

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v5i6.3108>

Riesgos de introducción de la Peste Porcina Africana a Honduras por el Aeropuerto Internacional Palmerola

Risks of introduction of African Swine Fever to Honduras through the Palmerola International Airport

Norlan Octavio Hernández Rodríguez

norlanoctavio@yahoo.com

<https://orcid.org/0009-0007-4956-0518>

Universidad Nacional Francisco Luis Espinoza Pineda
Estelí – Nicaragua

Tomás Antonio Erazo Solís

tomas_erazo@yahoo.es

<https://orcid.org/0009-0001-6012-9194>

Universidad Nacional Francisco Luis Espinoza Pineda
Estelí – Nicaragua

Artículo recibido: 22 de noviembre de 2024. Aceptado para publicación: 06 de diciembre de 2024.
Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen

Este proyecto toma lugar con la finalidad de evaluar los riesgos de introducción de Peste Porcina Africana a Honduras por el Aeropuerto Internacional de Palmerola, de modo que se pueda proporcionar información precisa sobre una situación de riesgo específica de afectaciones animales que ha demostrado tener un elevado potencial de deterioro para la industria porcina. Con este fin se ha desarrollado una metodología de enfoque mixto, alcance descriptivo y diseño no experimental para la aplicación de tres distintas técnicas de recolección de datos en forma de revisión documental para la evaluación de bases de datos y de entrevista dirigidas a 18 oficiales de cuarentena y cuatro auxiliares de tratamiento cuarentenario. Los resultados del estudio indicaron que en el 48.54% de los decomisos se encuentra carne de cerdo en el equipaje de extranjeros que intentan ingresar a Honduras, por lo que existe un riesgo latente del ingreso de la Peste Porcina Africana al país por medio de productos derivados del cerdo.

Palabras clave: peste porcina africana, decomiso, palmerola, producto cerdo

Abstract

The objective of this project is to assess the risks of introduction of African Swine Fever into Honduras through the Palmerola International Airport, in order to provide accurate information on a specific animal health risk situation that has shown a high potential for deterioration for the swine industry. To this end, a methodology of mixed approach, descriptive scope and non-experimental design was developed for the application of three different data collection techniques in the form of a documentary review for the evaluation of databases and interviews with 18 quarantine officers and 4 quarantine treatment assistants. The results of the study indicated that in 48.54% of the seizures, pork was found in the luggage of foreigners trying to enter Honduras, so there is a latent risk of African Swine Fever entering the country through pork products.

Keywords: african swine fever, confiscation, palm grove, pork product

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicado en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons. 

Cómo citar: Hernández Rodríguez, N. O., & Erazo Solís, T. A. (2024). Riesgos de introducción de la Peste Porcina Africana a Honduras por el Aeropuerto Internacional Palmerola. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 5 (6), 1588 – 1603.
<https://doi.org/10.56712/latam.v5i6.3108>

INTRODUCCIÓN

La Peste Porcina Africana (PPA), según fue investigada por Montgomery et al. (2010), se trata de una enfermedad no zoonótica hemorrágica altamente contagiosa que afecta a los cerdos domésticos, jabalís verrugosos, jabalí africano, es causada por un virus de la familia Asfarviridae Asfivirus. Es una enfermedad viral que puede propagarse muy rápidamente en las poblaciones de cerdos y persistir por mucho tiempo en productos y subproductos porcinos y en el medio ambiente, provocando altas pérdidas económicas y también tiene consecuencias sociales.

Su transmisión puede ser de forma directa e indirecta en la primera; la transmisión de cerdo a cerdo ocurre a través del tracto respiratorio superior y elimina el virus por todas las secreciones y excreciones con altas concentraciones (especialmente el fluido oronasal), el virus es persistente en sangre y tejidos después de muerto (residuos de alimentos crudos, contaminación ambiental (necropsia). La segunda por alimentación o desperdicios que contienen carne infectada, siendo la forma más común de transferir el virus en puertos, aeropuertos y supermercados, vectores biológicos y fómites (Montgomery et al., 2010).

De acuerdo a la duración infecciosa del virus, el OIRSA (2020) afirma que el virus de la PPA (vPPA) puede persistir durante meses en la carne de cerdo, la grasa y la piel, así como en diferentes tipos de productos de origen porcino, como salchichas y salami almacenados bajo condiciones experimentales a temperatura ambiente y negativa. En Rusia y en Letonia se ha detectado el vPPA en productos cárnicos (el 14.3% de las muestras analizadas de productos cárnicos fueron positivas a la detección del genoma), cerca de la frontera con Bielorrusia.

Esto enfatiza la relevancia potencial para esta ruta de transmisión de este virus. Por lo tanto, la alimentación con desechos de comida, la cual es una práctica común en los sistemas tradicionales de producción de cerdos a nivel extensivo y en predios de traspatio a nivel mundial, representa un papel importante en la transmisión del vPPA en cerdos domésticos.

Honduras mantiene intercambio con países donde está presente la PPA, existiendo importaciones de productos y subproductos de origen porcino, además es transportados por viajeros con fines comerciales y para consumo personal en pequeñas cantidades en sus equipajes. Los estudios han proporcionado la gama de posibles productos de cerdo contaminados, que podrían ser consumidos por cerdos domésticos susceptibles.

Es por ello que en este trabajo de investigación se pretende evaluar el riesgo de introducción de PPA a Honduras, específicamente por el Aeropuerto Internacional Palmerola, ya que es por donde existe mayor flujo de pasajeros procedentes de países donde está presente el virus (Asia, África y Europa); por lo tanto, esta investigación está dirigida a conocer el estado actual de la PPA y su control en el aeropuerto, debido a que esta enfermedad es una amenaza de alto riesgo para el país y la región, con un índice de mortalidad cercano al 100% según la Organización Mundial de Salud Animal [OMSA] (2022).

METODOLOGÍA

En esta investigación se aplicó un enfoque mixto, Hernández y Mendoza (2018), lo definen como aquel en el que son aprovechados tanto el enfoque cuantitativo como el enfoque cualitativo; al enlazar estos métodos, la investigación se convierte en un procedimiento sistematizado para la recolección de datos y su respectivo análisis con las técnicas correspondientes, generando un conocimiento mayor y más completo en cuanto al fenómeno de estudio.

Como alcance, o el grado de profundidad con el que se pretende indagar en el fenómeno para el cumplimiento de objetivos, fue seleccionado el de tipo descriptivo ya que se conocen las variables y

puesto que este permite obtener un conocimiento más preciso acerca del comportamiento, delimitación, efectos y posibles explicaciones sobre la ocurrencia del problema de análisis (Hernández y Mendoza, 2018).

