y registre los datos del origen de su proveedor, los de sus propios procesos y los datos del cliente a quien vende sus productos: trazabilidad hacia atrás, de procesos, y hacia adelante, pero no está obligado a conocer y registrar datos de los anteriores proveedores de su proveedor. La implantación del sistema para el ganado vacuno obliga a inscribir todas las explotaciones ganaderas en registros oficiales con los datos de ubicación, persona responsable de la explotación, etc.

La identificaron individual

Cada ternero, al nacer, es dotado de un documento en el que figura el código alfanumérico individual registrado en la caravana, el día que nació, dónde, sexo, datos de sus progenitores, etc.

» **EN ARGENTINA, DEBEMOS AVANZAR SOBRE LA IDEA DE ELIMINAR EL DOBLE ESTÁNDAR.**

Este documento lo acompañará durante toda su vida y se registrarán todos sus movimientos cuando se traslada de una explotación a otra, o hasta su sacrificio, donde se da de baja del sistema de registros que en España se denomina SIMOGAN y en la actualidad tiene una cobertura del 100% del stock de ganado vacuno. En caso de muerte del animal es obligatorio, al igual que para todos los movimientos, comunicarlo a las autoridades competentes.



En el caso de Europa, el sistema de trazabilidad aplicado a los vacunos, como consecuencia de la aparición de la BSE, se puede percibir como algo exagerado.



EN EUROPA, EL ÁMBITO DE APLICACIÓN PARA TODAS LAS NORMATIVAS RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ES ÚNICO EN TODOS Y CADA UNO DE LOS PAÍSES MIEMBROS, YA SEA PARA LA PRODUCCIÓN Y/O COMERCIALIZACIÓN DENTRO DE CADA PAÍS, COMO PARA LA EXPORTACIÓN DENTRO O FUERA DE LA UE.

Este sistema -que incorpora el registro de las explotaciones ganaderas, el responsable de la misma, la identificación individual de todos los animales, el SIMOGAN, etcétera- genera beneficios adicionales, por



ejemplo los censos ganaderos en la actualidad pueden conocerse en tiempo casi real y con una gran exactitud, incluso conocer la edad de los animales y estimar muy bien la oferta de ganado al momento, entre otros.

Bajo el concepto de que responsabilidad es garantía y que el sistema registra a los responsables de las explotaciones, se acabó con el fraude fiscal y los mataderos clandestinos, o en todo caso se minimizaron las posibilidades para los comportamientos irregulares.

Con estos sistemas perfectamente cerrados se contribuye a cambiar el discurso tradicional de que el Estado garantiza la salubridad de los alimentos, que el sello veterinario garantiza su sanidad, palabras que confunden más que lo que aclaran. "Responsable es el que paga, el que garantiza con su patrimonio presente y futuro el daño causado al país o a un consumidor por suministrarle un producto en mal estado para su salud o portador de enfermedades".

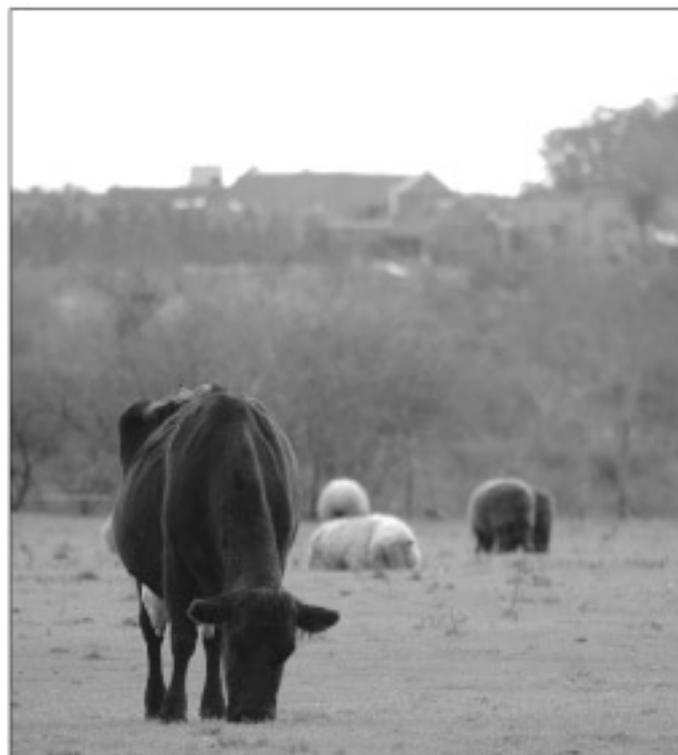
Hacia el fin del doble estándar

En Argentina, debemos avanzar sobre la idea de eliminar el doble estándar. Es poco creíble la calidad

