

VIDA PROFESIONAL DEL DR. JOSE VILACIS ARGILA VETERINARIO ESPECIALISTA EN CARNES PORCINA A NIVEL EUROPEO

PROFESSIONEL LIFE OF DOCTOR IN VETERINARY JOSE VILACIS ARGILA

Roca Torras, Jaime

Doctor en Veterinaria. Presidente de la Asociación Catalana de Historia de la Veterinaria (ACHV)

RESUMEN

D. José Vilacis Argila, Veterinario Especialista en Carnes porcinas a nivel europeo.

Nació en Vic (Barcelona) en 1931 y acabó Veterinaria en Zaragoza (1954). A partir de 1957, se dedicó exclusivamente a Industrias Cárnica porcinas, en una industria de Vic, dedicada al salchichón y similares, pero después ya sólo productos cocidos del cerdo.

A partir de 1960, salió al extranjero (Francia, Alemania, Inglaterra, etc.). Y asistió y participó en los "Congresos Internacionales de la Carne", "Congresos de la IPVS", etc.

Publicó artículos en la revista FILON. Dio clases de su Especialidad, en la Facultad de Farmacia de Barcelona (1987-89) y también en la Universidad Politécnica de Barcelona (1989-94) etc.

SUMMARY

José Vilacis Argila, Veterinarian, european especialist in porcine.

Born on 1931 in Vic (Barcelona). He graduated in Veterinary Sciences at University of Zaragoza in 1954. From 1957, he devoted himself exclusively to the porcine industry, first of all in an sausage factory in his home town, afterwards only in the field of porcine cooked products.

From 1960, he travelled abroad (France, Germany, England, etc.) and participated in the International Meat Congresses, IPVS Congresses, etc. He also published articles in the magazine FILON and taught his speciality at the Pharmacy School of Barcelona (1987-89) and the Technical University of Catalonia (1989-94).

&&&&&&&&&&

Presentación

José Vilacis Argila nació en Vic (Barcelona) en 1931, hijo de Ramón y Eugenia en el seno de una familia agrícola-ganadera, establecida en la Masía Vilacis de Munt de Taradell (Barcelona).

Cursó el Bachillerato en Vic y después estudió Veterinaria en Zaragoza (1949-54). Fue el primer miembro familiar en cursar estudios universitarios.

Su primer contacto en la elaboración de productos cárnicos fue con la matanza domiciliaria del cerdo en la finca, dos veces al año (octubre y febrero).

Este evento se realizaba en las masías de Vic desde tiempo inmemorial, saliendo un producto de excelente calidad y que era el salchichón. El microclima de la zona era un factor determinante, para que fuera en aumento la producción de salchichón, hasta que a mediados del siglo XIX se empezará a elaborar ya en plan industrial, apareciendo el Salchichón de Vic.

Después de cumplir el servicio militar en 1955, pasó al Laboratorio Cerealista del Dr. Quintana en Barcelona, para realizar análisis bioquímicos sobre cereales y piensos compuestos, y en 1956 montó un laboratorio similar en la fábrica de "Piensos Punti" de Vic, y que fue el primer laboratorio de la comarca. Pero a partir de 1957 ya, exclusivamente, se dedicaría a las Industrias Cárnicas.

Intensificó el estudio de idiomas (Inglés, francés y alemán) y que le resultaría muy útil en su especialización.

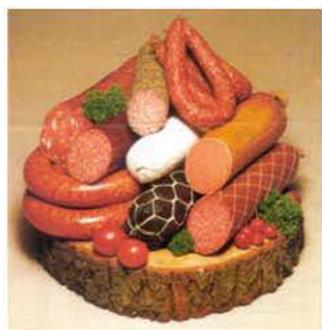
Cursó las disciplinas para Doctorado en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza.

Diplomado en Industrias Cárnica en 1962 (Facultad de Veterinaria de Madrid) y en Análisis de Alimentos en la Facultad de Farmacia de Barcelona (1973).

Actividad en la industria cárnica

Entró en 1957 en la industria cárnica privada, propiedad de José Erre Musach para solucionar problemas técnico-sanitarios. Esta industria estaba ubicada en Vic y como es lógico, se dedicaba a la fabricación de salchichón y otros productos curados, y algún que otro cocido para aprovechar al máximo las canales del cerdo. Entró a trabajar en otoño cuando empezaba la "campaña chacinera en las industrias". La duración de ésta, era incierta ya que se iniciaba cuando dejaba de hacer calor y terminaba a la primavera del año siguiente con los primeros calores. Todo proceso de elaboración dependía del frío que aportaba el tiempo.

