



Nombre de alumno: Liliana Lizbeth Ramírez González

Nombre del profesor: Sarain Gumeta Moreno

Nombre del trabajo: Mapa conceptual: inspección carnes, prevención de enfermedades, jurisprudencia...

Materia: Introducción a la historia de la medicina veterinaria y zootecnia

Grado: 1er Cuatrimestre

Grupo: LMV

HISTORIA DE LA MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

INSPECCIÓN DE CARNES

Datos importantes:

la Grecia Clásica, se aplicaban ciertas normas higiénicas en la inspección de los alime

En la antigua Roma, las carnes, y los productos alimenticios en general, se sometían a la inspección de la autoridad estatal

Con el descubrimiento de América, se vio la necesidad de cargar las bodegas de los barcos con viveres duraderos para las grandes expediciones.

PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS

Antecedentes:

Fue en 1276, en Augsburgo, cuando se dispuso que los sacrificios debían llevarse a cabo en mataderos públicos.

Hasta el siglo XIX cuando el veterinario adquiere la debida importancia como higienista e inspector de alimentos

Se llega a la conclusión de que ciertas enfermedades podrían transmitirse de los animales al hombre por el consumo de carnes procedentes de animales enfermos.

A partir de los siglos XVII y XVIII se originó una etapa sanitaria en el control de los alimentos y un importante empuje al desarrollo de esta disciplina.

JURISPRUDENCIA

Organizaciones:

Instituto Internacional de Agricultura (1905) – Oficina Internacional de Higiene Pública (1907), creada tras la firma del Convenio de Roma, dotada de un Comité permanente con sede en París.

Organización Internacional para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

Esta organización tendrá un papel preponderante en la regularización y armonización de las legislaciones relacionadas con la salubridad de los alimentos.

Organización Mundial de la Salud (OMS) (1948).

Su principal misión es promover una mejora sanitaria en todo el mundo.

Comisión del Codex Alimentarius (1962)

Compilación de normas alimentarias internacionalmente adoptadas cuya finalidad es proteger la salud e intereses económicos de los consumidores y garantizar prácticas correctas en el comercio de alimentos.

la FAO y OMS, en España se creó, una Subcomisión de Expertos a fin de redactar un Código Alimentario Español (CAE).

Reglamentaciones Técnico-Sanitaria, cuyos contenidos regulan un sector alimentario en sus aspectos técnicos, sanitarios y comerciales.

Normas de Calidad, que define un producto concreto dentro de un sector, especificando las características que debe tener para poder ser comercializado.

Condiciones Sanitarias, resultantes de la transposición de las disposiciones legales comunitarias (Reglamentos y Directivas)

ZOOTECNIA EN LA ANTIGÜEDAD

Es una de las ciencias más antiguas de la historia

Esos hermosos libros sobre el caballo en general, repetimos que vienen desde lejanos siglos, forjados en países orientales

Por el año 8000 a.c. se generaron los primeros rebaños guiados por humanos.

La zootecnia equina se ha practicado desde la antigüedad.

Durante el Neolítico las especies animales se criaban para obtener de ellas: carne, grasa, huevos, la piel, trabajo como carga y arrastre, (fuerza bruta)

ALBEITERÍA ENTRE LOS ÁRABES

El «Libro de los Caballos» o Tratado de Albeitería del Siglo XIII

La Hipología (doma, juegos hípicos, cría, artes guerreras, cacerías, etc.)

La Hippiatría (enfermedades, medicamentos, operaciones, arte de herrar).