

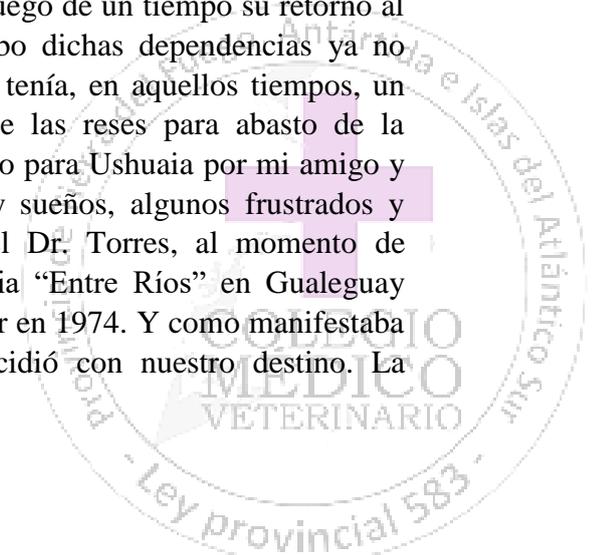
Manden un veterinario a Ushuaia

Dr. Adrián Gustavo de Antueno *



Académicos, autoridades, invitados y amigos presentes

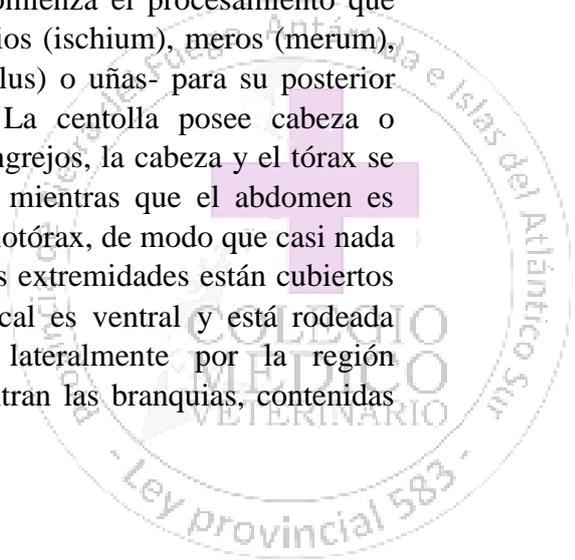
“El hombre propone y Dios dispone”, es una magnífica definición sobre el destino. Y, precisamente, respecto al destino de un veterinario en particular, he sido invitado a compartir mi experiencia con ustedes en este excelso ámbito de nuestra Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria. No habrá pasado inadvertido el título de esta disertación, que será lo primero a comentar y explicar, ya que al prepararla, recordando cronológicamente todo lo realizado, resultaba una buena síntesis de aquel desafío, que dura ya más de cuarenta años, en el cambiante y multifacético escenario de nuestro país y en lo más austral de su geografía. Desde el título quise dejar claro que no se trata de un trabajo de investigación o científico, sino de la intuitiva aplicación de los conocimientos adquiridos en los claustros universitarios, a la realidad cotidiana de nuestra profesión. El título refleja el espíritu y letra de una nota oficial del entonces Gobernador del Territorio Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, Ernesto M. Campos elevada en el año 1963 al Secretario de Agricultura y Ganadería de la Nación, Don. Carlos López Saubidet, reclamando el envío a las tierras fueguinas de un veterinario regional con carácter permanente en la ciudad más austral. El alto funcionario Territorial reiteraba la “urgente necesidad de la presencia y radicación de un veterinario para la atención de los problemas vinculados a la sanidad y de las situaciones emergentes de la proximidad con la frontera con la República de Chile y el tránsito de animales y especialmente, para cooperar en los planes internacionales de luchas con las epizootias”. Para asegurarse dicho propósito, el Gobernador insistía ofreciendo “casa habitación para el profesional y su familia y que reforzaría el sueldo que fijara la Secretaría de Estado, con remuneraciones adicionales de la Municipalidad local y del Área y Base Naval Ushuaia”. En cuanto a ésta última institución, puede resultar a priori innecesario un veterinario para la Armada, pero se explica aquel requerimiento en la existencia de un campo cercano, “Punta Remolino”, donde tenían un lote grande de vacunos Hereford, un tambo y un criadero de gallinas ponedoras, en un sitio que hasta el día de hoy se denomina “Monte Gallinero”. Todo ello lógicamente para abastecer al personal del asentamiento naval y por extensión a los pobladores de Ushuaia. Sobre este particular cabe aclarar que entre tantos trámites burocráticos, la obtención de un “voluntario” al efecto perseguido, los preparativos administrativos, la efectiva presencia del profesional y luego de un tiempo su retorno al norte por razones de salud, produjeron que a mi arribo dichas dependencias ya no estuvieran activas. Sí las de la Municipalidad que sólo tenía, en aquellos tiempos, un vetusto matadero para el sacrificio y la inspección de las reses para abasto de la población. Me enteré de aquella necesidad del veterinario para Ushuaia por mi amigo y colega el Dr. Martín Torres, compañero de estudios y sueños, algunos frustrados y otros, de trascendental importancia realizados. Con el Dr. Torres, al momento de recibirnos, ya habíamos instalado la Clínica Veterinaria “Entre Ríos” en Guleguay (Entre Ríos) y allí fuimos con nuestras familias a trabajar en 1974. Y como manifestaba al comienzo, ese era nuestro proyecto pero no coincidió con nuestro destino. La



sociedad duró unos cuantos meses hasta que el Dr. Torres decidió emigrar al sur, a la ciudad de Río Grande en Tierra del Fuego. Allí trabajando como Veterinario Municipal era requerido por la Municipalidad de Ushuaia ante la aparición de focos de enfermedades zoonóticas (triquinosis, peste porcina, u otras) siendo él uno de los que cubrió aquel vacío de un profesional cuando se producían eventos sanitarios que lo requerían. Con una copia de la nota del Gobernador, que inspiró el título, solicité al SENASA aquel puesto por el que había pasado también el Dr. Tomás Miguel Tapia Marcó y el Dr. Hugo Champredonde, quien debió suplirme hasta que pudiera arribar a Ushuaia. Ya designado por la Municipalidad, instalado en la casa habitación prometida, el Director General del SENASA Dr. Federico González Grey, dispuso telegráficamente (con mi asentimiento) asumiera las funciones de inspector veterinario nacional asignadas. A partir de ese momento, comenzó a imperar el destino sobre mis proyectos, salvo los estrictamente personales y familiares, que debo decir, se cumplieron con creces.

