

ANATOMÍA DEL DOLOR ¿CÓMO ELIMINAR LA CAUSA?

Dr. Rodolfo Acerbi*. 2008. Periódico Motivar, Bs. As., 64.

*Docente de la Facultad de Ciencias Veterinarias de Tandil.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

Todos los años, la industria frigorífica y los productores de carne bovina pierden millones de dólares por la presencia de contusiones y el estrés generado al ganado por las malas prácticas ganaderas. Ellos son la principal causa de las carnes oscuras que reducen el valor de las carnes bovinas (en nuestro país se pierden por estos motivos al menos 14 millones de kilos al año).

Las plantas faenadoras, diariamente reciben gran cantidad de animales caídos, contusos, mutilados y muertos, produciendo reses que resultan imposibles de exportar o destinarlas para su consumo interno. Las instalaciones rurales inapropiadas y mal mantenidas, las condiciones técnicas deficientes del transporte y el manejo ineficiente representan factores de riesgo que pueden comprometer el bienestar animal, afectar la salud e incluso provocar la muerte de los bovinos.

Por ello resulta estratégico para la cadena desarrollar técnicas que permitan individualizar dónde se generan los problemas de maltrato y buscar los métodos más adecuados para modificar estas prácticas.

En esto estamos abocados los profesionales del Grupo de Bienestar Animal de la Facultad de Ciencias Veterinarias de Tandil, con el apoyo financiero del sector productor para realizar estos trabajos.

Las lesiones, frecuentemente observadas, pueden ser generadas:

- ◆ Por un inyectable aplicado con una aguja contaminada en un lugar desacertado, por ejemplo en los bifes (Foto 1) u otros cortes.
- ◆ Por instalaciones deterioradas como tablas rotas, bulones sobresalientes o golpes por la deficiente apertura o descenso de la puerta guillotina del camión (Foto 2).

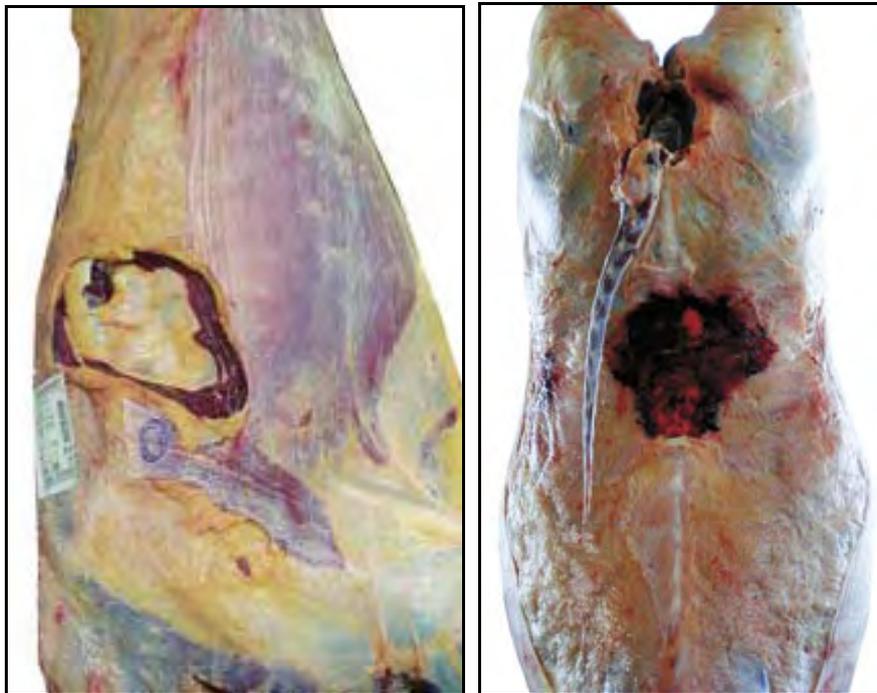


Foto 1.- Lesión por inyectable en lugar inapropiado (bifes anchos).

Foto 2.- Contusión por golpe con la puerta guillotina del camión.

