

Percepciones de los trabajadores de frigoríficos sobre la calidad de la carne bovina

Mingolla, Jesus¹; Álvarez, Daniel¹; Ferré, Daniela M^{1,2}

¹Laboratorio de Genética, Ambiente y Reproducción, Universidad Juan Agustín Maza. ²CONICET
Contacto: dferre@profesores.umaza.edu.ar

INTRODUCCIÓN

En la industria cárnica, los estudios de calidad percibida son útiles para modificar o mejorar las prácticas o procesos del frigorífico. Los estándares de calidad de la carne están determinados por normativas y criterios de consumidores, e incluyen la inocuidad, atributos intrínsecos (características propias del producto) y atributos extrínsecos (proceso de obtención del producto). La responsabilidad de la inocuidad y el cumplimiento de requisitos higiénico-sanitarios es de productores, procesadores y comercializadores. Una vez faenados los bovinos se procesan hasta el desposte en piezas para distribuir y comercializar. Aunque las exigencias sanitarias pueden variar entre las plantas de faena, las labores de los operarios son precisas y protocolizadas para garantizar la calidad e inocuidad.

OBJETIVO

El objetivo del estudio fue conocer las percepciones de calidad de la carne bovina que tienen los trabajadores de frigoríficos.



Fig. 1: Trabajadores de plantas de faena de bovinos de Mendoza

MATERIALES y MÉTODO

Se diseñó un cuestionario estructurado con preguntas en relación a las características demográficas de los trabajadores, posibles contaminantes, prácticas laborales que pueden afectar la inocuidad del producto, y otras variables psicométricas sobre atributos de la carne. El cuestionario fue validado por consultas reiteradas a expertos y una prueba piloto con 20 operarios de frigorífico. Doscientos ocho trabajadores de 4 plantas de faena de Mendoza fueron encuestados en sus lugares de trabajo. Se aplicó análisis estadístico descriptivo de los datos y se evaluó la asociación entre nivel educativo y conocimientos sobre inocuidad de la carne mediante el test de Spearman.

RESULTADOS y DISCUSIÓN

En concordancia con establecimientos extranjeros, los trabajadores fueron hombres entre 36 y 45 años de edad (43,7%) pero con un nivel educativo mayor (53,4% con secundario completo). El 55,3% identificó adecuadamente el concepto de inocuidad, y solo el 20,3% la entienden como sinónimo de calidad. Se evidenció una correlación positiva ($p= 0,001$) entre el nivel educativo y los saberes sobre inocuidad. Una proporción moderada de trabajadores desconoce los posibles contaminantes microbiológicos y físicos (Figuras 2 y 3). Casi un tercio de los participantes cree que residuos de medicamentos veterinarios pueden estar presentes en los tejidos comestibles, pero pocos identificaron las instancias de contaminación (consumo de pasturas o agua contaminadas con plaguicidas 9,4% e incorrectos tratamientos veterinarios 5,9%). Las prácticas de limpieza y desinfección, cuereado adecuado, uso alternado de dos cuchillos, eviscerar dentro de los 45 min posteriores al noqueo y enuclear antes del eviscerado, fueron consideradas necesarias para resguardar la inocuidad. La interacción entre el bienestar animal y la calidad de la carne es reconocida (44%). El 36,9% de los operarios considera que sus labores tienen un gran impacto en la calidad del producto final, el 86,1% cree necesario aplicar la totalidad de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Higiene y el 93,9% no ha recibido formación sobre Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en el último año.

Fig. 2: Microorganismos contaminantes de la carne que pueden causar enfermedad a los consumidores según trabajadores.

