

Las Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) mejoran la producción, pero ¿Mejoran el bolsillo?

*Ing. Bruno Barbieri Gambini **

Es reconocido que las Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) influyen en el bienestar de los animales y en la producción y calidad de la carcasa (caso ganadería de carne). ¿Pero, estos principios y recomendaciones (a manera de guía de recomendaciones técnicas) reeditúan, mejoran el bolsillo?; es decir ¿producen mayores utilidades? ¿Estas mayores utilidades son cuantificables?

Veamos un Ejemplo:

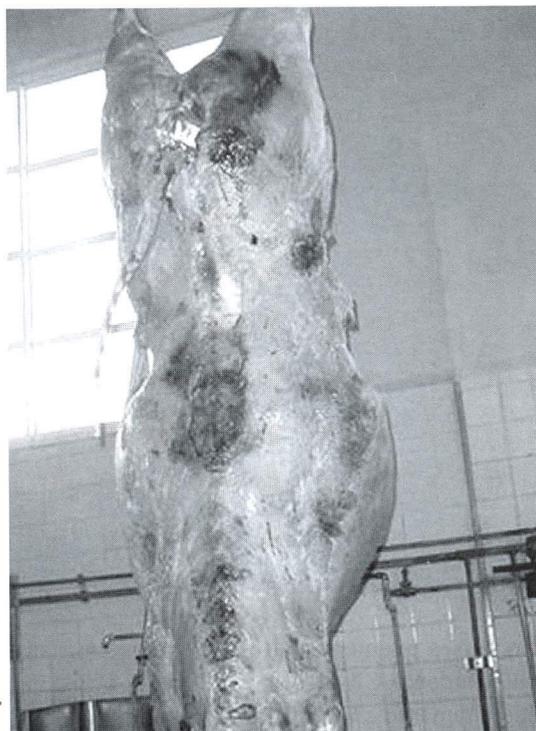
Uruguay cuenta con 12 millones de cabezas de ganado vacuno destinado a producción de carne para consumo humano. Del total faenado por año (2'500,000 cabezas) más de la mitad se destina a exportaciones generando un importante aporte de divisas. La carne es el principal producto de exportación de Uruguay y generó en el 1^{er} trimestre 2009 ingresos por US\$ 325 millones, siendo sus principales destinos la Federación Rusa, la Unión Europea y MERCOSUR.

Hasta el 2001 en Uruguay había muy poca información sobre pérdidas sufridas por traumatismos y lesiones; así como recomendaciones acerca de cómo debía ser el transporte de animales.

En el 2001 se comenzó en Proyecto Nacional (INIA - BID) de estudiar "los puntos críticos que afectan a los animales en las etapas previas a su beneficio". Algunos vacunos llegan al centro de beneficio con diferentes grados de lesiones motivando decomisos totales o parciales. En el Estudio se encontró que de los animales revisados (14,681 animales) el 54.7% presentaban algún tipo de lesión; el 50% una sola lesión; el 31% dos lesiones; el 11% tres lesiones y el 8% cuatro o más lesiones. La zona de la grupa que incluye los cortes traseros (los de mayor valor comercial) presentaba un 65% de traumatismos.

El peso promedio de la zona decomisada era de 2.0 kg de carne beneficiada por cada lesión. La pérdida económica por animal era de US\$ 2.0 a 5.85 por animal.

Ante esta realidad y dado que el componente humano es fundamental, se abordó un Programa Nacional de Capacitación y difusión de BPG a todos los niveles de la cadena cárnica. Además se brindaron Cursos y Programas de Educación Continua en las Facultades de Veterinaria, de Zootecnia, Escuelas Técnicas, personal de la industria (plantas de beneficio, frigoríficos), personal rural de campo y transportistas. Se crearon programas pilotos para días de campo demostrativos y talleres de capacitación; así como divulgación de publicaciones técnicas.



En tres años los decomisos totales disminuyeron en 73% y los traumatismos y lesiones en un 44%.

El éxito del Proyecto ha sido tal, que en un Convenio entre la Secretaría de Agricultura de Uruguay y el ICA de Colombia, se capacitó a personal colombiano en cuanto al bienestar de los animales y las BPG tanto en el campo (en los fundos ganaderos) como fuera de ellos, con el objetivo de mejorar toda la cadena cárnica colombiana.

Veamos otro Ejemplo:

En Argentina existe un reciente Trabajo denominado "Evaluación de las Prácticas Ganaderas en Bovinos de Carne que causan perjuicios económicos en Plantas Frigoríficas" (observaciones del 2005 al 2.07 -Grupo de Bienestar Animal - Facultad de Medicina Veterinaria de Tandil -UNICEM - Argentina).

Las dos conclusiones más importantes son:

1. Los porcentajes de animales con distintas lesiones (golpes) hallados, resultó del orden del 40% en el Frigorífico A y del 66% en el Frigorífico B.
2. Al menos 14 millones de kilos de carne son decomisados anualmente en Argentina, por presentar golpes y lesiones (equivale al 50% de la Cuota Hilton de Exportación Argentina).