En aquellos días la industria contaba con dos reducidas cámaras frigoríficas, una para el género fresco y otra para las salazones. Madera, hierro y algo de aluminio eran los componentes de las mesas, bandejas, estanterías y demás utensilios de trabajo.



Su primer cometido fue asegurar los procesos de salazón, nitrificación, curado de jamones y productos embutidos, objetivo principal era que la industria no quedara limitada en la campaña chacinera. La única solución estaba en el desarrollo de productos cocidos.

Por otra parte, la problemática que tenían tocineros y charcuteros de la comarca, cuando empezaba el calor, venía dada en qué hacer con los jamones y paletas de las canales del cerdo. La apuesta fue dedicar la industria a la elaboración de jamón y paleta cocidos.

Desde la perspectiva actual, empezamos terciermundistas pero en 1960 ya era la única industria de la comarca, y quizás de España que se dedicaba exclusivamente, a la fabricación de jamón y paletas cocidos.

En 1960 hizo su primera salida al extranjero para progresar en conocimientos técnicos. En España, y en concreto en Madrid y Barcelona, no había dónde aprender y plantear problemas. Fue al "Centre Technique de la Salaison de la Charcuterie et des Conserveries de Viandes". En 1962 estuvo en Alemania en Centros especializados de Munich y Dachau. A partir de aquí decidió suscribirse a revistas técnicas internacionales, gracias al impulso de D. Ángel Yubero Cárcamo, veterinario municipal de Madrid y Profesor de Industrias en la Facultad de Veterinaria de Madrid.

Actividad relacionada con Sanidad

El primer contacto con el Jefe de Sanidad Veterinaria de Barcelona vino motivado por la implantación definitiva del "Carnet de recogida de Piezas Selectas del Cerdo". El responsable provincial era el Dr. Agenjo Cecilia. Al dedicarse la industria exclusivamente a jamón y paleta cocidos, no se podían comprar canales, sino solo jamón y paleta, y estas piezas las podían suministrar tocinerías que sacrificaban cerdos. Para regular sanitariamente esta recogida domiciliaria de carne fresca, fue la implantación del mencionado carnet. Las tocinerías, al poder vender a la industria las piezas más caras del cerdo, empezaron a sacrificar más cerdos en los mataderos municipales, porque tenían lo más caro vendido. Esto redundó en una mayor producción de cerdos en la comarca de Vic. Este "Carnet de recogida de Piezas Selectas del Cerdo", que en un principio iba con la fotografía del industrial dueño de la fábrica, pasó a ser un permiso que daba la Dirección general de Sanidad a las industrias que lo solicitaban, para imponer unos mínimos de

preceptos higiénicos a cumplir. Con la aparición de las salas de despiece desapareció este *"modus operandi"*.

Con motivo de la aparición en 1960 de la Peste Porcina Africana en la comarca de Vic, junto con los veterinarios titulares de la comarca, tuvimos una reunión con los máximos responsables de la Sanidad Veterinaria Nacional, Delgado Calvete por el ministerio de Gobernación y Compairé Fernández por el de Agricultura. Mi petición fue que autorizaran a las industrias que sólo elaboraban productos cocidos a trabajar tal y como se estaba haciendo, ya que cocer la carne era una manera de sanearla. Este punto de vista fue aceptado. A la industria que hacía producto curado se le aplicó un control sanitario mucho más estricto y a las que hacían sólo cocidos se les exigieron sólo medidas más estrictas desde el punto de vista higiénico-sanitario en la recogida de piezas selectas frescas, en la tocinería u otras industrias.

Cuando ya se utilizaban los fosfatos, en colaboración con el veterinario del Ayuntamiento de Barcelona, Amo Visier, programamos el siguiente protocolo analítico: Suministrar fosfatos de los utilizados para la elaboración del jamón cocido al Laboratorio Municipal, que los tuvieron como patrones se habían elaborado jamones cocidos, unos con la incorporación de la salmuera fosfatada mediante el bombo de masaje, y otros, inyectando con multiagujas. Se envió al laboratorio un jamón de cada tipo, hicieron análisis de distintas zonas de cada una de las piezas. El Laboratorio Municipal de Barcelona afinó su sistema analítico y nos cercioramos de que al utilizar fosfatos era necesaria la inyectora multiaguja, para que quedara bien repartido el fosfato en el jamón.

Al utilizar los fosfatos, al cocerse directamente los jamones dentro la lata, el jugo que desprendían por la cocción contenía fosfatos, los cuales atacaban el estañado interior de las latas, si se conservaban mucho tiempo. Al fabricante que proporcionaba las latas dijimos que comprara láminas de hojalata de mejor calidad. Su contestación fue de que compraba las mismas de fabricación nacional que había para conserveros, y la industria que más consumía era la de conservas vegetales. Entonces hubo un peregrinaje hasta encontrar algunos lacados que aguantaran la agresión de los fosfatos. Más de dos años se tardó en encontrar algo efectivo.

