

# NORMALIZACIÓN EUROPEA EN LA INSPECCIÓN DE CARNES ORIENTADA A LOS ALUMNOS DE LAS FACULTADES DE VETERINARIA ESPAÑOLAS

José Luis Prieto



## PROYECTO:

Normalización europea en la inspección de carnes orientadas a los alumnos de las facultades de Veterinaria españolas

## AUTORÍA:

José Luis Prieto y Gloria Priego de Montiano

## DESCRIPCIÓN:

La iniciativa se centra en la formación académica de los futuros inspectores de carne y la presentación del trabajo que habrá de desempeñar en un matadero, una vez que concluyan sus estudios de Veterinaria.

La combinación de los métodos docentes tradicionales con las nuevas tecnologías se conjugan a la perfección en el proyecto presentado por el profesor asociado a la Universidad de Córdoba, José Luis Prieto Garrido. La iniciativa surgió por la necesidad de contar con una guía en la que se reflejara todo el proceso que siguen los profesionales en un matadero para la obtención higiénica de la carne, pero con la aplicación de sistemas virtuales. El proyecto combina la enseñanza tradicional, puesto que el alumnado es partícipe del trabajo que se sigue a diario en el matadero, con la incorporación de técnicas virtuales.



## MÉTODO DE TRABAJO

La iniciativa comenzó a fraguarse durante el curso académico 2006-2007 y su desarrollo inicial no fue demasiado fácil para el profesorado implicado. La razón de estas dificultades se centran en la necesidad de comparar los criterios reales que se encuentran a pie de cadena del matadero –como lesiones en los animales o alteraciones de carácter anatomopatológicas, entre otros– con los criterios virtuales e informáticos de los que se disponían hasta la fecha, como fotografías de lesiones, que ya estaban definidas y estudiadas. El proyecto recoge todas las etapas del proceso de inspección que se lleva a cabo en cualquier matadero, que van desde la recepción del animal hasta su sacrificio. No obstante, antes de llegar al

sacrificio del animal, el sistema obliga a cumplir una serie de requisitos incluidos en el proyecto y que son la comprobación del bienestar del animal –para evitar que no sufra–, así como la documentación con la que llega. También se practica un reconocimiento antes de la muerte, que es autorizada siempre por un veterinario oficial. Tras el sacrificio es el turno de las siguientes fases: reconocimiento post mortem, preparación de la canal, pesado, marcado y etiquetado. Todas estas etapas permiten que la aplicación y la enseñanza, de manera práctica, de las asignaturas de Anatomía, Fisiología, Patología médica, Enfermedades parasitarias e Higiene y Bromatología, entre otras, que son de vital importancia para los futuros egresados que deseen dedicar y desarrollar su carrera profesional en el ámbito de los mataderos.

Tras este primer paso, el proyecto amplió sus objetivos iniciales e incluyó la elaboración de una publicación en la que incluir todas las fases de la carnización, que es el conjunto de procesos y manipulaciones que se aplican a la reses para la obtención higiénica de la carne; el sistema comienza con la llegada del animal vivo al matadero y finaliza con la expedición de su carne para el consumo público. Gracias a este cuaderno de prácticas, el alumnado ya comenzaba a beneficiarse del proceso, puesto que tenía que dejar constancia de sus dudas acerca del sistema. Además, este manual también sirve de ayuda al profesorado, ya que le permite centrar su enseñanza o poner un mayor énfasis en los aspectos y/o conceptos que generan más dificultad a los estudiantes.

Este sistema permite que el aprendizaje sea mucho más rápido que el seguido de manera tradicional gracias al uso de recursos multimedia, además consigue adaptarse a los criterios que establece el Espacio Europeo de Educación Superior. Al respecto, es necesario destacar que otra de las razones que llevó a la puesta en marcha del proceso se debe a la advertencia que realizaron en su última visita a España miembros de la Unión Europea, quienes pusieron en duda la enseñanza práctica que se imparte al alumnado de Veterinaria de nuestras Facultades españolas.

### REPERCUSIÓN DOCENTE

El proyecto ha permitido la integración del grupo y mayor cooperación entre los docentes implicados y, además, supera las carencias que tienen los programas formativos en los mataderos seguidos hasta la fecha. Además, la iniciativa se adapta

a las directrices del Espacio Europeo de Educación Superior y permite la actualización de las normativas vigentes.

### CONTENIDO INNOVADOR

Gracias a la iniciativa, el alumnado conoce de primera mano el trabajo que se desarrolla en un matadero y también aprende aspectos de la seguridad alimentaria. El uso de material y recursos multimedia favorecen también al aprendizaje, para el que se utiliza, entre otros, el cuaderno de prácticas del alumnado.

### BENEFICIARIOS DE LA ACTUACIÓN

El desarrollo del proyecto no se limita al alumnado de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba, puesto que se puede extrapolar al resto de centros académicos del país. Los primeros en servirse del proyecto han sido una decena de alumnos de quinto curso de la licenciatura, pero de forma piloto. Con ello, los beneficiarios de la actuación se pueden multiplicar a largo plazo. Además, el sector de la industria y la propia administración y la seguridad alimentaria también se pueden servir de la utilidad de la iniciativa, ya que gracias a ella, los futuros veterinarios oficiales de los mataderos tendrán una formación mucha más completa.

Contacto para ampliar la información sobre el contenido del proyecto:

[jlrietogarrido@hotmail.com](mailto:jlrietogarrido@hotmail.com)

