

INFOVET

Publicación Mensual de la Facultad de Ciencias Veterinarias - UBA

ISSN 1515-9892

Muestras para todo público

RESTAURACIÓN DEL MUSEO DE ANATOMÍA

93

ABRIL 07
AÑO XII

■ El desarrollo de las carnes alternativas en Argentina

La demanda de carnes no tradicionales en el mercado internacional crece sostenidamente y promete seguir en aumento.



■ Paseo en grupo

La opción de salir a caminar en grupos es una buena alternativa para que el perro tenga un adecuado proceso de socialización.



**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 Marcelo Míguez
Edición General Sergio Mogliati
Diseño Gráfico Damián Rozina
Fotografía Ary Kaplan Nakamura
Redacción David Levy

Infonet 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 Inforet:
Teléfono / Fax: 4524-8478
Correo electrónico: prensa@fvet.uba.ar

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

Autoridades

Decano: Marcelo Míguez
Vicedecano: Adrián Márquez
Secretaria Académica: Ana María Barboni
Sec. de Ext. Universitaria y Bienestar Est.: Jorge Guerrero
Secretario de Gestión: Carlos Schenk

SUMARIO

04 ■ Muestras para todo público

Restauración del museo de Anatomía



■ El titular del área de Anatomía, Dr. Fernando Pellegrino, y la licenciada en Museología María Lightowler explican el trabajo que se está desarrollando en el museo Prof. Dr. José van de Pas de cara a su reapertura en octubre de este año. "La idea es mantener su valor académico, pero también abrirlo, acercar las exposiciones a un visitante más cotidiano", afirma Lightowler.

	El desarrollo de las carnes alternativas en Argentina	06
	Prejuicios, mitos y realidades de la carne porcina	11
	Paseo en grupo	14
	Agenda FVET	16
	Composición, tema: La vaca (de Evita)	18

Restauración del museo de Anatomía

El titular del área de Anatomía, Dr. Fernando Pellegrino, y la licenciada en Museología María Lightowler explican el trabajo que se está desarrollando en el museo Prof. Dr. José van de Pas de cara a su reapertura en octubre de este año. "La idea es mantener su valor académico, pero también abrirlo, acercar las exposiciones a un visitante más cotidiano", afirma Lightowler.

El museo de Anatomía de la Facultad, Prof. Dr. José van de Pas, está en pleno proceso de restauración. El proyecto se inició hacia fines de 2006 y el objetivo es que esté listo para octubre de este año. Para eso hay un intenso trabajo que incluye no sólo a los profesionales del área, sino también a una licenciada en Museología: María Lightowler.



"LA FORMA EN LA QUE ESTABAN PLANTEADOS LOS CRITERIOS MUSEOLÓGICOS O DE MONTAJE DE LAS MUESTRAS RESPONDÍA A UNA CONCEPCIÓN Y A UNA IDEOLOGÍA DE MUSEO DEL SIGLO XIX", EXPLICA MARÍA LIGHTOWLER.

El Museo no abre al público desde hace algo más de dos años. "No por desinterés -aclaró la licenciada Lightowler-, sino porque mantenerlo en condiciones requiere una atención continua, no es montar una muestra y dejarla ahí. Y eso implica un presupuesto con el que no se contaba". Durante ese tiempo Pedro Russo, ayudante del área de Anatomía, trabajó

en el mantenimiento del museo y ahora también colabora con la reestructuración.

El proyecto de restauración fue tomando forma en noviembre del año pasado, cuando María se puso en contacto con Fernando Pellegrino. "La idea de él era ver si el material que había era suficiente como para montar una muestra. Entonces visité el museo, hicimos un diagnóstico y elaboramos una propuesta de reestructuración."

¿En qué se basó ese diagnóstico?

María Lightowler: El diagnóstico se basó sobre todo en el estado del material. Y, si bien había varias piezas para restaurar, en ese sentido fue bueno porque el museo tiene un patrimonio de mucha calidad. Pero además vi que la forma en la que estaban planteados los criterios museológicos o de montaje de las muestras respondía a una concepción y a una ideología de museo antiguas, del siglo XIX.

¿Qué características definen a esta concepción?

ML: Es una idea que concibe al museo como una institución para un público muy reducido, específico, por ejemplo un museo científico, con un lenguaje muy críptico. Entonces me pareció que el objetivo en este caso tenía que ser mantener el valor académico, pero también abrirlo, acercar las exposiciones a un visitante más cotidiano.

¿Cómo se trabaja en ese desencriptomiento del museo?

ML: Por ejemplo los métodos expositivos responden a un criterio de sacralización de las piezas, todas están en vitrinas. El público no tiene posibilidades de manipular o de interactuar con el material y, si bien hay cosas que obviamente no se pueden tocar, sí se pueden hacer réplicas para que estén al alcance de los visitantes. Ensamblar un esqueleto y así entender cómo está conformado implica una actitud más participativa y despierta más interés que mirarlo. Uno de los objetivos es ése, incorporar recursos didácticos: réplicas, gráficos o imágenes, que casi no hay. Mi intervención en el museo tiene que ver con ese giro: apuntar no sólo a los investigadores, docentes o estudiantes de la Facultad, sino también al público en general.



■ Esqueleto de ciervo



■ Fernando Pellegrino: "Éste es un preparado de arterias de equino, con todos los nervios espinales disecados y conservados: los cervicales, los torácicos, los lumbares, los sacros. Es un trabajo artesanal hecho por el Dr. José van de Pas en su momento. Es un material histórico que hoy miramos y nos deja asombrados."

► "UNO DE LOS OBJETIVOS DEL PROYECTO ES RECUPERAR LA MEMORIA DEL MUSEO. HAY HISTORIAS MUY RICAS QUE SE HAN IDO PERDIENDO, TODO ES LO QUEREMOS RECUPERAR Y MOSTRÁRSELO A LA COMUNIDAD ACADÉMICA Y A LA SOCIEDAD EN GENERAL", AFIRMA EL DR. PELLEGRINO.