El diseño seleccionado para este estudio es el no experimental, ya que, como su nombre lo indica, no requiere de la manipulación deliberada de variables. Este diseño se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para después analizarlos. De acuerdo a su temporalidad, el diseño es longitudinal, puesto que este se refiere a que la recolección de datos se llevará a cabo en un único momento (Arias, 2021).

En base a esta metodología y considerando el objetivo de estudio, se han considerado dos tipos de técnicas para la recolección de datos, siendo la primera de ellas la revisión documental, descrita por Martínez et al., (2023) como un proceso de recolección, organización y análisis de información sobre un tema en específico. Este método será aplicado en las bases de datos correspondiente al año 2023 donde se recopilarán hallazgos de los productos de origen porcino, los diferentes países de procedencia, las cantidades de producto transportadas, entre otros.

La segunda técnica de recolección de datos aplicada fue la entrevista, Lopezosa (2020) la caracteriza por su capacidad de recolectar información detallada de los sujetos de interés. En este caso, se diseñó una entrevista semiestructurada, la cual no será modificada durante su aplicación ni en el orden de las preguntas ni en su contenido, de esta forma, el análisis de resultados será más efectivo.

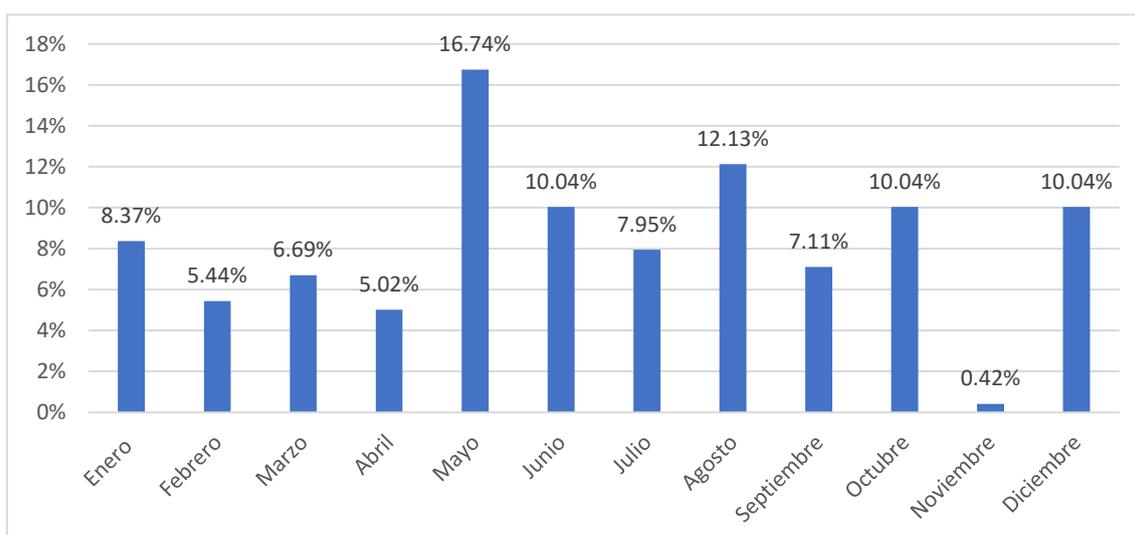
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Fecha en que se realizó el decomiso

El gráfico dos de acuerdo a la base de datos de decomisos de cárnicos en Palmerola para el año 2023 se ha obtenidos que el 16.74% de decomisos fue realizado durante el mes de mayo, mientras que el 12.13% es realizado en el mes de agosto, los meses de junio, octubre y diciembre se mantuvieron con un 10.04% de decomisos para cada uno de los meses antes mencionado.

Gráfico 1

Fecha en que se realizó el decomiso



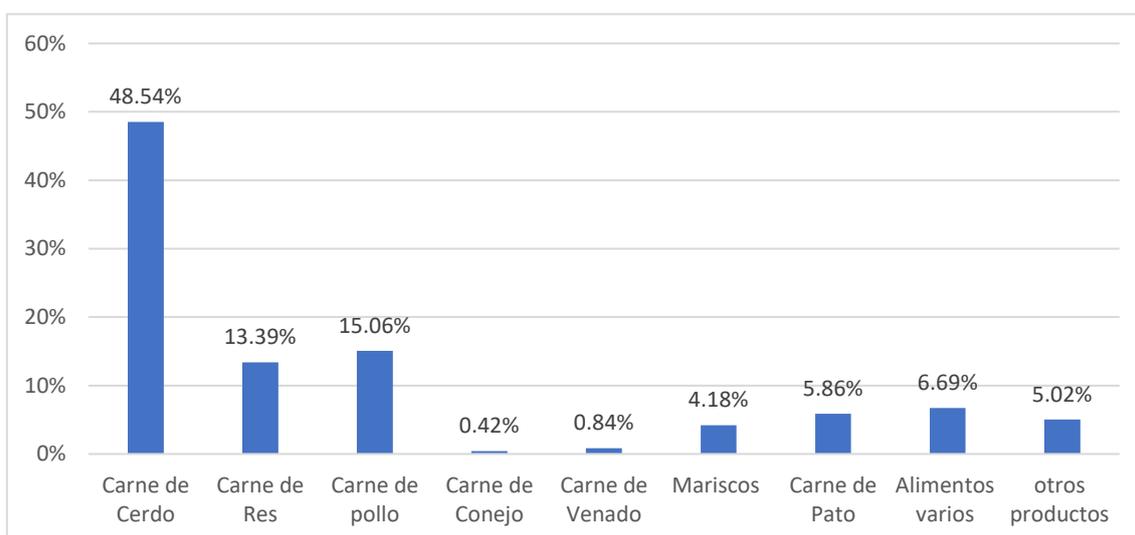
De acuerdo a la base de datos de decomisos de cárnicos en Palmerola para el año 2023 se ha obtenidos que el 16.74% de decomisos fue realizado durante el mes de mayo, mientras que el 12.13% es realizado en el mes de agosto, los meses de junio, octubre y diciembre se mantuvieron con un 10.04% de decomisos para cada uno de los meses antes mencionado; mientras que en ellos meses de abril solo se reportó 5.02% y para el mes de noviembre solo se obtuvo un 0.42% de decomisos; por lo que se puede concluir que la mayoría de los decomisos se dieron durante el mes de mayo.

