



**NOMBRE DE LA ALUMNA:** Viviana Guadalupe cruz Hernández

**NOMBRE DEL TEMA:** importancia del control de la calidad en los productos de origen animal para consumo humano

**PARCIAL:** tercero

**NOMBRE DE LA MATERIA:** control total de la calidad

**NOMBRE DEL PROFESOR:** María del Lourdes Domínguez Figueroa

**NOMBRE DE LA LICENCIATURA:** medicina veterinaria y zootecnia

**CUATRIMESTRE:** 7mo

## INTRODUCCION

la explotación de animales son instalaciones o cualquier lugar en el que se manejan animales ya sea para fines o no fines lucro, existen diferentes tipos de explotación; intensiva; donde se maximiza la producción y minimiza los costes con condiciones adicionales, se crían de forma estabulada es decir con condiciones ambientales más o menos modificadas y se les realiza una supervisión más frecuente y controlada, como inconveniente requieren una mayor inversión, consumen más energía y agua, son más susceptibles a que los brotes de enfermedades se extiendan al estar los animales en un contacto más estrecho, suponen un impacto ambiental local más importante al alojar a mayor cantidad de animales (purines, gasto de agua, malos olores, contaminación de aguas. . Extensiva: aprovecha los recursos naturales del territorio, Habitualmente son de tipo familiar, donde los propietarios son pastores y operarios, y con frecuencia también agricultores, y la mano de obra contratada es mínima, tienen mayor vulnerabilidad ante los incidentes climáticos, mayor exposición a parásitos y enfermedades transmitidas por animales silvestres. semi-extensiva: es la combinación de medidas intensivas y extensivas. La ganadería está relacionada con la agricultura, ya que en una granja ambas pueden estar relacionadas, el ganado aporta el estiércol, que es utilizado como abono, y los cultivos aportan el alimento para los animales

## IMPORTANCIA DEL CONTROL DE LA CALIDAD EN LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PARA CONSUMO HUMANO

Las buenas prácticas pecuarias aumentan la eficiencia de los niveles de producción respetando el medio ambiente, garantizan la calidad e inocuidad alimentaria, elevan las condiciones laborales y el entorno socio-productivo de la familia, así mismo fortalecen de forma organizacional como institucional

### ¿QUE SON LAS PRACTICAS PECUARIAS?

Las técnicas pecuarias son condiciones y procedimientos en la producción animal, con la finalidad de disminuir peligros asociados a agentes físicos, químicos o biológicos, así como riesgos zoonosológicos.

Como ventajas permite generar documentación esencial como: procedimientos, registros, planes de trabajo, programas de capacitación, entrenamiento, supervisión.

### AMBITO DE APLICACIÓN.

Las buenas prácticas pecuarias se aplican a todos los establecimientos de producción de ganado bovino, que incluyen la selección y producción de pie de cría, la producción de ganado de leche, carne y de doble propósito, ya sea en sistemas extensivos o intensivos. Comprenden también el ordeño y el almacenamiento de la leche, la movilización y transporte del ganado bovino, así como la producción propia de alimentos para el ganado. Este manual no abarca los aspectos relacionados con la comercialización y la transformación de bovinos y sus productos y subproductos, ni la producción comercial de alimentos para animales, los cuales son cubiertos por otras disposiciones sanitarias.

#### 1.1. APLICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Al decidir la ubicación de los establecimientos nuevos, se deben asegurar sitios aptos para la producción, alejados de áreas contaminadas y de actividades industriales que constituyan una amenaza grave para la salud de los animales, la inocuidad de los productos y el medioambiente. Los establecimientos deben estar separados físicamente de las áreas dedicadas a otros sistemas productivos agrícolas o pecuarios.

## 1.2. ALOJAMIENTO E INSTALACIONES DE LOS ANIMALES.

deben asegurar una superficie suficiente para permitir una apropiada densidad de población de acuerdo con el sistema de producción, que facilite la movilidad y el manejo de los animales. Los cercos perimetrales y potreros deben estar siempre en buen estado, para evitar lesiones, mantener los animales dentro de los límites de la unidad productiva y restringir el acceso al establecimiento a personas ajenas y otros animales. Los comederos y bebederos deben estar limpios, en buen estado, sobre una base firme y con drenaje. 6.3.14 Los caños o desagües deben mantenerse limpios y bien drenados para evitar el estancamiento de agua y desechos.

## 1.3. ORIGEN DE LOS ANIMALES, IDENTIFICACION Y RASTREABILIDAD.

, además de la marca de ganado, se debe realizar una identificación individual de los animales con una numeración única e irrepetible. Cada vez que se trasladen animales desde el establecimiento hacia cualquier destino, se debe contar con la guía oficial de movilización, la cual se debe completar en su totalidad. El original de esta guía se debe entregar al transportista.

## 1.4. AGUA Y ALIMENTO DE LOS ANIMALES.

Se debe asegurar el acceso de agua limpia para satisfacer las necesidades de los animales, previendo el aprovisionamiento de agua en condiciones meteorológicas extremas y en emergencias. Los pozos y tomas de agua dentro del área de producción deben mantenerse protegidos y seguros.

## 1.5. SALUD DE LOS ANIMALES.

los establecimientos deben cumplir las medidas de prevención y control de las enfermedades declaradas de control obligatorio, también se debe contar con un plan de salud del hato, definido, monitoreado y actualizado por un veterinario, en el cual se consideren enfermedades endémicas locales, vacunación y desparasitación.

Lo mencionado anteriormente se complementa con la vigilancia y aplicación de las normas, lo cual garantiza mucho más la óptima calidad de la carne del consumo humano, el cual será aplicado conforme a la norma que es NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.

## CONCLUSION

Las buenas prácticas pecuarias son de gran importancia, ya que garantiza la salud y bienestar tanto de los animales, de los humanos y del medio ambiente; así como la inocuidad de los alimentos, la seguridad de los trabajadores, sostenibilidad ambiental, protege la salud de los consumidores y disminuye peligros de agentes logrando la buena calidad de los alimentos.

**BIBLIOGRAFIA:**

<http://proleche.com/wp-content/uploads/2019/02/ManualProduccio%CC%81nGanadoBovino.pdf>