



CASAS EMPACADORAS DE LA FAMILIA TERRAZAS.

Los animales deberán sacrificarse y los cuartos congelarse. Posteriormente se pretende abastecer los mercados de México, aunque ya se prevé atraer a una compañía de vapores para que circulen barcos frigoríficos desde Tampico hacia Europa. Los cuartos de carne transportados hasta Tampico en vagones frigoríficos se embarcarían hacia Inglaterra y el continente..... Si el sistema de frigoríficos se enfrentara a algunas dificultades, la carne tratará de enviarse en forma de conservas. La dirección de la compañía estará en manos de yanquis, quienes ya han acumulado cierta

experiencia en Norteamérica. Se pretende comenzar con una matanza diaria de 100 cabezas, a pesar que estaría en condiciones de matar 280 cabezas, lo que equivale a un consumo anual de 87,650 cabezas.

Fuente: KARL KAERGER. Agricultura y Colonización en México en 1900.

Recopilado por MVZ. Ernesto Salcedo S.
Revista "La Cocina Mexicana a través de los siglos" IX Comida en serie. Patricia Arias.
Editorial Clío, fundación Herdez. Primera Edición 1997. pag.37.



CONSULTA LOS BOLETINES ANTERIORES EN LA PÁGINA WEB DEL CUCBA, U. DE G.
<http://www.cucba.udg.mx>

Asistencia al Baile de Clausura del 40° Aniversario de la Educación Veterinaria en Jalisco. Donde el Dr. Agustín Ramírez y el M.V.Z. Ernesto Salcedo fueron miembros del comité organizador.

DIRECTORIO Presidente

M.V.Z. Ernesto Salcedo Salcedo

Secretario

M.V.Z. Werner Alvarado Malagón

Tesorero

M.V.Z. Alicia Quezada López

Comité de Honor y Justicia

Dr. Agustín Ramírez Alvarez

M.V.Z. Teresa Aviña Fierro

Comité Técnico Consultivo

M.V.Z. Patricia Cárdenas Ochoa

M.V.Z. Jaime Montes Fregoso

M.V.Z. Ramón Andrade Mancilla

Comité de Difusión Vinculación y Extensión

M.C. Carlos Pacheco Gallardo

M.V.Z. Olga Anaya Torres



COMVEHA
No.19

Colegio de Médicos Veterinarios Zootecnistas Especialistas en Higiene Alimentaria del Estado de Jalisco , A.C.

29 de septiembre de 2004

EDITORIAL

40° ANIVERSARIO DE LA EDUCACIÓN VETERINARIA EN JALISCO



Monumento alusivo al 40° Aniversario de la Educación Veterinaria en Jalisco, ubicado en las instalaciones del CUCBA de la U. de G.

Si consideramos que la 1ª Escuela de Veterinaria (Lyon Francia) se fundó hace 243 años, la primera en España hace 211 años y la primera en México hace 151 años, 40 años que cumple la Educación Veterinaria en Jalisco representan un período relativamente corto de tiempo pero rico porque de diversas maneras han participado en su historia representantes de al menos tres generaciones.

Para responder a la demanda de profesionales en Jalisco, primer productor pecuario del país el 16 de octubre de 1964 inicia actividades la Escuela de Medicina Veterinaria y Zootecnia de La Universidad de Guadalajara como resultado de un proyecto del MV. Ramón Fernández de Cevallos y Martínez que materializó el Prof. Juan Gil Preciado, Gobernador del Estado siendo Rector de la U. de G. el Dr. Roberto Mendiola Orta.

Gran parte de los primeros actores activos y pasivos de la Educación Veterinaria están vivos por lo que aún es posible rescatar del olvido la memoria colectiva sustentada por los hechos para hacer un análisis crítico y reflexivo del devenir que determinó el presente con las posibilidades para influir el futuro. Si rechazamos el Determinismo debemos aceptar que para el avance y el progreso debe haber actores comprometidos que induzcan cambios en beneficio del bien común tarea nada fácil que implica una lucha contra intereses personales egoístas.

