Revista del Col·legi Oficial de Veterinaris de les Illes Balears

SETEMBRE 26

VETERINÀRIA

L'anisakis, el paràsit que viatja de la mar a l'home

Bartomeu Anguera, vida dedicada a una passió

Son Pardo, el trot i la lototrot

Nous veterinaris al FOGAIBA

Avepa # seguretat alimentària # VSF # cas clínic # veterinaris jubilats # assessoria jurídica

ibab

Institut de Biologia Animal
de Balears S.A.

MALLORCA:

C/ Esperanto, 8
07198 - Son Ferriol
971426172

C/ Vazquez Mella, 7
07630 - Campos
971652662

C/ Estació, 4
07510 - Sineu
971521080

MENORCA:

C/ Bijuters, 36 - Parcel·la 11
07760 - Ciutadella
971384745

EIVISSA:

Av. D'Espanya, 49 - Tercera Planta
07800 - Eivissa
971195568

editorial

La importancia de controlar la seguridad alimentaria en nuestra sociedad

El brote de salmonelosis asociado al consumo de pollo precocinado envasado al vacío, en el que se han visto afectadas más de 2.000 personas en toda España, incluidas 141 personas en nuestra Comunidad, vuelve a poner de manifiesto la importancia del control de la seguridad alimentaria.

Resulta inadmisible para una sociedad avanzada como la nuestra el que todavía se produzcan episodios de intoxicación masiva debido al crecimiento y multiplicación de bacterias, que denotan la aplicación de prácticas de higiene en la preparación de alimentos defectuosas y más propias de países subdesarrollados con dificultades incluso para el abastecimiento de alimentos a sus poblaciones.

El cambio en los hábitos alimenticios de las sociedades desarrolladas, que derivan en el aumento del consumo de alimentos muy manipulados y prácticamente listos para ser ingeridos sin ninguna preparación culinaria adicional, puede dar lugar a que aumenten los riesgos o probabilidades de que los alimentos puedan resultar contaminados. Es por esto que las empresas alimentarias deben esforzarse, ya que son las principales responsables de garantizar que los alimentos que ponen en el mercado son seguros, en implantar eficazmente sistemas de autocontrol de sus procesos de elaboración de alimentos e identificar los peligros significativos inherentes a su actividad para prevenir que éstos aparezcan. Simultáneamente las autoridades sanitarias deben intensificar sus actividades de Control Oficial, de manera que resulte eficaz su labor de supervisión del cumplimiento de la legislación alimentaria y no pueda quedar en entredicho su actuación.

Sin olvidar que además del control de los peligros clásicos, como el asociado a la contaminación de los alimentos con Salmonella, deben contemplarse nuevos peligros o aquellos otros que parecen emerger, como es el caso del Anisakis en los pescados y para el que el número de esta revista dedica la portada y un reportaje.

sumari

AVEPA
Cursos • Coneguem els nostres socis 4

Seguretat alimentària: SADA 5

Veterinaris sense Fronteres:
Crònica d'un viatge a Guatemala (Primera part) 6

Reportatge: Veterinaris i lototrot 7

Portada: Anisakis, de la mar a l'home 8

Perfil col·legial: Bartomeu Anguera 11

Actualitat: Grip aviar • Arranz visita Palma 12

Actualitat: SESAL • Presentació Cas clínic 13

Actualitat: Els nous veterinaris del FOGAIBA 14

Agenda • Altes i baixes • Jubilats 16

Pintura al COVIB • Assessoria Jurídica 17

Resolució del cas clínic 18

Edita: Col·legi Oficial de Veterinaris de les Illes Balears (COVIB). **Direcció veterinària:** Mireia Mayol. **Direcció periodística:** Dirkom. **Consell editorial:** Jesús Martínez, Tolo Palou, Lluís Riera, Francisco Solá. **Fotografia:** Jaime Reina. **Publicitat:** COVIB (Cecilio Metelo, 14 2ºD - Tel: 971 71 30 49). **Disseny i maquetació:** dDC. **Impressió:** amadip.esment. **Dipòsit legal:** LE-920-1998

El Comité de Redacció recorda als col·laboradors de la revista que poden utilitzar tant el català com el castellà en l'elaboració dels seus articles.
Veterinària no es fa responsable ni s'identifica amb les opinions que els seus col·laboradors expressen a través dels treballs publicats. Reservats tots els drets.
Prohibida la reproducció total o parcial de qualsevol informació gràfica o escrita per qualsevol mitjà sense el permís escrit del Col·legi Oficial de Veterinaris de les Illes Balears.

Nodrida presència de joves en el seminari de formació continuada d'emergències

El passat 24 i 25 de Setembre es va celebrar al Col·legi de Metges de Palma el seminari de formació continuada d'emergències. Sergi Serrano i Itala Sunyer ens varen parlar de les situacions que més habitualment ens podem trobar en un Servei d'emergències i de com solucionar-les amb èxit. La nombrosa assistència va ser fonamentalment de socis molt joves, que quedaren molt satisfets amb els casos pràctics que varen mostrar els ponents.

CONEGUEM ELS NOSTRES SOCIS

Fa anys que ens veiem a cada curs i moltes vegades no sabem ni el nom d'aquella persona que se'ns seu sempre al davant. AVEPA Balears us proposa un breu qüestionari que ens ajudarà a conèixer-nos una mica més a tots plegats.

Nom: Nicole Wallner.

Edat: 27.

Estat civil: Soltera.

Fills: Ninguno.

Afeccions: Viajar y leer.

Quin és el teu menjar preferit? Paella ibicenca.
I el que més avorreixes? Espinacas.

Quin llibre tornaries a rellegir?
El señor de los anillos.

A quin lloc del món tàgradaria perdre't uns dies? Por algún país del centro de África.

Amb qui hi anidies? Con mi pareja, mi hermana, algunos amigos.

D'aquells ideals juvenils, què en queda?
La ilusión.

Quin animal t'agradaria ser? Un gato.

De no ser veterinari, a què t'hauries dedicat?
No lo sé.

Nom: David Román Catalán.

Edat: 26.

Estat civil: Soltero.

Fills: Ninguno.

Afeccions: Ver buenas películas, leer buenos libros y, sobre todo, VIAJAR.

Quin és el teu menjar preferit? "Arròs amb costra".
I el que més avorreixes? La alcachofa.

Quin llibre tornaries a rellegir? El perfume.

A quin lloc del món tàgradaria perdre't uns dies? En el norte de la India.

Amb qui hi anidies? Con mi pareja, por supuesto.

D'aquells ideals juvenils, què en queda?
Ideales???? Algo queda.

Quin animal t'agradaria ser?
Un gato, casero claro.

De no ser veterinari, a què t'hauries dedicat?
Dentista o notario, no sé.

SADA,
o cuando el sueño se tornó en pesadilla

Hace poco soñé que estaba al frente de una gran empresa de alimentación, que en nuestra compañía acabábamos de llevar a cabo obras de modernización y mejora, éramos líderes en el mercado y las ventas crecían espectacularmente año tras año. Las cosas no podían ir mejor. Pero de pronto el sueño se tornó en pesadilla: de un día para otro todo eso se vino abajo; nuestro producto, contaminado por accidente, provocaba una intoxicación en miles de personas y lo que habíamos conseguido en muchos años de trabajo se quedó en nada. Aquella gran empresa se desmoronaba, perdía la confianza de los consumidores y debía volver a empezar de cero arrastrando el lastre de la adversidad. Y todo por un pequeño detalle, aparentemente sin importancia.

Pero resulta que el sueño se convirtió en realidad. Esto es lo que le sucedió a SADA, cuyos pollos contaminados con salmonella provocaron la muerte de una persona y la intoxicación de 2.656 en prácticamente todo el territorio nacional (137 en Baleares). Además de los daños personales a la salud de las personas hay que tener en cuenta las pérdidas materiales por la retirada del mercado de más de 150.000 unidades de pollo asado y la preocupación de los trabajadores de la planta cuya producción quedó paralizada hasta que no fuera resuelto el origen del problema. Las consecuencias pueden ser peores si tenemos en cuenta las indemnizaciones que se deberán pagar a los afectados, las sanciones a las que se enfrenta la empresa por parte de la autoridades sanitarias y que la compañía holandesa Nutreco, a la que pertenece SADA, se estaba planteando cambios y desinversiones que ahora podrían afectarle. Y todo por un pequeño detalle, aparentemente sin importancia.

La empresa productora de las marcas "Pollo Asado Sada" y "Pimpollo" cometió dos faltas muy graves en esta crisis del pollo: modificó sus instalaciones sin comunicarlo a la Consejería de Sanidad, en concreto la conducción utilizada para el suministro de la salsa de los pollos (donde se ha encontrado el origen de la salmonella) creándose con ello una zona ciega en el tubo dosificador de la misma a la cual no llegaban de forma adecuada los productos de limpieza ni los desinfectantes y, por otro lado, cambió los ingredientes de la salsa (al aceite de girasol utilizado en un principio se le añadió, posteriormente, el jugo que desprende el pollo durante el asado) sin, probablemente, tener en cuenta ambos cambios y rehacer el análisis de peligros de su sistema APPCC. Aunque en su programa de autocontrol se medía la temperatura del pollo durante el procedimiento del asado, no ocurría lo mismo con la temperatura del jugo que se obtenía durante el mismo y parece ser que parte de la salsa del asado no alcanzaba los 60º C durante el proceso. Un pequeño detalle, aparentemente sin importancia que ha desembocado en esta crisis a nivel nacional.