Inspector veterinario entre centollas, cholgas y mejillones

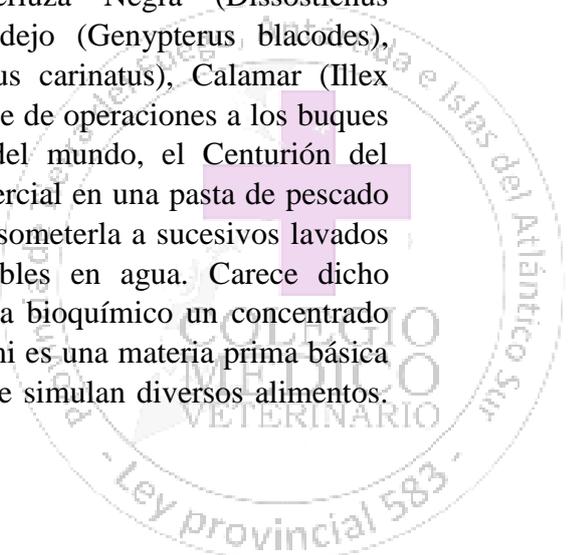
No obstante haber sido formado para la explotación agropecuaria, es decir para la cría y sanidad vacuna principalmente, en la Argentina, considerada como granero del mundo y su nombre como sinónimo de carne; paradójicamente comenzaba en abril de 1977 una experiencia en seguridad y control de la inocuidad alimentaria de frutos de la pesca, en un país que hasta ese momento estaba de espaldas al mar. La función de inspector veterinario en tres plantas procesadoras de centollas (*Lithodes santolla*), dos fabricando bloques de carne (patas) cocida, pelada y congelada y la tercera de carne (patas) en conserva al natural, mas cholgas (*Aulacomya ater*) y mejillones (*Mytilus chilensis*), al natural y en aceite, hizo evidente la acción del destino dejando atrás los proyectos de sanidad en vacunos, equinos y aves en la Clínica Veterinaria "Entre Ríos". Hasta ese momento eran las únicas dedicadas a la pesca y procesamiento de este crustáceo decápodo apetecido en los principales países de Europa, E.E.U.U. y Japón que se captura con trampas o nasas de forma tronco cónica con una abertura en la cara superior que impide la salida de aquellos ejemplares que, atraídos por un cebo colocado en el fondo, luego no pueden recorrer el camino inverso de salida, quedando por lo tanto atrapadas. Las líneas de pesca de unos cien metros, se calan en el mar con una línea con boyas en cada extremo con diez trampas. Levantadas las mismas con aparejos instalados en las embarcaciones se deben seleccionar los ejemplares machos de LC (largo de cefalotórax) mayor a 12 cm y los de menor tamaño junto con las hembras devueltos al mar. Se trasladan hasta los viveros de cada planta y comienza el procesamiento que consiste, básicamente, en la extracción de la carne -isquios (*ischium*), meros (*merum*), carpos (*carpus*), propodos (*propodus*) y dáctilos (*dactylus*) o uñas- para su posterior congelamiento o elaboración de conservas en latas. La centolla posee cabeza o cephalon, tórax o pereion y abdomen o pleon. En los cangrejos, la cabeza y el tórax se fusionan para formar un cefalotórax o cephalopereion, mientras que el abdomen es pequeño y está plegado bajo la superficie ventral del cefalotórax, de modo que casi nada de él puede verse desde el dorso. Todo el esqueleto y las extremidades están cubiertos por un exoesqueleto calcificado, la boca o cavidad bucal es ventral y está rodeada posteriormente por el primer esternito torácico y lateralmente por la región pterigostomial. En relación con los apéndices se encuentran las branquias, contenidas



bajo las regiones branquiales del caparazón, que están adheridas a la pared del cuerpo (pleurobranquias) pero nada de ello se aprovecha industrialmente. La misión del inspector consiste en el control de cada ejemplar (tamaño y sexo) desde el vivero hasta el final del proceso en la línea de producción, supervisando las condiciones higiénico sanitarias en que se desenvuelven los operarios, la temperatura ambiente y de la materia prima y los tiempos empleados en la manufactura para garantizar la calidad como la sanidad del producto final, haciendo cumplir en todo momento la legislación nacional, es decir el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto 4238/68). Posteriormente, al momento de la comercialización sea para consumo interno o exportación debe realizar los correspondientes Certificados Sanitarios.



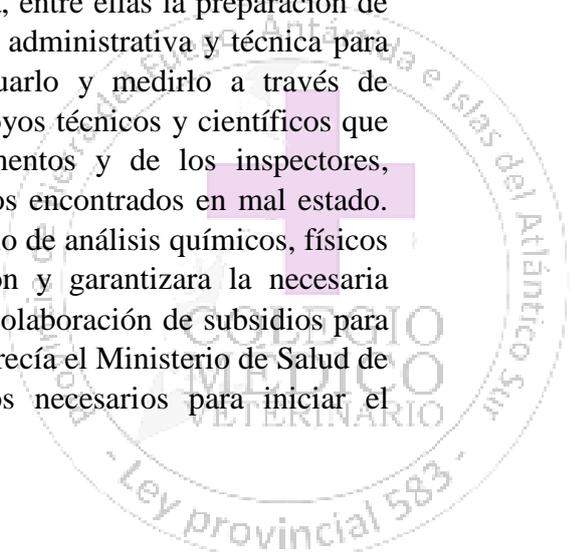
A esta significativa tarea se le fue sumando la inspección de buques factoría que comenzaron a recalar en el Puerto de Ushuaia, dedicados a la pesca de diferentes especies ictícolas, muchas de ellas capturadas por primera vez en nuestro Atlántico Sur como la Merluza austral (*Merluccius australis*), Polaca (*Micromesistius australis*), Merluza de Cola (*Macruronus magellanicus*), Merluza Negra (*Dissostichus eleginoides*), Bacalao austral (*Salilota australis*), Abadejo (*Genypterus blacodes*), Róbalo (*Eleginops maclovinus*), Granadero (*Macruronus carinatus*), Calamar (*Illex argentinus*). Al puerto local se destinó también, como base de operaciones a los buques surimeros, entre ellos el buque factoría más grande del mundo, el Centurión del Atlántico, que transforman especies de escaso valor comercial en una pasta de pescado blanqueada, molida, sin espinas y sin piel, que luego de someterla a sucesivos lavados elimina grasas, sustancias odoríferas y proteínas solubles en agua. Carece dicho producto de olor y sabor, siendo desde el punto de vista bioquímico un concentrado húmedo de actomiosina del músculo de pescado. El surimi es una materia prima básica a la cual se agrega una gran variedad de ingredientes que simulan diversos alimentos.



Pudiendo almacenarse por seis meses a un año y es un producto 100 % aprovechable ya que no tiene residuos. El control de la producción y procesamiento de estos buques se efectúa al ingreso, zarpe y durante la descarga de los mismos, para efectuar transbordo a contenedores frigoríficos o a buques mercantes con amplias bodegas refrigeradas, que llevan la mercadería procesada, congelada y embalada a los países de destino en todo el mundo. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) efectúa sobre los muestreos del inspector, a través de su Laboratorio Nacional de Referencia de la localidad de Martínez y su Laboratorio Regional de Mar del Plata (provincia de Buenos Aires), controles analíticos para fiscalizar la sanidad y evaluar la calidad de los productos obtenidos e industrializados por la actividad pesquera. Sus profesionales utilizan distintas técnicas analíticas que permiten determinar las condiciones de calidad, higiene e inocuidad (detección de patógenos, histamina, biotoxinas marinas y contaminantes químicos) del producto. Desde el Puerto de Ushuaia se exporta toda la producción nacional de surimi, llegando a ocupar en los últimos años, desde el punto de vista de los volúmenes de captura y desembarco, un lugar destacado entre los puertos nacionales.