Fernando Pellegrino: Ésta es la primera vez que se intenta abrir el Museo a un público externo a la Facultad. Creo que Anatomía es un área que puede dar servicios de extensión, y uno de los más interesantes es precisamente el Museo.

¿Cuáles son los objetivos prácticos del trabajo actual?

ML: Los objetivos para reestructurar el museo son, primero, hacer un inventario del material que hay, clasificarlo y ordenarlo, y después montar una exhibición que sea posible de recorrer tanto para los estudiantes, docentes e investigadores de la Facultad, como para chicos en edad escolar y por el público en general.

FP: Material tenemos de sobra. Hay determinadas cosas que se pueden mostrar al público y otras que no, y hay cosas que se pueden mostrar a un determinado público y cosas que se pueden mostrar a otro. Vamos a hacer distintos paseos didácticos para diferentes destinatarios, que van a ir rotando en el tiempo. No va a quedar una muestra fija, la idea es ir rotando y buscando distintos públicos para intentar satisfacer las expectativas de todos.

¿Para cuándo está pensada la reapertura?

ML: La reapertura está planteada para fines de octubre, con una muestra con temas básicos de la Anatomía, para después profundizar y hacer hincapié en ampliar el público destinatario. Muy a futuro la idea también es abrir un servicio a terceros, para gente que necesite conservar piezas o para investigadores que pidan asistencia para identificar huesos.

FP: Una de las funciones u objetivos del proyecto también es recuperar la memoria del museo. Estamos buscando bibliografía y testimonios porque acá hay historias muy ricas que se han ido perdiendo, porque la gente se fue y a veces las cosas no se transmiten oralmente. Todo eso lo queremos recuperar, aprenderlo nosotros y mostrárselo a la comunidad académica y a la sociedad en general.

El desarrollo de las carnes alternativas en Argentina

La demanda de carnes no tradicionales en el mercado internacional crece sostenidamente y promete seguir en aumento. Las oportunidades de desarrollo para este tipo de carnes en nuestro país son inmejorables, pero para aprovecharlas es fundamental tener políticas que impulsen su producción.

Las producciones llamadas alternativas o no tradicionales, constituyen una posibilidad de desarrollo en nuestro país, fundamentada sobre todo en una situación favorable del mercado de demanda mundial sostenida. Organismos internacionales e instituciones dedicadas al comercio internacional de alimentos afirman, basados en estimaciones serias y análisis de proyecciones, que el comercio de carnes se incrementará sustancialmente en las próximas décadas, impulsado, principalmente, por el aumento del consumo en países del sudeste asiático. Esta demanda respondería a dos causas principales: el incremento de la cantidad de habitantes y de las condiciones económicas de esos habitantes. Debe tenerse en cuenta que los países de esa región más India representan el 46% de la población mundial. China ha mejorado sustancialmente el nivel económico de su población y ello se refleja en un aumento del consumo de productos alimenticios como la carne, una de las primeras mercancías que denota un mejoramiento en la situación económica de un país.

El desarrollo del sector de las carnes alternativas, es decir aquellas obtenidas de especies que tradicionalmente no son productoras de carne, presenta una posibilidad que un país como Argentina no puede dejar de lado.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), en el 2004 la producción de carnes en el mundo alcanza a 253 millones de toneladas. De esta producción, sólo 1,4 millones corresponden a las llamadas carnes exóticas o carnes de caza (un 0,5%). De esta cantidad, sólo el 3,5% ingresa al circuito de la economía formal, comercializándose en el mercado internacional. El crecimiento de la producción de estas carnes, según un trabajo de la Universidad de Chile, posee

un crecimiento anual de 11 mil toneladas anuales, lo cual representa un 0,5%.

El consumo de las carnes alternativas o no tradicionales posee una situación paradójica. Por un lado son consumidas por las poblaciones rurales y las comunidades aborígenes de todos los continentes, casi siempre por obtenerlas de la caza y por ser la única fuente de proteínas animales de la que disponen. Por otro, en la economía formal constituyen verdaderos productos "gourmet" o "delicatessen", consumidos por un sector de consumidores de alto poder adquisitivo.

La conformación del espectro productivo de estas carnes se corresponde con una variedad de especies silvestres, algunas en proceso de domesticación y otras domésticas "no tradicionales". Resulta complejo poder realizar una clasificación que pueda respetar las características taxonómicas de las especies animales unidas a su utilización económica y productiva. Con estas limitaciones y con independencia del objetivo mayor de su utilización (carne, pieles, caza deportiva, pets, etc.), las especies las podemos clasificar en:

1. Especies silvestres de producción extensiva: muflón, bisonte, alces, vicuñas, caribú, ñandúes, ciervos, etc.
2. Especies silvestres de producción intensiva: faisanes, codornices, perdices, jabatos, zorros, visones, nutrias, carpinchos, ñandúes, rana toro, turón, caracoles, etc.
3. Especies silvestres de producción intensiva y "ranching": yacaré, cocodrilo de agua salada, cocodrilo del Nilo, etc.
4. Especies no tradicionales de manejo zootécnico extensivo: ciervo colorado, ciervo dama, ciervo axis, alpacas, llamas, antilope negro, guanacos, búfalo de la India, etc.
5. Especies domésticas no tradicionales de producción intensiva: patos, gansos, pavos, conejos, etc.

Las carnes alternativas en Argentina

La Argentina es productora y exportadora de carnes no tradicionales desde el siglo XIX. En el decenio 1890-1899 se vendieron en el Mercado de Abasto de Buenos Aires, 958.504 patos silvestres y 18.026.512 perdices. Este tipo de caza y su posterior comercialización eran comunes en la Argentina de las últimas décadas de ese siglo y se realizaron hasta 1925, año en que, por razones de conservación, se sancionó una legislación federal para poner fin a la depredación que se realizaba con una caza sin control. Por Decreto s/n del 19 de octubre de 1925 se prohibió la exportación de aves tinamiformes. Cabe aclarar que casi la totalidad de las exportaciones de estas aves estaban dirigidas a Estados Unidos.