Según los Servicios de Inspección afectados de la Consejería de Salud de la Comunidad de Castilla-La Mancha, se había verificado todo aquello de lo que se tenía conocimiento: se habían supervisado los sistemas de autocontrol, incluidos los procedimientos de limpieza. Pero es imposible que los técnicos de la Consejería puedan estar al tanto de todos los detalles del proceso, por ello las actuales disposiciones sanitarias responsabilizan al empresario de los productos que elabora. Aún así, dicha Consejería está realizando un estudio por "si fuera necesario modificar el protocolo de inspección de las empresas más complejas".

Deberíamos aprender todos de este episodio y por lo menos sacar algún provecho de la desgracia, pues en ella como en la derrota, el perdedor tiene una excusa y el ganador un plan. La Administración debe tomar verdadera conciencia de la obligación que tiene de velar por la salud de los consumidores y destinar los recursos necesarios y suficientes para poder controlar adecuadamente a todas las empresas, sobre todo a las de mayor riesgo. Los expertos en materia de seguridad alimentaria no deben subestimar ni siquiera los pequeños cambios producidos en el producto, en el proceso o en las instalaciones ya que se ha demostrado que pueden llegar a ser fatales. Los empresarios deben tener un procedimiento de actuación preestablecido y no improvisar nunca; como decía Winston Churchill: "hay que pasar mucho tiempo preparando las improvisaciones" además, ante una situación de alerta, la empresa afectada debe convertirse en la principal fuente de información, no especular y, por supuesto, decir siempre la verdad.

Gabriel de Juan
Vocal regional de ADITSIC-AVESA en Baleares

Crònica del viatge a Guatemala d'un voluntari de sensibilització

Fotos cedides per Xavier Farrés

PRIMERA PART:

Col·laborar amb una ONG que realitza projectes de cooperació cap al desenvolupament requereix un esforç per poder entendre les necessitats i les maneres de fer feina als països on es duen a terme els projectes. La visió dels projectes que tenim des del nostre entorn, s'acosta poc a la realitat. Conèixer sobre el terreny els projectes i la realitat social, cultural i de desenvolupament en aquests països motiva per poder seguir endavant amb les feines de col·laboració i de sensibilització que duen a terme els voluntaris i membres de les ONG.

A Veterinaris Sense Fronteres som conscients de les necessitats de motivació i així podem reforçar la nostra tasca. Per aquest motiu es crea la figura del voluntari de sensibilització, que és la persona que fa feina per a l'organització i rep un reforç en la seva motivació per poder seguir amb la tasca i poder contar el que ha vist.

El Consell General de Col·legis Veterinaris ha subvencionat enguany quatre beques per a voluntaris de sensibilització i d'aquesta manera poder conèixer "in situ" els projectes que VSF du a terme en les quatre zones del món on actuem, la zona dels grans llacs africans, Bolívia, el Carib i l'altiplà de Guatemala.

El Govern Balear mitjançant la Direcció General de Cooperació de la Conselleria de Presidència finança, des de fa un bon grapat d'anys, projectes de cooperació a Guatemala. En el 2005 en col·laboració amb l'Ajuntament de Barcelona, ens han concedit el finançament necessari per al tercer any del projecte "Enfortiment d'un sistema de producció sostenible al sud-occident de Guatemala ".

Amb aquests antecedents, com a delegat de VSF a les Illes Balears i amb la il·lusió de poder conèixer la tasca de VSF a Guatemala, vaig poder optar i aconseguir la beca de voluntari de sensibilització per anar a aquell país.

Salvades les dificultats pel que fa a la feina i a la família, vaig partir cap a Guatemala 20 dies, des de finals de juny fins a mitjan juliol.

La feina de VSF allà consisteix bàsicament en:

- Seleccionar els projectes més interessants a partir de la multitud de propostes que arriben des de les associacions locals.
- Seleccionar la Contrapart Local que és l'associació amb la qual treballarem i administrarà els recursos amb garanties i criteri.
- Formar els capacitadors que són les persones que expandiran els seus coneixements de producció animal sostenible a cada comunitat.
- Donar assessoria tècnica pel desenvolupament dels projectes.
- Vetllar per al compliment dels objectius dels projectes i per a la correcta administració dels recursos.
- Informar als finançadors del correcte desenvolupament del projecte.

VSF és un referent pel que fa a l'Etnoveterinària que és el recull de tota la cultura popular tradicional aplicada a l'ús dels recursos naturals per a l'alimentació i el tractament de malalties ramaderes. Implica una gran tasca d'investigació i de formació que ha quedat plasmada en el llibre "Etnoveterinària a Guatemala i els seus orígens". També treballem activament en la difusió del concepte de "sobirania alimentària" i en la formació teòrico-pràctica de tot allò que sabem com a veterinaris i podem ensenyar.

Les oficines de VSF estan a Quetzaltenango, també coneguda com a Xela o Xela-ju, ciutat situada a 2.350 m. d'altitud enmig de l'altiplà i que és la segona ciutat més poblada del país i molt més tranquil·la i segura que Guatemala capital. Allà hi fan feina dues cooperants espanyoles, Anna que és la coordinadora i Adelaida com a tècnica. També un tècnic agrònom Chapín (Guatemaltec) que és en Willy que a més va fer de guia tota la meva estada i na Claudia que du el pes de la feina administrativa.

Guatemala no deixa indiferent, és rica en recursos, aigua abundant, terra fèrtil, clima generós però pobre en la seva distribució. La seva població és majoritàriament indígena i la pobresa també es concentra en aquest segment poblacional. Des de la colonització espanyola del passat fins a la colonització gringa actual la riquesa passa de llarg i surt del país a gran velocitat. Uns pocs privilegiats es beneficien i la majoria indígena pateix mancances alimentàries, educatives, socials i culturals. És el país dels colors, de la diversitat (clima, vegetació, població, llengua, cultura...), país dels desequilibris, de la violència, país sense lleis, però país que enganxa.

Xavier Farrés Wünsch
Delegat de VSF a les Illes Balears

“A la nostra feina hem de tenir present que un cavall de trot no és un animal de companyia”

Jordi Cañellas, veterinari de l’hipòdrom de Son Pardo, analitza la feina de l’especialista en cavalls i els canvis que ha experimentat des de l’entrada en vigor de la Lototrot

El passat mes de març entrà en vigor la lototrot a Balears. La lototrot és una aposta hípica pensada per injectar doblers i donar una empenta al món del trot a Balears. El trot, com esport estretament vinculat al sector primari, se sustenta en la feina dels criadors, ramaders, entrenadors i veterinaris. Aquests darrers són part primordial del procés de cria i desenvolupament dels trotons ja que són els professionals als que s’acudeix quan hi ha problemes. A Balears, els veterinaris especialitzats en cavalls són una ‘rara avis’. A la nostra comunitat hi ha actualment tretze veterinaris que es dediquen en aquesta especialitat. I si parlem de cavalls de trot, a Mallorca ens trobem amb 10.000 exemplars per un total de deu manescals.

Jordi Cañellas és un d’aquests manescals. És el veterinari oficial de Son Pardo des de 1993, però la tasca que desenvolupa a l’hipòdrom no és exclusiva ja que també treballa al camp. Cañellas analitza la situació de la professió: “La veritat és que som pocs veterinaris especialitzats en cavalls, però de moment ens bastem per cobrir les necessitats de l’Illa. De cada vegada la gent s’especialitza més i crec que el tema de l’esport ha influït decisivament en aquest fet”.

La tasca del veterinari de l’hipòdrom es centra principalment en dues vessants: emergències (el veterinari actua si es produeix algun accident durant la cursa) i anàlisi per a la detecció de possibles casos de dopatge (la Federació Balear de Trot encomana realitzar controls ‘antidoping’ als primers classificats de les curses importants i a algun altre cavall elegit de manera aleatòria). No obstant això, des de l’entrada en vigor de la lototrot, tot i haver-hi més interessos en joc, no és molt freqüent trobar-hi cavalls dopats. “Des que començàrem a portar a terme controls, tan sols s’han donat quatre casos d’un total de 200, és una xifra molt baixa”, explica Cañellas. La intervenció en cas d’accidents és més freqüent i, fins i tot, en algunes ocasions s’ha hagut de eutanasiar l’animal. “Es tracta d’un fet molt puntual en cas d’accident aparatós. Des del 93 hem eutanasiat tres cavalls”, diu Cañellas, que afegeix que “una fractura també pot implicar un sacrifici, però no és habitual. Hem de tenir en compte que un cavall de trot no és un animal de companyia i si no pot córrer i està castrat deixa de tenir valor i pot suposar una càrrega per al propietari. Aproximadament, el valor de l’animal està en funció de les curses que pot guanyar a dos anys vista”.

L’aposta hípica ha introduït una novetat en la feina del veterinari de l’hipòdrom: el certificat veterinari oficial per retirar un cavall. “És una eina que compromet a veterinari i a propietari quan es retira un cavall d’una cursa. És un paper signat en el que reflecteixo si un cavall està o no en condicions de competir i, per tant, és factible retirar-lo de competició. Abans es podia retirar un cavall argumentant que no estava bé però ningú no ho provava. Aquest fet adulterava la competició”. Així, el veterinari de l’hipòdrom no tan sols vetlla per la salut i seguretat dels animals, també ho fa pel compliment de les normes del que, no ho oblidem, és l’esport amb més història i tradició de les nostres Illes.