Bromatología, legislación, inspección de carnes, control canino

La Municipalidad de Ushuaia en 1977 sólo tenía en la esfera profesional un matadero donde se controlaban las reses para consumo de la población (bovinos, ovinos y porcinos) y ningún tipo de legislación (decretos, ordenanzas o resoluciones municipales) que rigieran el control alimentario: en la elaboración de los mismos, en casas de comida, preparación de conservas domésticas, restaurantes, hoteles, confiterías, panaderías, carnicerías, paradores, o normas para criaderos de cerdos, para animales sueltos en el ejido urbano, o siembra de verduras u hortalizas y su comercialización, entre tantas otras actividades propias de una ciudad en pleno crecimiento. Tanto por hacer, requería en primer lugar contar con legislación respaldatoria, para ello se solicitó al Intendente adhiriera al “Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal” (Decreto 4238/68) y al Código Alimentario Argentino, Ley 18284/69 (Que crea para todo el territorio de la República Argentina, las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas, de producción, elaboración, circulación e identificación comercial de los productos alimenticios de consumo humano). Con ese plexo normativo podíamos encarar el desafío de iniciar un control alimentario basado primero en la educación de los manipuladores, los comercios del ramo y la población en general en cuanto a sus hábitos alimentarios. Fue dando rápidos resultados pero surgían nuevas exigencias para el sistema, entre ellas la preparación de inspectores alimentarios, la generación de una estructura administrativa y técnica para sostener el trabajo, organizarlo y posteriormente evaluarlo y medirlo a través de estadísticas. El control cotidiano fue requiriendo más apoyos técnicos y científicos que resguardaran los derechos de los propietarios de alimentos y de los inspectores, posteriores a las intervenciones o decomisos de productos encontrados en mal estado. Se encaró con dicho propósito la creación de un laboratorio de análisis químicos, físicos y bacteriológicos que colaborara en cada determinación y garantizara la necesaria transparencia y seriedad en cada procedimiento. Con la colaboración de subsidios para montar un Laboratorio de control del agua potable, que ofrecía el Ministerio de Salud de la Nación, se pudo acceder a los elementos mínimos necesarios para iniciar el



Laboratorio que luego se fue ampliando en su complejidad hasta llegar a cubrir los requerimientos de análisis físico químicos y bacteriológicos que iban surgiendo. Para ello se contó con la inestimable colaboración de quien fue designada como Jefa del mismo, la Licenciada en Química Marta Silvia Rú. De este modo el equipo profesional se fue incrementando conforme aumentaban las áreas a cubrir de acuerdo a la demanda de problemas a solucionar y así se sumó al Médico Veterinario Carlos Mario di Filippo y posteriormente al Médico Veterinario Horacio Abel Mercado. Finalmente se constituyó el Departamento Bromatología e Higiene, años más tarde categorizado a Dirección, del que dependían el Laboratorio, la Inspección Veterinaria y Matadero, el Contralor Sanitario y el Departamento Administrativo. Simultáneamente su redactaron y sancionaron decretos, ordenanzas y resoluciones para regular la habilitación de vehículos de transporte de alimentos, la recolección de mariscos en las costas de la ciudad, la presencia urbana de animales sueltos y sobre este tema particularmente, se encaró decididamente un plan Territorial.

Departamento Bromatología e Higiene

Con miras al próximo inicio de la temporada de faena en el Matadero Municipal, se han efectuado tareas de mantenimiento (limpieza en general de playa de faena y corrales, pintura arreglo de pisos y control de roedores). De esta forma se brindará al productora y matarifes un lugar de trabajo seguro y confortable y al consumidor un producto final libre de contaminantes externas que pudieran resultar perjudiciales a la salud humana.

En lo que va del presente año se han faenado en las instalaciones del matadero 1803 reses vacunas con un peso aproximado a las 417 toneladas de carne; 7.481 reses ovinas con un peso aproximado a las 173 toneladas y 120 porcinos con 8 toneladas de peso. Al respecto cabe destacar que la mayor producción de carne como producto final se obtiene en los meses de noviembre y diciembre por lo que se espera duplicar las cifras antes enunciadas sobre todo la de ovinos.

En cuanto a la construcción del nuevo Matadero, ubicado sobre la ruta 3, la obra sigue adelantando y ahora se encuentra en la etapa de azulejado de

vestuarios, duchas, laboratorio y elevación de las cubiertas de la playa de faena, para hacer lo propio con los techos.

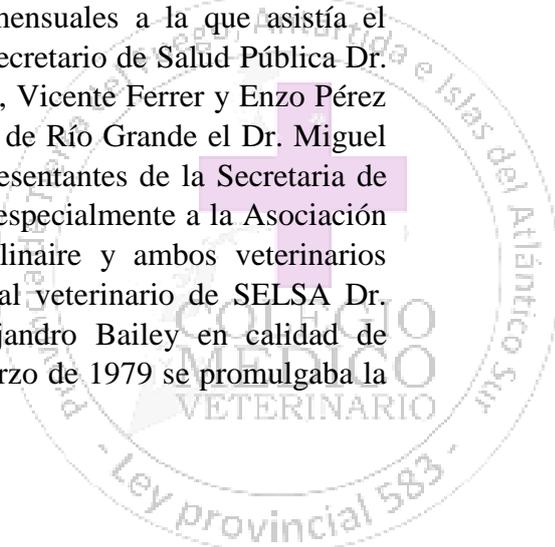
PUESTO SANITARIO

Desde la puesta en marcha de este importante control de productos alimenticios, al ingreso a Ushuaia, se han inspeccionado durante tres meses ininterrumpidos y durante las 24 horas del día, un total de 117 vehículos habilitados para tal fin o que cumplieron con los requisitos exigidos.

En el Puesto de Control Sanitario se desempeñan 6 inspectores que cubren guardias fijas durante las 24 horas incluidos los fines de semana y feriados, debiendo destacarse que las infracciones constatadas fueron mínimas y en gran parte de los casos por desconocimiento de las reglamentaciones.

Por ello la Municipalidad aconseja a los señores transportistas que antes de cometer un error y hacerse acreedor a una multa o un decomiso de su mercadería, se asesore ante la autoridad sanitaria correspondiente.

