

EMPACADORAS T.I.F. INICIOS

Como consecuencia de la Fiebre Aftosa y del cierre de las fronteras con los Estados Unidos, fue indispensable instalar varias empacadoras de carne, para conjurar la crisis que amenazaba a la Ganadería Nacional; en total fueron establecidas 15 enlatadoras y 3 empacadoras con frigoríficos, en los Estados de Sonora (5), Chihuahua (5), Coahuila (4), Tamaulipas (2), Durango (1) y Nuevo León (1) con el propósito fundamental de exportar carne congelada. Dado el magnífico resultado de las empacadoras de carne, empezó a proyectarse ampliar su influencia hacia los mercados del centro del país; pero varios obstáculos lo impidieron, tales como la insuficiencia de medios de transporte adecuados para su traslado, así como la preferencia del público por la carne fresca. (i).

Nota del autor: De mis apuntes personales, parece ser que éstas primeras Empacadoras estuvieron distribuidas de la siguiente manera: TIF-1, Empacadora de Tampico (Hoy Lucio Blanco) que inicia el 8 de Mayo de 1947. TIF-2, Empacadora de Guaymas, Sonora. TIF-3, Enlatadora de Magdalena, Magdalena, Sonora. TIF-4, Cananea, Sonora. TIF-5, Empacadora de Chihuahua, S.A., Chihuahua, Chih. TIF-6, Empacadora del País, S.A., Cd. Juárez, Chih. TIF-7, Casas Grandes, Chih. TIF-8, Ciudad Camargo, Chih. TIF-9, Piedras Negras, Coah. TIF-10, Piedras Negras, Coah. TIF-11, Torreón, Coah. TIF-12, Frigorífico y Empacadora, S.A., Hermosillo, Sonora. Parece ser que existió una empacadora también en Agua Prieta, Sonora. TIF-13, Santa Clara, México, D.F. TIF-14 Gómez Palacio, Durango. TIF-15, Empacadora Treviño, S.A., Monterrey, N.L. TIF-17, Empacadora de Tijuana, S.A., Tijuana, B.C. Las enlatadoras, de acuerdo con el plan Marshal de los ejércitos Norteamericanos en Europa y Asia, producían "Carne con caldillo" (Beef and Gravy) y "Producto de Carne" (Canned meat food).

Habría que agregar que en 1968 existían en el País 63 empacadoras de carne (ii).

Las empacadoras de carne eran 25 del Tipo Inspección Federal en 1970; 17 de ellas sacrificaban ganado Bovino y Porcino con un total de 676 mil cabezas. En 1972, el número de Empacadoras de carne ascendió a 27 y su participación en el volumen de producción fue un total de 83.8 millones de kilos (28.8 de carne deshuesada y 55 en canal) (iii)

Recopilado por MVZ. Ernesto Salcedo.

"Historia de la Agricultura y la Ganadería" Diego G. López Rosado.
Ed. Herrero S.A. 1977. Pag. (i) 287 y 288, (ii) 356, (iii) 358.

H
U
M
O
R



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

DIRECTORIO
Presidente
M.V.Z. Olga Anaya Torres
Secretario
M.C. Carlos Pacheco Gallardo
Tesorero
M.V.Z. Adriana Sánchez Roldán
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.V.Z. Pedro García Dávalos
M.V.Z. Ernesto Salcedo Salcedo



COMVEHA
No.22

COLEGIO DE MÉDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS ESPECIALISTAS EN HIGIENE ALIMENTARIA DEL ESTADO DE JALISCO, A.C.

29 de marzo de 2006

EDITORIAL

Cursos de acreditación para M.V.Z. Coadyuvantes en rastros:



Los cambios en el ámbito profesional se están dando cada día y a pasos acelerados, y en nuestra profesión no es la excepción, un campo prioritario es la inocuidad de los alimentos y es nuestro compromiso el estar preparados para enfrentar los nuevos retos que pueden aparecer en el desarrollo de nuestro trabajo. De aquí la importancia de que nuestros colegas estén al día en relación a la inspección sanitaria de carnes en las diferentes especies y es prioridad de este colegio el favorecer esta capacitación y/u

orientación. Desde hace 6 años se ha venido trabajando en ofrecer los cursos de acreditación que la SAGARPA solicita y sean aplicados en base a su programa pre-establecido y se ha participado en forma aislada por compañeros agremiados, pero a partir del 2005 se a dejado la responsabilidad completa de impartir el curso por nuestro colegio, hasta el momento se han organizado 2 cursos que en base a la evaluación de los mismos nos han calificado de muy bueno a excelente siendo esto una satisfacción muy grata y a la vez un compromiso para fortalecer el contenido del mismo. Falta mejorar el manual que se entrega a los participantes pero esto es un punto prioritario que hay que reforzar para el próximo curso. El desarrollo de estos, no se puede realizar sin el esfuerzo de todos, ya sea en la coordinación, implementación o logística así como por la calidad de los ponentes que han sido invitados. Mucho agradezco las facilidades prestadas por el Colegio de Médicos Veterinarios Zootecnistas de Jalisco, a la COEETB de Jalisco, URPJ, CUCBA de la U. de G., Rastros Municipales de Zapopan, Guadalajara y Tepatlán que sin ellos no hubiera sido posible la aplicación práctica del contenido del programa. Queda mucho por hacer y esto es el comienzo de una nueva forma de fortalecer el gremio veterinario y cumplir los objetivos propuestos en nuestros estatutos.

