



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Universidad del Sureste

Alumna: Priscila Alejandra Muñoz de Leon

Licenciatura: Medicina veterinaria y  
zootecnia.

Materia: Control de calidad.

Actividad: Ensayo.

## **Introduccion**

Durante años, el trabajo del medico veterinario ha sido desmeritado creyendo que no tiene ningun impacto en la vida humana o poniendolo por debajo de la labor del medico humano. Por otro lado, la labor agricola y pecuaria ha sido tomada como una actividad marginal que no tiene reelevancia de rol en nuestra vida como seres humanos. Todo lo contrario a ello, el area de los profesionales de la salud animal tiene mucho mas alce del que se pueda imaginar incluyendo el impacto en la vida de los seres humanos y animales. Para cumplir con el rol de cuidar la vida y salud de la humanidad se diseñaron las practicas pecuarias.

## ***Importancia del control de la calidad en los productos de origen animal para el consumo humano***

- **Las buenas practicas pecuarias**

Al un conjunto de procesos, procedimientos, actividades y controles que se aplican en las unidades de producción de animales con el objeto de disminuir los peligros asociados a agentes físicos, químicos, biológicos y riesgos zoonosarios en los bienes de origen animal para consumo salvoguardando la salud de los seres vivos lo denominamos practicas pecuarias.

Al correcto cumplimiento de estos procedimientos y reglamentaciones lo llamaremos buenas practicas pecuarias.

Algo que es importante reconocer y poco comun de admitir es que el correcto manejo de las buenas practicas pecuarias empieza desde la alimentacion del animal destinado a consumo humano.

Esto basicamente significa que el metodo de manejo y crianza mediante el cual ha sido expuesto nuestro animal de consumo repercutira finalmente en nuestra salud. Por tanto es necesario admitir que es imprescindible cumplir un proceso de control de calidad en piensos de animales para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano, sino que también es de vital importancia mantener el bienestar de los animales, siendo este el principal objetivo de la zootecnia y la nutricion animal. Las buenas prácticas pecuarias son aplicadas a todos los establecimientos de producción de ganado bovino, que datan desde la selección y producción de pie de los pies cría, la producción de ganado lechero, produccion del ganado de carne y produccion de ganado de doble propósito, asi como también el ordeño y el almacenamiento de la leche, la movilización y transporte del ganado bovino e inclusive la propia produccion de alimentos destinados para consumo del ganado.

## ***Importancia del control de la calidad en los productos de origen animal para el consumo humano***

Los controles de calidad tienen una finalidad; garantizar que todas las actividades y acciones emprendidas para el desarrollo de un producto satisfagan las necesidades del cliente. En el área pecuaria se encarga a asegurar una nutrición adecuada del animal y la repercusión que tendría en el humano al vigilando que contengan los niveles apropiados de nutrientes para el crecimiento y el mantenimiento de su salud mientras otorga beneficios al consumidor. Las Buenas Prácticas Pecuarias garantizan la calidad e inocuidad alimentaria disminuyendo los riesgos de contaminación para los productos y subproductos carnicos. La producción animal tiene como fin satisfacer las necesidades de la alimentación humana comprende desde la obtención de mercancías pecuarias, avícolas, ovinas, bovinas, acuícolas y melíferas dignificando al sector pecuario como una ocupación social de suma importancia y beneficio económico, siendo estrictos con las exigencias actuales de ser alimentos sanos y de calidad, acorde a las expectativas que el comprador espera obtener por el dinero que paga. Para asegurar este tipo de procesos el gobierno ha decidido crear regulaciones para regular de una forma mas determinante el proceso.

Para el control de estos procesos de parte del gobierno se crearon entidades gubernamentales destinadas a regular a quienes pertenecen al gremio agrícola.

Sader y Senasica.

### **Proceso Sanitario**

La SADER es la encargada de formular, conducir y evaluar la política general de desarrollo rural con la finalidad de elevar el nivel de vida de las familias que habitan en el campo, Senasica por su lado ejecuta proyectos prioritarios de vigilancia epidemiológica, campañas fitozoosanitarias, acuícolas y pesqueras, acciones de sistemas de reducción de riesgos de contaminación, e inspección en la importación, exportación y movilización de la producción agropecuaria. Ambas trabajan de la

mano para asegurar que se cuiden y se cumplan las regulaciones establecidas para cuidar tanto al productor como al consumidor.

Normas oficiales mexicanas que estan involucradas en el proceso de productos para consumo humano y animal.

NORMA Oficial Mexicana NOM-009-Z00-1994, Proceso sanitario de la carne.

NORMA OFICIAL MEXICANA, ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO ANIMAL.

NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

NORMA Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

## Conclusion

Los procedimientos pecuarios son extremadamente amplios pero complejos y progresivamente están influenciados por criterios de calidad y de inocuidad, por el temor de que algún humano se vea afectado al consumir un alimento insalubre. Al adoptar los procedimientos de Buenas Prácticas de Producción se pueden disminuir las contingencias que alteren la salud animal y por ende la humana. Las regulaciones por la norma establecen medidas para asegurar la calidad, sanidad y armonización de los productos y servicios que adquieren las y los consumidores de México.

## Bibliografía

<https://comecarne.org/origen-de-la-carne-de-res-en-mexico/>

<https://www.directopaladar.com/otros/el-proceso-de-la-carne-que-llega-a-nuestra-mesa>

[https://www.produccion-animal.com.ar/informacion\\_tecnica/carne\\_y\\_subproductos/133-TRANSFORMACION.pdf](https://www.produccion-animal.com.ar/informacion_tecnica/carne_y_subproductos/133-TRANSFORMACION.pdf)