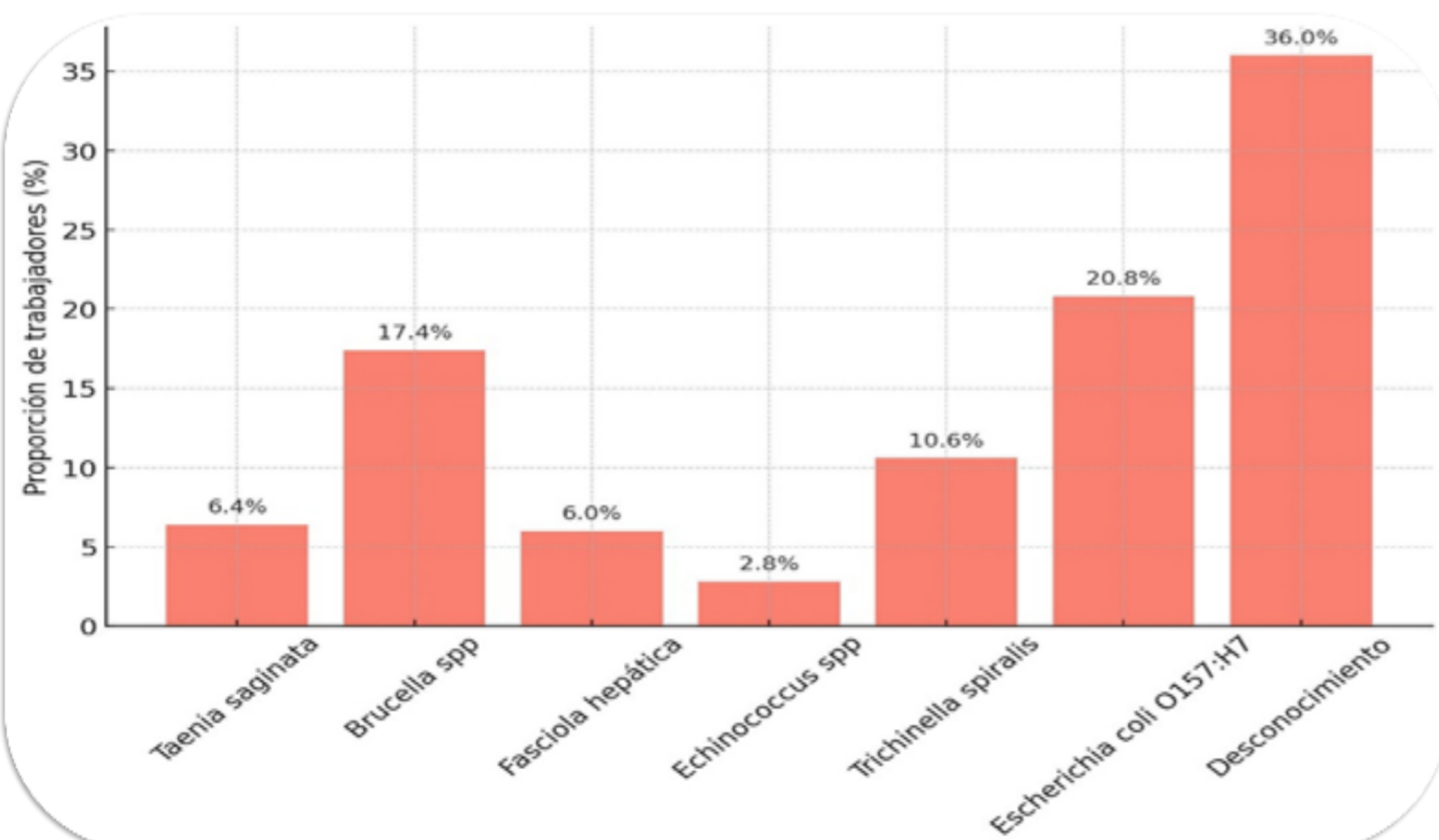
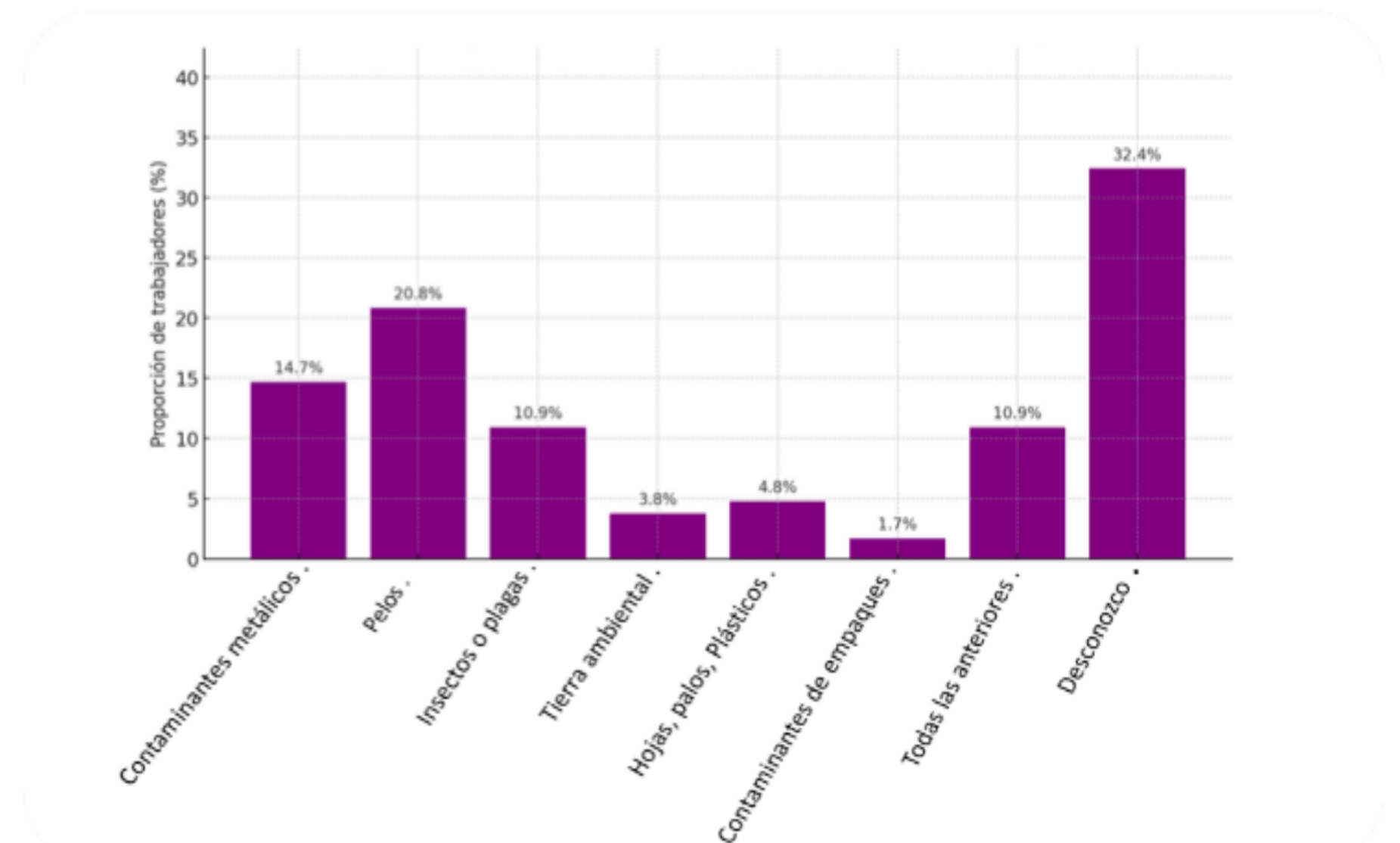


Fig. 3: Peligros de naturaleza física que los trabajadores de frigoríficos identifican como contaminantes.



CONCLUSIÓN

El estudio permitió conocer las percepciones de los trabajadores de frigoríficos en Mendoza sobre la calidad e inocuidad de la carne. Se destaca la relevancia de la formación académica en la interpretación de los conceptos de calidad e inocuidad, y la capacitación como herramienta para implementar mejoras en los establecimientos.