



Riesgos en la Actividad Avícola

Higiene y Seguridad en la Producción Aviar

- El manejo de los animales en esta actividad engloba menores riesgos que en otras, pero existen importantes cuestiones a atender.
- El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria en su Resolución 614/97 estableció las normas para la habilitación de establecimientos avícolas de producción y para manejo higiénico de los desperdicios que de ellos se derivan.

Características de los galpones avícolas

Ambiente
Interno

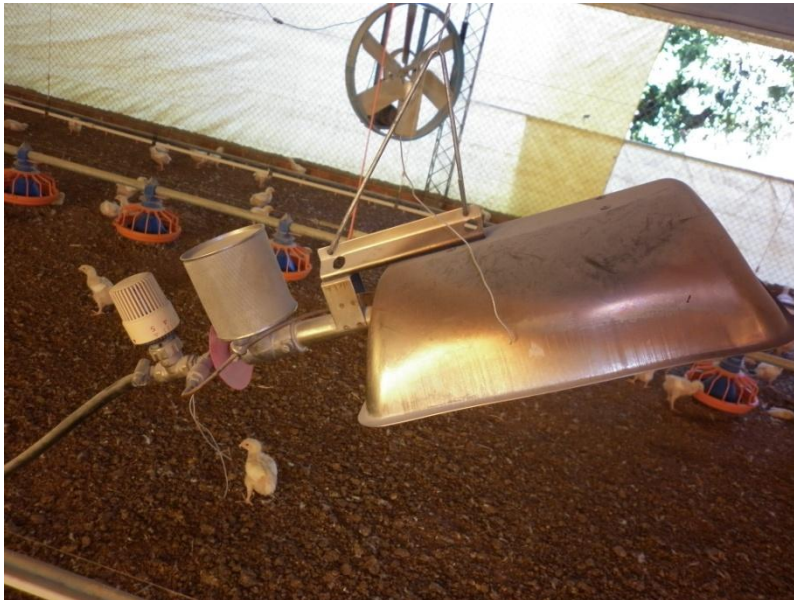


El manejo adecuado de los galpones avícolas debe:

- ❑ Proveer calor en épocas frías.
- ❑ Refrescar a las aves en épocas cálidas.
- ❑ Evitar el exceso de humedad.
- ❑ Reducir el nivel de amoníaco que se produce por las excretas.
- ❑ Garantizar la calidad del aire.

Implementos utilizados:

- **1. Fuentes de Calor.** Las más utilizadas en nuestra zona son las Campanas con quemadores a gas: pueden trabajar con garrafas, tubos de gas, depósitos centrales de gas.



Implementos utilizados:

- **2. Bebederos**
- **A) Para pollitos BB:** Se emplean bebederos de plástico por sus características de practicidad y durabilidad.
- **B) Aves Adultas:** Son automáticos, trabajan con flotantes o con válvulas automáticas. Se encuentran de diferentes modelos: lineal, planetario, de copa y tipo niple.



Implementos utilizados:

- **3. Comederos:**
- **A) Para pollitos BB:** Se emplean recipientes de baja altura, en función del tamaño de las aves, para permitir que el BB tenga fácil acceso al alimento.
- **B) Aves Adultas:** Se utilizan 2 tipos: tipo tolva de llenado manual o automáticos. Hay en el mercado diferentes modelos que tienen como principio de funcionamiento la distribución del alimento mediante una cadena que lo lleva desde una tolva que se encuentra en el galpón hasta cada uno de los comederos.

Implementos utilizados:

□ 3. Comederos:



Implementos utilizados:

- **4. Ventiladores o extractores:**
- Se distribuyen a lo largo del galpón (**ventiladores**) o en los extremos (**extractores**) con el objeto de acelerar el movimiento del aire dentro del mismo, bajar la temperatura y remover la humedad.



Implementos utilizados:

- **5. Instalaciones Eléctricas:**
- Dentro de un galpón avícola es importante la intensidad lumínica y la uniformidad de la luz en las áreas frecuentadas por las aves.
- Las fuentes de iluminación pueden ser **lámparas** o **tubos fluorescentes**.



Limpieza y Desinfección de las instalaciones e Implementos

- **Los aspectos de limpieza y desinfección a tener en cuenta son:**
- *Higiene en las instalaciones.*
- *Higiene en la eliminación de cadáveres.*
- *Higiene del personal.*
- *Higiene en la explotación de las aves.*
- *Limpieza y desinfección de los galpones.*
- *Control de la calidad del agua.*
- *Limpieza y desinfección de silos.*
- *Control de la proliferación de insectos, ratas y ratones.*

Limpieza y Desinfección de las instalaciones e Implementos

- **Los aspectos de limpieza y desinfección a tener en cuenta son:**
- *Una vez retiradas las aves, se procede a limpiar y desinfectar cada galpón, antes del ingreso del siguiente lote de animales.*
- *La limpieza del galpón consiste en lavar con agua a presión el techo, cortinas y el piso. La desinfección se realiza con la ayuda de un compresor utilizando diferentes desinfectantes.*



Riesgos

1. Riesgos Biológicos.
2. Riesgos Químicos.
3. Riesgos Físicos.

1. Riesgo Biológicos.

- La manipulación de las heces entraña **riesgos de contraer zoonosis**; deberán cuidarse dichas operaciones y utilizar vestimenta adecuada.
- La extracción de las aves muertas del galpón, se debe realizar con guantes, ya que los animales pueden haber muerto por una enfermedad y de ésta manera se evita el contagio de **zoonosis**.



2. Riesgos Químicos.

- En las tareas de desinfección, en la que se utilizan piojicidas y otros insecticidas, es de suma importancia para mantener la sanidad de las aves dentro del establecimiento, y se presenta **riesgo de intoxicación química**. Para evitarlo se recomienda utilizar equipos de protección adecuada.



2. Riesgos Químicos.

- Es importante destacar que el operario que ingrese al galpón a realizar la limpieza, alimentar o revisar los animales debería ingresar con una **protección buco-nasal** debido a la alta polución.



3. Riesgos Físicos.

□ **Movimiento de Cargas:**

- En el caso de suministro de alimento de forma manual, el operario debe transportar las bolsas de alimento de 50 kg. hasta los comederos ubicados dentro del galpón. Esta tarea exige un gran esfuerzo físico por parte del operario.



3. Riesgos Físicos.

- **Movimiento de Cargas:**
- En la actualidad, la gran mayoría de los establecimientos cuenta con sistemas automatizados de distribución de alimentos.



3. Riesgos Físicos.

□ **Riesgos Eléctricos:**

- Las lámparas de incandescencia deberán estar dotadas de globos protectores y nunca próximas a la cama (compuesta de materiales altamente incendiables), y así **evitar posibles incendios.**
- Las estufas o lámparas térmicas deberán estar equipados con un reflector y una defensa que disminuya el riesgo de contacto con el foco de calor. No se colocarán a una distancia inferior de 50 cm del material utilizado como cama.

3. Riesgos Físicos.

- **Riesgos Eléctricos:**

- En estos lugares se instalarán extintores de incendio en lugares fácilmente accesibles y de tipo adecuado al riesgo.



3. Riesgos Físicos.

- ❑ **Riesgos Eléctricos – Tableros:**
- ❑ Puede observarse la complejidad de este tipo de tableros y la necesidad de que sea manejado por gente capacitada para ello. Existe posible riesgo eléctrico en instalaciones mal mantenidas.