Anisakis: parásito del pescado y del hombre

Hasta 35 especies de peces distintas pueden actuar como hospedadores intermediarios

La cocción o una intensa congelación del pescado es suficiente para eliminar el parásito

La anisakiosis puede afectar al aparato gastrointestinal o bien al sistema inmune, y es, tras el huevo, la segunda causa de reacciones alérgicas a alimentos en los adultos

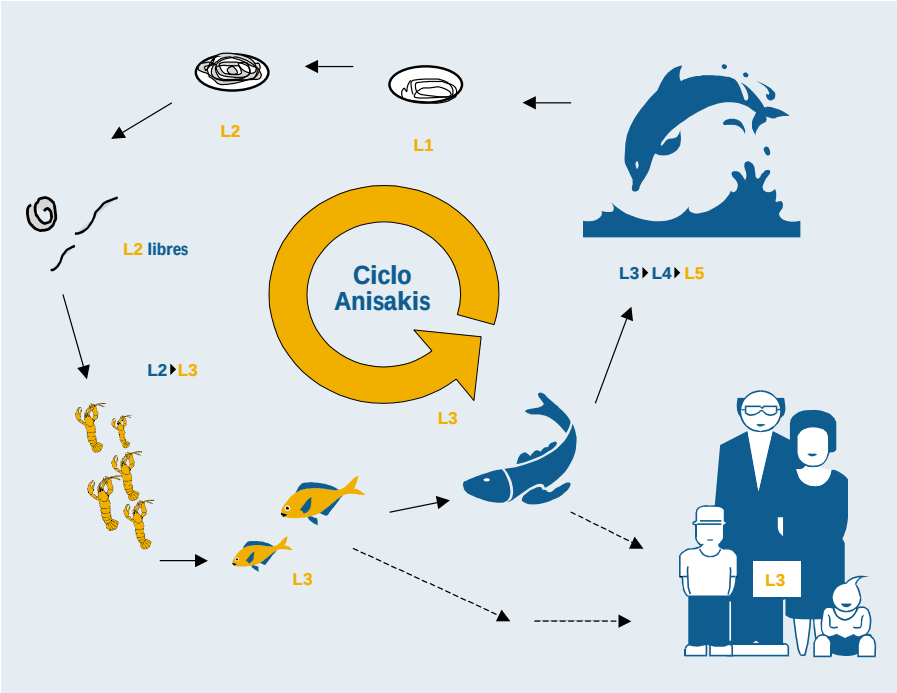
Entre las zoonosis trasmitidas por el pescado y que pueden considerarse emergentes está la anisakiosis o anisakidosis. La anisakiosis es una parasitosis humana producida por un nematodo de la familia Anisakidae que tiene como huésped definitivo a los mamíferos marinos. El hombre se infesta cuando ingiere pescados marinos o cefalópodos (principalmente sepias y calamares), que contienen la larva terciaria de anisákidos pertenecientes a los géneros Anisakis, Pseudoterranova y Contracaecum.

En el género Anisakis, el tamaño de esta larva es de aproximadamente 2-3 cm de longitud, de color rosáceo y, cuando se observa en el tejido, aparece muy enrollada sobre sí misma, mientras que en el género Pseudoterranova las larvas son de mayor tamaño, aproximadamente de 4-6 cm, más oscuras, de aspecto marronáceo y se observan menos enrolladas en los tejidos.

La importancia de esta zoonosis se debe a que muchas de las especies de consumo están intensamente parasitadas, y a que se consumen cada vez más preparaciones culinarias con pescados crudos o insuficientemente cocinados. Esto hace que se produzca una mayor exposición a formas viables de anisakidos, con lo que es de esperar que aumenten las tasas de incididencia de la enfermedad.

Epidemiología

En el ciclo biológico intervienen: mamíferos marinos, pequeños crustáceos, peces, cefalópodos e incluso el hombre.



Las formas maduras se reproducen en la mucosa digestiva de los mamíferos marinos. Después de la cópula, los huevos son expulsados al exterior donde se produce su embrionamiento y su maduración hasta L2. El huevo se rompe y las L2 quedan libres en el medio marino. Crustáceos del zooplacton ingieren estas larvas que se transforman al estadio de L3. Cuando peces y cefalópodos ingieren estos crustáceos la L3 migra a la cavidad peritoneal y a los tejidos alcanzado un tamaño de unos tres centímetros.

La infestación en el hombre se produce cuando ingiere especies de pescados y moluscos con L3 viables. Estas larvas quedan fijadas en su mucosa intestinal, en donde no evolucionan quedando el ciclo interrumpido. Cuando estas L3 son ingeridas por mamíferos marinos se produce la maduración a L4 y L5 cerrándose así el ciclo.

Entre los hospedadores definitivos hay que destacar los delfines y las focas. La protección de estas especies y su reintroducción en ciertas zonas del mar mediterráneo han podido contribuir a un aumento de la parasitación de las

especies de consumo. Como hospedadores intermediarios se han descrito hasta 35 especies: jureles, sardinas, boquerones, merluzas, brótolas, bacaladillas, calamares, atunes, bacalao, congrio, sepias, caballas, etc.

En algunas de estas especies la prevalencia de anisakis puede alcanzar el 90%. El grado de infestación puede llegar a 50 nematodos por individuo.

Sintomatología

En el hombre se producen dos tipos de afecciones: La que afecta al aparato gastrointestinal, que provoca en el hombre náuseas, vómitos y diarreas y por la que puede haber dolor epigástrico, aparecer un cuadro de abdomen agudo o síntomas de obstrucción intestinal; y la que afecta al sistema inmune, por la que la ingestión de anisakis puede desencadenar procesos alérgicos como prurito, urticaria, asma, angioedema e incluso shock anafiláctico.

La incidencia de este tipo de procesos va en aumento. Se puede establecer que la hipersensibilidad al pescado mediada por IgE es, tras el huevo, la segunda causa de reacciones alérgicas a alimentos en los adultos.

Tratamiento

En el hombre el parásito ha de ser extraído mediante cirugía o endoscopia. En las reacciones alérgicos se aplica tratamiento sintomático según la gravedad del cuadro.

Prevención

Para evitar el contagio al hombre es fundamental que el pescado sea sometido a un tratamiento por calor que alcance los 60º C durante un tiempo no inferior a 10 minutos en el centro de la pieza. En caso contrario el pescado debe ser sometido a un proceso de congelación a temperatura igual o inferior a –20ª C durante 24 horas. Debido a las limitaciones de los congeladores domésticos se recomienda aumentar a una semana el tiempo de congelación a efectos de inactivación las larvas.

La evisceración temprana del pescado puede ayudar a disminuir la exposición al eliminar las larvas que se alojan principalmente en el tubo digestivo y en la cavidad peritoneal.

Para controlar el ciclo natural de la enfermedad es necesario realizar una gestión correcta de los subproductos de la pesca, evitando devolver al mar las vísceras y otros descartes contaminados que propagan la enfermedad.

Pautas específicas de prevención en personas sensibilizadas

- Evitar la ingesta de pescado crudo o cocinado de forma inadecuada en el microondas o a la plancha.

- Evitar el consumo de pescado poco procesado: salazonado, ahumado, en vinagre, escabechado, marinado, carpaccio, ceviche, preparaciones culinarias orientales, etc.
- Consumir siempre pescado que haya sido congelado (–20º C durante una semana en frigoríficos de 3 o 4 estrellas). Es más adecuado el congelado en alta mar ya que se eviscera inmediatamente tras la captura (la posibilidad de migración al músculo es menor), el proceso de congelación es muy rápido y la temperatura de almacenamiento muy baja.
- Evitar consumir la región hipoaxial (ventresca o ijada) y pescados pequeños enteros.
- Consumir preferentemente colas de pescados de tamaño grande y pescado de agua dulce o marino cultivado.
- En caso de consumir pescado fuera del hogar, advertir que se es alérgico a Anisakis y asegurarse de que el pescado reúne garantías suficientes de ausencia de contaminación por el parásito.

Maria José Suasi
Pau Llabrés
Veterinaris de la Conselleria de Salut

Incidencia del anisakis en nuestra sociedad

La mayor parte del pescado fresco que se captura en el mar balear pasa a diario por la Llotja de Palma. La subasta electrónica es el proceso por el cual el pescado es adquirido por los mayoristas y minoristas, por tanto, el primer punto de venta de lo que posteriormente se consume en los hogares baleares. En la Llotja de Palma, no obstante, no se manipula el pescado, que pasa a las grandes superficies y, sobretodo, a los distintos mercados de las Islas, por lo que es un gran desconocido. "Conocemos diversos casos de tumoración en diferentes especies, o el de la marea roja, pero el anisakis es algo que empecé a oír hace un año", confiesa un pescador.

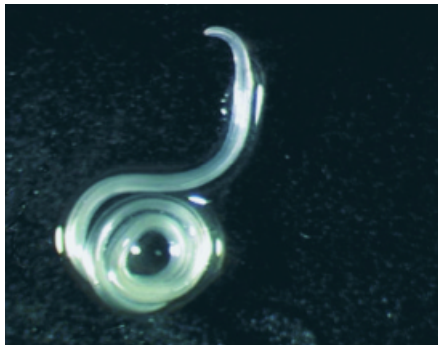
Caso bien distinto sucede en cualquier mercado de nuestro archipiélago. Los consumidores desconocen, en su gran mayoría, qué es el anisakis y qué puede implicar para el hombre la parasitosis que produce. Caso aparte el de una ama de casa que compra en el Mercat de Pere Garau, que explica que "sé que el anisakis es un bicho que se encuentra en los peces pero no sé qué hace". "En mi casa llevamos más de 30 años comprando pescado fresco y cocinándolo y nunca ha pasado nada", confiesa. La mayoría de los compradores consultados sobre los hábitos de cocina, aparte de no saber qué es el anisakis, suelen cocinar (freír o cocer) el pescado, aunque no son muchas las ocasiones en las que lo congelan. "¿Para qué voy a congelar el pescado que vengo a comprar fresco a la plaça?", argumentan algunas personas consultadas.