Productos decomisados

Según los datos registrado en la base de datos del aeropuerto de Palmerola con relación al decomiso de productos se ha obtenido que el 48.54% ha sido carne de cerdo, mientras que el 15.06% fue carne de pollo, otros productos no alimenticios han sido de 5.02% y solo el 0.42% de decomisos fue carne de conejo; por lo que se puede concluir que la mayoría de productos que fueron decomisados el año 2023 fueron derivados de la carne de cerdo.

Gráfico 2

Productos decomisados

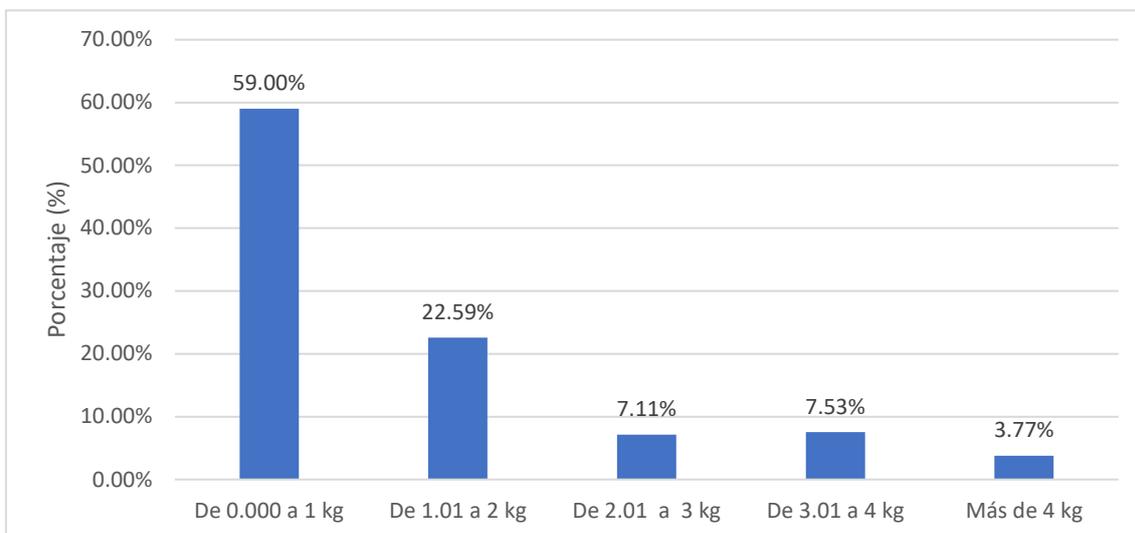


Productos decomisados en kilogramos (kg)

En la figura cuatro con relación a los motivos por los cuales se realizó el decomiso de productos cárnicos en el aeropuerto de Palmerola se encontró que el 64.16% por productos que no revelaban origen ni procedencia, el 22.12% por restricciones de SENASA, y sólo el 0.44% por instrucciones de SENASA; por lo que se puede llegar a la conclusión que uno de los principales motivos por los cuales se dan los decomisos de productos es porque el empaque no revela el lugar de origen, de manera que esto hace que los oficiales de cuarentena no puedan saber el origen, y como medida de mitigación de riesgo se realiza el decomiso del producto.

Gráfico 3

Cantidad de productos decomisados en kilogramos (kg)



Con relación a la cantidad de productos que fueron decomisados se ha obtenido que el 59% se encuentra entre los 0.000 kg a 1 kg de peso, mientras que el 23% contaba con pesos de 1.01 kg a 2 kg; siendo tan solo el 4% que tenían un peso mayor a los 4 kg; por lo que se puede concluir que la mayoría de los productos que se decomisaron su cantidad de encontraba entre los 0 kg hasta 1 kg.

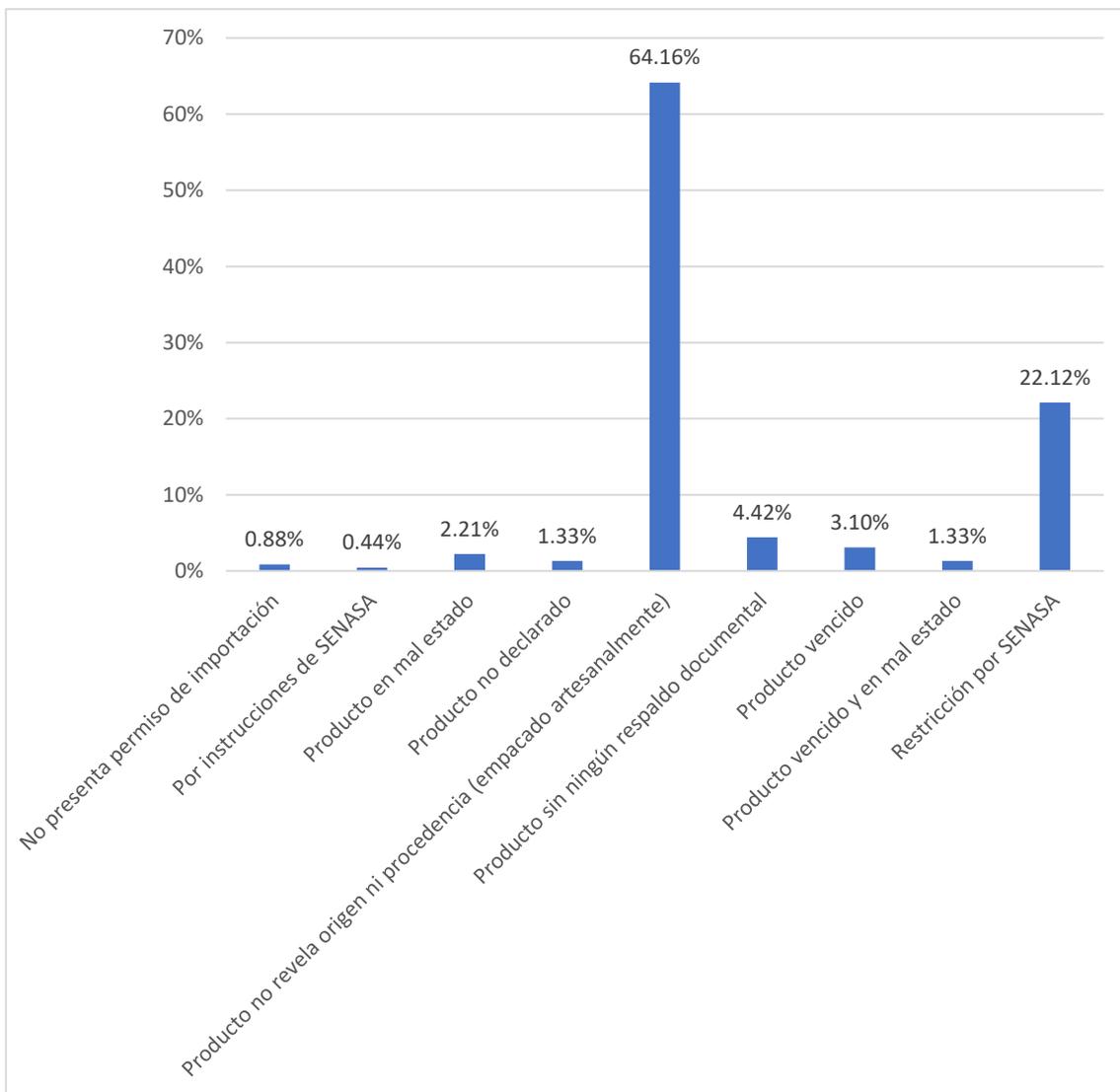
En un estudio realizado por Juárez (2022) indica que durante el año 2020 se decomisaron 37 unidades de producto cárnico el cual no contaba con especificaciones y para el año 2021 esta cantidad aumentó a 193 unidades.