En conjunto con la Municipalidad de Río Grande y el Servicio de Luchas Sanitarias (SELSA) dependiente de la Nación, la iniciativa apuntaba al control de los canes vagabundos y erradicar la Hidatidosis, enfermedad zoonótica que afectaba al 90 % de los animales sacrificados en los mataderos y con casos de quistes en humanos tanto en la zona rural como en las ciudades, la mayoría de ellos con indicación de cirugías urgentes y desenlaces mortales. Se propuso a las autoridades el plan y éstas lo aprobaron creando la Comisión Territorial de Lucha contra las Zooantroposis (COTEZOA) el 8 de marzo de 1978, con reuniones mensuales a la que asistía el Ministro de Gobierno Territorial Carlos M. Iani, El Sub secretario de Salud Pública Dr. Miguel Límoli, Los intendentes de Río Grande y Ushuaia, Vicente Ferrer y Enzo Pérez Cechi respectivamente, Los Directores de los Hospitales, de Río Grande el Dr. Miguel Olmos y de Ushuaia el Dr. Oscar González Morán, representantes de la Secretaria de Educación y Directores de Escuelas. Asimismo se invitó especialmente a la Asociación Rural, casi siempre representada por el Sr. Juan Apolinaire y ambos veterinarios municipales Martín Torres y Adrián de Antueno junto al veterinario de SELSA Dr. Adrián Bitsch, con el Asesor Técnico Legal Dr. Alejandro Bailey en calidad de Secretario de Actas. En un año, exactamente el 28 de marzo de 1979 se promulgaba la



Ley 126/79, reglamentada por el Decreto 1077 del 21 de julio del mismo año "estableciendo medidas de contralor sobre los perros con la finalidad de preservar la salud e integridad física de los habitantes del Territorio".

RIO GRANDE: REUNION DE COTEZOA

Con asistencia del Ministro de Gobierno, Educación y Bienestar Social del Territorio, Cap. de Frag. (RE) Carlos Mario Ianni; el Subsecretario de Salud Pública, Dr. Miguel Limoli; los intendentes de Río Grande y Ushuaia, Alberto V. Ferrer y Enzo J. Pérez Cecchi; el asesor técnico legal del Ministerio de Gobierno, Dr. Alejandro Bayley; los doctores Miguel Angel Olmos y Adrián Bitsch y el Sr. Juan Apolinaire

en representación de los ganaderos de la zona se realizó en Río Grande una reunión de COTEZOA.

Durante su transcurso se evaluó el trabajo realizado por la delegación de SELSA, que en los últimos 8 años logró un importante decrecimiento de la mortalidad del ganado, particularmente en la zona rural de Río Grande.



El Control Sanitario de los Productos de Consumo

La población del Territorio está protegida en el aspecto control sanitario mediante los análisis que efectúa el laboratorio municipal.

Hace poco tiempo, en una determinada marca de productos alimenticios se evidenció el mal estado de la mercadería y se envió la muestra a la Secretaría de Agricultura, que intervino el establecimiento y paralizó su producción.

Igualmente la Municipalidad local, para cumplir de la mejor forma con su cometido, pidió elabora-

ción y asesoramiento, que fue ratificado con la llegada del Dr. Mora Segura, quien confirmó los resultados de las investigaciones y felicitó al personal por la labor realizada.

También estuvo el Ingeniero Sbarca, quedando satisfecho con el funcionamiento del laboratorio, que financia en un 75 % la Dirección de Saneamiento Ambiental y un 25 % la Comuna local.

LA ACCION DEL LABORATORIO

El laboratorio permite los análisis de agua de consumo, tanto en Ushuaia como en Río Grande.

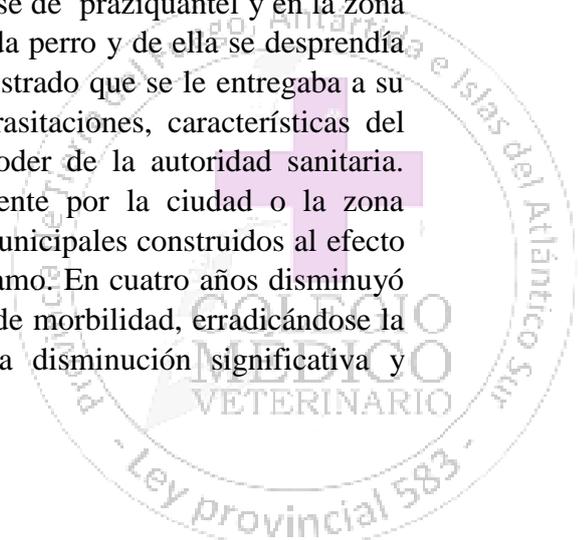
Esta acción es permanente. Por lo tanto el agua que consume la población es absolutamente potable.

También se pueden efectuar análisis completos de los productos de importación que, habitualmente, realiza la Aduana en la Capital Federal, gestión que a veces demanda hasta 3 meses. Esa acción se puede cumplir en el Territorio en apenas 3 o 4 días.

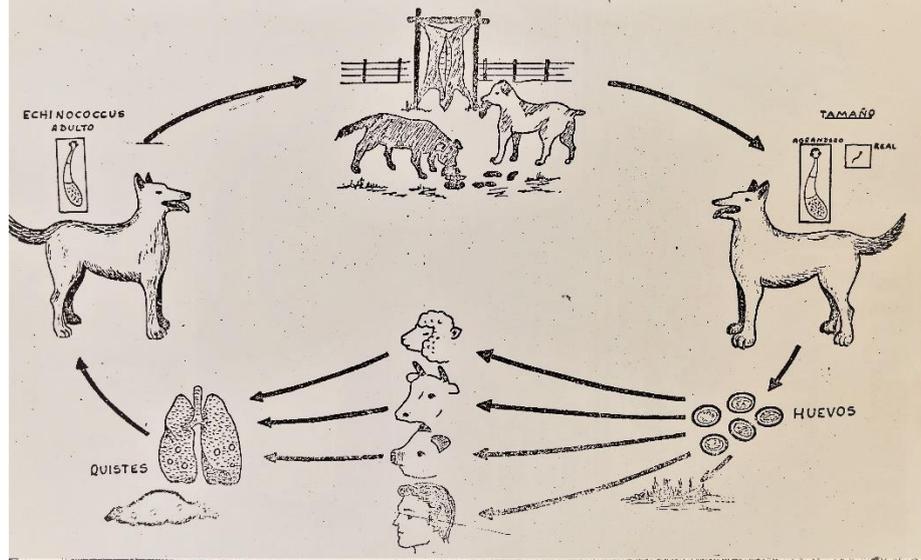
Temas de Sanidad:

ENFERMEDADES CRONICAS BRONCOPULMONARES. El hábito de fumar es la causa más importante de enfermedades broncopulmonares crónicas, es decir, no tumorales: aumenta notablemente el riesgo de muerte o incapacidad por bronquitis crónicas y enfisema. Aún fumadores relativamente jóvenes tienen síntomas respira-

La nueva norma se divulgó ampliamente y se citó a los propietarios de canes a registrarlos e individualizarlos por medio de un tatuaje en la cara interior del pabellón auricular y realizarles un tratamiento antiparasitario a base de praziquantel y en la zona rural con arecolina. Se implementó una planilla para cada perro y de ella se desprendía una cedula con los datos del propietario y del perro registrado que se le entregaba a su dueño. En la planilla se anotaban las vacunas, desparasitaciones, características del animal, raza, edad, pelaje, color, etc. Quedando en poder de la autoridad sanitaria. Desde ese momento todo perro que circulara libremente por la ciudad o la zona suburbana y rural era capturado, llevado a los caniles municipales construidos al efecto y guardado por un tiempo prudencial por cualquier reclamo. En cuatro años disminuyó la hidatidosis detectada en los mataderos a sólo un 4% de morbilidad, erradicándose la presencia de quistes en humanos y produciendo una disminución significativa y controlada de animales vagabundos.