Olga Anaya Torres



La Inocuidad de Alimentos: una prioridad de la Salud Pública

A pesar de los avances científicos y tecnológicos y de la mejora general en todo el mundo de los sistemas alimentarios, las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) persisten y son motivo de gran preocupación para los organismos involucrados en la salud pública y para los mismos consumidores.

Aunque en el pasado, la inocuidad de alimentos no fue considerada como un asunto importante de la salud pública, en el año 2000, la 53 Asamblea Mundial de la Salud, tomó la resolución de reconocer la inocuidad de alimentos como una función esencial de la salud pública y convocó a los países participantes a desarrollar una estrategia global para reducir el impacto ocasionado por las ETA.

Indudablemente las ETA representan un serio problema de la salud pública que ha venido aumentando tanto en países desarrollados como en los no desarrollados.

En Europa, 42 países que participaron en el Programa de Vigilancia para el Control de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, reportaron que durante el período de 1993 a 1998, ocurrieron más de 30,000 brotes que produjeron 391,383 casos.

El Sistema de Información Regional para la Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (SIRVETA), informó que de 1993 a 2002 fueron reportados por 22 países de América Latina y el Caribe, 6,511 brotes de ETA que afectaron a 232,259 personas de las cuales 317 fallecieron.

El Sistema de Vigilancia de Brotes de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos de los Estados Unidos de América por su parte, consignó que entre los años de 1993 y 1997 se presentaron un total de 2,751 brotes de ETA que afectaron a 86,058 personas.

En México, para el período de 1993-2002 se reportaron 663 brotes con 19,600 casos y 107 fallecidos, según informe del SIRVETA

Estas cifras, según especialistas en la materia, solo representan entre el 1 y 4 % de los casos que realmente suceden, es decir que solo observamos la punta del iceberg.

La incidencia mundial de las ETA es difícil de estimar, sin embargo, se ha calculado que anualmente un 30% de la población de naciones industrializadas, puede ser afectada por este tipo de enfermedades.

La Organización Mundial de Salud (OMS), ha estimado que en países en vías de desarrollo se producen anualmente unos 1,500 millones de casos de diarrea en menores de 5 años y aproximadamente 3 millones de muertes por esta causa, las que hasta un 70% de ellas, están asociadas al consumo de alimentos contaminado.

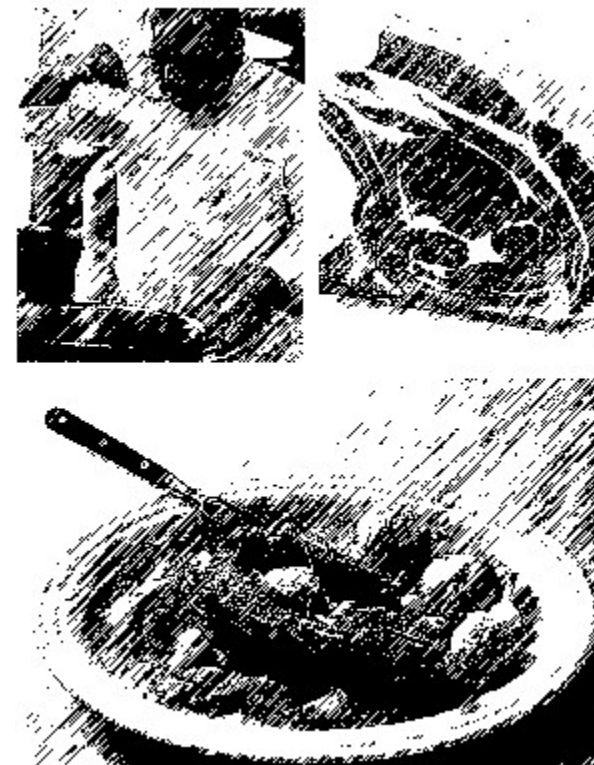
El Centro para el Control de Enfermedades (CDC) de los Estados Unidos de América estimó, que en este país se producen anualmente 76 millones de casos de ETA y como resultado, más de 325,000 personas son hospitalizadas y 5,000 mueren.

El Dr, Eduardo Fernández Escartín, microbiólogo sanitarista de amplio reconocimiento nacional e internacional, calculó que en México ocurren anualmente más de 160 millones de casos de ETA.

Diversos factores relacionados con el diagnóstico, la notificación y el reporte intervienen para que la epidemiología de las ETA no se conozca en su real magnitud.

Otros factores que están influyendo en los cambios que continuamente se presentan en la epidemiología de las ETA, son:

- Cambios en los perfiles demográficos
- Susceptibilidad de las personas a las enfermedades
- Cambios en los patrones de alimentación
- Cambios en las prácticas agrícolas
- Cambios en la producción de alimentos
- Cambios en los sistemas de distribución de los alimentos
- Cambios en la crianza de animales para abasto humano
- Aparición de patógenos nuevos y de aquellos previamente no asociados con el consumo de alimentos.



El peso social que representa la muerte y la enfermedad por el consumo de alimentos no inocuos, es muy grande y las pérdidas económicas por el rechazo de alimentos que no reúnen los requisitos de inocuidad y calidad en el comercio internacional, también lo es.

Necesario es promover y apoyar toda estrategia y esfuerzo encaminados a producir alimentos inocuos, donde la participación de los gobiernos y sus dependencias correspondientes, la industria, el comercio y los consumidores, es indispensable.