Colegio de Médicos Veterinarios Zootecnistas
Especialistas en Higiene Alimentaria
del Estado de Jalisco , A.C.

comveha
No. 18

JULIO 2004

E D I T O R I A L

La división de Ciencias Veterinarias del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara así como la comunidad Veterinaria, festejan el presente año el 40° Aniversario de la Educación Veterinaria en Jalisco.

En Septiembre de 1964 inicia la formación de Médicos Veterinarios Zootecnistas en la Universidad de Guadalajara: La denominación original de Escuela de Medicina Veterinaria y Zootecnia se cambió en 1974 por el de Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia.

En 1994 se modifica la estructura Universitaria y la carrera se integra al Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), quedando conformada la División de Ciencias Veterinarias por tres Departamentos: Medicina Veterinaria, Producción Animal y Salud Pública.

Actualmente la carrera se ofrece además en otras dos dependencias de la Universidad de Guadalajara: CUSUR (desde 1980) y CUALTOS (desde 2002 A) El aniversario es particularmente relevante para el estado de Jalisco por ser el primer productor pecuario del país, ocupando consecutivamente el primer lugar nacional en la producción de leche, carne de cerdo, pollo y 2° lugar en carne bovina.

O B J E T I V O S

Además de la celebración propia del aniversario el presente año.

A).- SE INICIA OFICIALMENTE LA CREACIÓN DE UN ARCHIVO HISTÓRICO DOCUMENTAL Y MUSEO DE LA HISTORIA DE LA MEDICINA VETERINARIA.

B).- SE ORGANIZA E INSTITUYE LA SEMANA DEL EGRESADO.

Con esto se logran numerosos objetivos particulares, entre otros: Inducir a que se reflexione sobre el desarrollo de la Educación Veterinaria, discutir pertinencia de plan de estudios, ofrecer cursos de actualización para egresados, favorecer intercambio y vinculación con todos los sectores involucrados con el quehacer de la Medicina Veterinaria, promover comunicación entre profesionales de diferentes especialidades, alumnos y egresados, comunicar a la sociedad la relevante función del Médico Veterinario y reivindicar la profesión.

El Consejo de División de Ciencias Veterinarias del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara en reunión del 22 de enero de 2004, con motivo del 40 Aniversario de la Educación Veterinaria en Jalisco aprobó por unanimidad:

- Iniciar oficialmente la creación de un Archivo histórico documental y museo de historia de la Medicina Veterinaria en Jalisco.
- Organizar e instituir la semana del egresado.

El programa de aniversario prevé diversas actividades. (Continua a la vuelta ⮌)

Para el éxito del evento se necesita la activa colaboración de todos los miembros de la División de Ciencias Veterinarias y de la comunidad participando en las siguientes actividades:

1) Actualización de Directorio de egresados, exprofesores, exadministrativos y personas involucradas directa e indirectamente con la educación veterinaria en Jalisco.
Enviar datos: (Nombre, Domicilio, Teléfono, E-mail) a:

2) Participar por la Construcción del archivo histórico documental y museo de la historia de la Medicina Veterinaria.
- Aporte (donación/préstamo) de documentos, fotografías, aparatos, instrumentos y objetos relacionados.
NOTA: Se extenderá recibo oficial de préstamo o donación, quedando en su caso consignado en inventario del patrimonio universitario, dando el crédito respectivo al proveedor.

3) Enviar experiencias, anécdotas, chistes relacionados con la educación y práctica de la medicina veterinaria para la publicación del anecdotario. Se dará el crédito correspondiente a las aportaciones en la publicación.

4) Dar apoyos económicos o en especie así como buscar patrocinios para gastos del evento, apoyando erogaciones de papelería, correspondencia, evento académico, eventos sociales, obra conmemorativa, publicaciones, etc. Existe la posibilidad de extender recibo deducible de impuestos.

5) Promover la reunión de Generaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas en la semana de Festejos.

Para cualquier asunto relacionado con el aniversario, favor de comunicarse con los abajo firmantes. En espera de su valiosa colaboración, además de comentarios y sugerencias para el evento que entre otras cosas, pretende dignificar en su justa medida la profesión veterinaria, aprovechamos la ocasión para enviarle un afectuoso saludo, esperando su activa participación.