En el caso de los pescaderos hay más divergencias, les suena el nombre aunque no saben qué es. Xisco, propietario de una pescadería de barrio en Palma, asegura que "lo único que encuentro cuando corto el pescado es una especie de gusano, pero siempre en el emperador, nunca en otras especies. Lo quitamos y ya está. Los clientes nunca se llevan el pescado entero". Por otra parte, Simó, pescadero del mercado de la plaza de Pere Garau dice que "sé lo que es el anisakis pero nunca lo he visto. Una especie de gusano ¿no? Por este puesto pasan entre 800 y 1.000 kilos diarios de pescado y jamás he visto nada. Puede que sea porque es un parásito que se encuentra en pescado que viene de fuera, y como nosotros tan sólo compramos pescado mallorquín no lo hemos detectado". Simó coincide con muchos de sus colegas: "El pescado que tiene todo tipo de parásitos o tumores es el emperador, y tampoco lo compramos, no sea que le pase algo a la gente". Del anisakis, ni rastro.

Aspectos preventivos

A pesar de que España es el segundo país en consumo de pescado y que los índices de infestación de los pescados es elevado, la incidencia de casos de anisakiosis es baja, principalmente debido a que el pescado se consume generalmente cocinado. En la mayoría de estos casos, desde que se diagnosticó el primero, en 1991, el motivo es el consumo de boquerones en vinagre. Sin embargo, debido a la popularidad que está adquiriendo el consumo de los platos preparados a base de pescado crudo, es de esperar que aumente la incidencia de casos, como se registran en países como Japón, Holanda y Chile, en los que es habitual el consumo de pescado ahumado en frío, ligeramente salado o parcialmente cocido. Una de las principales medidas de prevención para evitar la parasitación es la evisceración inmediata de los peces tras su captura, así como la ultracongelación en alta mar, ya que en el momento que muere el hospedador, las larvas migran rápidamente del tubo digestivo, invadiendo los tejidos musculares.

Una vez el pescado ha llegado al consumidor, la muerte de las larvas presentes puede conseguirse por varias vías, entre ellas la congelación a –20º C durante un tiempo que varía, según diferentes estudios, entre 24 y 72 horas. Esta es una medida indispensable si se va a destinar a preparados en vinagre o en ligero salazón. En caso de preparados en salazón, es necesario un mínimo de 10 días. Si se trata de ahumados, el interior del pescado debe alcanzar una temperatura entre 50º y 70º C. Y si se cocina, es suficiente la temperatura de 60º C durante un tiempo no inferior a 10 minutos.



NORMATIVA

El Real Decreto 1437/1992 de 27 de noviembre, por el cual se fijan las normas aplicables a la producción y comercialización de las productos pesqueros y de la acuacultura, en referencia a los parásitos establece que los pescados y productos del pescado deben ser sometidos a control visual para detectar y retirar los parásitos visibles. Así mismo prohíbe la puesta en el mercado para consumo humano de los pescados o sus partes manifiestamente parasitadas. Los responsables de dicho control son los barcos factoría y las industrias dedicadas a la elaboración y preparación de productos de la pesca.

También se establece la obligación de que peces y productos pesqueros que se enumeran a continuación destinados a consumo sin ninguna transformación, sean congelados a una temperatura igual o inferior a –20º C durante un periodo de al menos 24 horas:

a) pescados para consumir crudos o prácticamente crudos.

b) el arenque, caballa, espadín y salmón salvaje del Atlántico o del Pacífico tratados mediante ahumado en frío en el cual la temperatura en el interior del pescado sea inferior a 60 º C.

c) el arenque en escabeche y/o salado, cuando este proceso no baste para matar las larvas de nematodos.

Fuentes
Fundación Ibérica para la Seguridad Alimentaria
LA ALERGIA POR ANISAKIS Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN
Agencia Española de Seguridad Alimentaria

Bartomeu Anguera:

"Abans, algun pagès et rebia amb la forca a la mà... ara t'ajuda"

Foto cedida per Bartomeu Anguera

A la fi li ha arribat el moment de poder dedicar-se a la fotografia o a la cuina. O a viatjar. Després d'una vida sencera fent feina, Bartomeu Anguera deixa les seves grans passions: els animals i el camp. Conegut per tots els veterinaris de la nostra comunitat per haver presidit el COVIB durant gairebé 25 anys i per la seva tasca al capdavant del Servei de Coordinació Ramadera de la Conselleria d'Agricultura i Pesca, aquest palmesà de 70 anys, casat i amb tres fills, es jubila.

Veterinari vocacional, la seva inquietud, les seves ganes d'aprendre i l'allau de veterinaris el feren circular per Alemanya, França i Dinamarca, recent llicenciat a Saragossa, entre el 1958 i el 1961. Recorda Anguera que "s'havia modificat el pla d'estudis i s'havia creat un curs de selecció i preparació per limitar el número de veterinaris. Record que començàrem 400 i acabàrem 16 o 17 i al final resultà que hi havia més professors que estudiants. Aquest contacte directe amb els professors ens convertí en un curs selectiu i afortunat i, el que és més important, ens va permetre sortir d'Espanya i veure altres móns. Gràcies a aquestes experiències, quan vaig arribar a Mallorca treballava amb altres veterinaris i ens aportàvem coneixements o duia material de feina que no es tenia per aquí. I no tan sols pel que s'aprèn, sinó perquè veus que hi ha altres móns i altres formes de vida. És una experiència que recomano als joves". El que molta gent no sap és que un col·lega mexicà va estar a punt de robar Bartomeu Anguera a Mallorca. "Durant la meva estança a Munic vaig conèixer un veterinari mexicà, fill de pare espanyol i mare alemanya, que em va convèncer per anar a treballar a Mèxic. Allà em convalidarien la carrera i jo ja em veia amb el 'jeep', recorrent grans extensions i fent una feina que m'apassionava. Estava decidit a partir-hi però a darrera hora, entre la família i la 'roqueta' em dissuadiren i vaig tornar".

I així torna a Mallorca, amb 26 anys, a fer feina amb vaques lleteres a Son Ferriol i Sant Jordi. "Una molt bona feina", recorda. Posteriorment, passa a treballar a Auxan, una societat mallorquina de pinsos en la que romangué deu anys. Anguera explica que "vaig aprendre coses que després m'han anat molt bé, com fer feina a un galliner, manejar porcs o munyir una vaca... és una experiència agradable. Vàrem haver de muntar granges, portàvem el servei tècnic dels clients grossos i vaig viure de ple l'època en la que començà l'avicultura i la porcicultura industrials. La nostra tasca era introduir tècniques noves, assessorar, transformar les instal·lacions... tot fou molt positiu. Després he pensat que no sé si deixaria a algú ser funcionari d'Agricultura sense que hagués trepitjat abans el camp".

Anguera passa a fer feina per a l'Administració l'any 70 "arran de les xerrades- col·loqui d'unes persones del Consell General de Col·legis". Convençut que havia de presentar-se al Cos Nacional de Veterinaris (la gent es presentava al Cos de Veterinaris Titulats), Anguera prepara a consciència les oposicions: "Els exàmens m'anaren molt bé i vaig tenir la sort d'aprovar". Tria Palma com a destinació després de passar uns mesos a Madrid i Girona. "Torno a Palma i, en el 73, quedo com a Cap de Ramaderia. En aquests 30 anys he viscut molts de canvis a nivell administratiu, però també a nivell tècnic i professional... i en tot aquest temps he intentat ser un bon professional, independentment del partit que comandava". Anguera recorda amb satisfacció que "la vida de camp ha canviat molt, a millor, i d'això en som responsables. Encara recordo quan arribàvem a una finca per portar a terme una campanya de vacunació i algun pagès ens rebia amb la forca a la mà, o t'amollava tots els porcs. Ara els pagesos ens esperen i ajuden perquè veuen que la nostra tasca ha estat una eina eficient per llevar o prevenir malalties. Suposa una satisfacció anar cobrint deficiències que presenta el sector. També t'omple desenvolupar una tasca de gestor: programar accions de previsió contra malalties de tot tipus, dur a terme programes de millora genètica...". Però no tot ha estat agradable. Anguera recorda passatges durs: "La feina del pagès al camp sempre ha estat mal retribuïda, i si, a més, te trobes amb malalties com la pesta africana, la febre aftosa o com, darrerament, la llengua blava, vius i veus coses horribles com, per exemple, manar el sacrifici tots els porcs d'una finca. Són coses que et lleven la son el vespre abans. I després et veus lluitant davant Madrid perquè es pagui aviat al pagès".

I si la vida de Bartomeu Anguera ha anat de la mà amb el món ramader, la seva persona ha estat, està i estarà associada sempre al COVIB. Ha presidit el col·legi 25 anys, durant els quals ha viscut de tot. Recorda que "recent llicenciat un grup de col·legues ens vàrem voler col·legiar però justament en aquell moment, a l'any 58, hi havia en marxa un projecte per restringir el número de veterinaris a les Balears. Haguérem de recórrer a un advocat i s'acordà col·legiar-nos. Entràrem al col·legi i decidírem presentar-nos a les primeres eleccions. Sorprenentment sortí elegida la nostra candidatura. Vaig entrar al col·legi directament des de la facultat". Passada aquesta primera trava, Anguera i els seus companys es trobaren amb l'oposició de Madrid: "No ens reconeixien i optàrem per la mobilització. Si no pegaves qualque colzada no hi havia res que pelar... de vegades et sap greu, però tots teníem clar que el col·legi era una eina per defensar tothom amb dret. Ens pegaren algunes galtades però, amb el pas dels anys, només recordes el millor". De totes maneres, Anguera qualifica aquella època de "quietud professional". "Xerram d'un temps en el qual la professió era pràcticament 'funcionarial', contràriament al que passa ara, que és casi tota d'exercici lliure. La problemàtica era diferent, i moltes vegades es resolia a nivell de Junta. Ara, el camp de la Veterinària és molt ample i hi ha moltes més oportunitats però, en general, ho tenen molt més complicat", assegura nostàlgic.