(*) *Analista, asesor y consultor del sector agronegocios.
E-mail: bbarbieri68@yahoo.com*

APLICACIÓN DE BPG A LA REALIDAD PERUANA

La falta de aplicación de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) y de brindar adecuado bienestar a los animales, producen carnes con diferentes lesiones y/o abscesos, que en los mercados exigentes dificultan la comercialización y causan una apreciable y cuantificable pérdida económica.

La Concientización, la Educación y el Control son imprescindibles.

Las BPG y la Educación de brindarles las condiciones favorables a los animales no sólo deben plasmarse en el acto del beneficio. Debemos empezar a nivel del productor y transportista, con cifras que demuestren los kilogramos de carne que se pierden por malas prácticas, lesiones y otros traumas, aunado a la depreciación de la calidad total de la canal, que repercute en la clasificación de la misma.

¿Qué esperamos para hacer un Convenio similar al de Uruguay con Colombia?

¡Dejemos la retórica, “Zapatero a tus Zapatos”, ellos son los especialistas

¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS (BPG)?

Las BPG son un conjunto de principios y recomendaciones técnicas aplicables a las diversas etapas de la producción ganadera (leche y/o carne) para garantizar la producción de carnes y leches inocuas y sanas. Se basan en tres principios u objetivos: higiene e inocuidad alimentaria; cuidado del medio ambiente y velar por la seguridad y salud de las personas (consumidores y trabajadores).

“Por definición, las BPG se constituyen en una “guía de recomendaciones técnicas” que debe aplicar todo productor responsable en su explotación ganadera, orientado a favorecer el manejo y cuidado higiénico de los alimentos en todas las áreas, desde la producción primaria hasta su distribución al consumidor, de modo que se garantice el respeto, la protección y la mejora del medio ambiente para obtener como resultado alimentos de calidad, inocuos y saludables; procurando conseguir una viabilidad económica y brindar estabilidad social (Ing. José Almeyda Matías, Director Nacional de Investigación de Crianzas - INIA- 2007”.

¿OBJETIVO DE TODO PROYECTO DE BPG?

El objetivo general de todo proyecto de BPG es el de contribuir al incremento de la competitividad y sostenibilidad de pequeños y medianos productores, que permita elevar la calidad e inocuidad de los productos cárnicos y lácteos a fin de garantizar la seguridad alimentaria de la población peruana. La meta es incrementar el nivel de calidad de la carne y leche peruana desde el campo, permitiendo integrar la cadena productiva a pesar de diferentes mentalidades y realidades, pero todos con un mismo objetivo: **“La Certificación de la Carne y/o de la Leche” peruana que producimos.**

Es de esperarse que este esfuerzo a nivel nacional tenga ‘momentos críticos’ en su aplicación. Experiencias similares (caso del Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas) informan que es en el área de documentación, del cambio cultural que se debe dar al personal y a todo nivel a través de la capacitación permanente y las inversiones en infraestructura que es necesario afrontar –situaciones que conllevan que algunos de los participantes piensen o opten por retirarse– son definidas como “los cuellos de botella” de todo proceso de BPA.

¿IMPORTANCIA DE CONTAR CON “CERTIFICACIÓN” POR BPGANADERAS O BPAGRÍCOLAS?

Para medir la importancia de implementar BPGanaderas o BPAgrícolas tomemos los TLCs. Por ejemplo, el EUREP es la Asociación de Supermercados más importante de Europa, que está exigiendo desde el 2005 la “certificación de los campos de producción en BPA” como condición de compra. Por ello el contar con BPA (o BPG), lo que antes era un problema, se convierte en una oportunidad de desarrollo para el espárrago y las hortalizas peruanas en su compromiso por la calidad.

Es necesario puntualizar que la aplicación de BPA o BPG no puede ni debe ser referida exclusivamente a los rubros exportables, como muchos podrían pensar. Los productos nacionales destinados al mercado interno, deben también cumplir con las normas exigidas a nivel internacional. También es necesario puntualizar que la calidad agroalimentaria no es exclusiva responsabilidad de los gobiernos, puesto que involucra a los productores, a la agroindustria y los distribuidores.

Principios: Las “cinco libertades” de los animales

Se han definido “Cinco Libertades” según las cuales los animales ‘deben ser libres’:

1. Al hambre, a la sed y a la desnutrición.
2. Al miedo y a la angustia.
3. Al sufrimiento físico y al térmico.
4. Al dolor, a la enfermedad y a las lesiones.
5. A manifestar su comportamiento normal.

Estos principios minimizan la pérdida del producto final, características organolépticas de la carne, abscesos, terneza, color, pH, etc.

El estrés que sufre el animal en las horas previas a su beneficio, también produce disminución de la calidad de la carne, pues consumen las reservas energéticas de los músculos (glucógeno) lo que limita la reducción del pH de la carne post beneficio. Debido a esto la carne se vuelve oscura, afectando negativamente la calidad de la misma, generando pérdidas económicas locales y limitando su exportación.