A T E N T A M E N T E
LAS AGUJAS, ZAPOPAN, JAL., JULIO DEL 2004.
DR. AGUSTÍN RAMÍREZ ÁLVAREZ
PRESIDENTE DEL COMITÉ ORGANIZADOR
TELS: 36-82-05-74 y 37-77-11-51.
E-mail: agustinr@cucba.udg.mx
MVZ. JOSÉ RIZO AYALA
DIRECTOR DE LA DIVISIÓN DE CS. VETERINARIAS
TELS. 36-82-02-73 y 37-77-11-57
E-mail: ribarra@cucba.udg.mx

NORMAS OFICIALES DEL CODEX
(Continuación)

LISTA DE LAS NORMAS ADOPTADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS HASTA 2001 PARA LA INDUSTRIA DE LA CARNE

M.C. Carlos Pacheco Gallardo
E-mail: cpgallar@cucba.udg.mx

En la edición pasada se dio a conocer las características generales del Codex Alimentarius, en donde se muestra que es de gran interés para las personas que tienen su actividad profesional en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, así mismo se mostró un poco sobre antecedentes y modo de desarrollar las actividades a nivel internacional, esta organización ha establecido una serie de Normal Oficiales que a través de sus comités y reuniones han elaborado para asegurar la inocuidad durante la obtención y proceso de los alimentos en especial los de origen animal que tanto nos preocupan. En esta ocasión quiero citar las normas oficiales referentes a la industria de la carne para conocimiento de ustedes y las cuales pueden consultar en la dirección electrónica: **http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list** para ver el contenido de cada una de ellas.

Como ven existe una gran lista en este ámbito así también se rigen otros alimentos como verduras, leche, huevo, miel, mariscos, etc. Por lo tanto es conveniente estar al día en información para no caer en la ignorancia y actuar sin conocimiento de causa. Al mismo tiempo, al haber cada vez más información disponible sobre los alimentos y temas afines, habrá una mayor aprensión por parte de los involucrados en la industria de los alimentos.

INDUSTRIA EMPACADORA

El desarrollo de la ganadería comercial y el avance tecnológico que permitió enfriar los productos, hizo posible la aparición de las empacadoras. Hasta ese momento, las tiendas de abarrotes y ultramarinos ofrecían productos envasados de importación. Se podía encontrar en ellas carne, jamones deshuesados, endiablados, de Westfalia, butifarras, mortadelas y salchichones, patés franceses de hígado de ganso, liebre o pavo, tordos y perdices inglesas, sin contar los frutos del mar que se importaban de España, Francia y Estados Unidos. La competencia era dura, pero no imposible para productos menos sofisticados.

En Toluca, tierra fría rica en ganado y afamada por la calidad de su tocinería, existieron "pequeñas plantas....dónde incluso los envases se hacían perfectamente bien, e imitaban a los de las conservas extranjeras". Todos los viajeros y estudiosos que pasaron por Toluca dejaron constancia de la calidad de su chorizo que, vía los comerciantes indígenas, se podía conseguir en la plaza del Volador de la capital. En esa tradición destacaba la Fábrica de Conservas Alimenticias, más conocida como La Toluqueña de Dionisio Astivia que inició sus operaciones en 1890 y llegó a producir en 1905, cuando trabajaban allí cincuenta obreros, cuatro millones de latas. Los productos de La Toluqueña se vendían en todo el pais y en Cuba.

En Uruapan, L.H. de Friese obtuvo una autorización del gobierno para establecer casas de matanza de ganado y de conservación de carnes, la primera de las cuales montó en Octubre de 1906. De Friese logró otra concesión para desarrollar una empresa similar en Monterrey, dónde se iba a procesar ganado de Veracruz.

En Colima, dónde haciendas como Buenavista, Caleras, El Carmen y otras criaban animales de buena factura, Melesio Espinoza emprendió la elaboración de hielo, jamones y tocinos.

Pero la Industria prosperó sobre todo en el Norte. Don Luis Terrazas, por ejemplo, comenzó su carrera como carnicero. En 1892, la familia Terrazas formó la compañía empacadora La Internacional, que en 1902 obtuvo un contrato para administrar el abasto de carne a la ciudad de México. Durante la crisis de 1907 a 1909 la familia vendió parte del negocio a la Compañía Empacadora Nacional Mexicana, pero su empresa siguió siendo la más importante de Chihuahua. La compañía Empacadora Mexicana fue fundada en 1900, con un millón de pesos de capital, por accionistas norteamericanos y mexicanos (entre ellos Terrazas), para construir un matadero y una empacadora en Chihuahua y otros dos estados.

FUENTE:
Revista "LA COCINA MEXICANA A TRAVÉS DE LOS SIGLOS"
IX. Comida en serie. Patricia Arias.
Pag. 23 y 24 Ed. Clío y Fundación Herdez. 1997.

Recopilado por: MVZ. Ernesto Salcedo
E-mail: sase_5106@hotmail.com