Siempre que existe el análisis y la discusión, la verdad flota, el problema es que buena parte de los miembros de la comunidad apuestan por la apatía y la indiferencia por comodidad, pero también por una experiencia de represión, dejando el campo libre a vivales sin escrúpulos.

Es primordial que adquiramos conciencia de la responsabilidad que nos ha tocado desempeñar en cualquiera de nuestras actividades, cómo vamos a aprender de nuestros errores si los escondemos y nos autoengañamos con narraciones triunfalistas, aprendamos de la historia, en particular de la nuestra.

Dr. Agustín Ramírez Álvarez
agustinr@cucba.udg.mx

INSPECCIÓN Y DICTAMEN

Dr. Efraín Pérez Torrez
e-mail: eperez@cucba.udg.mx

El propósito de la inspección de los alimentos de origen animal es establecer un dictamen sobre su aptitud para consumo humano, al mismo tiempo sobre su aptitud para el comercio.

El alimento apto para consumo humano deberá ser sano e inocuo. Sano, desde el punto de vista de su valor nutricional el que deberá corresponder a su naturaleza y autorización. E inocuo, que no este contaminado, alterado o adulterado, en este sentido que no represente un riesgo para el consumidor.

Alimento inocuo significa : ausente de **alteración**, cuando ésta sea nociva para la salud, o bien reduzca el valor nutritivo del producto, pero también cuando el grado de alteración haya modificado las propiedades físico- químicas por encima de lo autorizado.

Un alimento inocuo deberá también estar ausente de **adulteración**. La adulteración es un engaño consciente del productor, comercializador o comerciante. Un alimento se considera adulterado cuando su composición o naturaleza no corresponden a la etiqueta, anuncio o venta. O bien, cuando no coincida con las especificaciones de su autorización, o cuando fue tratado para encubrir defectos o alteraciones.

El alimento para ser inocuo, también deberá estar ausente de **contaminación**. Los contaminantes de los alimentos pueden ser físicos, químicos y biológicos. No todos pueden ser evitados en forma absoluta, para algunos de ellos existe tolerancia cero, para otros se permiten límites máximos.

Inspección

En la vigilancia e inspección de los alimentos conducida por el sector oficial como también en el control interno que practica a sus productos la industria de los alimentos, la inspección permite constatar las buenas prácticas de fabricación orientadas a cumplir los requerimientos legales de calidad e inocuidad y a cumplir además con los propios estándares de fabricación. Las desviaciones o fallas determinadas a través de la inspección oficial pueden llegar a tener considerables consecuencias legales y económicas.

El procedimiento técnico de la inspección se apoya en lo señalado en la legislación y utiliza los métodos de análisis oficiales para la determinación de parámetros. El desarrollo y los resultados de la inspección deben ser establecidos por escrito, con ello será posible la verificación cuando así se requiera.

Reporte de la inspección

El reporte de inspección debe incluir: información preliminar sobre la muestra, registro de parámetros, diagnóstico, informe y dictamen facultativo.

La **información preliminar** contiene el propósito del estudio o para el caso de los laboratorios de análisis, las interrogantes de si se desea conocer su estatus microbiológico, o si es una solicitud para establecer el análisis total del alimento, su aptitud para consumo o para comercio, la diferenciación de la especie animal, etc. Se debe añadir información sobre el estado en que la muestra es recibida con respecto a sus características de presentación en el comercio. En general se registran nombre del remitente, hora de llegada, fecha, temperatura y las condiciones en que se va a almacenar hasta el inicio de su análisis.

El registro de parámetros:

Inicia con la observación y registro de las características del producto, empaque, etiqueta, inspección externa e interna del producto, medición de la temperatura, determinación de la consistencia, olor. Finalmente de ser necesario, los hallazgos pueden ser complementados con pruebas de laboratorio auxiliares. Estas pruebas pueden ser la determinación del pH, la capacidad de retención de agua, el color por colorímetro, etc. Otras pruebas como el análisis microbiológico, químico, histológico, requieren de mayor equipamiento.

