

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA**

**NOMBRE DE LA ALUMNA: FÁTIMA GUADALUPE LÓPEZ  
MORALES**

**NOMBRE DEL TEMA: IMPORTANCIA DEL CONTROL DE LA  
CALIDAD EN LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PARA  
CONSUMO HUMANO**

**PARCIAL: TERCER PARCIAL**

**NOMBRE DE LA MATERIA: CONTROL TOTAL DE CALIDAD**

**NOMBRE DEL PROFESOR: MARIA DE LOURDES DOMINGUEZ  
FIGUEROA**

**NOMBRE DE LA LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y  
ZOOTECNIA**

**CUATRIMESTRE: 7º CUATRIMESTRE**

**LUGAR Y FECHA ELABORACION:**

**TAPACHULA CHIAPAS ,11 DE NOVIEMBRE DE 2023**

## **INTRODUCCION**

Las Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias permiten mejorar la eficiencia de los niveles de producción respetando el medio ambiente, garantizan la calidad e inocuidad alimentaria, dignifican las condiciones laborales y el entorno socio-productivo de la familia, así mismo fortalecen organizacional e institucionalmente la agricultura familiar. Los consumidores están cada vez más preocupados por obtener alimentos sanos y producidos respetando el medio ambiente y el bienestar de los trabajadores. En este contexto, nacen las Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias. En el sector agrícola, las buenas prácticas son consideradas como un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a cuidar la salud humana, proteger al medio ambiente y mejorar las condiciones de los trabajadores y su familia. En la ganadería, las buenas prácticas integran principios de seguridad y calidad de un alimento desde la unidad de producción primaria hasta el establecimiento de manejo y envasado, en beneficio del consumidor.

## **IMPORTANCIA DE IMPLMENTAR BUENAS PRACTICAS PECUARIAS EN LA EXPLOTACIÓN DE ANIMALES DE PRODUCCIÓN**

Las buenas prácticas pecuarias contemplan un espacio apropiado para el ganado, fomentan la buena salud del animal, así como su bienestar, considerándolos seres sensibles, por lo tanto es importante que no pasen hambre ni sed, que no padezcan incomodidades, que no sufran dolor, tengan lesiones ni enfermedades, que tengan libertad de expresar su comportamiento normal, y que no pasen miedo ni sufran presiones. Las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) constituyen el fundamento sanitario bajo el cual toda empresa relacionada con el proceso y el manejo de cosméticos debe operar, asegurando que hasta la más sencilla de las operaciones a lo largo del proceso de manufactura de un cosmético se realice en condiciones que aseguren que el producto sea de calidad sanitaria. La certificación de buenas prácticas pecuarias garantiza la inocuidad de los alimentos, la seguridad de los trabajadores, la sanidad y bienestar animal, así como la rastreabilidad de los alimentos de origen animal y la sostenibilidad ambiental, contribuyendo a proteger la salud de los consumidores, ya que en cada etapa disminuye los peligros asociados a agentes físicos, químicos o biológicos, logrando la inocuidad de los alimentos. Las Buenas prácticas pecuarias (BPP) o más conocidas como buenas prácticas ganaderas que son un conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles que se aplican en las unidades de producción de animales, con el objeto de disminuir los peligros asociados a agentes físicos, químicos o biológicos, así como los riesgos zoonosarios en los bienes de origen animal para consumo. Los controles que se realizan dentro del marco de las buenas prácticas pecuarias tienden a reducir la mortalidad de estos animales, y, por ende, el desembolso para cubrir gastos por enfermedades ocasionadas, medicamentos y pérdidas en la producción animal.

Asimismo, estas prácticas se basan en recomendaciones con el fin de optimizar la eficacia en los niveles de producción, con un elevado contenido social que respete el medio ambiente y las condiciones de los individuos que desarrollan tareas vinculadas al sector agropecuario. Las personas encargadas del procesamiento, distribución y manipulación de productos alimenticios, son responsables de garantizar la calidad e inocuidad de los mismos. Para ello, cada etapa de procesamiento involucra una serie de protocolos específicos y diseñados de acuerdo a estándares internacionales como ser los redactados por la Organización Mundial de Sanidad Animal, además de la legislación vigente para cada país.

### **CORRECTA VIGILANCIA E IMPLEMENTACIÓN DE LAS NORMAS PARA GARANTIZAR PRODUCTOS DE CALIDAD Y SEGUROS PARA EL CONSUMO HUMANO**

NORMA Oficial Mexicana NOM-259-SSA1-2022, Productos y servicios. Buenas prácticas de fabricación en productos cosméticos. Las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), es un conjunto de lineamientos que deben aplicarse en el proceso de productos cosméticos, por lo que tomando en cuenta las necesidades específicas de este sector, se elabora la Norma Oficial Mexicana de Buenas prácticas de fabricación de productos cosméticos. Que esta Norma, pretende dar a conocer una descripción de los requisitos básicos que deben seguir durante el proceso, como son las condiciones que deben cumplir el personal que labora, la producción, el control, el almacenamiento, el empaque, entre otras actividades. Otro de los objetivos de esta norma es garantizar que los productos que se fabrican sean de calidad sanitaria, que puedan ser consumidos con seguridad y que además sean efectivos para las aplicaciones específicas de cada cosmético. Que uno de los problemas principales es que actualmente no existe una regulación que establezca los puntos básicos de las buenas prácticas de fabricación que deben seguir dichas empresas.

Las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) constituyen el fundamento sanitario bajo el cual toda empresa relacionada con el proceso y el manejo de cosméticos debe operar, asegurando que hasta la más sencilla de las operaciones a lo largo del proceso de manufactura de un cosmético se realice en condiciones que aseguren que el producto sea de calidad sanitaria. Que, para dar respuesta a las necesidades de regulación del sector de fabricación de productos cosméticos en mejorar la calidad de estos productos, con la publicación de la norma lo que se pretende es eliminar o reducir los riesgos de contaminación de un producto, las pérdidas del producto y reducir significativamente el riesgo para la salud del consumidor. Que debido a que el campo de la industria de cosméticos se encuentra en evolución continua, se hace necesario adoptar acciones que protejan la salud de la población y que al mismo tiempo eviten el rezago de nuestro país en este rubro. así como el de apoyar a los fabricantes mayoristas minoristas y proveedores.

## BIBLIOGRAFIA

- <https://www.omecega.org.mx/buenas-praacutecticas-pecuarias.html#:~:text=La%20certificaci%C3%B3n%20de%20buenas%20pr%C3%A1cticas%20pecuarias%20garantiza%20la,o%20biol%C3%B3gicos%2C%20logrando%20la%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.>
- [https://es.wikipedia.org/wiki/Buenas\\_pr%C3%A1cticas\\_pecuarias](https://es.wikipedia.org/wiki/Buenas_pr%C3%A1cticas_pecuarias)
- <https://sidofqa.segob.gob.mx/notas/docFuente/5657034>