Al mismo tiempo, en 1888, el Cónsul de Alemania en Rosario, importó desde su país dos casales de liebres europeas que soltó en una estancia de Cañada de Gómez, en Santa Fe. Posteriormente hubo otras "siembras" de ejemplares de liebres en Tandil (Buenos Aires, 1890) y en San Luis (1892). Ya en 1907 (sólo 15 años después de la última suelta de liebres) fue declarada por ley, plaga nacional en todo el territorio continental argentino.

Otras experiencias similares con la introducción de especies alóctonas se efectuaron en 1906, con el ingreso del ciervo colorado (*Cervus elaphus*) y el jabalí europeo (*Sus scrofa*) -como especies de valor cinegético-, por parte del productor agropecuario don Pedro Luro, en su Estancia San Huberto, en la actual provincia de La Pampa. Posteriormente se trajeron al país otras especies de ciervos, como el ciervo dama (*Dama dama*) y ciervo axis (*Axis axis*), también con fines cinegéticos.

Otra especie que se importó, pero con fines productivos, fue el avestruz africano (*Strutio camelus*), debido a la gran demanda de plumas por las exigencias de la moda femenina, durante las décadas de 1920 y 1930. En el censo agropecuario de 1937 (Ministerio de Agricultura y Ganadería) había, en criaderos registrados, 4029 ejemplares del avestruz africano. Ya a fines de la década del '40 no existía ningún criadero de avestruces en el país.

La cantidad de especies que se utilizan en la Argentina para la obtención de carnes, pieles, para la caza deportiva o la comercialización como pets, para mencionar sólo los principales usos, resulta ser mucho más



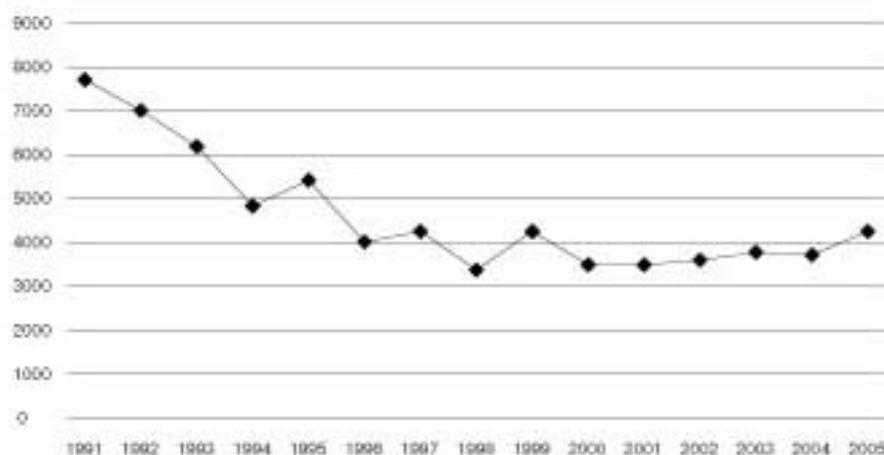
LAS CARNES ALTERNATIVAS SON AQUELLAS QUE SE OBTIENEN DE ESPECIES QUE TRADICIONALMENTE NO SON PRODUCTORAS DE CARNE, COMO LA LIEBRE EUROPEA, EL JABALÍ, EL CIERVO COLORADO O EL CONEJO.

amplia y comprende a decenas de especies de mamíferos, aves, reptiles y anfibios. Dentro de estas especies se hallan el jabalí, yacaré, lagartos, pecaríes, carpinchos, nutrias, zorros, guanacos, ñandúes, vicuña, llamas, alpacas, visones, chinchillas, conejos, vizcachas, patos, etc.

En el terreno de las carnes y como producto proveniente de la caza comercial, la industrialización y exportación, se hallan especies como la liebre europea o el ciervo colorado, así como aquellas obtenidas como resultado de su producción en granjas, tales como conejos domésticos, faisanes y codornices, estas dos últimas con más desarrollo en el mercado interno. La liebre europea ha dado lugar al desarrollo de una importante industria frigorífica, que vende el 100% de su producción al mercado más exigente del mundo: la Unión Europea. En el Gráfico N° 1, se ha volcado la estadística de las exportaciones de este tipo de carne, entre los años 1991 a 2005.

Gráfico 1

Exportación de carne de liebre en toneladas (1991-2005)



Fuente: SENASA, 2006



■ Liebre europea, cuartos traseros con hueso, envasados al vacío



■ Liebre europea, filet de lomo (deshuesado)

LA CRIANZA, FAENA Y EXPORTACIÓN DE CARNE DE CONEJO DOMÉSTICO SE HA DESARROLLADO SIGNIFICATIVAMENTE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, PARTICULARMENTE DESDE EL 2001.

También ha comenzado la elaboración de la carne de otras especies como el yacaré, habiéndose concretado las primeras exportaciones a Europa, aunque en bajos volúmenes. No obstante la apertura de exportaciones de estas carnes resulta más que promisoría para el desarrollo futuro de la producción e industrialización.

Las oportunidades de desarrollo en este tipo de carnes para nuestro país son inmejorables, con una demanda del mercado internacional y condiciones de producción óptimas. Según estadística de la FAO (2001), solamente Alemania importó 143 mil toneladas de carne de pavo, pato y ganso, tres especies que no se producen en nuestro país en forma industrial. Existe un frigorífico habilitado por el SENASA en Río Cuarto (Córdoba), para la faena de pavos, pero en pequeños volúmenes. Por el contrario, en la región, Brasil ha comenzado a destacarse por la producción y exportación de este tipo de carne.

La pregunta de por qué Argentina no es un productor y exportador, al menos mediano, de patos, gansos y pavos, no parece tener respuestas. Tal vez una sea la falta de políticas estatales dirigidas al desarrollo de las especies alternativas. Considerando las importaciones de Alemania, cabe preguntarse si Argentina no podría tener un porcentaje pequeño de ese mercado, del orden del 5 al 8 %, lo cual implicaría exportaciones de alrededor de 10 mil toneladas, una cantidad importante si tenemos en cuenta de qué tipo de carnes se trata.