Motivo del decomiso

Con relación a los motivos por los cuales se realizó el decomiso de productos cárnicos en el aeropuerto de Palmerola se encuentro que el 64.16% por productos que no revelaban origen ni procedencia, el 22.12% por restricciones de SENASA, y sólo el 0.44% por instrucciones de SENASA.

Gráfico 4

Motivo del decomiso



Por lo que se puede llegar a la conclusión que uno de los principales motivos por los cuales se dan los decomisos de productos es porque el empaque no revela el lugar de origen, de manera que esto hace que los oficiales de cuarentena no puedan saber el origen, y como medida de mitigación de riesgo se realiza el decomiso del producto.

País de origen

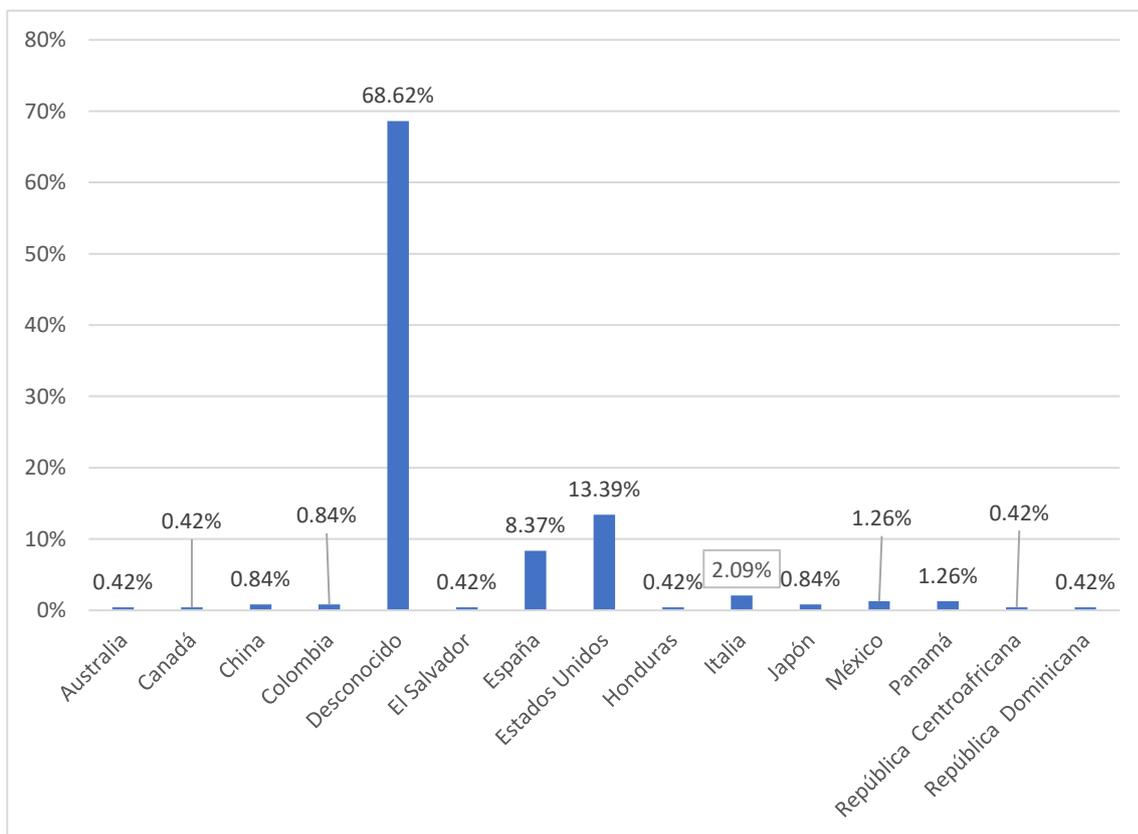
En la base de datos también es anotado el país de origen del producto en donde se ha obtenido que el 68.62% es de origen desconocido, mientras que el 13.39% tiene origen de los Estados Unidos, el 8.37% es de España y en el mismo porcentaje del 0.42% tiene origen de los siguientes países, Australia, Canadá, El Salvador, Honduras, República Centroafricana y República Dominicana.

(Argentina & SENASA, 2019) decomiso de seis patas de cerdo el país de origen fue China en el cual lo llevaba en maletas esto se realizó para prevenir la peste porcina africana.

(Porcina, 2019) indica que el decomiso se realizó a una pasajera que llegó en vuelo de conexión procedente de Los Ángeles y con país de origen China que transportaba carne de cerdo en su equipaje a Panamá.