Epidemia de gripe aviar en Asia. Extracto de la nota informativa de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA)

Ante la extensión de la epidemia de gripe aviar en varios países del sudeste asiático, con especial incidencia ahora en Indonesia donde ya se han registrado 4 casos de fallecimiento en personas, y la aparición de noticias sobre su probable presentación en zonas de Rusia y la posibilidad de transmisión de la enfermedad en Europa a través de aves de pequeño tamaño migratorias, conviene transcribir como recordatorio parte de la nota informativa que la AESA publicó acerca de la Gripe Aviar:

La llamada "gripe del pollo" o influenza aviar es una enfermedad de las aves bien conocida desde hace años en el ámbito de la sanidad animal. Excepcionalmente puede transmitirse al hombre, como se ha constatado en el momento actual en algunos países del sudeste asiático, transmisión que requiere un contacto reiterado y próximo con animales vivos enfermos.

El contagio de las aves a los humanos tiene lugar por vía inhalatoria. No hay ninguna evidencia de que el contagio de las aves al ser humano se realice por vía alimentaria.

Las medidas adoptadas por la Unión Europea prohíben la exportación desde las zonas asiáticas afectadas, así como la importación en Europa de aves vivas y sus productos no procesados. Estas medidas se orientan específicamente a impedir la propagación de la Influenza Aviar como enfermedad animal, esto es: a evitar el contagio de aves domésticas y silvestres en otras zonas hasta ahora indemnes.

Con medidas de esta naturaleza se interrumpe la cadena epidemiológica de la enfermedad, generándose por añadidura un margen adicional de seguridad y evitando la posibilidad de contagio de las aves domésticas y silvestres de Europa y, por tanto, de España.

IGNACIO ARRANZ, DIRECTOR GENERAL DE LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (AESA) VISITA PALMA GRACIAS AL COVIB

Ignacio Arranz, el Director General Ejecutivo de AESA, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, visitó Palma el pasado mes de julio invitado por el COVIB para participar en una interesante conferencia coloquio en la que ofreció un exhaustivo análisis de la situación por la que atraviesa el sector alimentario en España y se detuvo en los riesgos a los que están expuestos los consumidores, entre otros muchos aspectos.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria es un Organismo Autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad y Consumo, que tiene como misión garantizar el más alto grado de seguridad y promover la salud de los ciudadanos. Sus funciones son reducir los riesgos de las enfermedades transmitidas o vehiculadas por los alimentos, garantizar la eficacia de los sistemas de control de los alimentos y promover el aumento de consumo de alimentos sanos favoreciendo su accesibilidad y la información sobre los mismos.

Arranz analizó las repercusiones que tendrá en el sector primario la normativa europea que entrará en vigor el próximo 1 de enero de 2006 referente a la seguridad alimentaria. El responsable de AESA, que compareció en compañía del director general de Salud Pública del Govern Balear, Antoni Pallicer, y del presidente del COVIB, Ramon Garcia, subrayó también el esfuerzo importante que ha realizado el sector primario en los últimos años en materia de salud pública. En este ámbito se enmarca la nueva normativa europea, que incidirá en esta responsabilidad compartida con la Administración, con la extensión de la higiene y de las medidas de seguridad al sector primario y la industria de la alimentación. Asimismo, la ley implicará más exigencias a cumplir en el marco de la protección de la salud pública, según Arranz. Aún así, opinó que la adopción de sistema seguro para la salud pública por parte de la industria alimentaria se tiene que hacer desde el convencimiento de las ventajas que conlleva, no a través de medidas coercitivas.

Finalmente, Arranz valoró los sistemas de detección más precoces y preventivos de casos de peligro para la salud pública a niveles muy sutiles que hay en la actualidad, en comparación con los que había hace unos años.

La SESAL analitza a València el panorama actual de seguretat alimentària a la nostra societat

La Societat Espanyola de Seguretat Alimentària és una entitat amb personalitat jurídica pròpia, de caràcter tècnicocientífic que té com a finalitat principal promocionar i afavorir el desenvolupament d'un alt nivell de seguretat alimentària com a contribució a la salut pública.

L'integren professionals de distintes disciplines que desenvolupen la seva feina dins l'àmbit de l'alimentació: des de la producció primària, fins al servei al consumidor; des de la investigació aplicada fins a la posta en el mercat de nous aliments; a l'entorn de l'empresa privada, o a l'Administració; en tasques relacionades en la determinació del risc, però també en la gestió i la comunicació. És, doncs, una societat multisectorial i multidisciplinar que pretén captar les diverses sensibilitats i punts de vistes que conformen un món tan ampli i heterogeni com és el de la seguretat alimentària.

Va nèixer amb la vocació de ser una veu que doni resposta als problemes que es presenten a la nostra societat amb independència, transparència i excel·lència, i per contribuir a difondre l'opinió consensuada dels professionals de la seguretat alimentària.

Els passats dies 29 i 30 de setembre va tenir lloc a la ciutat de València la segona reunió de la Sesal. Enguany era quasi obligat debatre el contingut dels Reglaments que entren en vigor dia 1 de gener de 2006, i que constitueixen un punt d'arribada d'un llarg camí que es va iniciar el febrer de 2000, amb la edició del Llibre blanc per a la Seguretat Alimentària, va continuar amb la promulgació del Reglament 178/2002, de nom llarguíssim, pel que s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària, i es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària, i que tenia com a objectiu fer realitat un vertader canvi d'orientació de les polítiques de seguretat alimentària dins l'àmbit comunitari.

A l'espera que l'organització emeti el resum oficial de les jornades puc avançar que l'event es va comportar com a una plataforma d'intercanvi d'informació i experiències on es va fer palès que la legislació alimentària persegueix un alt nivell de protecció de la salut de les persones, però també vol contribuir a la lliure circulació d'aliments segurs i saludables.

El mercat demanda estàndards de gestió de seguretat alimentària certificables. L'oferta és nombrosa, però avui s'accepten com a vàlids els basats en la implementació d'un APPCC seguint els principis del Codex Alimentarius.

Així mateix es va concloure que la traçabilitat dels productes és una eina imprescindible per localitzar aliments i pinsos que no siguin segurs, i es constitueix com l'element estratègic per a la protecció del mercat interior i de competència entre els operadors econòmics.

I per últim, hem d'entendre la formació del professional en materia de seguretat alimentària com a una eina per aconseguir el gran objectiu de protecció de salut de la població, i en aquest sentit, l'hem de fer extensiva a totes les persones implicades en la cadena alimentària.

Margalida Buades
Vocal nacional de SESAL

cas clínic

Presentado por Clínica Canis.
Pere Pujol, Lluís Riera
Mar Fortuny, Miguel Omaña
y David Román

El pasado 17 de Mayo fue atendida en nuestra clínica la perra "Simba", chow chow hembra de 3 años de edad, después de ser atropellada por un automóvil.

Tras un reconocimiento general y observándose una claudicación con la extremidad posterior izquierda en péndulo, se tomó la siguiente radiografía que evidencia una fractura conminuta de fémur.

-¿Debe operarse de inmediato?

-¿Qué técnica utilizaría?

-¿Qué postoperatorio sugeriría?

(resolució a la pàgina 18)

Els nous veterinaris del FOGAIBA

José María González Ortea, Director gerente del Fogaiba

El Fons de Garantia Agrària i Pesquera de les Illes Balears (FOGAIBA) és un ens de dret públic que s'encarrega de gestionar més ràpidament la majoria de subvencions que tramita la Conselleria d'Agricultura i Pesca des de fa uns mesos.

Els tres objectius bàsics pels quals s'ha constituït aquesta empresa pública són: Executar la política de la Conselleria referent a l'aplicació de les mesures de foment i millora dels sectors agrari i pesquer; constituir-se com a organisme pagador de les ajudes previstes en l'apartat anterior, en els termes i les condicions prevists per la normativa de la Unió Europea, estatal i autonòmica i, per últim, gestionar el Registre general d'explotacions agràries de les Illes Balears. És en aquest darrer punt, en el que aquest ens públic ha donat cabuda professional a una sèrie de veterinaris. En aquest sentit, el Col·legi Oficial de Veterinaris de les Illes Balears considera que algunes d'aquestes places que han estat adscrites al FOIGAIBA pertanyen al catàleg de llocs de feina de l'administració, de mode que el personal funcionari ha vist reduït el seu 'terreny de joc' en no poder concursar en les mateixes.

De la mateixa manera, des del COVIB ressaltem que hi ha una sèrie d'aspectes positius que s'han de valorar. En primer lloc, que la Direcció General d'Agricultura té assignades moltes tasques, que de cada vegada són majors, i uns recursos limitats, i en aquest sentit el FOGAIBA pot contribuir a descarregar de tasques burocràtiques al personal de servei, circumstància que pot millorar la seva eficàcia. D'altra banda, l'existència d'una empresa dedicada en exclusiva a la gestió de primes, subvencions i ajudes, pot permetre una tramitació més eficaç de les mateixes, amb les repercussions positives de cara al ciutadà. Finalment, el COVIB també considera positiu el fet d'haver contribuït a donar una estabilitat laboral (xerrant de contractes en una empresa pública) a una sèrie de veterinaris que es trobaven amb contracte d'obra i servei de temps limitat. A més, si és necessari en moments puntuals incrementar el personal tècnic per fer front a les necessitats laborals, una empresa pública ho pot fer d'una manera més àgil i ràpida, fet que pot incidir en la possibilitat de que més veterinaris puguin fer feina en l'esmentat camp, tot i que el fet que aquestes feines no les porti a terme el personal funcionari no ha de ser impediment perquè es tinguin en compte els criteris de transparència, imparcialitat i independència.

En definitiva, el FOGAIBA ha començat la seva singladura i és necessari veure com va evolucionant.