En la Tabla N° 1 se halla el detalle de las exportaciones de ciervo colorado que habían comenzado a desarrollarse en el país y que fueron suspendidas por la aparición del brote de fiebre aftosa de 2001. Actualmente se está a la espera de una resolución favorable para la reapertura del mercado europeo a las exportaciones de este tipo de carne desde Argentina.

Tabla 1

Tipo de cortes y cantidad de carne de ciervo colorado exportados entre 1999 y 2001 (en kg)

	Cuarto Delantero S/H	Cuarto Trasero S/H	Vacio S/H	Bife ancho S/H	Cogote S/H	Lomo S/H	Pene	Carne S/H	Tend	Rabo	Total
1999	8682	16127	7425	3335	4513	923					40609
2000	13076	1001			3816	947	418	33339	594	393	53584
2001	1528	688	6780	4332	4352	2089					19769

Tabla 2

Faena de conejos 1996 a 2006, por año y mes en miles de cabezas

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Enero	9586	13421	7986	8500	7996	23655	26867	89166	241460	147248
Febrero	9414	14026	15383	7743	7762	22186	30406	97166	249463	211115
Marzo	9944	15700	12197	8896	13959	22078	26692	118827	228281	196718
Abril	11687	13220	12956	8607	9905	27470	35518	109750	200506	155818
Mayo	9297	10705	10995	8472	10088	13934	25117	109037	195326	99853
Junio	8492	11689	12034	7504	9278	16066	29514	125810	208390	89448
Julio	9940	12737	9845	7969	10169	19602	28435	139714	133354	59099
Agosto	8496	11102	9460	9503	11492	21739	42360	160452	273744	135210
Septiembre	8868	11933	8179	7626	10435	19111	38141	160027	263481	114703
Octubre	8206	13319	10092	8575	10442	19937	48715	155257	212869	116377
Noviembre	6925	13066	10474	7531	11614	19937	59537	225329	226688	
Diciembre	14400	21007	13005	8738	17222	24776	65746	212022	185163	
Total	115255	161925	132606	99664	130362	253533	457048	1702557	2618725	1325589

Fuente: SAGPyA, Dirección de Ganadería, Área Cunicultura. Sobre base de datos Estadísticas DNFA.

Otra de las producciones alternativas que se ha desarrollado significativamente en los últimos años -más precisamente desde el 2001- es la crianza, faena y exportación de carne de conejo doméstico. En la Tabla N° 2, se pueden apreciar las estadísticas desde 1996 a 2006 (primer semestre), en base a datos de la SAGPyA.

Las condiciones de declinación de las exportaciones de carne de conejo, al igual que las de carne de liebre europea, tal como se puede apreciar en la Tabla N° 2 y el Gráfico N° 1, tienen su origen en una serie de factores, cuyo análisis excede las posibilidades de este artículo, aunque se hallan entre las señaladas más abajo como falencias de los sectores de la producción (primaria e industrial) y del Estado.

Carencia de políticas para el sector

La falta de definición de una política productiva para este sector y su consecuente carencia de desarrollo en la industrialización y comercialización interna y externa,

se pone de manifiesto al comparar la situación de la Argentina con la de países que, sin ser de los más desarrollados, poseen una clara definición en este terreno. Casos como el de Brasil, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Australia y Canadá presentan adelantos significativos en los sectores productivos y del comercio internacional.



LA LIEBRE EUROPEA HA DADO LUGAR AL DESARROLLO DE UNA IMPORTANTE INDUSTRIA FRIGORÍFICA, QUE VENDE EL 100% DE SU PRODUCCIÓN AL MERCADO MÁS EXIGENTE DEL MUNDO: LA UNIÓN EUROPEA.

La carencia de una política para la producción de carnes alternativas ha sido distintiva en nuestro país y no es atribuible a ningún gobierno en particular. Las falencias y

defectos en las producciones alternativas se apreciaron también en países desarrollados, en los que se presentan los mismos problemas que tienen los productores de nuestro país. Entre los más comunes se encuentran:

- Decisión de iniciar una producción por consejos de vecinos, amigos o parientes.
- Improvisación en el manejo.
- Falta de disponibilidad del tipo genético más apropiado y más eficiente.
- Falta de conocimiento técnico para optimizar la producción.
- Falta de conocimiento de las variables que condicionan el mercado de insumos y de los productos elaborados.
- Desconocimiento de la demanda.
- Falta de un correcto análisis de costos y de planificación productiva.
- Falta de conocimiento entre los costos y el valor del precio de su producto.
- Aislamiento por falta de conexión con otros productores o entidades de productores.
- Falta de conocimiento de la legislación vigente para la producción, lo cual produce problemas a la hora de la comercialización.



LA FALTA DE DEFINICIÓN DE UNA POLÍTICA PRODUCTIVA PARA ESTE SECTOR SE PONE DE MANIFIESTO AL COMPARAR LA SITUACIÓN DE ARGENTINA CON LA DE PAÍSES COMO BRASIL O SUDÁFRICA, QUE SIN SER DE LOS MÁS DESARROLLADOS, POSEEN UNA CLARA DEFINICIÓN EN LA MATERIA.

Entre las causas de deficiencias atribuibles al Estado argentino se aprecian:

- Falta de una política definida de producción sectorial que comprenda la producción primaria, la industrialización y la comercialización interna y externa, en coordinación con el sector privado.
- Desconocimiento de los factores que condicionan la rentabilidad de cada tipo de producto.
- Política tributaria para estos sectores de similares



características a las que poseen los sectores productivos tradicionales.

- Excesivos trámites para exportar.
- Falta de política crediticia, a tasas razonables, para el estímulo de la producción primaria y la industrialización.
- Falta de programas de capacitación en producción, industrialización y comercialización.

