

[Inicio](#) > Apoyo a la formación de estudiantes universitarios

EXTENSIÓN FORMATIVA

Apoyo a la formación de estudiantes universitarios

Alumnos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Plata junto por profesionales del Servicio recorrieron un frigorífico habilitado.



Chivilcoy, (BUENOS AIRES), 23 de abril de 2018 - El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), coordinó una jornada teórico-práctica con alumnos de la Universidad Nacional de La Plata que recorrieron un establecimiento frigorífico de la localidad bonaerense de Mercedes.

En el marco de las actividades de extensión formativa que lleva adelante, agentes del Senasa transmitieron sus conocimientos y experiencias en temas que hacen a la inocuidad de los productos de origen animal y el control en plantas elaboradoras de alimentos ante 20 alumnos de tercer año de la Tecnicatura Superior en Producción Agropecuaria, de la Facultad de Ciencias Veterinarias, de la Universidad Nacional de La Plata.

El supervisor y docente, Damián Tursi, acompañado por el jefe de Inspección y técnicos de la Coordinación de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, del Centro Regional Buenos Aires Norte del Senasa, describieron la actividad que se realiza en el establecimiento, destacando las funciones del Servicio en cuanto al control, la sanidad e inocuidad de los agroalimentos que allí se producen.

En la visita se analizaron diferentes conceptos vinculados con las enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos (EPTA), correspondiente a la cátedra de Microbiología y Parasitología. También se describieron cada uno de los eslabones de la cadena de la carne porcina, se explicó de qué manera se transportan, reciben y descargan los animales y cómo se llevan a cabo las etapas de faena y acondicionamiento, resaltando las funciones y responsabilidades que el Senasa posee en dicho procedimiento.

Luego los estudiantes recorrieron el laboratorio del frigorífico, donde mediante la técnica de digestión artificial, observaron cómo se realiza el análisis para comprobar que el cerdo es negativo o positivo a la triquinosis, y cómo proceder en cada caso.

Completando la recorrida del predio, pasaron por la zona de descarga de los animales, los corrales, la zona sucia, intermedia y limpia de la sala de faena, las cámaras y la sala de menudencias.

Las actividades de extensión formativa que lleva adelante el Senasa buscan informar y difundir, ante la ciudadanía en general y los alumnos en particular, las tareas de control e inspección que realiza para preservar la inocuidad y sanidad de los alimentos, en cada uno de los eslabones que integran las cadenas agroalimentarias.

Lunes, Abril 23, 2018 - 12:17

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/apoyo-la-formacion-de-estudiantes-universitarios>