

## **ENSAYO**

**NOMBRE DEL ALUMNO: BRENDA VIRIDIANA  
ROJAS VAZQUEZ**

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

**PARCIAL: 3 PARCIAL**

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

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

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

**CUATRIMESTRE: 7MO CUATRIMESTRE**

# INTRODUCCIÓN

Las buenas prácticas pecuarias "son un sistema de aseguramiento de inocuidad enfocado a la producción primaria, su objetivo es la gestión de riesgos biológicos, físicos y químicos generados en el predio y que podrían afectar la salud de los consumidores." (ICA, s.f.).

Y las buenas practicas 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.

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

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

## 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.

Una de las funciones primordiales de un gobierno es proteger la salud de los ciudadanos de su país, lo cual está estrechamente relacionado con el logro de varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en particular los ODS 2 y 3. Al mismo tiempo, el control alimentario es esencial para garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos con vistas a potenciar las oportunidades económicas de todas las partes interesadas a lo largo de la cadena alimentaria.

Para funcionar eficazmente, los sistemas nacionales de control alimentario deben erigirse sobre la base de instrumentos jurídicos y políticos adecuados, recursos humanos altamente cualificados y marcos institucionales sólidos, así como contar con activos financieros, equipo e infraestructuras, incluido el acceso a laboratorios.

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

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 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.

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.

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

Sanidad Animal Se debe contactar a un Médico Veterinario o Médico Veterinario Zootecnista con matrícula profesional vigente para que diseñe un Plan sanitario completo, con el fin de prevenir enfermedades infecciosas, parasitarias, endémicas y enfermedades de control oficial. Manejo y aislamiento: Se establece que al encontrar signos de enfermedades se realizará aislamiento de los animales afectados, dejándolos en el lote más pequeño (utilizando únicamente la mitad del lote) aprovechando que se cuenta con 2 lotes y en el lote más grande se dejarán los animales sanos y en producción. Crear formato para el Registro de diagnóstico de enfermedades y mortalidad para manejarlos de forma física en una carpeta de seguimiento y control, con copia en base de datos digital. Diseñar un Instructivo de manejo sanitario sobre las enfermedades de control oficial de forma didáctica, con el cual se capacitará al personal encargado. Área de enfermería: En el potrero de menor tamaño que se ha destinado para el aislamiento de animales enfermos, se deberá levantar una pequeña construcción para la atención de estos animales. La cual debe estar debidamente identificada.

# 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.

# CONCLUSIÓN

Es importante saber respecto a este tema ya que nos incluye a uno como humano ya que se debe de saber respecto a las buenas practicas pecuarias. Ya que las buenas prácticas Sanitarias se refieren a demostrar el origen de los animales vendidos (trazabilidad) la certificación de la situación sanitaria del plantel (prevenir y controlar enfermedades infecciosas y parasitarias), generar barreras sanitarias prediales, tal como: prevenir el ingreso de enfermedades a los establecimientos, mediante la detección oportuna (Bioseguridad) y por ultimo es certificar la calidad sanitaria de los animales que se venden para reproducción.

# BIBLIOGRAFÍA

<https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/es/>

<https://www.omecega.org.mx/buenas-praacutecticas-pecuarias.html>

[www.gob.mx/agricultura/es/articulos/las-buenas-practicas-en-el-campo-desarrollo-y-seguridad](http://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/las-buenas-practicas-en-el-campo-desarrollo-y-seguridad)