

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

Departamento de Ciencias Pecuarias



**PASANTÍA EN LABORATORIO LABSER RANCAGUA: SALMONELOSIS EN
ESPECIE *Gallus gallus* Y PRUEBAS DIAGNÓSTICAS PARA SEROTIPOS
Salmonella pullorum Y *Salmonella gallinarum***

**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO
A LA FACULTAD DE CIENCIAS
VETERINARIAS DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO
DE MÉDICO VETERINARIO**

ALBERTO VALENTINO ARAVENA CORREA

CONCEPCIÓN – CHILE

2016

I. INTRODUCCIÓN

La pasantía fue realizada en el laboratorio LABSER Rancagua y tuvo como objetivos conocer los distintos protocolos y análisis de muestras de origen avícola, como determinar la presencia de distintos patógenos bacterianos, principalmente en heces y huevos que representan la mayor parte de las muestras que provienen desde planteles avícolas.

La exposición del tema sobre salmonelosis aviar y las pruebas diagnósticas para serotipos específicos se debe al impacto económico y sanitario que tiene esta enfermedad tanto en la producción avícola como a la salud pública, datos que se entregarán con el desarrollo de este trabajo de título.

Antecedentes de la Institución

El laboratorio LABSER Rancagua fue fundado el año 2000 y hoy se encuentra ubicado en camino vecinal 950, Ruta H-30, Ciudad de Rancagua, Región del Libertador Bernardo O'Higgins. El año 2012 se crea LABSER Puerto Montt, prestando servicios principalmente a la industria acuícola. LABSER Ltda., junto con sus 2 filiales, pertenecen a la empresa VETERQUIMICA S.A; cuyas actividades comenzaron en el año 1969 bajo la iniciativa del Químico Farmacéutico Luis Arrieta Castroviejo.

LABSER Rancagua comenzó a prestar servicios de análisis y asesorías el año 2000 para la industria pecuaria, agroindustrial, acuícola, láctea, de mitílidos y alimentos en general, debido a su ubicación próxima a grandes empresas agroindustriales, siendo una necesidad tener un laboratorio cercano para un expedito manejo de muestras y resultados a corto plazo. Actualmente el laboratorio está bajo la supervisión del Gerente General Sebastián Meyer R.

LABSER, funciona bajo un sistema de gestión de calidad acreditado bajo la ISO/IEC 17025:2005. Está acreditado por el Instituto Nacional de Normalización (INN-Chile), Entidad Nacional de Acreditación (ENAC- España), y el Consejo de Acreditación de Holanda (RvA-Holanda). El laboratorio cuenta con autorizaciones

del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Comisión Nacional del Suelo (CNA), entre otras.

La importancia del laboratorio se debe básicamente por el servicio que entrega, que es asegurar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios para uso humano y animal mediante el análisis de muestras, donde realizando diferentes técnicas de diagnóstico se entrega un informe y asesoría óptima al cliente para elaborar su producto con las normas de inocuidad que exige tanto el mercado nacional como el extranjero. Dentro de las funciones que ofrece el laboratorio LABSER se destaca el análisis microbiológico (bacterias, virus, hongos); análisis nutricionales de frutas, suelo y foliar; dioxinas, furanos y dl-PCBs; multiresiduos de pesticidas; micotoxinas, metales pesados; aguas y riles; capacitación, entre otros.

Visión: entregar soluciones innovadoras a los clientes de la industria alimentaria, aportando valor al desarrollo de sus negocios.

Misión: satisfacer las necesidades de seguridad alimentaria de los clientes.

Objetivo: proporcionar servicios analíticos, soluciones integrales, confiables y oportunas con profesionales de excelencia y la tecnología más avanzada.

Cabe destacar que las funciones del laboratorio microbiológico se orientan básicamente en satisfacer las necesidades de capacitación de los clientes, proponiendo acciones de capacitación concretas, las que se llevan a cabo en el lugar de trabajo o en las mismas dependencias del laboratorio. Por otra parte el laboratorio químico proporciona programas de auditorías a los procesos e instalaciones, basado en la construcción de un formato de evaluación a los proveedores, que incluya los estándares establecidos por los clientes, basados en las buenas prácticas de manufactura, análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y de gestión de calidad en prevención y manejo de alimentos (BRC) (Nota a pie de página).