Algunos errores comunes del manejo son:

- empujar, azotar, gritar a los animales
- utilizar perros (pueden ser una amenaza para los animales)
- uso desmedido de la picana eléctrica
- hacinamiento de animales (pésimo ambiente de vida de

los animales, sin instalaciones adecuadas, garantía de sombra o de agua fresca, etc.).

SISTEMA DE TRAZABILIDAD O RASTREABILIDAD DE ALIMENTOS

Finalmente, estas normas conllevan a la necesidad de implementación de un Sistema de Trazabilidad o Rastreabilidad a nivel nacional, **único y sistematizado** a través de la cadena productiva (carne o leche), para el seguimiento de los animales e insumos utilizados en los establos ganaderos para producción de leche y/o en los centros de engorde para producción de carne. El programa de trazabilidad que adopte cada país debe ser "homologable" con los de otras naciones o bloques económicos, para que sea útil.

"Son conocidos los problemas y dificultades que tuvo México hasta el 2007, para adaptarse al Sistema Nacional de Identificación Animal (NAIS) de los Estados Unidos".

La Trazabilidad es un mecanismo que permite realizar el seguimiento de un producto, desde su origen hasta que llega al consumidor. Para el caso de la carne de vacuno, es registrar todos los elementos, con fechas, desde el nacimiento hasta la vitrina de exhibición; es decir, hasta el final de la cadena de comercialización de sus cortes. Es en el 2003 cuando se empezó a enunciar la Trazabilidad y surge como consecuencia de cambios en los hábitos de los consumidores que exigen, cada vez más, seguridad e inocuidad alimentaria. Gracias a su implementación es posible 'recuperar la confianza de los consumidores' y 'respaldar la credibilidad' en el consumo de un producto "en nuestro caso, respalda la credibilidad en el consumo de carne de vacuno". Hay que garantizar su origen, la seguridad y el registro de la procedencia, porque esos atributos 'son los que hoy exige y paga el mercado'.

El beneficio directo consiste en la obtención de información individual de cada animal, en lugar de manejar datos promedio del lote; lo cual permite 'minimizar errores'. Además, los integrantes de la cadena productiva deben entender que ofrecer un 'producto diferenciado' "carcasa plenamente identificada y rastreada" significa obtener mejores precios.

"En el caso comentado de la carne uruguaya, este país diseñó un 'Plan de Trazabilidad Ganadera Nacional' en el contexto del compromiso adquirido con la Unión Europea de tener "todos los animales trazados, al 1° de abril del 2009". Dentro de este objetivo, todos los predios ganaderos uruguayos deben ser identificados individualmente y georeferenciados. La Meta es imponer un Sistema de Trazabilidad "obligatorio" y "uniforme" para todo el país; el mismo que debe sistematizarse sobre un dispositivo 'único de identificación' -visual y electrónico- y consideran que el momento de la identificación individual sea a los 6 meses del nacimiento".

El Sector Agropecuario Peruano debe implementar a nivel Nacional las BPG y BPA, así como la Herramienta de la Trazabilidad, dentro de un Planeamiento de Innovación asequible, homogéneo y homologable internacionalmente; que debe abordarse paulatinamente, para estar en concordancia con el escenario tecnológico actual, que nos permita posicionarnos como un futuro mercado exportador de alimentos, con la confiabilidad y credibilidad exigida internacionalmente.

La innovación tecnológica para reducir costos interinos hoy es obvia; pero en esta ocasión -de acuerdo al tema desarrollado- es una exigencia del mercado y por lo tanto la elección es simple: "Innovarse o desaparecer".



In Memoriam

Dr. Óscar Barsallo Guerrero

(15.6.1939 - 18.6.2009)

A pocos días de cumplir setenta años de edad el Dr. Óscar Barsallo dejó, muy lamentablemente, de existir. Norteño de Chiclayo, la ciudad de la amistad, estudió en la GUE Alfonso Ugarte de Lima y Medicina Veterinaria, Promoción 1965, en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

El Dr. Barsallo fue pionero en la tecnificación de la crianza de pavos, actividad a la que se dedicó con ahínco, en el sentido de introducir la inseminación artificial en pavos, en el año 1974, después de un posgrado en la Universidad de Guelph, Ontario, Canadá. Es así como se convierte en el mayor proveedor de carne de pavo del mercado nacional y en pionero de la exportación a los países vecinos, llegando a contar con el 75% del complejo productivo de pavos en el Perú.

Fue el primero, también, en innovar la comercialización de pavos que en esa época se restringía a las fiestas navi-

deñas. Abrió la primera tienda especializada, donde vende pavo trozado, por lo cual fue tildado de loco, y fue uno de los primeros en elaborar atractivas recetas culinarias para incentivar el consumo.

Ejerció la docencia en el entonces Departamento de Zootecnia de la Universidad Ricardo Palma (1967); fue socio fundador de la Asociación de Médicos Veterinarios Especialistas en Aves (AMVEA), afiliado a las Asociaciones Latinoamericana y Mundial de Avicultura, llegando a ser reconocido profesional en la especialidad.

Nuestras más sentidas condolencias a su esposa Lily y a sus hijas Gianina y Giselle, con el imborrable recuerdo de sus grandes dotes de profesional y amigo.

Descanse en Paz.