El diagnóstico

El diagnóstico es un resumen de los hallazgos registrados desde la perspectiva de los siguientes aspectos: primero, a lo establecido en la normatividad para la definición y etiquetado del alimento en el mercado. Segundo, los hallazgos del examen sensorial. Tercero, el grado de contaminación por residuos y contaminantes medioambientales como también el grado de higiene establecido a partir de la suma de los parámetros bacteriológico y sensorial. Se debe considerar en el diagnóstico además, el estatus tecnológico del producto y su valor nutricional mediante la composición química y el estudio histológico.

La evaluación de los hallazgos puede hacerse de acuerdo al grado de desviación respecto a la norma en : ligero, mediano y considerable.

El informe

El informe del alimento se establece a partir de su aptitud para consumo y comercio con base en el diagnóstico y en la legislación de los alimentos.

El dictamen facultativo

El dictamen debe establecerse a partir de la interacción transparente entre los hallazgos del examen, el diagnóstico y el informe. Se debe hacer el ejercicio de ordenar los hallazgos de acuerdo a su valor y grado de importancia. Evaluar los métodos utilizados respecto a su grado de especificidad. Considerar la causa y desarrollo de las alteraciones o cambios presentes en el alimento. Fundamentar el informe a partir de la legislación vigente. De igual forma, realizar propuestas de solución al problema.

REFLEXION

M.V.Z. Olga Anaya Torres

Esto lo pongo a consideración, opinión y reflexión para todos mis compañeros y colegas.

¿Qué esta pasando con nuestra profesión y nuestro compromiso?

Si bien es cierto que el medico veterinario, inspector sanitario es una autoridad en lo relacionado con la inocuidad de los alimentos, así lo especifica el CODEX alimentario, Ya que son los únicos que determinan si un animal cumple con los requisitos para ser sacrificado y posteriormente constatar que es un producto apto para consumo humano.

Hay que decirlo, siempre y cuando estos inspectores se haya preparado académicamente y por supuesto ejercer como tal, decirlo así se oye bonito, pero que esta pasando con esos profesionistas que por conservar un trabajo, dejan de ser éticos perdiendo toda honestidad dejándose influenciar por personas que tienen un interés particular aceptando sobornos y dejando de cumplir con su función, dejando de ser profesionales con ética pasando a ser simples trabajadores de horario y lo peor dejando de ser profesionistas ¿Qué esta pasando?.

Como lo mencione antes para ser especialista en la materia deben ser personas tituladas, con ética profesional, que durante su empeño profesional se acredite y constantemente se este actualizando para ser realmente especialista.

Y que hay de nuestras autoridades que no se preocupan porque estos profesionistas cumplan con su función, ya que son una herramienta importante para el gobierno, pues son los que deben estar alerta a la introducción de enfermedades de animales de otros países así como los responsables de que los productos de origen animal que consume nuestros pobladores se verifiquen para que sea un alimento sano. Nuestras autoridades lejos de voltear a ver a estos profesionales apoyarlos, y remunerarlos con sueldos dignos, hacen caso omiso cuando se les llama y se les hace una propuesta, ¿Será que desconocen nuestro trabajo?.

Los invito compañeros, a no cumplir solo con un trabajo de horario sino a ser profesionistas éticos y honestos, que se den su lugar como lo que son, una autoridad con la única misión de salvaguardar la salud del hombre y de los animales.

Dicen que por uno perdemos todos, pero si nos unimos y cumplimos con la parte que nos toca, podemos limpiar la imagen que algunos compañeros que se empeñan en opacar esta imagen y con eso que también nuestras autoridades se den cuenta de lo importante que somos. Piénsalo compañero ¿te cuesta mucho tener ética profesional?