Gráfico 5

País de origen

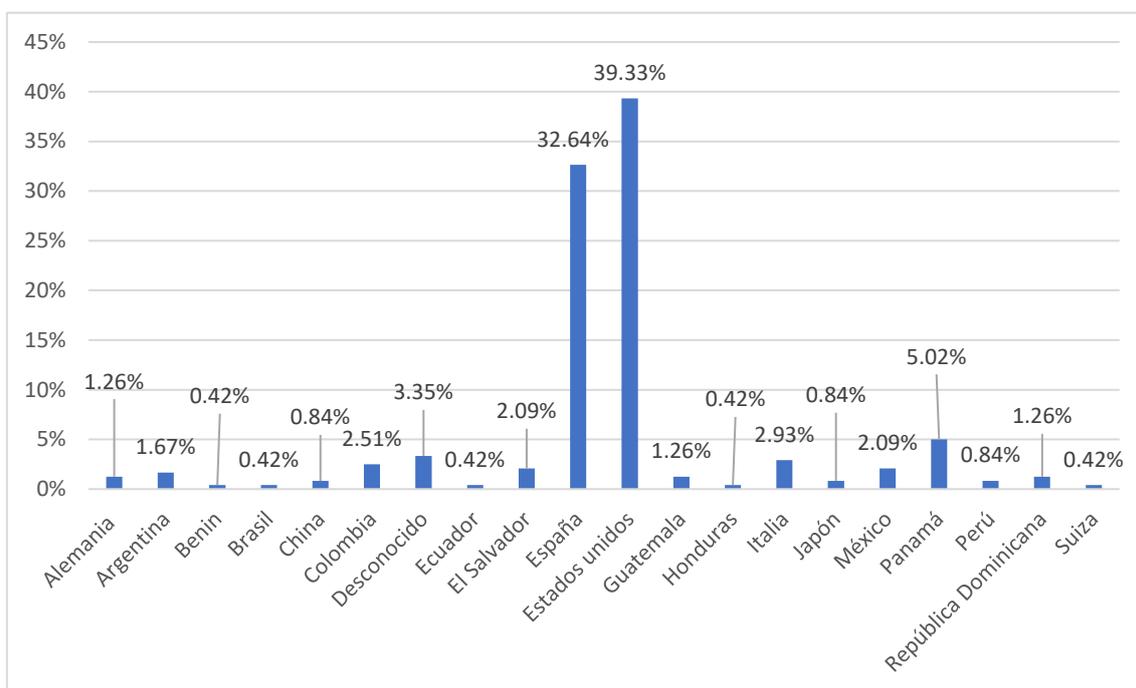


País de procedencia

De igual manera en la base de datos también es anotado el país de procedencia de los productos que han sido decomisados de los cuales el 39.33% es de Estados Unidos, el 32.64% es de España, el caso de México se obtuvo una procedencia de productos del 2.09% y solo el 0.84% proviene de Perú; por lo que se puede llegar a la conclusión que la procedencia de los productos decomisados en mayor porcentaje es de Estados Unidos y de España.

Gráfico 6

País de procedencia



Operaciones y áreas de inspección

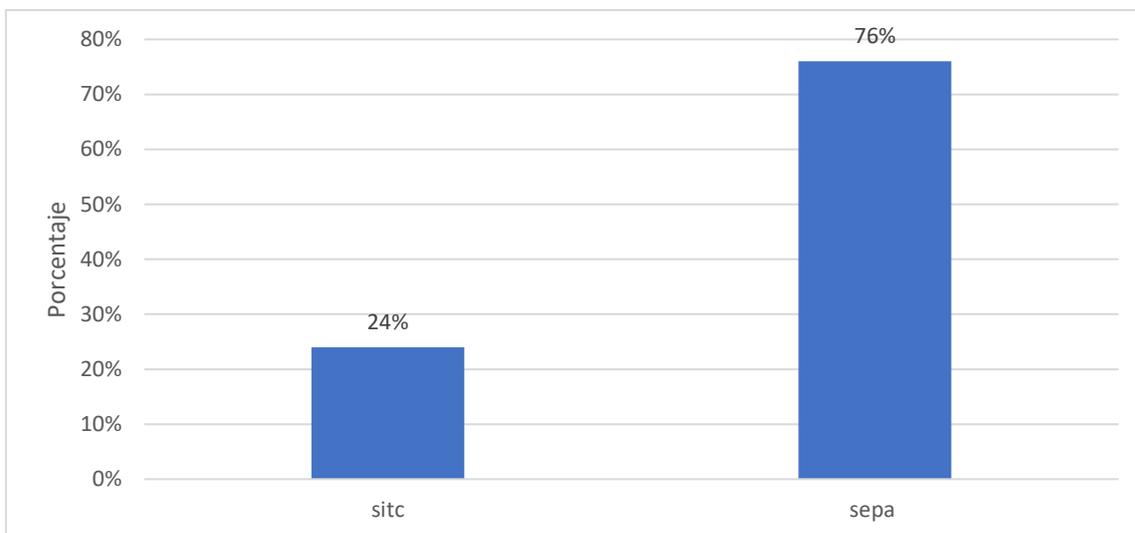
En este apartado serán presentados las figuras con su respectivo análisis los cuales dan respuesta al instrumento aplicado.

Nombre del Proyecto

A los encuestados se les ha consultado sobre el nombre del proyecto que laboran obteniendo que el 76% es parte de SEPA y solo el 24% pertenece a SITC, por lo que la mayoría de los encuestados pertenecen al proyecto SEPA.

Gráfico 7

Nombre del Proyecto

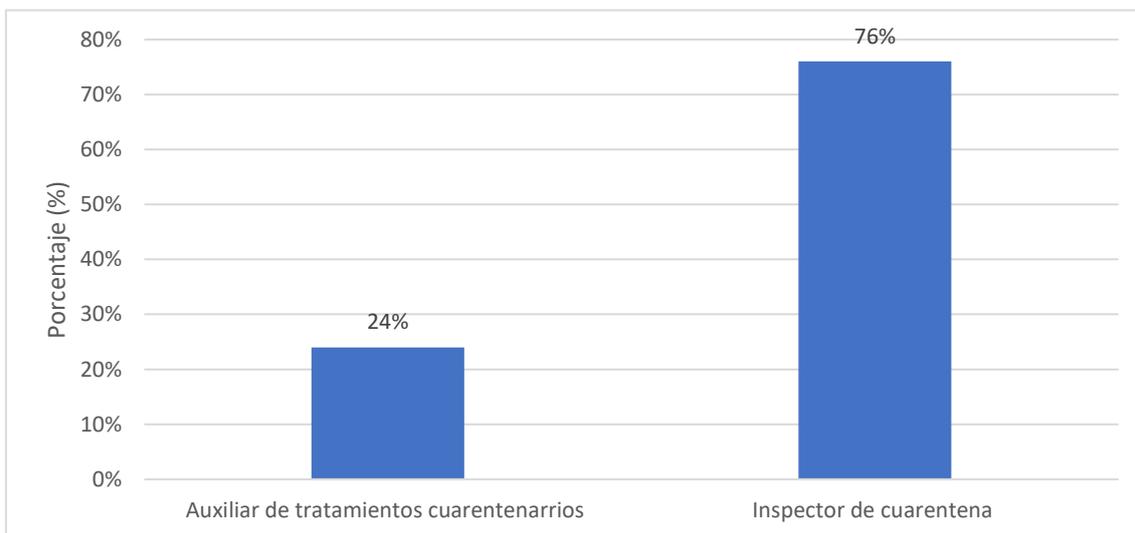


Cargo

A los encuestados se les hace consultado sobre el cargo que tiene obteniendo que el 76% son oficiales de cuarentena y el 24% son auxiliares de tratamientos cuarentenarios, concluyendo que la mayoría de los encuestados trabajan como oficiales de cuarentena

