SISTEMA HACCP

POR:

JESSICA MORA RODRIGUEZ

NELSON VARGAS

INSTRUCTOR(VETERINARIO)

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

REGIONAL GUAVIARE

SAN JOSE DEL GUAVIARE

TGO: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA

2020

SISTEMA HACCP

Diseñar el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control para el proceso de producción de carne bovina para el consumo en sus secciones: sección de prebeneficio y sección de beneficio.

la carne de bovino es uno de los principales suministros de consumo para el país; pero como se sabe esta podría ser un alimento de riesgo de salud debido a que en muchos lugares no se sabe cómo es obtenida ya sea por contaminación microbiológica o química o ya hubiese tenido una alteración física cuando se manipulaba el bovino y esto se convierte en un alimento generador de una enfermedad y presentar deterioro en su valor nutricional.

El sistema HACCP se ha venido utilizando en la producción animal debido a los cambios internacionales y la demanda del consumidor no solamente por la parte económica sino por alimentos saludables de buen gusto garantizando el buen trato, el bienestar animal y del ambiente.

Es decir que la principal labor del sistema HACCP es tener un control de los diferentes agentes productores de enfermedades trasmitidas por alimentos, en una o más especies, primicialmente hay varias evidencias que apuntan al ganado bovino como reservorio de agentes patógenos trasmisibles debido a varios estudios epidemiológicamente realizado al consumo de alimentos de origen animal.

Como sabemos en los diferentes países se debe realizar una inspección obligatoria para las medidas de sanidad o implementadas a los alimentos en especial a los alimentos que son de origen animal, ya que la carne bovina es una de las principales fuentes de alimentación en todo el mundo, debido a esto se implementaron varios estándares de higiene en la manipulación de la carne, procedimiento, almacenamiento y distribución de este alimento.

Cualquier productor debe tener en cuenta que cuando se vaya a sacar un producto se debe tener encuentra las diferentes medidas de sanidad sugeridas por la autoridad ya sea el INVIMA que es una de las entidades encargadas de la sanidad del país, ya sea en cuanto explotaciones agrícolas como explotaciones pecuarias. De manera que el sistema debe orientarse hacia la prevención de algún riesgo a través de la aplicación del sistema HACCP. El sistema HACCP es una estrategia de

prevención que prioriza el aspecto sanitario, su objetivo es garantizar la inocuidad de los alimentos para consumo humano.

Tanto en la producción de carne como en la producción de leche se aplica de igual Manera debido que de esto se derivan varios alimentos para ser exportados a nivel nacional como internacional a los mayores consumidores de este, por eso se debe tener en cuenta la sanidad de estos productos desde que se inicia la producción deben ser tratados con procedimientos de higiene dentro y fuera de una fábrica para así poder otorgarle a nuestros clientes y consumidores un producto de buena calidad.

En la sección de un prebeneficio se involucra el componente de cría y el componente de ceba, el componente cría estuvo en la asociación de criadores de Angus, Brangus y algunos cruces como lo dice en el documento estuvo ubicado en Antioquia solo dedicada a la cría de bovinos de carne; sin embargo, ceba y levante también su empresa ganadera en una parte de Antioquia dedicada a levante-ceba de terneros de la hacienda anterior.

Y ya la sección de beneficio está constituida por una planta central ganadera.

Es decir que roda ella está dedicada a la producción de carne sin embargo se tienen en cuenta las medidas sanitarias por motivo de todos aquellos que consumimos este producto. A pesar de que se llegaron a presentar varios inconvenientes sanitarios en esos tiempos por ahora se sabe que debemos tener en cuenta el sistema HACCP que es un sistema que viene de la mano con una serie de principios los cuales son muy importantes para una empresa, más para la empresa que se dedique a la producción, distribución y comercialización de carne, lo cual debemos tener en cuenta que si desde el inicio de esta producción se implementan las medidas sanitarias como deben ser, este producto vendría saliendo de muy buena calidad lo que no llegase a tener ninguna competencia en el mercado.

Cada principio del sistema HACCP se trata de cada una de las medidas, que se deben tener en cuenta de higiene como el análisis del producto, determinación de los puntos críticos, limites críticos para asegurar el producto, procedimientos, medidas correctivas, sistemas de documentación, y establecimientos de verificación para determinar que si se haya cumplido de manera adecuada el sistema HACCP.

De acuerdo a todo esto lo que se quiere es que cada producto que sea derivado de algún animal especialmente de los bovinos debe ser un producto que favorezca al ser humano y que no traiga consigo enfermedades que estén afectado el

metabolismo del ser, para que así este producto pueda tener una estudia en la mercadotecnia y que sean productos de muy buena calidad. Unos productos que tengan certificación de sanidad que sea una unidad valorada por el Invima o por otra entidad que se encargue de ayudar con las medidas sanitarias de alguna empresa.