Ciclo Evolutivo de la Hidatidosis



GOBERNACION DEL TERRITORIO NACIONAL
DE LA TIERRA DEL FUEGO, ANTARTIDA
E ISLAS DEL ATLANTICO SUR

REGISTRO DE PROPIEDAD CANINO

CEDULA DE IDENTIFICACION N°

DATOS DEL TITULAR

Apellido y Nombre

L.E. D.N.I C.I. L.C.

Domicilio

Localidad

Provincia

.....
FIRMA DEL TITULAR

DATOS DEL CAN

Raza

Nombre

Sexo Pelaje

Color Tamaño

Nacimiento Uso

Registro Autoridad Sanitaria de Fecha

.....
AUTORIDAD SANITARIA SELLO Y FIRMA

CARACTERISTICAS FENOTIPICAS DEL CAN Y SEÑAS PARTICULARES VISIBLES

VENTRAL

DORSAL

Observaciones Sanitarias:

VACUNACION ANTIRRABICA:									
VACUNA DISTEMPER:									
TRATAMIENTOS ANTIHIDATIDICOS:									

PAGO PATENTE DEL AÑO:

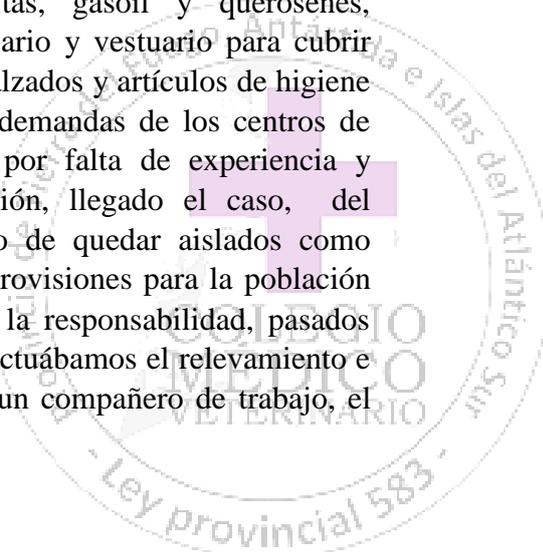
MULTAS:

FECHA (fecha y Veterinario Actuante):

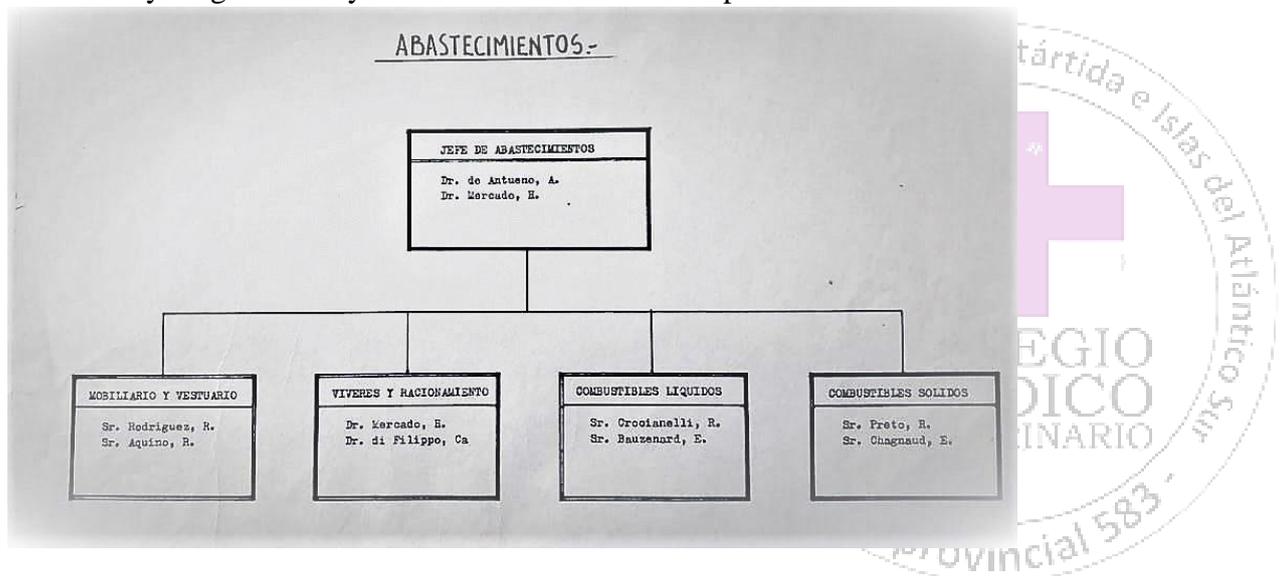


Racionamiento de alimentos durante el conflicto limítrofe con la República de Chile.

"Hace 40 años, se disputaba con Chile la soberanía de las islas del Canal Beagle, y el Territorio Nacional entero vivía bajo la amenaza de una guerra. Ushuaia, su capital y ciudad más austral del mundo, eran y es una población fronteriza considerada un bastión de los derechos argentinos. Del sacrificio y los sufrimientos de esos tiempos en estas latitudes, ya sólo se acuerdan sus antiguos pobladores. Un brevísimo recuerdo de la vida en Tierra del Fuego en 1978 nos remite a los días del conflicto con la República de Chile y su implicancia sobre los derechos de soberanía sobre las islas Picton, Lennox y Nueva, además del grupo vecino al Cabo de Hornos. Aquellos reclamos llevaron a una escalada militar que fue detenida en los días previos a la Navidad de 1978 por la mediación de S.S. el Papa Juan Pablo II, por la acción de su delegado, el Cardenal Antonio Samoré, horas antes de las acciones de guerra prevista y anunciada. Las fuerzas que se habían dispuesto a la lucha, se replegaron luego de la firma del tratado de Montevideo de enero de 1979. "De aquel período, quedan en algunos lugares de Ushuaia, Almanza y su entorno, huellas que sólo advierte el ojo perspicaz del observador inquieto. Restos que sólo podrá entender quien haya conocido el cuadro de situación que se vivió entonces"(A.G.). Como decía Gianola, lo que nunca se difunde debidamente es el aporte de los lugareños, aquellos habitantes permanentes que de súbita manera ven absolutamente alteradas sus vidas, con serios riesgos personales y de sus bienes. Que, sin ser consultados, fundamentalmente porque ambos gobiernos eran de facto, es decir conducidos por dictaduras militares, se pusieron a disposición y desplegaron toda la potencialidad de lo que se denomina Defensa Civil. Pero es mucho más lo que el ciudadano común desconoce sobre lo que puede sucederle y cómo prevenir las consecuencias de una guerra en su propia ciudad, en su entorno y a su familia. Fueron muchos, diría que casi todos los pobladores los que colaboraron en distintas tareas organizadas en el plano civil, coordinados por la estructura de la Defensa Civil conforme a la legislación vigente nacional y local. Dentro de esa estructura fui convocado como profesional (médico veterinario), Jefe del Departamento de Bromatología e Higiene de la Municipalidad de Ushuaia para desarrollar las tareas de Abastecimientos, de víveres y racionamiento de combustibles líquidos, combustibles sólidos, mobiliario y vestuario. Claramente definidos los objetivos, se trataba de efectuar un rápido relevamiento e inventario de las existencias de víveres (en todos los locales del ramo, almacenes, rotiserías, carnicerías, supermercados, cámaras frigoríficas, depósitos, etc. Los combustibles líquidos como naftas, gasoil y querosenes, combustibles sólidos, principalmente leña y turba, mobiliario y vestuario para cubrir colchones, frazadas, abrigos y ropa de cama, vestimenta, calzados y artículos de higiene personal. Todos estos elementos para satisfacer posibles demandas de los centros de refugiados. Pero el verdadero problema se presentaba, por falta de experiencia y bibliografía o asesoramientos apropiados en la resolución, llegado el caso, del racionamiento de los víveres, ¡por treinta días! en caso de quedar aislados como seguramente ocurriría, por lo tanto, desabastecidos y sin provisiones para la población civil. Luego de algunos cabildeos, sólo con el dilema y la responsabilidad, pasados algunos días mientras designaba colaboradores y juntos efectuábamos el relevamiento e inventario solicitado, gracias a un encuentro fortuito con un compañero de trabajo, el