Gráfico 8

Cargo



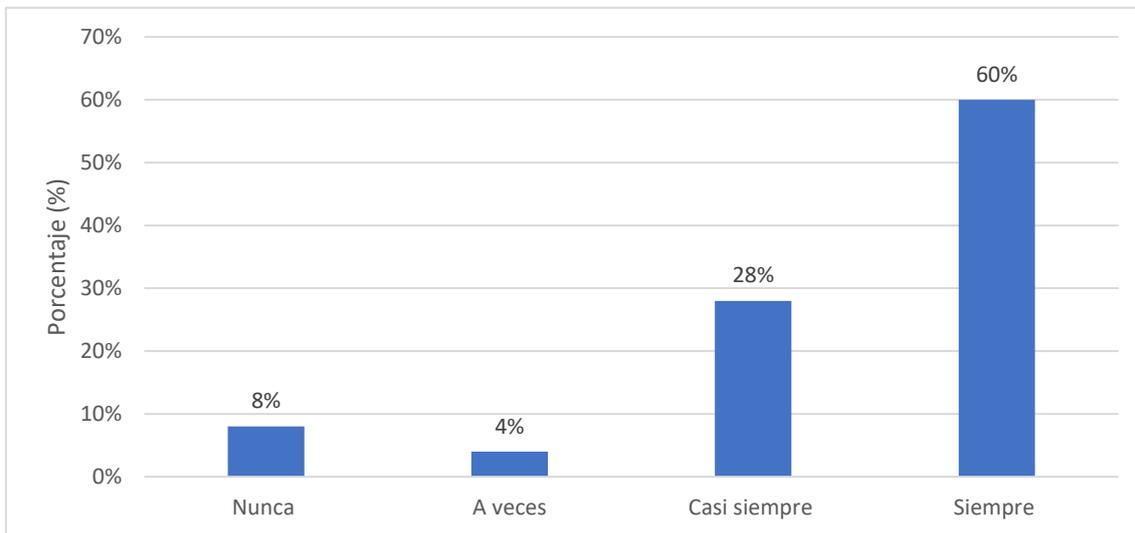
Revisión adecuada

Para realizar la frecuencia se utilizó el programa SSPS versión 25 para los encuestados se les consultó si todo el equipaje que ingresa al aeropuerto es inspeccionado adecuadamente de forma no intrusiva o intrusiva; el cual se ha obtenido que el 60% mencionó que siempre, el 28% casi siempre y solo el 4%

a veces, por lo que se puede concluir que la mayoría de los encuestados siempre inspeccionan los equipajes de forma adecuada.

Gráfico 9

Revisión adecuada

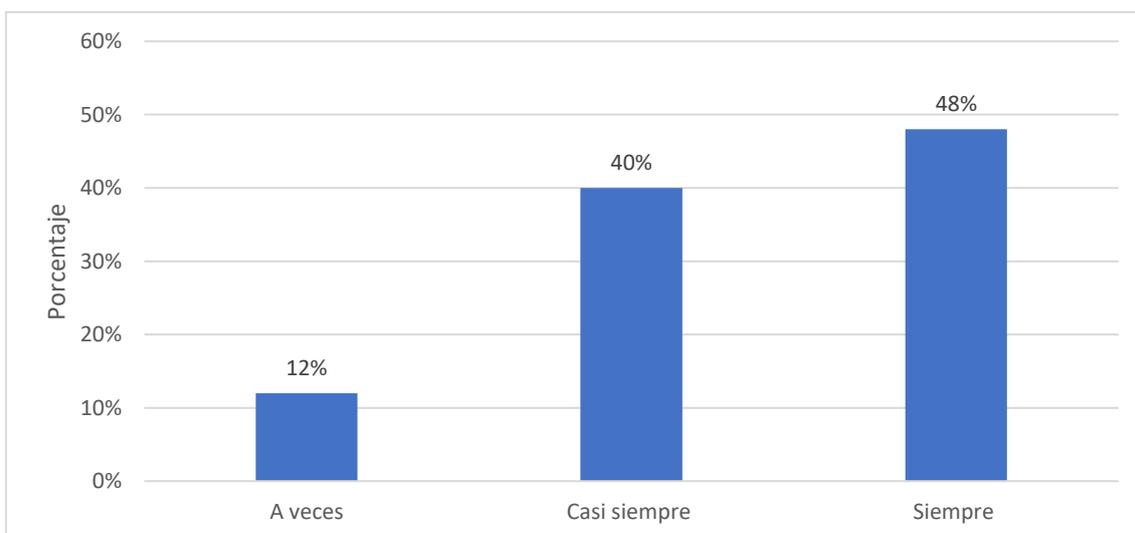


Máquina de rayos x

Para obtener este análisis de frecuencia se utilizó IBM SPSS Statistics V. 25 donde nos indica que las máquinas de rayos X del SEPA funcionan perfectamente ha sido otra de las preguntas realizadas a los encuestados ante lo que se ha obtenido que el 48% siempre funcionan, el 40% casi siempre y solo el 12% a veces; en conclusión, la mayor parte del tiempo, las máquinas de rayos X funcionan perfectamente.

