

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 internos 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.