inspector de obra municipal Armando " el Tano" Sándali, (testigo vivo de la segunda guerra mundial) me refirió sobre su experiencia recordando que las escasas existencias de alimentos, durante aquella contienda bélica, se distribuían con vales. Chocolate, pan, cigarrillos y muy poco más. Así surgió un plan de racionamiento para nueve mil personas, durante un seguro desabastecimiento de treinta días a partir del inicio de las acciones bélicas. El sistema se previó con las existencias reales inventariadas en la ciudad, las que se derivaron a distintos depósitos fuera de la zona urbana, lo mismo con los combustibles líquidos y sólidos, para alejarlas de los posibles bombardeos. Los comerciantes, mientras tanto y durante las acciones bélicas, no podrían vender ningún artículo sino a través del intercambio de un vale que le debía entregar el cliente o interesado a cambio de lo requerido, que a su vez estaba acorde a las existencias reales del producto y calculado para mantener un equilibrio calórico y dietético. Finalmente todo se resumió en la confección de tarjetas de racionamiento numeradas a entregar una a cada habitante, innegociable e intransferible, conforme su identificación, la que debía presentar cada vez que fuera a requerir un alimento. Asimismo se idearon dos planes alternativos para proveer de alimentos cárneos y lácteos, únicamente, en caso de la pérdida de todos los víveres por destrucción de los comercios o depósitos. En esas circunstancias las provisiones disminuían sustancialmente aunque garantizando provisiones para quince días. Una vez presentado el sistema ideado, fue aprobado por las autoridades civiles y éstas (el entonces Intendente Enzo Pérez Cechi y el Gobernador Capitán Luis Arigotti) me remitieron a las autoridades militares quienes también dieron su visto bueno (Almirante Juan Carlos Malugani) y así fue que se enviaron a imprimir las nueve mil tarjetas de racionamiento en la imprenta de Gobierno. Las mismas estuvieron en resguardo con consigna policial y el autor del plan fue afectado a la esfera militar con custodia personal ("por ser el único poseedor de toda la información que habíamos colectado y a fin de garantizar la implementación del racionamiento en caso de ser necesario"). A partir de ese momento fueron los prefectos Alberto A. Irurita y Ernesto Donamaria de la Sección Albatros de la Prefectura, quienes cubrieron la misión de custodia, no sin algunos tropiezos que ahora no viene al caso describir. Por suerte no fue necesaria su utilización, aunque se decidió mantener las tarjetas para ser utilizadas en cualquier otra circunstancia de desastre natural o conflicto, que no tardó en llegar. Cuatro años después nuevamente se nos convocó para cubrir las mismas responsabilidades al ocurrir el desembarco argentino en las Islas Malvinas el 2 de abril de 1982. Ahora sí, esta vez la guerra se produjo y nuevamente los mecanismos de la Defensa Civil ya organizados y con cierta veteranía fueron puestos en funciones.



Territorio Nacional de la Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sud

TARJETA DE RACIONAMIENTO

Nro. _____

Titular: _____

Fecha: _____

Territorio Nacional de la Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sud

TARJETA DE RACIONAMIENTO

Nro. _____

Titular: _____

D. I. N°: _____

Fecha: _____

Firma _____

V - Pan

DIA 13 V	DIA 9 V	DIA 5 V	DIA 1 V
DIA 14 V	DIA 10 V	DIA 6 V	DIA 2 V
DIA 15 V	DIA 11 V	DIA 7 V	DIA 3 V
DIA 16 V	DIA 12 V	DIA 8 V	DIA 4 V

LECHE DIVERSOS TIPOS

3ra. Semana 3 A	1ra. Semana 1 A
4ta. Semana 4 A	2da. Semana 2 A

R - Frutas y Verduras

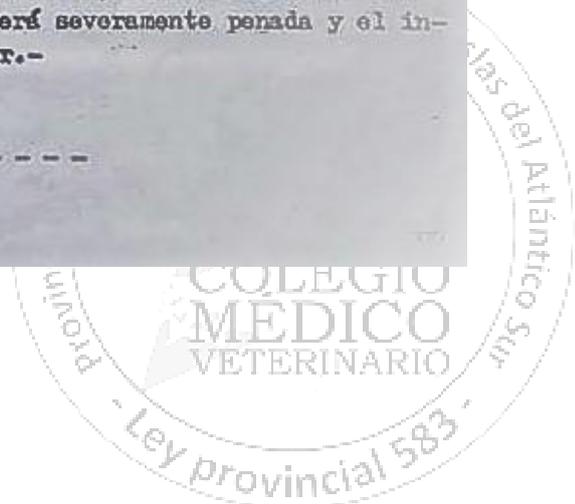
3ra. Semana 3 R	1ra. Semana 1 R
4ta. Semana 4 R	2da. Semana 2 R