Gráfico 10

Máquina de rayos x

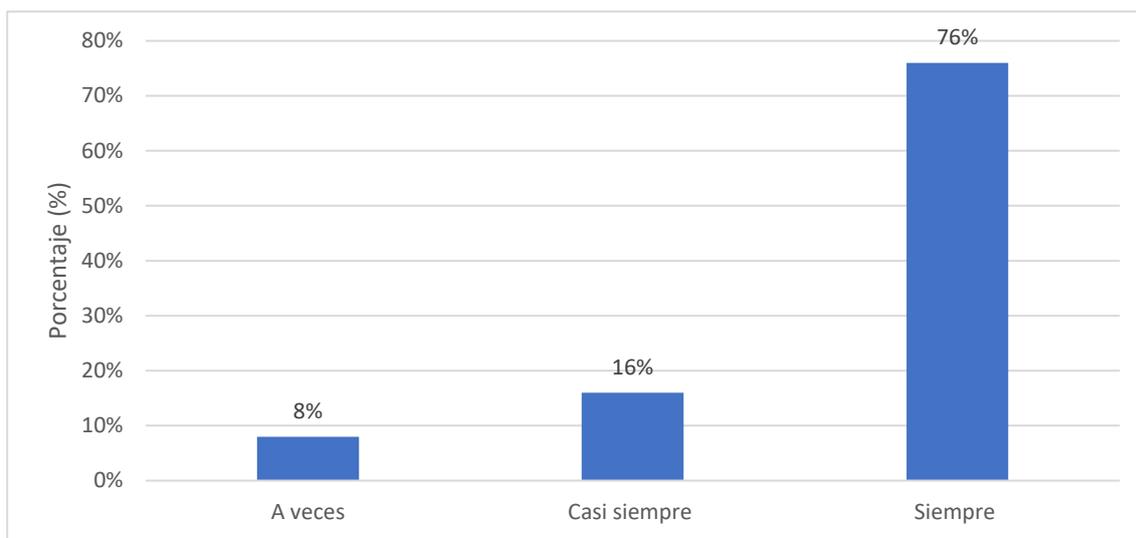


Tecnología de inspección

La tecnología de inspección no intrusiva de equipaje es moderna y funcional ha sido otra de las interrogantes realizadas en el que cual se ha obtenido que el 76% siempre; mientras que el 16% casi siempre; mientras que el 8% respondió a veces; por lo que se puede llegar a la conclusión que siempre se den cuenta con tecnología de inspección moderna y funcional para los equipajes que son inspeccionados en el aeropuerto.

Gráfico 11

Tecnología de inspección



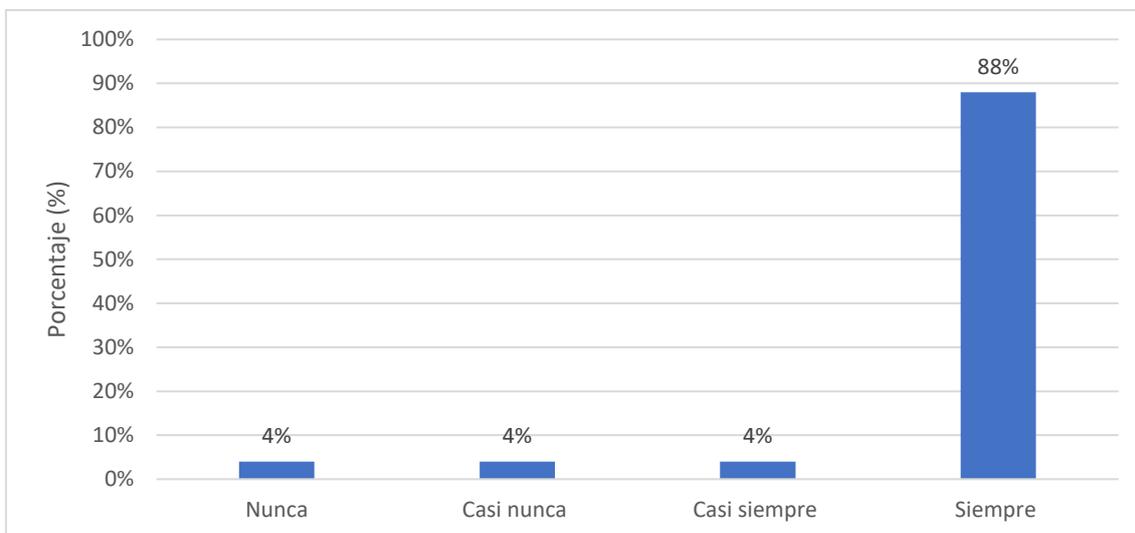
Por cada 981 personas que ingresaron al Perú procedentes de España en el 2011, solo 458 se les revisó el equipaje. La diferencia de personas que no se les revisó el equipaje representó el 53% de pasajeros. La probabilidad de que un pasajero ingrese con material de riesgo varía de 0.0011% a 0.0138%, con un intervalo de 95% de confianza (Universidad Nacional Mayor de San Marcos Facultad de Medicina Veterinaria, 2016). Este dato no coincide con la investigación realizada. Ya que en la investigación se obtuvo un 76%.

Protocolo para tratamiento de basura internacional

A los encuestados se les ha consultado sobre existe un protocolo específico para el tratamiento de basura internacional del que usted tenga pleno conocimiento, ante lo cual se ha obtenido que el 88% de los encuestados respondió que siempre, el 4% ha mencionado que casi siempre, asimismo en un 4% han mencionado que nunca, por lo que se puede concluir que más del 92% si consideran que existe un protocolo específico el cual suele ser usado para el tratamiento de la basura internacional.