e inocuidad de un producto proveniente de un país que mantiene un sistema higiénico sanitario para los productos de exportación y otro para el consumo interno.

Quizás sea necesario pensar en algún mecanismo de ayudas oficiales para implementar un circuito cerrado como el mencionado más arriba, considerando para el financiamiento de las mismas elementos tales como el conocimiento en tiempos casi reales de los stocks ganaderos por edad, la minimización de la evasión fiscal y el impacto de imagen internacional para los mercados compradores de nuestros productos.

En todo caso, el objetivo de eliminar ese perjudicial doble estándar podría alcanzarse con metas de mediano plazo sobre las que el país ha hecho avances significativos y cuenta con –“know how” suficiente.



EN EUROPA, CADA TERNERO ES DOTADO, AL NACER, DE UN DOCUMENTO EN EL QUE FIGURAN SUS DATOS IDENTITARIOS Y EN EL QUE SE REGISTRARÁN TODOS SUS MOVIMIENTOS, CUANDO SE TRASLADA DE UNA EXPLOTACIÓN A OTRA, HASTA SU SACRIFICIO.

» STOCK GANADERO

Según el Censo 2002 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación, en Argentina hay 190.241 productores ganaderos, con un stock total de 47.839.275 unidades.

Entre los productores del país:

- El 78% tiene un rodeo de menos de 250 cabezas y acumula el 20% de las cabezas bovinas de su provincia.
- El 95% tiene un rodeo menor a 1000 cabezas y acumula el 53% de las cabezas bovinas de su provincia.
- El 98% tiene un rodeo de entre 1000 y 2000 cabezas y acumula el 71% de las cabezas bovinas de su provincia.

Información y calidad

La información disponible para el consumidor ante un producto alimenticio no siempre es clara ni completa. Existe una responsabilidad del Estado como controlador, pero también de las empresas.

Desde que las palabras "control de precios" afectaron a la carne en el mercado local, se vienen expandiendo al resto de los productos, una vez más sin medir el paquete de "procesos" que son necesarios para asegurar un producto en la góndola del supermercado.

Por supuesto, la seguridad con que llega un alimento tiene costos que no se ven a simple vista, y que pagan productores, industriales, distribuidores y supermercadistas. Indefectiblemente, al imponer precios tope, las políticas de precios compiten con las de sanidad y calidad.

» EN GENERAL, TEMAS COMO EL DE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA SÓLO PREOCUPAN AL CONSUMIDOR CUANDO OCURRE UN PROBLEMA GRAVE.

La marca de la empresa y su antigüedad en el mercado pareciera ser el principal parámetro de seguridad para el consumidor de alimentos argentino, aún cuando las líderes también puedan cometer graves errores.

La falta de confianza y la poca importancia que se le da hoy a la calidad de los alimentos suele molestar mucho más al consumidor, que sabe las diferencias que existen entre los alimentos que exportamos como país y los que podemos adquirir en el mercado local. A esto se llama "doble estándar".



Por supuesto, al medir resultados, no todas las cadenas de alimentos ofrecen en el mercado igual información y



no todas parecieran trabajar de igual forma. Por otro lado, las normativas de etiquetado desde el sector oficial y las superposiciones de las legislaciones suelen confundir hasta a las propias empresas productoras.

Las exigencias, desde organismos públicos diferentes pero con similares facultades de contralor, se reflejan en las etiquetas de muchos envasados, entremezclándose datos que son necesarios y obligatorios con otros voluntarios e intrascendentes. Pero hay una dificultad común: en la mayoría de los alimentos no existe información desde el origen, el campo.

No es lo mismo la cantidad y calidad de datos que se observan en productos como lácteos o alimentos congelados, que en productos frescos envasados como carne, pescados, verduras o frutas. Los riesgos no parecieran ser iguales, aunque todos sabemos que el "riesgo cero" no existe.

