



UDS
Mi Universidad

UDS
UNIVERSIDAD DEL SURESTE

DOCENTE
MARIA DE LOURDES

MATERIA
CONTROL TOTAL DE CALIDAD

ALUMNO
TRISTAN YAHIR DIAZ MAZARIEGOS

GRADO
SÉPTIMO CUATRIMESTRE

FECHA DE ENTREGA

11 DE NOVIEMBRE DEL 2023

INTRODUCCIÓN

La actividad de la producción animal con fines de satisfacer las necesidades de la alimentación humana, comprende principalmente la obtención de mercancías pecuarias, avícolas, acuícolas, melíferas, entre otros. Determina el sector pecuario una relevante ocupación social y esmero económico, demarcándose con exigencias actuales de ser alimentos sanos y de calidad, acorde a las expectativas que el comprador espera obtener por el dinero que paga.

Los procedimientos agropecuarios son extremadamente complejos y progresivamente están más influenciados por criterios de calidad y más aún, de inocuidad, por el temor de enfermarse al consumir un alimento insalubre. Se puede decir entonces, que la nutrición de la humanidad y su salud depende, en cierta medida, del empeño que se ponga por una producción responsable de carne, leche, huevo, miel, pescados y mariscos, entre otros, en su producción artesanal o industrial, donde se combinan productos vegetales y animales para adquirir alimentos apetecibles y satisfacer el gusto del consumidor.

IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR BUENAS PRACTICAS PECUARIAS EN LA EXPLOTACIÓN DE ANIMALES DE PRODUCCIÓN

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.

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”, que en términos generales son las condiciones prácticas y operativas básicas, necesarias para la producción primaria de alimentos sanos, establecen un proceso racional y documental para asegurar la calidad e inocuidad de los productos, identificando con precisión los procedimientos más adecuados en la producción, transformación, transporte, preparación y aún el consumo de los alimentos. Por ejemplo, se han concebido para la producción primaria, las Buenas Prácticas Ganaderas, que incluyen entre otras, las Buenas Prácticas en la Alimentación Animal, las Buenas Prácticas en la utilización de Medicamentos Veterinarios, y Buenas Prácticas en la Higiene del ordeño.

A su vez durante el proceso tecnológico de transformación de los productos de origen animal en la industria, se emplean las Buenas Prácticas de Manufactura BPM, esto es a nivel de las plantas de sacrificio, transformación, higienización y empaque de los alimentos. Desde el punto de vista del control, si bien esta responsabilidad recae en el Estado, la participación y el compromiso del sector privado y de los productores en la generación de alimentos inocuos resulta fundamental, por ello la importancia de las Buenas Prácticas como sistema de aseguramiento de calidad e inocuidad en la producción primaria, puesto que se desarrolla en los predios de producción. Por ejemplo, en el caso de la detección de residuos de medicamentos veterinarios o de la salud de los animales, es fundamental la educación para el manejo racional y prudente de los

medicamentos veterinarios y la protección de la salud de los animales y naturalmente su compromiso genuino por cumplir las normas oficiales en la materia.

Este es precisamente el valor de las Buenas Prácticas, puesto que minimizan el riesgo de que sustancias químicas, microorganismos u otros agentes biológicos en los animales generen niveles inadmisibles de residuos u otras alteraciones que deterioren la idoneidad de los alimentos para el consumo humano.

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
PREFACIO

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.

Que esta norma tiene la finalidad de que las empresas tengan como responsabilidad garantizar al consumidor que el producto elaborado no represente riesgo a la salud.

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.

Que, en atención a las anteriores consideraciones, contando con la aprobación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, he tenido a bien ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Sistemas de control alimentario

Los sistemas nacionales de control alimentario velan por que los alimentos disponibles en un país sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, así como por el cumplimiento de los requisitos en materia de calidad e inocuidad de los alimentos y por un etiquetado honesto y preciso de conformidad con lo establecido en la ley. Por lo tanto, estos sistemas protegen la salud y seguridad de los consumidores y ayudan a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos comercializados a nivel nacional e internacional.

CONCLUSIÓN

Las buenas prácticas PECUARIAS son importantes por qué con ello encontramos productos de mejor calidad, al igual que nos garantiza que la carne o producto de origen animal que consume el ser humano va elaborado de forma correcta y garantiza un mejor cuidado de la salud en las personas. También la pequeña producción pecuaria puede y genera una parte importante de los alimentos necesarios para el mercado interno de los países esto nos conforma un punto importante de la economía rural en la entidad, esto repercute en trabajo diario y da como resultado un conjunto de bienes de origen animal para uso alimentario u industrial.

BIBLIOGRAFÍA

- <https://www.omecega.org.mx/buenas-praacutecticas-pecuarias.html>
- <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/las-buenas-practicas-en-el-campo-desarrollo-y-seguridad>
- https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5657034&fecha=05/07/2022
- <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/es/>