

[Inicio](#) > Alumnos de una escuela agraria visitaron un frigorífico bovino en Mercedes

ACTIVIDAD DE EXTENSIÓN FORMATIVA

Alumnos de una escuela agraria visitaron un frigorífico bovino en Mercedes

Finalizada la exposición en el aula, los alumnos recorrieron las instalaciones del establecimiento y se informaron sobre las tareas que realiza el Senasa para que la carne allí producida sea apta para el consumo humano.



Chivilcoy, 12 de julio de 2018 - En el marco de las actividades formativas destinadas a capacitar en seguridad alimentaria y control en el manejo de productos de origen animal, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) interactuó con escuelas de la provincia de Buenos Aires para poner los conocimientos y experiencias laborales de sus profesionales al servicio de la población estudiantil.

En esta oportunidad, cuarenta alumnos de sexto año que cursan la materia Industrias Cárnicas de la escuela de Agricultura y Ganadería "María Cruz y Manuel L. Inchausti", ubicada en la localidad bonaerense de 25 de Mayo, visitaron un frigorífico bovino de la localidad de Mercedes, donde fueron recibidos por el supervisor de la Coordinación Regional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del Centro Regional Buenos Aires Norte, Mariano Cabrera, quien se refirió a las distintas tareas que se encuentran bajo la órbita del Senasa.

Los alumnos -guiados por la exposición del agente del Senasa- recorrieron el interior del frigorífico (la zona sucia, intermedia y limpia de la sala faena y cámaras), interiorizándose sobre temas como: funciones del Servicio de Inspección Veterinaria (SIV) en el control ante y post mortem; de qué manera se transportan, recepcionan y descargan los animales; y cómo se llevan a cabo las diferentes etapas de faena y acondicionamiento. Luego los alumnos recorrieron las afueras del establecimiento, pasando por la zona de descarga de los animales y corrales.

Finalizado el recorrido, se hizo un breve resumen de lo observado, destacando las metodologías de trabajo del Senasa referidas al control de calidad de productos de origen animal.

Esta actividad se enmarca dentro del Programa de Extensión Formativa: “Senasa va a la escuela” y tiene por objetivo informar y difundir sobre cada una de las tareas de control, monitoreo e inspección que se realizan, destinadas a preservar la inocuidad y calidad de los alimentos que día a día consumimos.

Jueves, Julio 12, 2018 - 16:28

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/alumnos-de-una-escuela-agraria-visitaron-un-frigorifico-bovino-en-mercedes>