CAMPAÑA POSTALES DE NAVIDAD Y AGENDAS

- impresión de todo tipo de postales
- tarjetas de visita
- agendas
- regalo de empresa

Y ADEMÁS...
TODO PARA SU OFICINA

- mobiliario
- consumibles informática
- impresos oficiales
- sellos goma
- ofimática

PAPELERÍAS J.Company

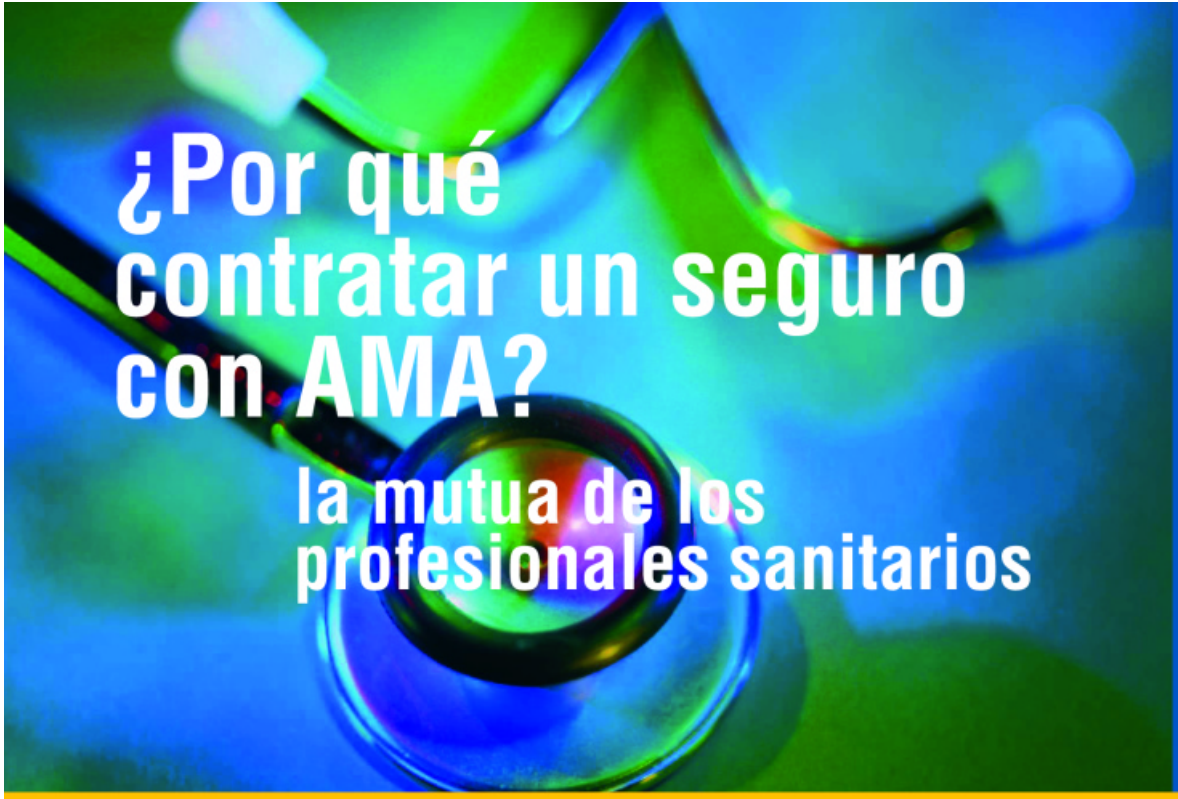
GRUPO Ofi experts

Solicite presupuesto sin compromiso • Servicio gratuito a domicilio

Palma
C/. Cecilio Metelo, 11
Tel. 971 71 71 73
Fax 971 72 17 32

Políg. Son Castelló
C/. Traginers d' oli, 12
Tel. 971 29 04 80
Fax 971 20 69 14

Políg. Marratxí
C/. Licorers, 163
Tel/Fax 971 60 45 64



¿Por qué contratar un seguro con AMA?

la mutua de los profesionales sanitarios

A.M.A.
agrupación mutual aseguradora

Un **profesional sanitario** sabe la importancia de estar asegurado. Frente a los riesgos patrimoniales y personales **AMA** tiene la mejor respuesta del mercado actual.
Conozca algunas de las razones:

- MUTUA SIN ANIMO DE LUCRO
- AMPLIA RED DE OFICINAS
- IGUALDAD DE DERECHOS
- SERVICIO EN INTERNET
- MEJORES PRODUCTOS, PRECIOS Y GARANTÍAS
- CLUB AMA, MÁS SERVICIOS
- SERVICIO PERSONALIZADO
- 300.000 MUTUALISTAS NOS AVALAN

...Y TODO ELLO CON EL RESPALDO DE LA GRAN MAYORÍA DE LOS COLEGIOS PROFESIONALES SANITARIOS

Por todas éstas razones cada día son más los profesionales sanitarios que confían en AMA.
Y usted, qué espera para contactarnos?

AMA Palma de Mallorca, Barón de Pinopar, 10, 07012 Palma de Mallorca
Tel.: 971 714 982 • Fax: 971 710 731
pmallorca@amaseguros.com
www.amaseguros.com

NOVEMBRE

I Seminari d'ESAVS
Del 5 al 9 de Novembre, tindrà lloc a Mallorca un seminari de terapèutica de petits animals, organitzat per l'ESAVS (Escola Europea d'Estudis Veterinaris Avançats). Aquest serà el primer d'un total de 8 cursos que es faran durant els propers quatre anys, és a dir, dos cursos per any els mesos de Març i Octubre. La idea és abraçar un ampli temari que pugui aportar al clínic una visió general de diferents temes, com són exòtics, neurologia traumatologia, urogenital, comportament, gestió de clíniques, dermatologia, cirurgia, respiratori, oftalmologia, urgències, imatge... En aquesta ocasió, s'abordaran dos temes, dermatologia (Hans-Joachim Koch i Richard Halliwell) i neurologia (Marc Vandevelde i André Jaggy). Els cursos són totalment pràctics, basats en casos clínics i en protocols d'actuació per solucionar problemes concrets.

I Curso Básico de Ecocardiografía en Pequeños Animales a Lleó.
Dates: del 4 al 6 de novembre
Més informació: Hospital Veterinario Ferral cvsp@telefonica.net o al 626.945.023

X Curso sobre Medicina Deportiva Equina: Curso Teorico-Práctico sobre Doma y Manejo Natural del Caballo, Equitación Terapéutica y Deporte Ecuestre Adaptado a Còrdova.
Dates: del 4 al 6 de novembre
Més informació: Universidad de Córdoba an1lorij@uco.es

I Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria a Múrcia.
Dates: del 17 al 19 de novembre
Més informació: Colegio Oficial de Veterinarios de Murcia murcia@colvet.es

IV Congreso Mundial de Bioética a Gijón.
Dates: del 21 al 25 de novembre
Més informació: Sociedad Internacional de Bioética www.sibi.org o al 98.534.81.85

Curso Intensivo de Clínica Ovina a Saragossa.
Dates: del 28 de novembre al 2 de desembre
Més informació: Gabinete Técnico Veterinario S.L. www.gtvzaragoza.com o al 976.464.525

DESEMBRE

Curso de Química Oceanográfica a Cadis.
Dates: del 1 de desembre al 19 de maig del 2006
Més informació: Universidad Nacional de Educación a Distancia de Cádiz al 956.21.23.02/03

Altes:

Jaime David Isaacs Nieto
Des del dia 1 de juliol de 2005

Esther Picó Catalá
Des del dia 1 d'agost de 2005

Tomás Camps Morey
Des del dia 1 de setembre de 2005

Ivo Pou Estebas
Des del dia 1 de setembre de 2005

Antonio Oliver Far
Des del dia 1 d'octubre de 2005

Sergio Sarmiento Valiente
Des del dia 1 d'octubre de 2005

Baixes:

Fernando Jaume Saura
Des del dia 30 de juny de 2005
Canvi d'activitat professional

Lorenzo Galmés Carmona
Des del 31 de juliol de 2005 Canvi d'activitat professional

Vanessa Rentel
Des del dia 30 de setembre de 2005
Trasllat

El colectivo de veterinarios jubilados regresa al siglo XIV visitando el Castell de Bellver

En un precioso día del mes de mayo, el colectivo de veterinarios jubilados realizamos una visita al Castell de Bellver. Antes de entrar en el recinto amurallado, dimos una vuelta para admirar esta antigua fortificación de la Edad Media edificada en los tiempos de los Reyes de Mallorca.

Entramos en las dependencias del Castillo donde pudimos contemplar las piezas históricas y prehistóricas que se exhiben en las diferentes salas. Antes de finalizar la visita fueron muchos los que se subieron a la azotea para admirar la belleza paisajística que desde ese punto se divisa. Además, se aprovechó la ocasión para cambiar impresiones sobre diferentes temas de interés entre los compañeros asistentes.

El colectivo de jubilados y sus acompañantes (en la imagen, en un acto pasado) visitaron una de las joyas históricas de Mallorca.

En próximas fechas pensamos realizar una visita al 'Parc de Tecnologies Ambientals de Mallorca' (TIRME), para comprobar 'in situ' las diferentes técnicas que se emplean en la transformación de los residuos sólidos y que a su tiempo informaremos debidamente.