INDICACIONES PARA EL USO DE LA TARJETA DE RACIONAMIENTO

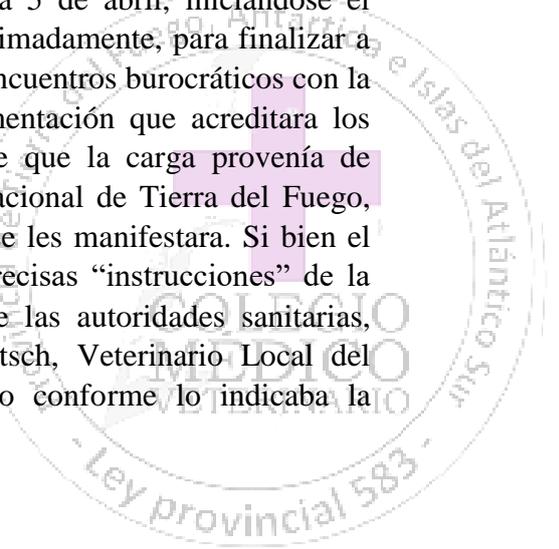
- 1º) La Autoridad militar dispondrá el momento en que entrará en vigencia el Sistema de Racionamiento de Víveres y su finalización.
- 2º) El sistema de Racionamiento se llevará a cabo utilizando una Tarjeta de Racionamiento que será de carácter personal e intransferible, contemplándose para los menores de 1 (un) año una tarjeta de contenido especial.
- 3º) Cada tarjeta lleva impresa una lista de alimentos a la izquierda del talonario y sus correspondientes vales a la derecha, indicando el tipo de producto que puede adquirir periódicamente.-
- 4º) Una vez retirada la tarjeta en el lugar que se indique, el titular de la misma podrá iniciar sus compras en la forma habitual, con la única diferencia que al pagar la mercadería que retira debe entregar el o los vales correspondientes al comerciante para su posterior control.
- 5º) Están incluidos en la tarjeta de racionamiento la mayoría de los víveres que normalmente se venden en plaza, a los que se ha discriminado en distintos rubros codificados (Ej: A- Leche; B!- Manteca, margarinas y quesos-cremas untables; C- Galletas y galletitas, etc.)
- 6º) Los productos que se mencionan en cada ítem son excluyentes, significando con esto que solamente podrá ser adquirido un producto a elección por rubro a excepción del ítem U correspondiente a los aditivos.
- 7º) El pan se racionará en forma diaria, razón por la cual se ha colocado al final del talonario una tarjeta con 30 vales.
- 8º) La Autoridad militar comunicará a la población cuales son los comercios habilitados como bocas de expendio y éstos a su vez informarán a los consumidores cuáles son los alimentos autorizados para la venta al público y cuales se reservan para vender.
- 9º) El sistema de racionamiento contempla el suministro de víveres por el lapso de un mes al que se ha dividido en cuatro semanas que se identifican con el número correspondiente a cada una de ellas.
- 10º) Transcurrido el período previsto y de persistir la necesidad del racionamiento de víveres, se entregará a cada persona un nuevo talonario con sus tarjetas.

IMPORTANTE: Ante cualquier duda en el manejo de la tarjeta de racionamiento ya sea por parte del consumidor o del comerciante, la misma será evacuada por los inspectores que se destacarán en las bocas de expendio a tal fin, Recuerde que toda infracción a las normas de racionamiento de víveres será severamente penada y el infractor puesto a disposición de la Autoridad Militar.-



Inspección veterinaria de ovinos provenientes de las Malvinas

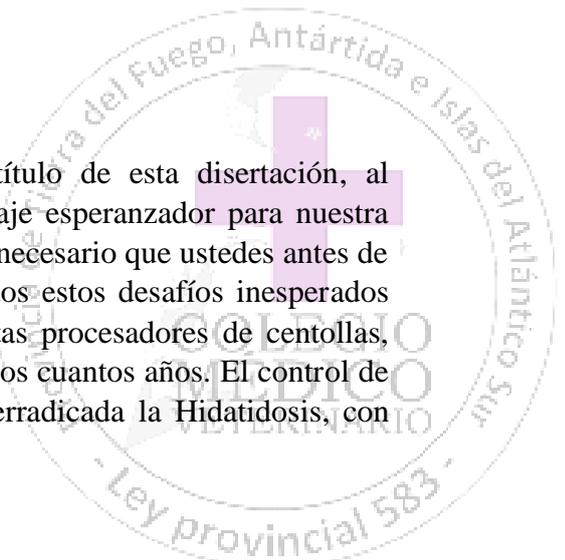
El día 2 de abril de 1981 se embarcaron en Puerto Argentino (Islas Malvinas) 1500 lanares (ovejas y capones), adquiridos por la firma Luciano Preto y CIA. S.C.C. a la firma Falkland Island Company, propietaria del establecimiento de origen North Arm, de la Isla Soledad. North Arm, se encuentra bordeando la Bahía de los Abrigos en la Isla Soledad es, precisamente, un establecimiento destinado a la cría de ovinos, administradas por la “Falkland Island Company”, que ocupa del mismo modo y con la misma explotación ganadera, el 48% de las tierras en las Islas Malvinas. La compra la había efectuado Ruggero Preto en un viaje efectuado en compañía de Jorge Varsalovich, Martín Lawrence y Thomas Goodal. En realidad fueron dos viajes, en el primero se compraron los lanares y en el segundo 150 vacunos a una firma del grupo Waldron, específicamente “James Lovegrove Waldron Limited”, de Puerto Howard. Ambos cargamentos se despacharon por separado, pero en el mismo transporte marítimo, es decir el A.R.A Isla de los Estados. Paradójicamente, la compra de este buque surge de la necesidad de contar con una nave que mantuviera una línea regular de carga entre Malvinas y el continente después de acuerdos entre Inglaterra y el gobierno de facto de Argentina. Estos acuerdos señalaban que Transportes Navales debía transportar 25.000 cabezas de ganado ovino en pie desde las islas a Puerto Deseado (Prov. de Santa Cruz) y Ushuaia (Tierra del Fuego). Para ello se compró el buque español "Trans-Bética", que fue incorporado en 1981 y rebautizado "Isla de los Estados". El buque tenía 81,40 metros de eslora; 13,40 metros de manga y un calado de 4,50 metros con 4.000 toneladas de desplazamiento. Cumplió muchos viajes llevando carga general a los malvinenses y trayendo ovejas de regreso. Para cumplir con las misiones encomendadas, se lo dotó de contenedores “jaula”, que hicieran factible el traslado de ganado en pie, tanto ovino como vacuno y también porcino. Esos contenedores tenían todo lo necesario para disminuir el estrés del viaje y asegurar el bienestar animal. Agua en bebederos de acero inoxidable, comederos, ventilación y un piso antideslizante con buen drenaje que, además, debía ser mantenido periódicamente limpio de desechos. La estructura de hierro, revestida con pintura sanitaria a base de resinas epóxicas, constaba asimismo con los elementos de enganche y sujeción necesarios, para maniobrarlos correctamente a modo de lingadas por los guinches, tanto a bordo como en puerto. Finalmente y para facilitar tanto la carga como la descarga, los contenedores tenían puertas trampa, en ambos extremos, que permitían el ensamble con la jaula de los camiones “ad hoc”, a lo que se sumaba la posibilidad de intercalar otro piso superior para animales de menor porte, como en el caso de lanares y porcinos. Los lanares arribaron al Puerto de Ushuaia a las 12:00 horas del día 5 de abril, iniciándose el desembarco de la hacienda recién a las 19:00 horas, aproximadamente, para finalizar a las 10:00 horas del día 6 de abril, ya que se suscitaron desencuentros burocráticos con la Aduana local, que solicitaba a los propietarios la documentación que acreditara los trámites de exportación, desatendiendo inexplicablemente que la carga provenía de nuestro país y más precisamente del mismo Territorio Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, como reiteradamente se les manifestara. Si bien el entredicho aduanero quedó debidamente superado, por precisas “instrucciones” de la superioridad, también contribuyó a ello el hecho de que las autoridades sanitarias, representadas en la oportunidad por el Dr. Adrián Bitsch, Veterinario Local del Servicio de Luchas Sanitarias (SELSA), habían actuado conforme lo indicaba la