» **LA MARCA DE LA EMPRESA Y SU ANTIGÜEDAD EN EL MERCADO PARECIERA SER EL PRINCIPAL PARÁMETRO DE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR DE ALIMENTOS ARGENTINO, AÚN CUANDO LAS LÍDERES TAMBIÉN PUEDAN COMETER GRAVES ERRORES.**

En general, temas como el de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA) sólo preocupan al consumidor cuando ocurre un problema grave. Por ejemplo, el Síndrome Urémico Hemolítico en niños de menos de seis años, causado por la bacteria *Escherichia Coli* 0157:H7 y que contamina principalmente a la carne y la leche, pero que puede encontrarse también en verduras y frutas mal lavadas y agua no potable. También las contaminaciones por agroquímicos o pesticidas que



pueden sobrepasar el límite de residuos máximo admitido, y ni pensamos en las sustancias cancerígenas o carcinogénicas que pueden generarse en el organismo por efecto acumulativo de algunos alimentos (aditivos, condimentos, etc.) de ingesta diaria.



» LÁCTEOS: DESDE EL TAMBO Y CON RFID

Los sistemas de producción exigen el control y la trazabilidad que parte desde el tambo y sus animales, y sigue en el transporte compartimentalizado en camiones, con muestras refrigeradas, donde constan las características de calidad y sanidad de la producción del tambo.

Al llegar a la planta se vuelven a verificar las características de la leche producida con la muestra y pasa a silos de almacenamiento, donde por sistemas informáticos se siguen los procesos sin perder la identificación de los componentes de cada batch de producción y los destinos para la manufactura.

Así se elaboran los diversos productos lácteos, siguiendo sistemas que garanticen la trazabilidad de su origen y proceso. Esto incluye leche líquida en sus distintos tipos, leches en polvo, mantecas y quesos de distinta consistencia y fermentación.

Las características de la producción obligan a que en las distintas etapas se mantenga una identificación codificada del producto que permite su rastreo. Por lo general, la identificación se practica por etiquetas con código de barras o escrituras alfanuméricas, registrándose en la mayoría de los casos por sistemas electrónicos.

Tecnologías para Sherlock Holmes

Las tecnologías disponibles en el mundo facilitan que, conforme a las características de las diferentes producciones y a las distintas etapas de elaboración de un alimento, se mantenga una identificación codificada del producto que permite su rastreo. Por lo general, la identificación se practica por etiquetas con código de barras o escrituras alfanuméricas, registrándose en la mayoría de los casos por sistemas electrónicos.

En la actualidad, las nuevas tecnologías de RFID (Identificación por Radiofrecuencia) permiten almacenamiento y recuperación de datos remotos, a través de dispositivos denominados "etiquetas inteligentes" o tags RFID.

Esta tecnología, mediante un Código Electrónico de Producto (EPC), ya se encuentra estandarizada en el mundo y permite conocer datos pormenorizados por artículo, más allá del lote de producción al que pertenezca. Como lo fue el código de barras, el EPC, mundialmente aceptado, en combinación con la Identificación por Radiofrecuencia (RFID) facilita que, en cualquier parte de la cadena logística, todo esté bajo control.

Si bien esta tecnología está llegando a la Argentina principalmente al eslabón de la logística, transporte y distribución, aún no se ha masificado su uso en el país para el sector alimentario en el mercado local.

Confusión

En relación a la seguridad de los alimentos y de muchos de los insumos que intervienen en el proceso, es confusa la información disponible para el consumidor argentino al



La mayoría de los datos que contienen las etiquetas de productos en la góndola o mostrador sólo responden al manejo de stock y administrativos.



momento de elegir en la góndola, aún cuando estos alimentos se adquieran en las más importantes cadenas de supermercados.

La mayoría de los datos que contienen las etiquetas de productos en la góndola o mostrador sólo responden al manejo de stock y administrativos. En algunos otros, no se observan los números de registros obligatorios, sino los números de expedientes, lo cual indica que han salido al mercado, con trámites oficiales inconclusos.