- ◆ Por accesorios "tradicionales" utilizados durante el arreo, como la picana eléctrica, los garrotes artesanales y arreadores.
- ◆ Por los animales astados, por golpes entre animales cargados en una misma tropa de distintas categorías (toros y novillitos).
- ◆ Por viajes demasiado prolongados (más de 10 horas) o por la carga de animales débiles incapaces de soportar de pie el trayecto hasta la planta. Aquí aparecen los caídos con contusión generalizada (Foto 3).



Foto 3.- Contusión generalizada.

Las contusiones son lesiones producidas por la interacción de cuerpos más o menos duros de superficie roma con el organismo, con más o menos fuerza.

Estas lesiones son alteraciones de la estructura anatómica y de la función de los órganos en un organismo vivo, que deja una huella con determinadas características producida por los componentes de la sangre.

Su estudio, aunque complejo, puede proporcionar información con respecto a su causalidad y ayudar en la reconstrucción de los eventos que ocasionaron su producción.

Como ejemplo podemos citar la acción que produce el golpe con un rebenque (Foto 4) o el golpe de la puerta guillotina sobre el dorso y lomo del animal y la presencia de animales astados en el carguío.



Foto 4.- Utilización agresiva del rebenque.

En los animales, especialmente el bovino, debido a la cobertura de pelos y al grosor de la piel, las alteraciones por lo general pasan desapercibidas y constituyen hallazgos post mortem, realizados en la playa de faena una vez retirado el cuero.

Las lesiones profundas del músculo (la carne) son una gran preocupación para las empresas por su eventual llegada al mercado.

En general, en la agresión que sufren los animales se producen lesiones con formas o en lugares que permiten interpretar con qué elemento y cómo se produjo una lesión.

ANATOMÍA DE LA LESIÓN

La "Foto 5" nos ilustra sobre "la anatomía" de la lesión. El "círculo A" indica dónde se produjo el primer golpe con el borde de la puerta guillotina; en el "B", se señala dónde se produjo el golpe secundario, en ambos casos el tejido dañado ha comenzado el proceso de necrosis. El área marcada como "C" delimita la zona hemorrágica como consecuencia de la extravasación, por rotura de los vasos sanguíneos y el consecuente edema, por reacción de los tejidos vecinos.

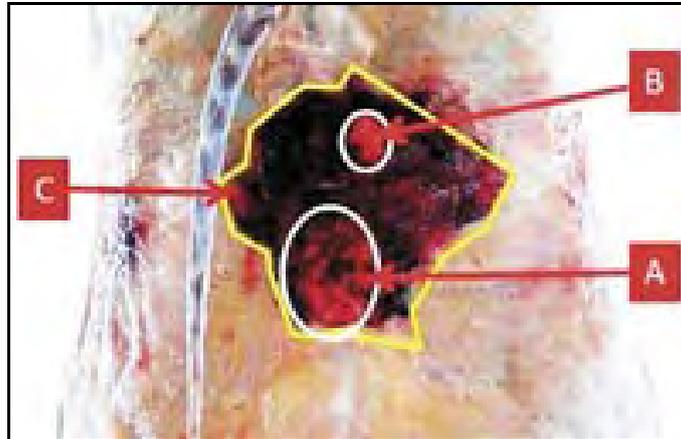


Foto 5.- Interpretación macroscópica de la lesión Foto 2.

A= Zona de reacción primaria.

B = Zona de reacción secundaria.

C = Zona de hemorragia y de edema por reacción de los tejidos vecinos.

Al estudiar el comportamiento y funcionamiento del tejido afectado se puede determinar con precisión, la edad de la lesión.

El estudio iniciado busca seguir estos cambios y tratar de tabularlos en horas de producidos. Esta es una de las líneas en la que estamos abocados desde Tandil.

Sabiendo de la "anatomía" del problema sabremos a quién debemos capacitar en la cadena para que esto no ocurra más.

Quiero agradecer al Dr. Ghezzi titular de la Cátedra de Anatomía de la Facultad de Ciencias Veterinarias de Tandil-UNICEN y miembro del Grupo de Bienestar Animal por su valioso aporte a esta columna y al Grupo de Genuinas Carnes de las Pampas-CAGNOLI S.A.- Grupo de productores de Cuota Hilton por su apoyo a nuestros trabajos de investigación.

[Volver a: Carne y subproductos](#)