Gráfico 12

Protocolo para tratamiento de basura internacional

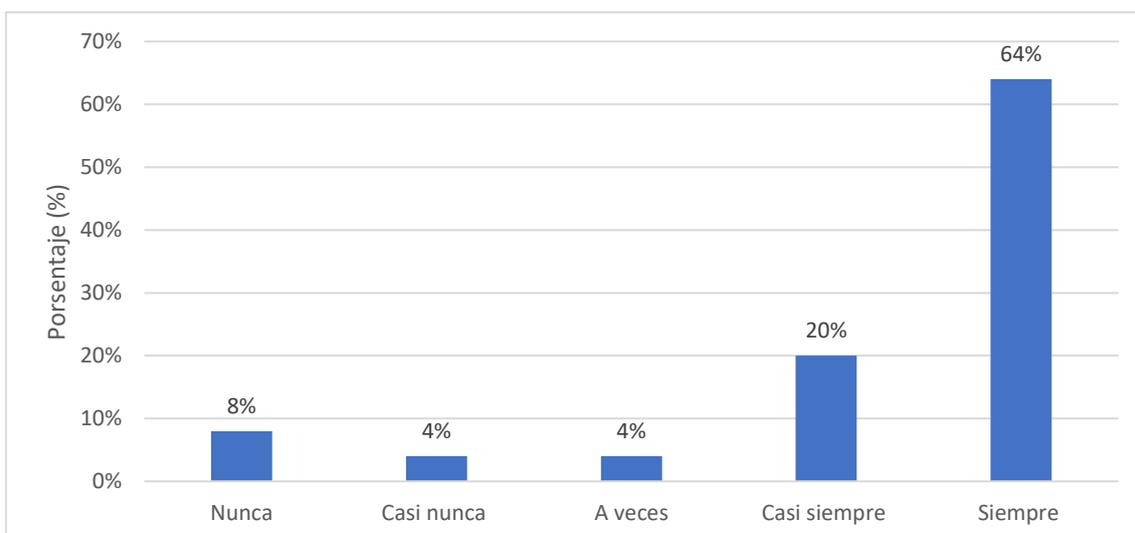


Protocolo para eliminación de basura internacional

Existe un protocolo específico para la eliminación de basura internacional del que usted tenga pleno conocimiento ha ido otra de las interrogantes realizadas a los encuestados ante lo que se ha obtenido que el 64% mencionó que siempre, el 20% casi siempre y solo el 4% que casi nunca, por lo que se puede concluir que de acuerdo con el 84% si se cuenta con un protocolo para la correcta eliminación de basura internacional y el cual es conocido por los empleados, además se cuenta con equipo autoclave para la desinfección de la basura internacional.

Gráfico 13

Protocolo para eliminación de basura internacional



Resultados cualitativos

En este apartado serán detallada un pequeño resumen de las entrevistas realizadas a los oficiales de cuarentena del aeropuerto internacional de Palmerola (entrevistas completas en los anexos 4 y 5) en los cuales se ha obtenido:

Dentro de los principales requisitos que son obligatorios para que los pasajeros puedan transportar consigo productos cárnicos se encuentran: El empaque del producto tenga etiquetas con su respectiva fecha de vencimiento, país de origen, que tipo de producto es, que no haya pérdida de la cadena de frío, que no sean de países que tengan alerta sanitaria para Honduras.

Uno de los criterios técnicos fundamentales que son tomados en consideración por los oficiales de cuarentena al momento del decomiso de los productos cárnicos si llegan encontrarlos en los equipajes es si estos son de origen de países con enfermedades de índole de interés cuarentenarios.

De acuerdo a las entrevistas realizadas a los oficiales de cuarentena se ha logrado obtener que las principales enfermedades de origen animal las cuales pueden llegar a ser transmitidas por productos cárnicos se encuentran: Peste Porcina Africana, la fiebre aftosa, la influenza aviar de alta patogenicidad.

Las consecuencias que conlleva realizar inspecciones de equipajes no adecuadas, es aumentar el riesgo que ingrese una enfermedad de importancia cuarentenaria, ya que el pasajero puede transportar consigo productos o subproductos cárnicos, de países de alto riesgo sanitario para Honduras, es por esta razón que el oficial de cuarentena realice las inspecciones de equipaje de forma correcta.

El procedimiento que debe cumplir el pasajero antes de viajar a nuestro país, él debe informarse que tipos de productos pecuarios puede traer en su equipaje, mismos que no representen un riesgo sanitario, el producto debe venir completamente empacado y con su respectiva información en su etiqueta legible, indicando su fecha de vencimiento, nombre del producto, entre otros.

Por otro lado, acerca del procedimiento a realizar cuando el oficial de cuarentena identifica a través del equipo de rayos X, que dentro del equipaje viene producto orgánico, o el canino marca el equipaje, se realiza el siguiente procedimiento: Entrevista con el pasajero consultándole si trae producto de origen agropecuario, luego se procede a inspeccionar físicamente el equipaje, en el caso de encontrar producto cárnico lo inspecciona minuciosamente verificando el tipo de producto, país de origen, características organolépticas, en caso de no representar un riesgo sanitario para el país se procede a liberar el producto, en caso de representar un riesgo sanitario se procede a realizar el decomiso y destrucción del mismo.

CONCLUSIONES

El perfil construido sobre los pasajeros que comúnmente transportan consigo producto y subproductos porcinos en sus equipajes es variado ya que suele presentarse tanto en las personas que ingresan como las que salen del país, obteniéndose que son viajeros que transportan productos principalmente desde Estados Unidos y España con porcentajes medios, aunque el mayor porcentaje se desconoce ya que no contienen etiquetas que indiquen el lugar de origen.

Las operaciones que suelen ser realizadas por los oficiales de cuarentena del Aeropuerto Internacional de Palmerola se encuentran la inspección de equipaje marcado por los rayos X y por las unidades caninas, así como el decomiso de productos agropecuarios, siendo estas las actividades de mayor importancia para evitar o retardar la introducción y diseminación de enfermedades que representen un alto riesgo sanitario para el país.

Aunque varios de los productos y subproductos cárnicos son encontrados en el equipaje y se siguen los procedimientos necesarios para su correcto decomiso, se deben establecer protocolos para proceder de manera eficiente en caso de hallazgos de productos y subproductos de origen porcino con riesgo de introducción de PPA para proteger el estatus sanitario del país, así como la seguridad del personal que realiza la inspección, decomiso y destrucción de dichos productos.

REFERENCIAS

Arias, J. (2021). Diseño y metodología de la investigación. Enfoques Consulting EIRL.

Hernández, R., & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. McGraw-Hill Interamericana Editores.

Juárez, S. (2022). Estudio retrospectivo: descripción de los decomisos de productos de interés fitozoosanitario, de las unidades cárnicas del aeropuerto internacional La Aurora Guatemala, del año 2019 al 2021. Universidad de San Carlos de Guatemala.

Lobatón, R. (2016). Estimación del riesgo cuantitativo de la introducción de peste porcina africana y enfermedad vesicular del cerdo a través de mercancías pecuarias que ingresan por el aeropuerto internacional Jorge Chávez procedentes de España e Italia. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Lopezosa, C. (2020). Entrevistas semiestructuradas con NVivo: pasos para un análisis cualitativo eficaz. Anuario de Métodos de Investigación en Comunicación Social(1), 88-97.

Martínez, J., Palacios, G., & Oliva, C. (2023). Guía para la revisión y el análisis documental: propuesta desde el enfoque investigativo. Ra Ximhai, 19(1), 67-83.

Montgomery, M., Disease, W., Vaskpes, A., & Schweinepest, A. (2010). Peste Porcina Africana. University College of Veterinary Medicine, Iowa state.

Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria [OIRSA]. (2020). Análisis de riesgo sobre la probabilidad de ingreso, establecimiento y diseminación del virus de la peste porcina africana en la porcicultura del país de la región de OIRSA. San Salvador: OIRSA.

Organización Mundial de Sanidad Animal [OMSA]. (2022). Peste porcina africana. OMSA.

Todo el contenido de **LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades**, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia [Creative Commons](#) .