Las responsabilidades de este problema no solo están en el Estado con sus funciones controladoras. Lo está en las empresas agroalimentarias, en su compromiso

como proveedor de alimentos o de alguno de los insumos que intervienen en ellos.

Sin embargo, el principal actor es el consumidor, quien debería entender y asumir que, tras un precio barato o "promocional" al ingerir ese alimento, muchas veces debe incluir el gasto de lo que puede costarle en salud.

Un sector en crecimiento

La industria de alimentos y bebidas argentina ha tenido un gran crecimiento en la última década. Es actualmente el sector de más importancia de la industria manufacturera y representa alrededor de la cuarta parte del PBI sectorial.

Según estadísticas de la Dirección Nacional de Alimentos, el valor agregado del sector en el PBI del tercer trimestre del año 2005, fue superior en un 9,88% con respecto al mismo trimestre del año 2004. Esta variable continúa en crecimiento desde el primer trimestre de 2003.

Según cifras del INDEC, la cantidad de toneladas exportadas por el sector ha subido fuertemente (alrededor de un 17%), mientras que el monto se ha incrementado en forma más modesta, algo más del 10%.

La importancia de la Industria de Alimentos y Bebidas en la oferta exportadora de Argentina es tal que en el 2005 significó cerca de un 30% del monto total. Con relación a la industria manufacturera, representó el 42% del monto y el 66% del volumen.

Medicina homeopática en animales

Mirar el cuerpo como un todo, y no sólo desde el síntoma de la enfermedad, no es nuevo.

Hace 200 años, y ya con el antecedente de Hipócrates, Hahnemann sentaba las bases de la homeopatía.

Hace dos siglos, Samuel Hahnemann afirmaba que el estado de enfermedad es un nuevo orden en la manifestación de la vida y en la manera de sentir y obrar, tanto respecto a las sensaciones como a las funciones que se traducen en síntomas y signos mentales, generales y locales, que reflejan el desequilibrio de la energía vital y el modo particular de enfermarse.

Leyendo las investigaciones del doctor Cullen sobre las intoxicaciones por quina en trabajadores del Perú, Hahnemann observó que los síntomas eran similares a las fiebres palúdicas, algo realmente llamativo debido a que el paludismo se trataba principalmente con quina.

Así, pensó si ésta no era la manera de encontrar medicamentos realmente curativos, capaces de provocar como sustancia síntomas similares a los podían curar. Para esto decidió probarlo en sí mismo: tomó durante varios días consecutivos 4 dracmas de buena quina (equivalente a 14 gramos) y al cabo de un tiempo empezó a tener la fiebre intermitente típica del paludismo. Hahnemann recordó el aforismo hipocrático *similia similibus curantur*, lo similar es curado por lo similar. En este caso, la quina era capaz de curar una enfermedad y, al mismo tiempo, de producirla.

Experimentación

Ante estos resultados, Hahnemann decidió experimentar con otras sustancias. Utilizó todas las medicinas y los tóxicos conocidos, primero en sí mismo y luego en voluntarios clínicamente sanos, usando sustancias que diluía para evitar la toxicidad.

Observó cómo aparecían síntomas comunes en todos los

casos y algunos particulares en unos pocos. Hahnemann entendió que debía haber un principio receptor de la sustancia en experimentación y la llamó "fuerza vital".

Los síntomas se producían en los experimentadores siguiendo un orden: cambios en el estado emocional, sensaciones a nivel general, síntomas locales muy diferenciados. En este orden los síntomas aparecían desde dentro hacia fuera: "primero la mente, después el cuerpo".

» **EL DE SAMUEL HAHNEMANN, PADRE DE LA HOMEOPATÍA, FUE EL PRIMER MÉTODO MÉDICO EXPERIMENTAL QUE RESPETÓ LOS PASOS QUE HOY SE CONSIDERAN IMPRESCINDIBLES PARA ESTABLECER LAS BASES CIENTÍFICAS DE CUALQUIER INVESTIGACIÓN.**

El de Hahnemann fue el primer método médico experimental que respetó los pasos que hoy se consideran imprescindibles para establecer las bases científicas de cualquier investigación: la observación, mirando libre de prejuicios los síntomas que van apareciendo; el análisis y la clasificación de los síntomas mentales, generales y locales; la síntesis, mostrando los detalles de lo observado, y la reexperimentación, realizada por Hahnemann con voluntarios tratados con placebo e introduciendo la prueba del doble ciego, con el fin de confirmar los síntomas.

