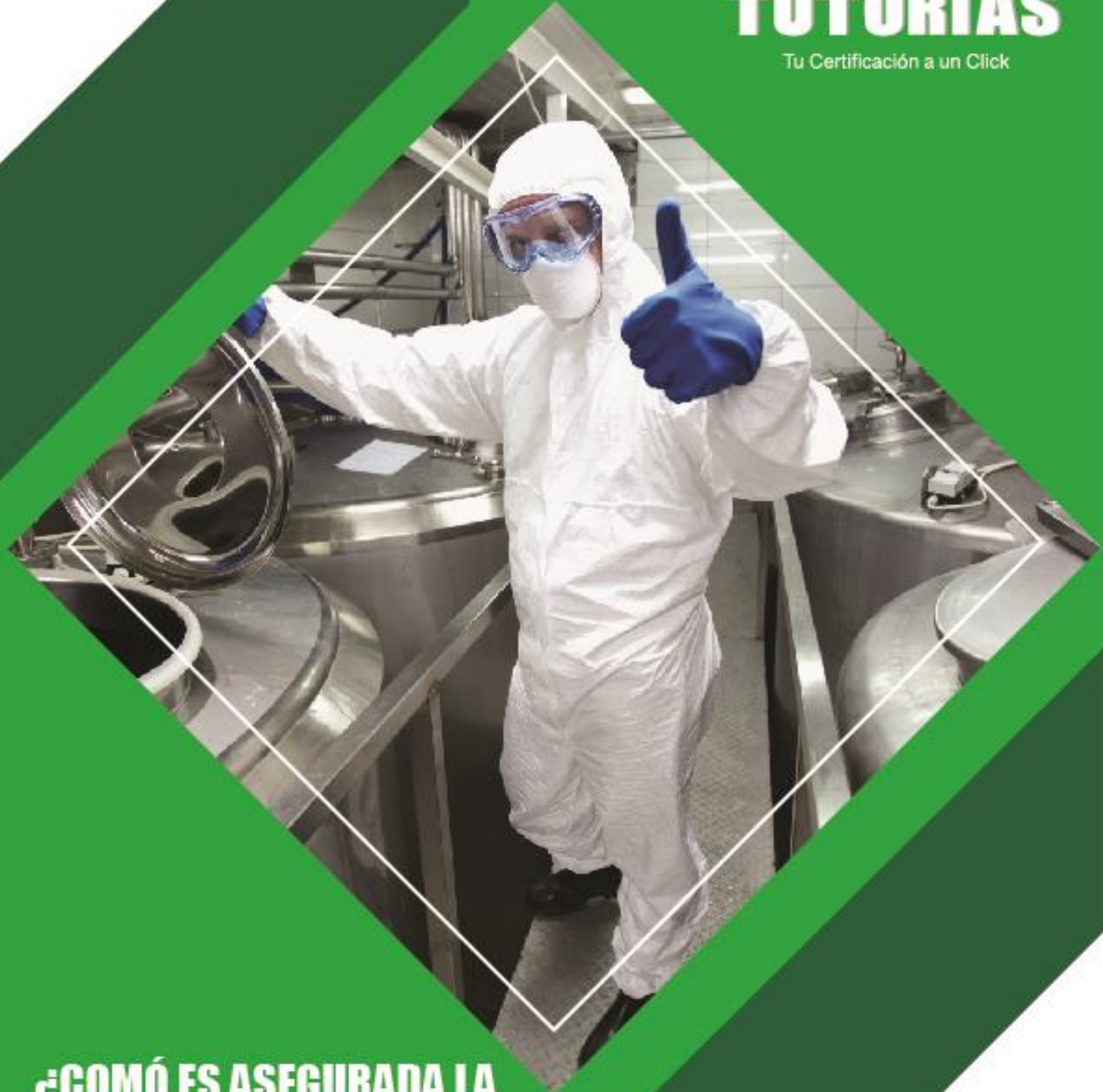




TUTORIAS

Tu Certificación a un Click



**¿CÓMO ES ASEGURADA LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA
A TRAVÉS DE LAS BUENAS
PRÁCTICAS GANADERAS?**



La inocuidad alimentaria ha tomado gran fuerza en los últimos años, tanto en el ámbito nacional como en el internacional, ésta se encuentra inmersa en el concepto de la Seguridad alimentaria, la cual se refiere al estado en el que todas las personas deben de gozar en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social de los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad para su adecuado consumo y utilización biológica, lo que garantiza un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo.

Esta definición considera la interacción de los cuatro pilares de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, relacionados con la cadena agroalimentaria y nutricional, así mismo deben para ello tener la condición de inocuos, es decir que garantice que el alimento no causa daño al consumidor cuando se prepara y /o consume de acuerdo con el uso.

