

En Argentina, por mal trato a la hacienda, en el negocio se pierden 200 Mill de dólares al año



ING. AGR. (M.Sc.) RICARDO I. CONSIGLI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA
CONSIGLI@AGRO.UNC.EDU.AR

“Cifra que podría reducirse si el productor comienza a introducir Buenas Prácticas Pecuarias: medidas sencillas y fáciles de aplicar, que tienen en cuenta prácticas de manejo, higiene, traslado del rodeo y seguridad en las instalaciones. Con muy poco, la ganadería puede trabajar mejor y achicar las pérdidas” aseguró el Ing. Agr. (M.Sc.) Ricardo Consigli, investigador, docente y productor cordobés, que junto a tres profesionales desarrolló un Manual de Buenas Prácticas Pecuarias, hoy fuente de consulta de muchos especialistas.

En términos de negocio, para la cadena de la carne es una oportunidad más que valiosa de recuperar. Aquí, la capacitación del personal es crítica porque está involucrado en todos los eslabones. “Es imposible eliminar completamente el estrés sufrido por los animales durante su etapa de crianza, engorde y faena. Pero debido a que dichas agresiones no sólo le provocan un sufrimiento innecesario sino que causan importantes pérdidas a nivel productivo y de la calidad de la res y carne, se hace imprescindible minimizarlo a través de un correcto manejo del animal que es factible conseguir mediante una adecuada capacitación del personal involucrado en las distintas etapas de la producción” subrayó el Ingeniero Consigli, quien destaca una serie de recomendaciones a seguir que es necesario conocer para organizar y coordinar.

La conducta y el comportamiento bovino

El bovino naturalmente no vive solo y su zona de seguridad es la manada o grupo. Por eso, ante cualquier especie predatora (por ejemplo, el perro) o especie dominante (el humano) el bovino tiende de manera instintiva e impulsiva a fugarse o alejarse hacia la manada. El conocimiento de estas dos características (animal de manada y de fuga) ayuda a realizar un manejo más tranquilo del animal lo que redundará en un ahorro de tiempo en las distintas tareas que implican su manejo, menores daños en las instalaciones y menor probabilidad de accidentes de trabajo.

Recomendaciones de manejo

Cuando se deban llevar a cabo determinadas prácticas con los animales (por ejemplo, las curaciones) es importante recordar que hay que trabajar el ganado en grupo, aunque sea pequeño, ya sea en la manga, en los corrales o a campo abierto. Esto facilitará la tarea ya que el bovino será más difícil de manejar si se lo deja solo. Alrededor de cada animal existe una zona imaginaria denominada zona de fuga que es el espacio individual del animal, es su zona de dominio. Esta zona será más o menos amplia en función de la raza, el sexo, la edad, el temperamento, el nivel de mansedumbre, el nivel de calma que tenga en ese momento y la experiencia previa que ha tenido en cuanto al manejo.

Consecuencias del maltrato

Este maltrato se manifiesta con el uso de la picana eléctrica, látigos, palos, piedras, perros y los pisoteos entre animales que ocurren por un mal manejo en los corrales y durante el

transporte. El manejo brusco provoca que los animales se golpeen contra los laterales de los corrales, manga o transporte lo que origina la presencia de estos machucones. Según FAO el ganado bovino vendido de acuerdo a su peso vivo tiene dos veces la cantidad de hematomas (machucones) que el ganado vendido por rendimiento al gancho (peso de la res). En este último caso, al vender según la calidad y peso de la res, tanto el productor como el transportista tienen un incentivo económico para cuidar más a los animales evitando los golpes y lesiones. El cuero también es afectado por pérdidas cuantitativas y cualitativas producidas por el uso de la marca a fuego, el alambre de púas, las espinas, los cuernos, las caídas y la presencia de ciertos ectoparásitos como la mosca de los cuernos, la garrapata, la sarna y la miasis (bicheras).

Una de las principales pérdidas que sufre todo el sector de la carne bovina a causa del maltrato del ganado es la obtención de la carne de corte oscuro o carne DFD (dark, firm, dry por sus siglas en inglés, equivalente a oscura, firme y seca). Este tipo de carne es la que proviene del animal que ha sufrido estrés previo a la faena o que ha estado lesionado o enfermo. El estrés y las lesiones provienen del trato agresivo hacia el animal (golpes, gritos, perros, palos, azotes, picana eléctrica, empujones) y del hacinamiento de los mismos durante el encierro y manejo en los corrales, la manga y el transporte en el camión. La carne de corte oscuro no es apta para el consumo humano, tanto desde el punto de vista microbiológico como sensorial, ya que presenta alteradas las principales características de la calidad como la terneza, la jugosidad y el sabor.

En ese sentido, se puede mencionar a las buenas prácticas pecuarias (BPP) como una de las mejores alternativas a implementar en estos sistemas. Además ayudan a estandarizar los procesos, lo que disminuye así la ocurrencia de fallas en los mismos.



CONSECUENCIAS DEL USO DE LA PICANA SOBRE EL LOMO DEL ANIMAL

Pueden observarse pequeños puntos hemorrágicos (petequias) causados por la picana sobre uno de los cortes más valiosos del animal: el bife angosto, uno de los 3 cortes más cotizados dentro de la cuota Hilton que se exporta a la Unión Europea.



Carnes de corte oscuro producidas por el excesivo maltrato recibido por el animal desde el campo hasta el momento de su faena en frigorífico. Estas carnes tienen pésima calidad sensorial.



Los azotes infringidos al animal quedan marcados debajo del cuero pudiendo observarse en la media res durante el proceso de faena. Esto desvaloriza en gran medida su precio.



El uso de perros para el movimiento de la hacienda debe limitarse sólo a las circunstancias de manejo que así lo requieran, porque de otro modo pueden provocar lesiones en el animal o daños comerciales en su carne si son enviados directamente a faena.



La sobrecarga de animales en el transporte, sea para enviarlos a otro establecimiento -a un centro de comercialización o directamente a faena-, puede provocar la muerte de los mismos o daños comerciales como: hematomas en la media res o las carnes de corte oscuro que tienen una pésima calidad sensorial y una vida útil muy corta en la etapa comercial.



La identificación con marca a fuego, sobre todo en los lugares más valiosos del cuero, produce la desvalorización de éste, que es el principal subproducto que se obtiene de la faena del bovino.



El uso de la picana provoca estrés en el animal e importantes daños en la calidad de la carne.