En la elaboración de *"butifarra fresca"* y salchichas, los charcuteros y tocineros utilizaron sulfitos desde siempre. Con el traspaso de las competencias en materia sanitaria a la Generalitat de Cataluña, la Consejería de Sanidad empezó una campaña contra esta práctica, prohibiendo la utilización de los aditivos..

La primera consecuencia que se hizo en Cataluña fue no registrar sanitariamente aditivos que contuvieran sulfitos. Los charcuteros catalanes utilizaban preparados de industrias del resto de España, ya que la Administración si que permitía la existencia de sulfitos para la carne picada fresca.

Un fabricante de aditivos, perjudicado por este problema, solicitó si existía alguna idea para solucionarlo. Se estudió el tema y la solución era presentar a la Dirección General de Sanidad del Estado una memoria de lo que ocurría y solicitar de la Administración, de que la Sanidad fuera *"la misma para toda España"*. La Dirección General del Estado exigió a la Generalitat la admisión de aditivos que admite la Administración Central, y retiró a la Generalitat el poder de decidir que aditivos registraba por su cuenta. Para evitar que en un próximo traspaso de poderes la Generalitat volviera al tema, se consiguió que desde Bruselas se autorizara para el producto típico catalán *"butifarra fresca"* los sulfitos.

Ante la mala calidad del jamón cocido que permite la normativa española se intentó, al menos para Cataluña, que se fabricara jamón cocido según la normativa francesa, se tuvo enfrente a la gran industria cárnica catalana que se opuso en nombre propio, como la asociación de industrias de la carne de Gerona, y también arrastró a la Federación Catalana

de Industrias de la Carne. La normativa está publicada en el Diario Oficial de la Generalitat pero el grupo de presión política la ha dejado enquistada.

Actividad científica

Para mejorar los conocimientos técnicos y estar al día de la tecnología punta en la industria cárnica, son recomendables las siguientes revistas:

“Die Felischwirtschaft” (alemana), y “Food Technology” (inglesa) y que son sin discusión las mejores. También son útiles, las siguientes revistas francesas:

- Revue Technique Veterinaire de l'Alimentation.
- Revue de l'Institut Technique du Porc.
- Porc Magazine.

Y que el veterinario Vilacis Argila, ya fue consultando a partir de 1962. Así como los Informe Técnicos de la OMS sobre Aditivos alimentarios.

Asistencia a congresos internacionales

Además de sus estancias en Francia y Alemania, asistió y participó activamente en los Congresos Internacionales de la Ciencia y Tecnología de la Carne, celebrados en Budapest (1979), Viena (1981), Madrid (1982), Parma (1983), Bristol (1984), Gante (1986), Copenhague (1989), Kulmbach (1991).

También asistió y participó en los Congresos científicos porcinos de la IPVS, celebrados en Copenhague (1980), Méjico (1982), Gante (1984).

En el II Congreso Mundial de Tecnología de los Alimentos (Barcelona 1987), fue Miembro del Comité Científico y Vice-Chairman en dos sesiones de trabajo.

Publicaciones

En la revista FILÓN (revista técnica al servicio de la Industria Cárnica), entre 1979 y 1982 publicó unos 15 artículos sobre su especialidad.

Nombramientos y docencia

Miembro fundador, en 1979, de la Asociación Catalana de las Ciencias de la Alimentación, que es miembro de la Unión de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de España y del Institute of Food Technologists de U.S.A. y por otra parte, es una filial de l'Institut d'Estudis Catalans. Durante ocho años perteneció a su Junta directiva.

En los cursos académicos 1987-88 y 1988-89, impartió clases teóricas en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona (División de Ciencias de la Salud) sobre el tema: “*Tecnología y calidad de los Alimentos*”.

En los cursos académicos de los años 1989 al 1994, impartió clases teóricas en la Facultad de Farmacia de la Universidad Politécnica de Barcelona en los cursos de postgrados del “Master de Biotecnología Alimentaria”, dentro del bloque “Introducción a la Producción Animal”, el tema: “*Producción de carne de cerdo*”

Vilacis Argila, ha señalado que si bien en nuestras Facultades de Veterinaria, ya se cursan algunas especializaciones y con éxito, en cambio falta, la de Especialista en “*Tecnología de Industrias Cárnica*” dotada con muy buen profesorado eficiente, muchas prácticas y gran duración (dos años), debería haber una en España. La potente industria cárnica española, lo está pidiendo.