La producción agrícola y ganadera conlleva a ofrecer alimentos seguros para el consumidor, por lo que la inocuidad de estos comestibles, se puede asegurar con la implementación de medidas que reduzcan los riesgos que pueden estar presentes a lo largo de toda la cadena alimentaria, pues estos pueden proceder desde la producción en el campo hasta la mesa del consumidor, permitiendo identificar y evaluar los peligros potenciales de contaminación en el lugar que se producen o se consumen, así como la posibilidad de medir el impacto que una enfermedad transmitida por un alimento contaminado puede causar a la salud humana.

Se entiende por Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) a todas las acciones involucradas en la producción primaria y transporte de productos alimenticios de origen pecuario, orientadas a asegurar su inocuidad.



En México la inocuidad está regulada a través de las normas oficiales de la Secretaría de Salubridad y Asistencia (SSA) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), pero no existe un compendio en particular que englobe las normas y especificaciones de inocuidad sobre la cría, manejo del ganado e instalaciones adecuadas para la producción de bovinos destinados al consumo humano. Es por esto que se propuso el uso del Cuaderno de Capacitación.

“Las Buenas Prácticas Ganaderas” del Gobierno de Chile, el cual es un manual que contiene especificaciones en conjunto sobre: a) Instalaciones, b) Control de plagas, c) Manejo Sanitario, d) Alimentación y agua, e) Transporte de los animales, f) Registro e identificación del animal, g) Bienestar animal, h) Condiciones de trabajo y i) Manejo medio ambiental de residuos, que nos permitirá asegurar la inocuidad alimentaria en la cría de ganado.

Las medidas de control de la inocuidad y la calidad, varían según la etapa en que se encuentra el alimento y también según las características del mismo. Las BPG, han cobrado mayor importancia con hechos que cuestionan la seguridad e inocuidad de los productos pecuarios, como por ejemplo los primeros casos del “mal de las vacas locas” en bovinos, los casos de dioxinas en aves y cerdos, el rebrote de fiebre aftosa, entre los más conocidos

El objetivo de este trabajo fue verificar la aplicación de las BPG en parcela Villegas ubicada en el Ejido “El Pueblito”, Municipio de Jilopetec del estado de Veracruz, con el propósito de asistir a los productores en la reducción de los peligros de contaminación biológica, química y física que puedan afectar al producto durante los procesos de producción.





MATERIAL Y METODOS

La metodología utilizada es de tipo cualitativo descriptivo, ya que en base a la observación se verificó si la “Parcela Villegas” del Ejido el Pueblito del Municipio de Jilotepec, Veracruz, reúne las especificaciones señaladas por el cuaderno de capacitación, “Las buenas Prácticas Ganaderas”, emitido por la Fundación de Comunicaciones Capacitación y Cultura del Agro del Ministerio de Agricultura de Chile. (FUCOA).

DISCUSIÓN

La aplicación de las Buenas Prácticas Ganaderas propuestas por FUCOA, son de carácter exclusivamente voluntario, sin embargo, algunas empresas productoras de ganado, podrían ajustarse a lo señalado en ellas para obtener mejores resultados sobre la inocuidad, permitiendo establecer condiciones básicas para desarrollar la cría. Una vez cumplidas las disposiciones propuestas por FUCOA, se podrían agregar las Normas Oficiales Mexicanas 6,7,8,9,10,11 (NOM) estipuladas por la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), para asegurar la inocuidad en la producción de ganado destinado al consumo humano. Es importante destacar que la SAGARPA cuenta con el Manual de Buenas Prácticas de Producción en la engorda de Bovinos, la cual dispone de políticas y acciones que aseguran la calidad de sus productos, además garantiza la calidad higiénica de la alimentación de los bovinos para beneficio de los consumidores¹², pero carece de especificaciones en las instalaciones y control de plagas.

Puntos de verificación	Cumple	No cumple	Cumple parcialmente
Instalaciones	X		
Control de plagas		X	
Manejo sanitario			X
Alimentación y agua	X		
Trasporte de animales			X
Registro e identificación animal		X	
Bienestar animal	X		
Condiciones de trabajo	X		
Manejo de medio ambiente y residuos		X	



CONCLUSIÓN

Haciendo una comparación entre el manual propuesto por la SAGARPA y FUCOA, el primero hace referencia a la alimentación de los animales, dejando para otro momento el manejo de las instalaciones, control de plagas y manejo medioambiental de residuos por lo que se considera que el manual de FUCOA se puede complementar con el propuesto por la SAGARPA. Una vez cumplidas cada especificación de las BPG, se logrará aplicar con mayor efectividad las NOM para garantizar la inocuidad alimentaria en toda la cadena de producción alimentaria.

