

Bem-estar animal

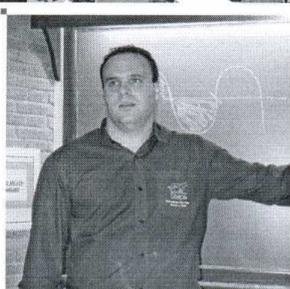
Bem-estar animal e abate humanitário

Treinamento específico apresenta técnicas de bem-estar animal e abate humanitário a profissionais de frigoríficos. Equipes do Steps estiveram no interior de São Paulo e percorreram os campi da Esalq e da Unesp para capacitar técnicos, fiscais, professores e alunos.



▲ Público do dia do treinamento de abate humanitário de aves, na Esalq

▲ José Rodolfo Ciocca, supervisor e capacitador do Steps



Mais de 90 pessoas estiveram presentes no último dia 6 de abril, em um dos auditórios do campus da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), em Piracicaba, SP, para o curso de Bem-Estar e Abate Humanitário de Frangos, promovido pelo Programa Nacional de Abate Humanitário (Steps). Este programa é uma iniciativa da WSPA Brasil (Sociedade Mundial de Proteção Animal) em parceria com o Ministério da Agricultura (Mapa) e tem como objetivo apresentar técnicas de manejo pré-abate, que visam o bem-estar animal, e capacitar os profissionais de frigoríficos a aplicar o abate humanitário (sem dor). Na Esalq, o curso teve o apoio do Núcleo de Pesquisa em Ambiente (Nupea). Segundo o professor e coordenador do Nupea, Iran José Oliveira da Silva, a preocupação com a questão do bem-estar para animais de produção vem aumentando ano a ano e já está refletindo na escolha das grandes redes de alimentação sobre os seus fornecedores de carnes e produtos de

origem animal. “Este treinamento de bem-estar animal é muito importante para a disseminação das técnicas de manejo e de abate humanitário. Hoje, temos aqui profissionais de frigoríficos, empresas do setor de carnes, professores e estudantes em busca desta capacitação”, explica.

Técnicas de manejo pré-abate e abate humanitário

O curso do Steps, na Esalq, foi ministrado por José Rodolfo Ciocca e Tatiane Dandin, integrantes do Programa. As técnicas de manejo pré-abate e de abate humanitário foram apresentadas em três dias (entre 5 e 7 de abril) e divididas por espécies de animais de produção: no dia 5, o curso abordou as técnicas para bovinos; no dia 6, foi a vez dos frangos; e no dia 7, a capacitação foi para os profissionais que atuam no abate de suínos. De acordo com os profissionais do Steps, este curso é itinerante, pode ser realizado em qualquer região do País.

No caso do curso de aves, o conteúdo do programa abordou desde o comportamento do frango durante a apanha e o transporte ao frigorífico, conforto térmico, ambiente da área de espera, estrutura da linha de pendura, condição física e abate emergencial, insensibilização elétrica, técnica de sangria, bem-estar animal X qualidade da carne. Segundo o palestrante José Rodolfo Ciocca, a etapa da insensibilização das aves é a que requer mais cuidado e atenção dentro do frigorífico para a adequação às orientações de bem-estar animal. “No Brasil, o método usado para a insensibilização das aves é o da eletronarcole. Dessa forma, é preciso regular direitinho a frequência elétrica na cuba de imersão e o tempo em que a ave deve ficar submersa nela, ou seja, a frequência deve estar entre 120 e 150 ampères e o tempo de imersão de cada ave entre 3 e 8 segundos”, explica. De acordo com ele, estas medidas garantem a insensibilização imediata da ave, sem que ela sinta dor ou sofra. “Com a ave totalmente insensibilizada a etapa seguinte, que é a da sangria, seguirá de forma uniforme e eficiente”.

Durante a mesma data, outra equipe do Steps esteve no campus da Unesp, em Jaboticabal, para a realização do mesmo curso, com igual programa.

Saiba mais sobre os trabalhos e os treinamentos do Steps: www.wspabrasil.org/latestnews/2009/Lancamento-do-Programa-Nacional-de-Abate-Humanitario-STEPs.aspx.