Casos

Aplicando la Ley de semejanza, y demás leyes y principios



de la doctrina homeopática, podemos tratar a los animales con este tipo de medicina: desde cuestiones físicas hasta problemas de comportamiento (miedos, agresiones). En explotaciones orgánicas también puede emplearse esta medicina. Las normativas del SENASA para las producciones ecológicas de origen animal figuran en la resolución 1286/93 del 19 de noviembre de 1993 (Anexo A). Ahí dice que los medicamentos autorizados para este tipo de explotación son: homeopatía, isopatía, auto-sode, y fitoterapia.

» **EN EL HOSPITAL DE LA FACULTAD FUNCIONA UN CONSULTORIO HOMEOPÁTICO DESDE MAYO DE 2005.**

En el hospital de la facultad funciona un consultorio homeopático desde mayo de 2005. Se han recibido pacientes con urea y creatinina elevadas, infecciones urinarias a repetición, resistentes a antibióticos, cálculos urinarios a repetición, enuresis, pacientes con procesos tumorales cuya energía vital estaba muy desequilibrada, con neurosis del rabo, neurosis obsesiva, dermatitis, piodermias, enfermedades autoinmunes.

Para ilustrar los conceptos de este artículo, expondremos algunos casos de animales a los que se aplicó terapia homeopática.

Duque

"Duque", un pitbull de 10 años, es impetuoso, ha matado varios perros que entraron en su territorio, pero lo hace sólo si el perro pelea; si demuestra sumisión, no los mata. La enuresis aparece después de una pelea con un gran danés, hace 2 años. En 2005 tuvo una glomerulonefritis, cultivo de orina positivo a corynebacterium, tratada con antibióticos y fluidoterapia.

El 1 de diciembre es derivado a este servicio por la Dra. Martiarena, después de que se le presente una nueva infección urinaria positiva a pseudomona y resistente a antibióticos e hidronefrosis.

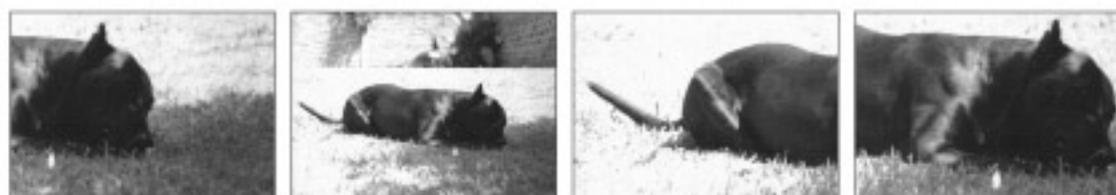
CONSULTA

La consulta homeopática consta de varias etapas:

- 1) Motivo de consulta.
- 2) Diagnóstico clínico, exámenes complementarios.
- 3) Toma de la historia biopatográfica. (La historia de la vida del animal, su interacción con personas y animales, qué evalúa como bueno o malo, a qué cosas le tiene miedo, cómo responde, qué lo enoja, cómo lo expresa. También se investigan sus enfermedades anteriores)
- 4) Jerarquización de los síntomas mentales, generales y locales.
- 5) Diagnóstico homeopático.
- 6) Tratamiento.



» Duque, uno de los pacientes que pasó por el consultorio homeopático del hospital de la facultad.



En la primera consulta está decaído, presenta anorexia urea 160, creatinina 3.60, peso 31kg., orina por rebalsamiento y prostatitis. El cultivo de orina da positivo: pseudomona resistente a antibióticos. Recibe tratamiento homeopático durante 20 días.

La segunda consulta es el 22 de diciembre de 2005. Su estado general y su apetito mejoran. Después de 20 días come normalmente, pesa 35kg (aumentó 4), urea 115, creatinina 2,15.

Continúa con su tratamiento y en febrero realiza la tercera consulta. Pesa 37kg. y sigue mejorando. Se ajusta la dosis del medicamento.

En mayo de 2006 se produce la cuarta consulta. El último chequeo da cultivo de orina negativo, urea 114 y creatinina 1,7. No se observa hidronefrosis en la ecografía.