La consecuencia de las carencias de unos y la ausencia de otros, se combinan para hacer fracasar interesantes proyectos productivos en el país, cuando las ventajas comparativas existentes en el mismo lo podrían ubicar entre los principales productores y exportadores. La consecuencia más negativa muchas veces no es la económica, sino el desaliento y la falta de estímulos para los productores que, al ver fracasar sus emprendimientos, abandonan cualquier tentativa de innovación futura por los resultados obtenidos, cuando la causa principal del fracaso puede no responder a sus condiciones como productor, sino a la falta de planificación y apoyo estatales, o a la presión tributaria, que termina esterilizando esta clase de emprendimientos.

Sólo la suma de las fuerzas del Estado, el sector de la producción primaria y de la industria puede llevar a este sector a un lugar destacado. Esto permitiría además la diversificación de la producción agropecuaria, la plena ocupación de la mano de obra y la mejor utilización de los recursos naturales renovables, le otorgaría sustentabilidad y posibilitaría el aprovechamiento de la adaptabilidad propia de las especies a las diferentes regiones biogeográficas, maximizando su productividad; un desafío que el futuro inmediato sin lugar a dudas está señalando.

Prejuicios, mitos y realidades de la carne porcina

Además de ser una excelente opción en la dieta, el incremento del consumo de cerdo puede aliviar la demanda de carne vacuna y, por lo tanto, contribuir al descenso de su precio. Sin embargo hay algunos mitos en torno a la carne porcina que no ayudan. ¿Cuáles son y por qué son falsos?

La ley de Moisés expresa: "No comerán carne de cerdo, pues aunque tiene pezuñas partidas no es rumiante. Ni siquiera toquen el cadáver de estos animales. Más bien deberán considerarlos impuros."

Durante el año 2006 permanentemente escuchamos a través de los medios de difusión discusiones y negociaciones entre los distintos sectores agropecuarios y el gobierno por el conflicto que implica el aumento del precio de la carne bovina debido a la alta demanda para exportación. Teniendo en cuenta el bajo consumo de carne porcina en nuestro país, creemos que vale la pena insistir en programas que mejoren el conocimiento sobre sus ventajas, de manera de favorecer el consumo porcino y aliviar consecuentemente la demanda de vacunos.

Viejas verdades

Durante años se ha difundido como parte de la sabiduría popular que la carne porcina era indigesta (porque tenía mucha grasa) y sanitariamente dudosa (porque transmitía enfermedades). Y, para ser francos, antaño era cierto.

En el pasado se producía un cerdo gordo, que se faenaba a una edad avanzada para que pesara más kilos, pero esto hacía que depositara más grasa. En muchos casos las condiciones de crianza no eran las adecuadas e incluso algunos de estos animales eran alimentados con restos de

comida, con el consecuente riesgo que implicaba para la salud humana.

Otro mito es el de que la carne porcina es cara. Sin embargo en las carnicerías el kilo de bife angosto está \$9,80 y la costillita porcina \$10,90 (febrero 2007).

Nuevas verdades

Hoy en día, el mercado mundial debe seguir la tendencia de consumo y demanda de una alimentación *light*: bebidas de bajas calorías, quesos descremados, sales bajas en sodio y demás alimentos que satisfagan una nutrición saludable. ¿Carne de cerdo? "Sólo para ciertas ocasiones."

El capón (animal terminado para el consumo) que se produce actualmente es extremadamente magro (con un mínimo de grasa de cobertura y con lo necesario de grasa intramuscular para que la carne siga siendo jugosa). Esto se logró con una estricta selección genética en la que se buscó criar cerdos que tuvieran cada vez menos espesor de grasa dorsal. Además los animales en lugar de ser faenados a los 150kg como se hacía antes, son sacrificados a los seis meses, con 90-100kg aproximadamente, y los frigoríficos pagan a los productores un porcentaje mayor cuando entregan a la industria animales sin grasa.



UNO DE LOS MITOS SOBRE LA CARNE PORCINA ES QUE ES CARA, SIN EMBARGO EN COMPARACIÓN CON LA CARNE VACUNA LOS PRECIOS SON MUY SIMILARES.

Por otro lado, los métodos de producción actuales responden al sistema "todo adentro-todo afuera" y a una alimentación balanceada que maximiza la seguridad sanitaria del producto, impidiendo contagios entre grupos de animales y del medio externo, asegurando un cerdo de altísima calidad sanitaria.

De esta manera se comprende el interés que demuestra toda la cadena, desde el productor hasta la industria, para mejorar cada día la calidad de la carne porcina hasta convertirla en la carne sustituta de la bovina. Por lo tanto, el objetivo no sólo es que se consuma como chacinados y embutidos, sino también para utilizarla como carne fresca.



Beneficios

Las ventajas comparativas entre la carne de cerdo y otras carnes animales son varias:

- Cuando las personas sufren de hipertensión arterial se les recomienda dietas bajas en sodio y ricas en potasio. Ésta es la razón por la cual los cardiólogos recomiendan carne de cerdo (y mejor aún lomo), ya que la misma es la que menos sodio y más potasio tiene, en comparación con la carne de vaca y de pollo. Desde ya, cuando hacemos referencia a este parámetro estamos tomando en consideración la carne fresca, ya que los chacinados son muy altos en sodio y prohibitivos para los hipertensos por la cantidad de sal que se les agrega en el procesamiento.
- La carne de cerdo tiene el doble de hierro que la carne de pollo y es rica en vitaminas, como la B6, B12, tiamina, riboflavina. Además contiene calcio, fósforo y zinc.
- Esta carne aporta ácidos linoléico, linoleico y araquidónico, que son ácidos grasos esenciales para el normal funcionamiento del organismo humano. La composición



EL CAPÓN (ANIMAL TERMINADO PARA EL CONSUMO) QUE SE PRODUCE ACTUALMENTE ES EXTREMADAMENTE MAGRO.

que posee la carne porcina hace que ésta sea una excelente opción en la dieta, ya que el 48% de los ácidos grasos que contiene son del tipo monoinsaturados, lo que la convierte junto a la carne de pollo en una de las mejores posibilidades para comer carne con poco nivel de grasa. La composición grasa de la carne de cerdo la hace atractiva para el seguimiento de dietas equilibradas, ya que, además de ser ácidos grasos monoinsaturados, estos están formados principalmente por ácido oleico, lo que ayuda a reducir los niveles de colesterol malo o LDL y a mantener o aumentar ligeramente el colesterol bueno o HDL. Se dice habitualmente que es un alimento abundante en colesterol, pero esta percepción

El consumo de cerdo en Europa y en Argentina

En Europa encontramos países como Dinamarca donde el consumo de carne porcina es de 76,5 kilogramos por habitante, por año, y España, donde es un poco menor pero sigue siendo alto, de 65,5; mientras que el consumo de carne vacuna es de aproximadamente 10-12 kg./hab./año.