reglamentación vigente al tomar, el embarque en cuestión, como un tránsito animal punto a punto, dentro de la misma jurisdicción. Este antecedente tiene un valor superlativo de mayor relevancia hoy, en la disputa que se mantiene en torno a las Islas Malvinas, toda vez que desde allí se comercializó ganado en pie, se extendieron los Certificados Sanitarios de rigor en origen y destino, atendiendo las formalidades de la autoridad de aplicación, es decir el SENASA, se los embarcó en un buque de la Armada nacional, fueron trasladados a la Estancia “Río Pipo” y luego enviados a faena, cumpliendo con las prácticas veterinarias y sanitarias en el Matadero Municipal de Ushuaia. Las carcasas obtenidas junto a los subproductos y menudencias, en su mayoría fueron volcadas al mercado interno para su consumo y unos 100 ejemplares, resultaron exportados a Alemania previa faena y fiscalización higiénico sanitaria por la inspección veterinaria nacional, destacada en el Frigorífico CAP, de la ciudad de Río Grande. “Desde el campo a la góndola” diríamos en la actualidad, todo se hizo cumplimentando la legislación nacional para efectuar tránsito federal de animales en pie y luego, parte de los productos obtenidos según el Decreto 4238/68, para librarlos a consumo y exportarlos a un miembro comunitario de la Unión Europea. Los animales sanitariamente llegaron en buen estado, destacándose únicamente dos decesos sobre el total, uno por asfixia y otro por fractura y posterior asfixia. Cabe aclarar que el número de ovinos superó los 1500 y los vacunos embarcados posteriormente los 140. Arribaron amparados por Certificado Sanitario oficial firmado por R. S. Whitley de la Oficina Veterinaria de la Gobernación de las Islas y por Certificado Sanitario N° 128457 del SENASA, firmado por el Dr. Adrián Bitsch quien autorizó el desembarque y posterior traslado a la Estancia “Río Pipo”, certificando ambos profesionales que los animales se hallaban en perfecto estado sanitario y clínicamente libres de enfermedades infecto contagiosas y parasitarias. Los lanares comenzaron a faenarse el día 7 de abril y para el 27 de mayo se habían sacrificado los últimos 88 que habían ingresado al matadero. Del informe de la inspección veterinaria firmado por los veterinarios Carlos Mario di Filippo y Adrián de Antueno se desprende que: “el estado general de los animales era bueno, presentándose libres de garrapatas y otros ectoparásitos. En cuanto a la inspección post mortem, los animales presentaron las afecciones que se detallan” (sic) Hidatidosis, afectados 7,6 %; con localización pulmonar 6,8 % y hepática 6,75%. Linfadenitis caseosa (Pseudotuberculosis), afectados 57,9 %. Cisticercosis: afectados 12,7 %. Sarcosporidiosis: 24,8%. Un tiempo después a solicitud del colega de las Islas Malvinas le enviamos el informe con los datos que he detallado y otras cuestiones técnicas, que agradeció mucho epistolarmente, habida cuenta que hasta el año 2002 en Malvinas no contaron con un frigorífico de ovinos y por lo tanto con una estadística oficial.

Mensaje final

Así como al principio entendí necesario explicar el título de esta disertación, al finalizarla considero importante concluirla con un mensaje esperanzador para nuestra profesión y para todos en general. A propósito de ello, es necesario que ustedes antes de retirarse sepan que pasó luego de cuarenta años con todos estos desafíos inesperados pero resueltos favorablemente. Respecto a las tres plantas procesadores de centollas, orgullo de Ushuaia y del país, las tres cerraron hace ya unos cuantos años. El control de canes se abandonó creyendo equivocadamente, que ya erradicada la Hidatidosis, con



ayuda de los proteccionistas y de los funcionarios que fueron pasando, los perros y los animales según los nuevos paradigmas podían volver a a vivir tranquilos, sueltos, sin dueños responsables de ellos, alimentados en la vía pública y siendo castrados gratuitamente a costa del erario público como único método de control. Este razonamiento animalista permitió que los perros sueltos, sin dueño y sin ser capturados, invadieran toda la zona suburbana y rural donde se transformaron nuevamente en “asilvestrados”, diezmando los planteles ovinos que de 700.000 cabezas existentes disminuyeron a menos de 400.000 salvajemente asesinados y en las ciudades año tras año intentando terminar con alguna vida humana. Como manifesté hace mucho tiempo “Desidia generalizada”. A pesar de la excelente legislación vigente y de la permanente lucha de los colegas responsables, se ha perdido tiempo, bienes, presupuestos y calidad de vida, aumentando los riesgos sanitarios, a la integridad física y a la salud pública. En cuanto al conflicto con la República de Chile si bien se neutralizó vía la mediación Papal y el Acuerdo de Paz, nos tocó perder todas las islas en disputa, Picton, Lennox y Nueva hasta el Cabo de Hornos y parte del Atlántico Sur. La guerra de Malvinas terminó con nuestra rendición y la usurpación centenaria de todas las islas del Atlántico Sur en un espacio que poco a poco se amplía más y se extiende hacia la Antártida. De los más de treinta barcos factoría que pescaban y explotaban nuestros recursos ícticos en el rico mar argentino, para exportarlos desde el Puerto de Ushuaia, sólo quedan tres o cuatro, la mayoría de ellos tuvieron que buscar otros caladeros y otro puerto. Las restricciones de Inglaterra a nuestras actividades y las que nos autoimponemos vía las reservas marinas creadas, nos alejan cada vez más del objetivo de recuperación, exploración, explotación y cuidado de nuestros recursos. Durante la guerra de Malvinas, debido a la falta de muelles de envergadura, el buque encargado del traslado de los animales de Malvinas a Ushuaia, el A.R.A. “Isla de los Estados”, que les comenté, fue hundido en el Estrecho de San Carlos por la fragata británica HMS "Alacrity", cuyos cañonazos dieron en la carga de combustibles y municiones que transportaba, explotó y desapareció junto con casi toda su tripulación en pocos minutos. El hundimiento de este buque fue un suceso emblemático, ya que operaban en él, hombres de las tres Fuerzas Armadas, de la Prefectura y de la Marina Mercante. No quiero extenderme más porque ustedes ya conocen el resto. Entonces sea mi mensaje esperanzador el reto de asumir un proyecto colectivo, único para todos, el desafío de encontrar finalmente un destino común, el de Argentina.

*** Médico Veterinario.**

Jefe del Departamento Bromatología e Higiene de la Municipalidad de Ushuaia y Jefe de la Oficina Local del SENASA (1977 a 2001). Presidente del Colegio Médico Veterinario de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur. (2006-2010; 2016-2018)