Pintura al COVIB

L'obra de Pepe Cañabate, al Col·legi

Pepe Cañabate neix a Palma el 1952. Ha exposat a 'Factory', Palma (1987), la Galeria Bernard de Colònia, Alemanya (2002) i al centre de Cultura Sa Nostra (2004), amb 'Autorretrats', dins la Col·lecció Fotògrafs a les Illes. També ha pres part a nombroses exposicions col·lectives, entre les que destaquen: la I Biennal de Fotografia de Barcelona, La Caixa (1985), Son Rapinya (1986), els premis Ciutat de Palma de Fotografia de les edicions del 89, 90 i 91, al Casal Solleric, al Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía de Madrid (1990), al Col·legi Oficial d'Aparelladors i Arquitectes Tècnics de Mallorca (1990), a la Galeria Joan Guaita Art, a Palma, des del 92 al 94 i en la Exposició itinerant per Mallorca, Menorca, Eivissa, Barcelona, Moscou, Munic i Bremen sota el títol 'Fotografia Contemporània a Mallorca' (2000), al Casal Solleric, al 'Premi Ciutat de Palma Antoni Gelabert d'Arts Plàstiques 2002' (2003), al Centre Cultural de Santa Ponça i a l'Estació del tren de Sóller, també al 2003, i a la Galeria Portals de Calvià (2004).

Ha rebut la menció honorífica de la I Biennal de Fotografia de Barcelona 'La Caixa' (1985), el primer premi Son Rapinya (1986), el tercer premi COEIB (1987),el premi a la Millor Fotografia en B/N dins els Premis Ciutat de Palma de Fotografia (1990), el premi a la Millor Col·lecció de Fotografia dels Premis Ciutat de Palma (1991) o el segon premi del Col·legi Oficial d'Aparelladors i Arquitectes Tècnics de Mallorca (1991).

Assessoria Jurídica

Si se presenta en nuestra clínica un cliente con un animal exótico de una especie protegida, ¿Cómo debemos actuar? ¿Cuáles son nuestras obligaciones?

Es necesario recordar o advertir que existe una profusa normativa reguladora de las especies protegidas, citando como más significativas la Ley 1/1992, de 8 de abril, de Protección de Animales y Plantas, que prohíbe la posesión, exhibición o cualquier tipo de transmisión de especies protegidas por normas internacionales sin los correspondientes permisos de importación expedidos por las autoridades competentes, de tal manera que el incumplimiento de esta norma puede ser considerado como infracción administrativa grave o muy grave (con sanciones administrativas pecuniarias). Y también la Ley 4/1989 de 27 de marzo y su desarrollo reglamentario mediante Real Decreto 439/1990), que establece el Catálogo Nacional de Especies Amenazadas, respecto de los que, y esto es muy importante, en determinados casos o circunstancias, al tratarse de sujetos de especies amenazadas de extinción, la infracción puede llegar a ser constitutiva de un delito perseguible penalmente (artículo 334 y relacionados del Código Penal).

¿Qué debe hacer el veterinario frente a estos casos? Entendemos que no existe norma alguna que exija u obligue a los veterinarios a realizar la función policial de controlar el supuesto que se nos plantea, ello no obstante, lo que es innegable es que la condición de veterinario con consulta abierta, obliga a ser algo más que prudentes en la materia. En efecto, si acudimos a los Estatutos Generales de la Organización Colegial Veterinaria Española, observaremos que en ellos se contiene el deber de respeto y sometimiento de todo veterinario a los principios deontológicos (que propugnan como una de las misiones encomendadas a la profesión la salvaguarda de la vida, la salud, la dignidad y el bienestar animal) y ético-sociales de la profesión veterinaria, que deberá realizarse con dignidad, prestigio y sometida a la ley y al derecho, así como la necesaria colaboración con los poderes públicos en la consecución de la salud de las personas y animales (Art. 3, 6.e], 61.h] y j], 72.d], entre otros).

De todo ello podemos concluir si bien no hay obligación de denunciar (excepto en los supuestos claros y evidentes de comisión de delito en que sí consideramos prudente y necesario denunciar el hecho), parece fundado sostener que la obligación del veterinario ante un supuesto como el planteado se contraería a los siguientes pasos: primero solicitar la documentación acreditativa de la legalidad de la posesión y propiedad de ese animal y si no se acredita consideramos que (salvo urgencia vital) no debe prestarse asistencia veterinaria al animal (en caso contrario creemos que sí estaríamos colaborando con el infractor), luego deberemos indicar al individuo la infracción que consideramos comete y la gravedad que ello tiene y, finalmente, recomendarle que debe poner en conocimiento de la Administración la irregular situación y solucionar el problema.

No obstante estas recomendaciones, nada impide, haciendo uso de esos deberes deontológicos que la profesión implica, denunciar los hechos sobre los que hemos tenido conocimiento.

Pero ¿puede existir conflicto deontológico entre el deber de denunciar y del deber de guardar secreto profesional? Ante esa cuestión, entendemos que lo más adecuado es poner en conocimiento del Colegio la situación, y que sea éste, o en su caso, la Comisión Deontológica, la que, con carácter de urgencia, resuelva el conflicto. Consideramos no obstante que en ese caso debe darse prioridad a la protección del interés público y del animal sobre el deber de secreto.

BUFETE ASESORIA ANTONIO FONT

¿DEBE OPERARSE DE INMEDIATO?

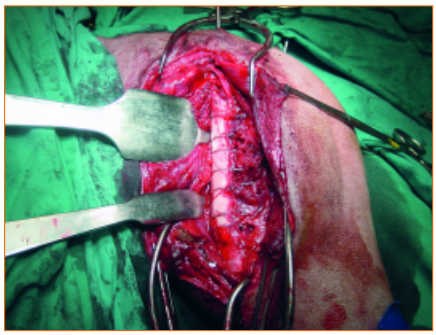


Imagen después de aplicar el clavo y los cerclajes

Este tipo de fracturas deben ser operadas cuanto antes, siempre y cuando no se comprometa la vida del animal, por lo tanto se realizaron los pertinentes análisis de sangre: hemograma y bioquímica básica, placas radiográficas de tórax y abdomen, ecografía abdominal y medición de la presión arterial. Se observó la presencia de una contusión pulmonar y de una efusión pleural que nos obligó a posponer la intervención hasta la constatación de una evolución positiva del trauma torácico, lo que ocurrió a las 48 del accidente.

¿QUÉ TÉCNICA UTILIZARÍA?

El mayor porcentaje de las fracturas de fémur lo constituyen las fracturas diafisarias y siempre van acompañadas de importantes daños de los tejidos blandos adyacentes, así como de la vascularización perióstica y medular, lo que predispone a alteraciones de la revascularización, no uniones y osteomielitis.

La fractura que presentamos es una fractura compleja al ser conminuta (contamos de 6 a 7 fragmentos centrales).Estas fracturas presentan una serie de características individuales que si no se tienen en cuenta antes de la reparación pueden llevarnos a resultados inaceptables.

Las técnicas de fijación posibles para dicha fractura son variadas:

- Clavos de Steimann con sistemas auxiliares como cerclajes y fijadores externos.
- Clavo interlocking con cerclajes.
- Placa con tornillos o cerclajes para fijar los fragmentos, etc.

En este caso, utilizamos una técnica combinada de placa DCP de 3.5, clavo de Steimann y cerclajes múltiples, lo que nos permitió recuperar la alineación espacial del hueso.

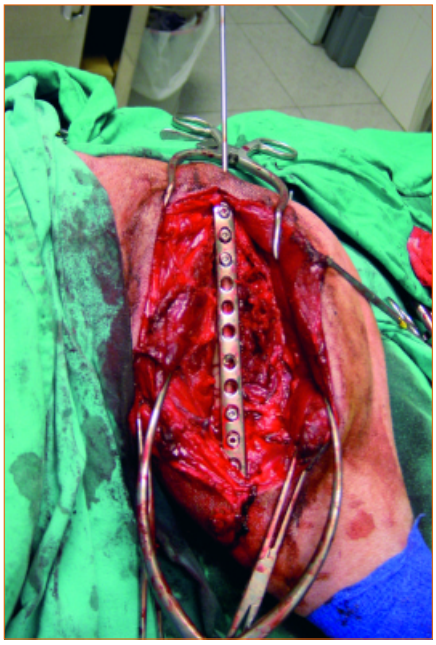


Imagen después de aplicar la placa

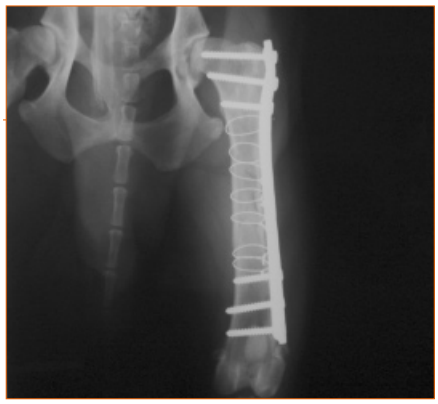
¿QUÉ POSTOPERATORIO SUGERIRÍA?

Las fracturas conminutas de fémur requieren que la reducción de movimientos sea máxima, lo que se consigue con mantenimiento del animal en jaula durante unos días. No utilizamos vendaje inmovilizante y le sometimos a pequeños paseos desde el primer día. A los 2 días se dio el alta con las instrucciones pertinentes al propietario para la continuidad del reposo pero con pequeños paseos, movimientos pasivos de flexión y extensión con progresión en la amplitud y masajes en la musculatura implicada. La reparación debe tolerar el rango de movimiento y la carga reducida de peso. Se utilizaron analgésicos, antibióticos y antiinflamatorios durante 3 semanas.

RX posquirúrgica

SEGUIMIENTO:

Se realizaron radiografías de control cada tres semanas y se optó por retirar el clavo de Steimann a los 5 meses de la cirugía constatando una magnífica funcionalidad de la extremidad y una buena consolidación ósea en las radiografías.