Lo opuesto ocurre en nuestro país, donde se consumen alrededor de 7 kg./hab./año de carne porcina (de estos, sólo entre uno y dos kilogramos se consume como carne fresca), mientras que el consumo de carne vacuna es de 70 kg./hab./año.

Es impensable que los europeos, con sus mayores recursos económicos y su alto nivel de conciencia y exigencia sobre la salubridad de los productos de consumo, elijan alimentarse con carne porcina si ésta, además de resultarles más económica, no les ofreciera la seguridad sanitaria suficiente.



LA CARNE DE CERDO TIENE EL DOBLE DE HIERRO QUE LA CARNE DE POLLO Y ES RICA EN VITAMINAS.

tan extendida entre nosotros está muy alejada de la realidad y lo comprobamos si comparamos su composición con la de productos altos en colesterol, como la yema de huevo (250mg por unidad); la manteca (250mg/100g) o el queso seco o semiseco (unos 100mg/100g). La carne magra del cerdo contiene como máximo –según el corte– entre 60 y 80mg de colesterol por cada 100 gramos, un nivel más bajo que el de algunas carnes de cordero y de vaca.

- Cien gramos de carne magra porcina aportan la cantidad necesaria de proteínas y contienen ocho aminoácidos esenciales, por lo cual puede cubrir las necesidades diarias de una persona.

- Es una fuente inmejorable de vitamina E, la cual funciona como antioxidante mejorando la reproducción y retardando el envejecimiento celular.



Valores comparativos entre las distintas carnes de consumo (contenido por cada 100g de carne magra)

	Capón	Termera	Vaca	Pollo
Sodio	68	93	65	83
Potasio	369	369	358	359
Proteínas	21,5	21,1	20,9	20,6
Calorías	142	118	126	138
Grasa	6,3	3,1	4,7	5,6
Colesterol	38	41	42	31
Grasa intramuscular	2,4	4,1	4,3	1,3

Paseo en grupo

Los perros son animales gregarios y como tales precisan vivir en sociedad, por lo tanto es imprescindible para ellos tener un buen proceso de socialización. Para aquellas mascotas que pasan gran parte del día en ambientes reducidos, la opción de salir a caminar por espacios abiertos, en grupo, es una alternativa válida; siempre y cuando se mantengan algunas precauciones.

Los caninos, como especie gregaria, necesitan vivir en grupo. Por lo tanto es fundamental para ellos tener un adecuado proceso de socialización con miembros de todas las especies con las que van a tener que convivir. La interacción con otros individuos es, en su caso, imprescindible.

Las grandes ciudades se han transformado en el ambiente natural de los animales de compañía y en ellas normalmente están muy estimulados. Entre las necesidades básicas que deben ser satisfechas desde el punto de vista del comportamiento se encuentra la posibilidad de realizar ejercicio, explorar ambientes estimulantes y expresar su comportamiento lúdico en forma periódica. Para aquellos perros que se encuentran solos y en ambientes reducidos y monótonos durante gran parte del día, la opción de salir a caminar por espacios abiertos en grupo, formando manadas estables y expresando su comportamiento en relación con sus congéneres y con el ambiente que los rodea, es una alternativa absolutamente válida.



CUANDO SE PASEA UN GRUPO DE PERROS, PARA QUE TODOS SE COMPORTE CORRECTAMENTE TIENE QUE ESTAR DEFINIDA LA JERARQUÍA DE CADA INDIVIDUO.

Sin embargo es necesario respetar algunas condiciones para que esta actividad sea realmente beneficiosa. De no ser así es fácil y frecuente que aparezcan complicaciones de todo tipo, tanto físicas como conductuales, muchas de las cuales son realmente graves y/o peligrosas para ellos y su entorno físico y social. Gracias a los conocimientos que aportan la

etología clínica y la traumatología sabemos a ciencia cierta cuáles son los parámetros a tener en cuenta.

Jerarquías

Los agrupamientos sociales de los caninos se mantienen estables gracias a una organización jerárquica de tipo vertical. Dentro de este ordenamiento, cada individuo miembro del grupo ocupa un escalón y por lo tanto tiene uno o varios individuos de mayor o menor jerarquía que él, salvo el primero que domina a todos (individuo alfa en una manada de lobos) y el último que es subordinado de todos. Cuando se pasea un grupo de perros, para que todos se comporten correctamente tiene que estar definida la jerarquía de cada individuo, con la persona guía ocupando el lugar de mayor rango, es decir como dominante del grupo, para tener el control sobre todos los individuos. Estos roles se definen durante los primeros paseos y como resultado de las interacciones de ellos entre sí y con el guía. Por lo tanto se presentan pequeños enfrentamientos que se resuelven normalmente, sin lesiones, y en los casos más intensos con la intervención firme del guía que termina por solucionar el conflicto gracias a su rol de dominante. Si el número de individuos en el grupo es alto es muy difícil lograr que se defina la estructura jerárquica, y si se logra, la estabilidad del sistema es demasiado lábil, con peleas frecuentes entre los perros que pueden ocasionar heridas graves. Esta situación se da cuando la cantidad de animales por grupo supera los ocho individuos, siendo lo correcto no sobrepasar esa cifra (decreto 1972/2001 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires).