» **LO PRIMERO QUE SE OBSERVA CUANDO SE INICIA LA TERAPIA HOMEOPÁTICA ES UNA MEJORA EN EL ESTADO ANÍMICO Y UN CAMBIO EN LA ACTITUD VITAL.**

Olivia

Olivia es un canino hembra. La consulta se debe a que se lame y se muerde el muñón de la cola (previamente cortada porque se la había mutilado). Olivia fue siempre mandona, le gusta hacerse notar; durante la consulta se sube arriba de la mesada. Después de recibir su medicamento, hay una ligera mejoría. Se decide un cambio de medicamento y con eso se logra su curación.

Junior

"Junior" tiene una nefropatía, creatinina 3, hipertensión, presenta anorexia. Empieza su tratamiento homeopático, se evidencia una mejora en su estado anímico, aumenta su apetito y disminuye la creatinina.

A modo de conclusión

La mente es la antesala de los cambios que se van a producir en otras partes del organismo. Por eso, lo primero que se observa cuando se inicia el tratamiento homeopático es una mejora en el estado anímico y un cambio en la actitud vital, que luego se evidenciará en los cambios anatomopatológicos y en los resultados de laboratorio.

Con la homeopatía podemos prevenir enfermedades, si estamos atentos a los cambios mentales; curarlas, si la profundidad del desequilibrio aún puede ser revertida, y acompañar el proceso en casos terminales.

Terapias asistidas con animales

El 4 de septiembre se inicia en la Facultad el curso "Característica y conducción de animales utilizados en Terapias Asistidas". Las clases serán dos días por semana, los lunes y los jueves de 18 a 21, y concluirán el 30 de noviembre.

*La terapia asistida con animales es una vía de recuperación distinta y complementaria a las habituales. Es una técnica transdisciplinaria en la que trabajan médicos, psicólogos y veterinarios, y que consiste en usar distintos tipos de animales –caninos, felinos, equinos- en terapias psicológicas y físicas para humanos", afirma el doctor Jorge Puente, coordinador del curso.

El curso, "Características y conducción de animales utilizados en Terapias Asistidas", está dirigido precisamente a profesionales capacitados en algún área de la salud humana, interesados en aprender cómo integrar a los animales dentro de su práctica profesional y, más en general, a toda persona interesada en adquirir conocimientos sobre la relación humano-animal y formarse como voluntarios para colaborar en Terapias Asistidas.

El programa incluye generalidades sobre bienestar animal, conocimientos básicos sobre zoonosis, sanidad animal, comportamiento animal.

» EL CURSO ESTÁ DIRIGIDO A PROFESIONALES CAPACITADOS EN ALGÚN ÁREA DE LA SALUD HUMANA, INTERESADOS EN APRENDER CÓMO INTEGRAR A LOS ANIMALES DENTRO DE SU PRÁCTICA PROFESIONAL.

También se abordan temas como la comunicación no verbal, la lectura del lenguaje corporal y la interacción humano-animal, así como la biomecánica y los requisitos para el entrenamiento animal. Las prácticas del curso se harán en la Facultad, en el área de TACA.

Además de Jorge Puente, los disertantes serán el MV Ricardo Bruno, el Profesor Santiago Buiatti (del área Equinos), la Profesora Nora Chiesa (de Caninos) y la Lic. en Terapia ocupacional Mariela Brizzi.

» "LA TERAPIA ASISTIDA CON ANIMALES ES UNA VÍA DE RECUPERACIÓN DISTINTA Y COMPLEMENTARIA A LAS HABITUALES", AFIRMA EL DR. JORGE PUENTE.

Los requisitos para la inscripción son tener al menos 18 años y estudios secundarios completos. Para obtener el certificado, se pide asistencia al 80% de las clases y la presentación de una monografía al terminar las clases.

El arancel es de \$250 mensuales y el cupo máximo de inscripciones es de 25 personas (el mínimo de 15).

» INFORMES E INSCRIPCIÓN:

Secretaría de Extensión Universitaria y Bienestar Estudiantil

Av. Chorroarín 280, Pabellón Central, 1° Piso
Teléfono: (54-11) 4524-8433

cursos@fvvet.uba.ar