RX 5 meses postcirugia

ibex 35® "SA NOSTRA" Garantit

INVERTIU EN L'IBEX 35® SENSE RISC

A **"SA NOSTRA"** hem eliminat el factor risc de les inversions perquè ara us garantim que, sigui quin sigui l'import o el termini de la vostra inversió, en sortireu guanyant. El nou **IBEX 35® Garantit "SA NOSTRA"** és una assegurança d'estalvi la rendibilitat de la qual va lligada a l'evolució de l'índex **IBEX 35®** i que **sempre us assegura l'obtenció d'un rendiment.**

Amb el coneixement de la Conselleria d'Economia, Hisenda i Innovació. Govern de les Illes Balears. 03/03/05

"SA NOSTRA"

CAIXA DE BALEARS

PROTECCIÓN COMPLETA

PARA LA MASCOTA Y SU ENTORNO

FRONTLINE® Combo

Fipronil ++ (S)-methopreno

FRONTLINE® COMBO SPOT ON. **Composición cualitativa y cuantitativa:** Cada 100 ml de Frontline® Combo Spot On perro contiene: Fipronil 10 g; (S)-metopreno 9 g; Butilhidroxianisol (E320) 0,02 g; Butilhidroxitolueno (E321) 0,01 g; Etanol 7,9 g; Excipiente csp. Cada 100 ml de Frontline® Combo Spot On gato contiene: Fipronil 10 g; (S)-metopreno 12 g; Butilhidroxianisol (E320) 0,02 g; Butilhidroxitolueno (E321) 0,01 g; Etanol 7,9 g; Excipiente csp. **Forma farmacéutica:** Solución para aplicación tópica. **Indicaciones de uso:** Para el tratamiento de perros y gatos. •El producto puede utilizarse contra las infestaciones por pulgas, solas o asociadas con garrapatas y/o piojos picadores. •Eliminación de pulgas (Ctenocephalides spp). En el perro, la eficacia insecticida frente a nuevas infestaciones por pulgas adultas persiste durante 8 semanas y en los gatos persiste durante 4 semanas. Prevención de la multiplicación de pulgas por inhibición del desarrollo de huevos (actividad ovicida) y de larvas y pupas (actividad larvicida) que se generan de huevos puestos por pulgas adultas durante 8 semanas en el perro y 6 semanas en el gato, después de la aplicación •Eliminación de garrapatas (Ixodes ricinus, Dermacentor variabilis, Rhipicephalus Sanguineus). El producto tiene una eficacia acaricida en el perro que persiste hasta 4 semanas frente a garrapatas. En el gato su eficacia acaricida persiste hasta 2 semanas frente a garrapatas (basado en datos experimentales). •Eliminación de piojos picadores (Trichodectes canis y Felicola subrostratus). •El producto puede utilizarse como parte de la estrategia de tratamiento para el control de la Dermatitis Alérgica por Pulgas (DAP). **Contraindicaciones:** *En ausencia de datos disponibles, el producto no debe utilizarse en cachorros de menos de 8 semanas de edad y/o cachorros que pesen menos de 2 kg o gatitos que pesen menos de 1 kg. No utilizar en animales enfermos (enfermedad sistémica, fiebre.....) o convalecientes. No utilizar en conejos, ya que podrían ocurrir reacciones adversas incluso con resultado de muerte. No utilizar en gatos las presentaciones destinadas para el perro, ya que esto podría llevar a sobredosificación. **Efectos indeseables (frecuencia y gravedad):** En caso de lamida, puede observarse un breve periodo de hipersalivación debido principalmente a la naturaleza del excipiente. De forma esporádica se han comunicado las siguientes reacciones adversas después de la utilización del producto: reacciones cutáneas transitorias en el punto de aplicación (decoloración de la piel, alopecia local, prurito, eritema) así como prurito general o alopecia. Excepcionalmente, tras la administración del medicamento, se ha podido observar hipersalivación, síntomas neurológicos reversibles (hiperestesia, depresión, síntomas nerviosos), vómitos o síntomas respiratorios. Administrar la dosis recomendada. **Precauciones especiales de uso:** Es importante asegurarse de que el producto se aplica en una área en la que el animal no pueda chuparse y de que los animales no se chupan unos a otros después del tratamiento. En el perro, deben evitarse los baños /inmersión en agua durante los 2 días siguientes a la aplicación del producto así como baños más frecuentes que una vez por semana, ya que no se han realizado estudios para investigar como afecta esto a la eficacia del producto. En el perro, antes del tratamiento, pueden utilizarse champús emolientes, pero reducen la duración de la protección frente a las pulgas a aproximadamente 5 semanas cuando se utilizan semanalmente después de la aplicación del producto. Un baño semanal con un champú medicado de clorhexidina al 2% no afectó a la eficacia contra las pulgas durante un estudio de 6 semanas de duración. No se debería permitir que los perros nadasen en arroyos o estanques durante los 2 días después de la aplicación (véase las precauciones especiales para la eliminación del producto no utilizado). Puede haber una adhesión de garrapatas solas. Por esta razón, no se puede excluir completamente la transmisión de enfermedades infecciosas si las condiciones son desfavorables. Las pulgas de las animales a menudo infestan la cesta, el lecho y las áreas de descanso de éstos, como alfombras y cierto tipo de mobiliario que debería ser tratado, en caso de infestación masiva, con un insecticida adecuado, al inicio de las medidas de control y limpiado regularmente con aspiradora. Evitar el contacto del producto con los ojos y la boca. Las animales o las operarios con hipersensibilidad conocida a las insecticidas o al alcohol deben evitar el contacto con Frontline® Combo Spot On . Evitar el contacto del producto con los dedos. Si esto ocurre, lávense las manos con agua y jabón. Después de exposición ocular accidental, aclarar el ojo suavemente con agua pura. Lavarse las manos después de su uso. Los animales tratados no deben ser tocados hasta que el punto de aplicación del producto esté seco, y no se debería autorizar a los niños a jugar con los animales tratados hasta que el punto de aplicación estuviera seca. Por la tanto se recomienda que no trate a los animales durante el día, sino que se traten al atardecer, y que estos animales recientemente tratados no duerman con los propietarios, especialmente con los niños. No fumar, comer o beber durante la aplicación. **Posología:** La posología correspondiente a la dosis mínima recomendada es de 6,7 mg/kg de fipronil y 6 mg/kg de (S)-metopreno, por aplicación tópica sobre la piel. Así: •Una pipeta de 0,67 ml Frontline® Combo Spot On perro 2 – 10 Kg por perro de más de 2 kg hasta 10 kg p.v. •Una pipeta de 1,34 ml Frontline® Combo Spot On perro 10 – 20 Kg por perro de más de 10 kg hasta 20 kg p.v. •Una pipeta de 2,68 ml Frontline® Combo Spot On perro 20 – 40 Kg por perro de más de 20 kg hasta 40 kg p.v. Una pipeta de 4,02 ml Frontline® Combo Spot On perro >40 Kg por perro de más de 40 kg de p.v. •Una pipeta de 0,5 ml Frontline® Combo Spot On gato por gato de más de 1 kg de p.v. En ausencia de estudios de seguridad, el intervalo mínimo de tratamiento es de 4 semanas. **Modo de administración:** Mantener la pipeta derecha. Dar un golpecito en la parte estrecha de la pipeta para asegurarse de que todo el contenido permanece dentro del cuerpo principal de la pipeta. Romper la punta de la pipeta de un gesto seco en dirección hacia atrás. Separar el pelaje del dorso del animal en la base del cuello, enfrente de las omoplatas, hasta que la piel sea visible . Colocar la punta de la pipeta sobre la piel y apretar varias veces la pipeta para vaciar totalmente su contenido directamente sobre la piel en una mancha. **Sobredosificación (signos, procedimientos de emergencia, antídotos):** No se han observado reacciones adversas en estudios de seguridad realizados en la especie de destino, en cachorros y gatitos de 8 semanas de edad, perros en crecimiento y perros de 2 kg y gatos de 1kg de pesa aproximadamente tratados una vez a cinco veces la dosis recomendada. El riesgo de presentarse reacciones adversas (véase efectos indeseables) no obstante puede aumentar cuando se sobredosifica, por lo tanto las animales deben ser tratados siempre con el tamaño correcto de pipeta correspondiente a su peso corporal. Después del tratamiento puede aparecer prurito. La aplicación de una sobredosis del producto puede causar aspecto pegajoso del pelo en el punto de aplicación. No obstante, si ocurriera esto, desaparecerá dentro de las 24 horas después del tratamiento. **Precauciones especiales de almacenamiento:** No almacenar por encima de 30ºC. Almacenar en su envase original. **Presentaciones comerciales y números administrativos de identificación:** Frontline® Combo Spot On perro 2 -10 kg Nº de registro 1534 ESP. Caja con 1 tarjeta blíster con 3 pipetas de 0,67 ml con la punta estriada. •Frontline® Combo Spot On perro 10 -20 kg: Nº de registro 1535 ESP.Caja con 1 tarjeta blíster con 3 pipetas de 1,34 ml con la punta estriada •Frontline® Combo Spot On perro 20 - 40 kg: Nº de registro 1536 ESP. Caja con 1 tarjeta blíster con 3 pipetas de 2,68 ml con la punta estriada. •Frontline® Combo Spot On perro > 40 kg: Nº de registro 1537 ESP. Caja con 1 tarjeta blíster con 3 pipetas de 4,02 ml con la punta estriada. •Frontline® Combo Spot On gato: Nº de registro 1538 ESP. Caja con 1 tarjeta blíster con 3 pipetas de 0,50 ml con la punta estriada. **Nombre y dirección del titular de autorización de comercialización:** MERIAL LABORATÓRIOS S.A. C/Tarragona nº161 ..Locales D/E - 08014 Barcelona. FABRICADO POR MERIAL, 29 Avenue Tony Garnier - 69007 Lyon, Francia. PRESCRIPCIÓN VETERINARIA.

MERIAL

www.merial.com