También es importante que el tamaño de los miembros del grupo sea más o menos homogéneo, ya que los perros no saben medir las diferencias de dimensiones y por lo tanto



CUANDO SE INCORPORA UN NUEVO INDIVIDUO AL GRUPO ES FUNDAMENTAL QUE PASE UN PERÍODO DE PRUEBA, DURANTE EL CUAL EL GUÍA DEBE OBSERVAR DETENIDAMENTE SU ADAPTACIÓN.

la desigualdad de fuerzas a las que se pueden enfrentar. Desde el punto de vista del comportamiento, el de pequeño tamaño intenta competir para definir su jerarquía con otro de tamaño grande. Estos enfrentamientos pueden ser letales para los perros más chicos. Clínicamente, la desigualdad de tamaño resulta en lesiones tendinosas y articulares, ya que mientras un gran danés se desliza lentamente, un chihuahua debe correr.

Cuando se comienza a formar un nuevo grupo o ingresa un nuevo individuo, la incorporación debe hacerse en forma gradual, comenzando con paseos cortos, agregando un animal por vez. Si se los conoce se debe empezar con los de mayor jerarquía, conservando el guía el escalafón más alto. Otro punto a considerar es la edad de los integrantes del grupo de paseo, ya que por ejemplo la vitalidad de un cachorro de un año somete a un geronte a esfuerzos físicos inadecuados. Por otro lado, un perro que aún no ha terminado su desarrollo puede sufrir cualquiera de las denominadas "lesiones inducidas por ejercicio" -óseas, articulares y musculares-.

Causas de conflicto

Los sistemas sociales son dinámicos, es decir pueden cambiar a lo largo del tiempo; pero mientras las variables involucradas en el establecimiento y mantenimiento del sistema no se modifiquen, la organización será estable. No todos los factores implicados se pueden controlar, sin embargo hay algunos fáciles de predecir como causantes de conflictos dentro del grupo. Desde el punto de vista de lo normal nos referimos principalmente a la presencia de hembras en celo, las cuales se deben quedar en sus domicilios durante ese período. Desde lo anormal se pueden presentar problemas físicos o comportamentales, que deben recibir atención exclusivamente veterinaria ni bien es detectado el primer signo sospechoso de alteración. Es fundamental entonces que se realice un período de prueba cuando se comienza a pasear a un perro, durante el cual el guía debe observarlo detenidamente. Frente a la primera sospecha de problema, se debe avisar de inmediato al propietario para que éste recurra a su veterinario, el cual es el único capacitado para diagnosticar y tratar adecuadamente cualquier tipo de anomalía física o de conducta.

Este tipo de paseo de perros en las ciudades agrega un importante componente social a la ya de por sí compleja dinámica de los centros urbanos, con la posibilidad de generar gran cantidad de interacciones de distinto tipo con el medio ambiente. De éstas las más importantes son las



foto: www.sxc.hu

relaciones sociales que los perros buscan establecer normalmente con otros animales y personas con las que se encuentran. Los peligros o las consecuencias de su comportamiento que puedan molestar al resto de la sociedad, como la contaminación del medio con sus excrementos, los daños materiales como resultado de su conducta exploratoria normal y el riesgo de accidentes de tránsito durante sus desplazamientos en respuesta a estímulos de distinta índole, se evita o minimiza con la utilización correcta de medios adecuados de sujeción, como correas, collares, pretales o arneses, y la circulación por lugares adecuados.

El paseo con su grupo familiar es la mejor opción para todos los perros. Sin embargo, según la disponibilidad de espacio, la calidad y cantidad de estímulos dentro de la vivienda, y la frecuencia de las interacciones sociales con los miembros humanos y animales en su casa, en algunos casos no es necesario el paseo exterior y en otros es una necesidad inevitable, pasando por todo un rango de situaciones intermedias. En todo caso, esos paseos deben respetar una periodicidad que muchas veces es imposible de cumplir y entonces está ampliamente justificada una rutina diaria de paseo con otros congéneres. Esas salidas siempre se deben realizar bajo las condiciones planteadas.



AGENDA

Facultad de Ciencias Veterinarias, UBA



SECRETARÍA DE EXTENSIÓN

» Característica y conducción de animales utilizados en Terapias Asistidas

Del 9 de abril al 12 de julio, lunes y jueves de 18 a 21 hs.

» La presentación oral

9, 16, 23 y 30 de abril, y 7 de mayo, de 16:30 a 18:30 hs.

» Curso de educación diabetológica veterinaria

Un día por mes durante el 2007, en el aula del Hospital Escuela

» Escuela de herradores

Fecha de inicio a confirmar

Se cursa el tercer viernes y sábado de cada mes

» Las aves silvestres de las facultades de Agronomía y Ciencias Veterinarias

Fecha de inicio a confirmar

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

Secretaría de Extensión Universitaria y Bienestar Estudiantil

Av. Chorroarín 280 / Teléfono: 4524-8433 / cursos@fvet.uba.ar

ESCUELA DE GRADUADOS

CARRERAS INFORMES: ESCUELA DE GRADUADOS Tel: (54-11) 4514-8969 / escuelagrad@fvet.uba.ar

» Doctorado UBA

Período de inscripción: todo el año.

» Maestría en gestión del agua

Directora: Dra. Alicia Fernández Cirelli / Inscripción abierta

» Maestría en salud pública

Directora: Dra. Noemí Bordoni / Inscripción: abril de 2007

» Carrera de especialización en inocuidad y calidad agroalimentaria (CEICA)

Inscripción abierta durante todo el año

» Especialidad en docencia universitaria con orientación en Ciencias Veterinarias y Biológicas

Inscripción: febrero y marzo

CURSOS INFORMES: ESCUELA DE GRADUADOS Tel: (54-11) 4514-8969 / cursosposgrado@fvet.uba.ar

» Actualización en tuberculosis bovina (para acreditación por SENASA)

Director: MV Juan Kistermann / 9 y 10 de abril, 4 y 5 de junio, 3 y 4 de septiembre, 5 y 6 de noviembre, de 8 a 12 y de 14 a 16hs.

» Actualización en enfermedades de los porcinos (para acreditación por SENASA)

Directora: MV Ana María Barboni de Stella / 14 y 15 de mayo, y 22 y 23 de octubre, de 9 a 12 y de 14 a 18 hs.

» Citología aplicada a las enfermedades infecciosas de pequeños animales

Director: MV Mariano Rossano / 8, 15, 22 y 29 de mayo; 5, 12, 19 y 26 de junio; 3 y 10 de julio, de 9 a 11 hs.

» Curso avanzado de cardiología en pequeños animales

Director: MV Carlos Lightowler
4, 12, 19 y 26 de abril; 3, 10, 17, 24 y 31 de mayo; 7, 14, 21 y 28 de junio, y 5, 12, 19 y 26 de julio, de 8:30 a 12:30 y de 13:30 a 17 hs.

» Cursos de la Maestría en gestión del agua

Hidrología / 18, 19 y 20 de abril (de 9 a 18 hs.) y 21 de abril (de 9 a 14 hs.)

Economía de los recursos naturales / 10, 11, 12, 13 y 14 de abril

Legislación del agua y del ambiente / 2, 3, 4 y 5 de mayo, de 8 a 18 hs.

Hidrogeología / 9, 10 y 11 de mayo de 9 a 18 hs. y 12 de mayo de 9 a 14 hs.

» Electrocardiografía en pequeños animales. Teoría, técnica y diagnóstico

Director: MV Carlos Lightowler / 8, 15, 22 y 29 de mayo; 5, 12, 19 y 26 de junio, y 3 de julio, de 13:30 a 16:30 hs.

» Inmunología veterinaria

Directora: MV Sílvia Mundo / En mayo, los jueves y viernes de 16 a 21 hs., y los sábados de 9 a 12 hs.

» Programa de educación continuada en pequeños animales

Directora: Dra. Néilda Gómez

Enfermedades del ojo y anexos / Teóricos: 10, 17 y 24 de abril y 8 de mayo

Prácticos: 11, 18 y 25 de abril, y 9 de mayo, o 13, 20 y 27 de abril, y 11 de mayo

Enfermedades del aparato digestivo / Teóricos: 15, 22 y 29 de mayo, y 5 de junio

Prácticos: 16, 23 y 30 de mayo, y 6 de junio, o 18 y 24 de mayo, y 1 y 8 de junio

» Residuos medicamentosos en alimentos de origen animal: aspectos farmacológicos

Directora: Dra. Marcela Rebuelto / 17 y 18 de mayo, de 9 a 19 hs.

» Sistemas de información geográfica y análisis espacial de datos epidemiológicos

Director: Dr. Emilio León / 24 al 27 de abril, de 14 a 18 hs.

Composición, tema: La vaca (de Evita)

Durante el primer gobierno de Juan Domingo Perón, su esposa, Eva Duarte, recibió un obsequio inesperado: una vaca. Después de una estadía en la quinta de San Vicente, el ejemplar fue trasladado al predio de la Facultad de Agronomía y Veterinaria. Allí era ordeñado y cuidado por los trabajadores de la granja.

Cuenta la historia que, sobre todo en su primera presidencia, la relación entre Perón y el sector ganadero no era la mejor. Su política industrialista con frecuencia era vista como contrapuesta a los intereses del campo. Pero, aparentemente, eso no significaba que se abandonara la cordialidad.

No se sabe con precisión de quién vino el agasajo, pero durante el primer mandato de su esposo, Eva Duarte recibió un regalo inesperado: una vaca. En un principio el ejemplar en cuestión fue alojado en la quinta de San Vicente -donde hoy descansa el cuerpo de Perón-, pero en el '47 lo mudaron al predio de, en aquel entonces, la Facultad de Agronomía y Veterinaria, donde los empleados de la granja lo alimentaban y ordeñaban.

"EN LA GRANJA SE LA ORDEÑABA DOS VECES POR DÍA, A LAS 4 DE LA MAÑANA Y A LAS 4 DE LA TARDE, Y SE LE SACABAN HASTA 30,9 LITROS."

flaca, un poco descuidada, pero después se recuperó. En la granja se la ordeñaba dos veces por día, a las 4 de la mañana y a las 4 de la tarde, y se le sacaban hasta 30,9 litros."

- ¿Recibía algún cuidado especial?

- No, la ordeñábamos igual que a las demás porque en la granja todos los animales eran muy bien cuidados. De ahí salieron dos campeonas sudamericanas, con 48,5 litros. En total había alrededor de treinta vacas que se ordeñaban todos los días, más vaquillonas, terneros, chanchos, conejos... calculo que eran alrededor de 60, 70 animales. Las vacas eran mansitas porque ya estaban acostumbradas, se las ordeñaba todos los días. Eran como familiares.

- ¿Evita la visitaba?

- No. De presidencia venían a la mañana y se llevaban 20 litros para la casa de gobierno. Pero ella no venía.

La vaca permaneció en la granja de la Facultad durante siete años, hasta que finalmente murió. "Eso fue en el '54 -rememora Ponso-. Y ahí sí que corrieron todos los doctores. No era como si se hubiera muerto una vaca cualquiera."

Oswaldo Ponso ingresó a trabajar a la Facultad el 1 de abril de 1945, cuando todavía no tenía 18 años. Entró porque a quien se ocupaba del reparto de la leche le tocó hacer el servicio militar. Él trabajaba en un puesto de diarios cercano, los ordeñadores ya lo conocían y le ofrecieron tomar la tarea. Repartía la leche que se le vendía a los vecinos y estaba en contacto permanente con los animales de la granja.

"La vaca era toda blanca, con la cabeza negra. No sé si habrá sido una cargada, como a los peronistas les decían 'cabecita negra'...", dice Ponso. "Cuando la trajeron a la Facultad estaba

En los '40 y en los '90

Oswaldo Ponso ingresó a trabajar a la granja de la Facultad de Agronomía y Veterinaria el 1 de abril de 1945, cuando todavía no había cumplido los 18 años. Allí se encargó del reparto de la leche hasta el '57. Después de casi cuatro décadas y ya jubilado, Ponso volvió a trabajar como no docente, pero ahora en el área de Anestesiología, donde estuvo hasta el 2004.