LA ETOLOGIA

APRENDIZ:
OLMES LOPEZ CHIRIVI

TIPO DE TRABAJO:
TNFORME

NELSON VARGAS:
INSTRUCTOR

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA

TECNOLOGIAS DE PRODUCION LIMPIAS

TECNOLOGIA EN PRODUCION AGROPECUARI ECOLOGICA

SAN JOSE DEL GUAVIARE

2020

Escaneado con CamScanner

Etologia

¿ Que es la etologia ?

la etologia es una subdisciplima de la psicobiologia que aborda el estudio de la conducta espontanea de los animales en el medio ambiente

¿ Por que es importante conocer la etologia de los animales para aplicarlas al manejo de los mismo ?

la etologia ayuda a mantener la salud integral de los animales

¿ Que aplicaciones tiene la etologia en el manejo sanitario de los animales ?

los animales como las personas son sociables ellos interactuan, se comunican. desarrollan relaciones amistuosas o apegos, unos son dominantes y otros son suburdinados.

¿ Como identificar alteraciones del compartimiento. ?

Muchos animales tienen una variedad de patrones de conocimiento los cuales pueden ser aprobados en una situación dada y de esta manera aprenden a aplicar uno a otro de acuerdo cual se ajusta mejor Se puede observar que el compartimiento tiene varias causas generadas una es la organizacion generada heredidaria de las especies.

Escaneado con CamScanner

¿ conoce el sistema Haccp?
no conosco esle sistema.

¿ Que es trazabilidad ?
es un termino que aparecio en 1996 respondiendo a las exigencias de los consumidores

¿ como hacer la trazabilidad de un animal o producto?
Definimos como trazabilidad a la habilidad de trazar o dejar Huella de los movimientos y procesos por los que Pasan un determinado Producto principalmente destinados al consumo humano

Etologia animal
es muy importante por que alli podemos identificar los distintos tipos de compartimientos de los animales, Vertebrados nacen en un estado inmaduro, donde alli muestran sus Compotamientos adecuados solamente para su vida temprana

✓ es importante conocer la parte de los diferentes conseptos por que alli encontramos los diferentes compartimientos que se aplica dependiendo el caso del animal.

✓ y con estas reglas o conseptos miramos el cambio que se le dio al animales en su sanidad, salud, haver si verdaderamente le haceto bien el compartimiento que se le sometio al animal

Escaneado con CamScanner

Sistema Haccp

la carde bovina es uno de los productos finales de la agroindustria que por sus ingredientes sensibles es considerado como un alimento de mayor riesgo en la salud publica. este producto es un proceso de obtencion, ya sea por su contaminación miciobiologica o quimica, o por su alteracion quimica o fisica. se combierte en un alimento con alta probabilidad de generar enfermedad en el consumidor o de presentar deterioro de sus caracteristicas nutricionales.

Haccp: en la produccion animal se ha venido llevando acabo debido a los cambios internacionales y a las demandas del consumidor, no solamente por la obtencion de alimentos economicos, sino saludables, de buen gusto y garantizando el bienestar animal y del medio ambiente.

el sistema Haccp es una estrategia de prevencion que prioriza el asioecto sanitario. su objetivo es garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo humano. es igualmente una extrategia preventiva dirigido a todos los factores de contaminacion, supervivencia y crecimiento de microorganismos persistencia de productos quimicos y presencia de elementos fisicos

Escaneado con CamScanner

el sistema es utilizado y reconocido actualmente en el ambito internacional para asegurar la inocuidad de los alimentos y ha sido propuesto por la comisión conjunta FAO/OMS del Codex alimentarius a los paises miembros, entre ellos colombia, para su adopción asimismo colombia como pais miembro de la organización mundial del comercio, debe cumplir con las medidas sanitarios que rigen esta organización, razon por la cual debe revisar y ajustar la legislacion sanitaria de conformidad con la demanda del mercado internacional, para lo cual resulta imprecendible que la elaboracion o procedimiento de los alimentos se base en un analisis cientifico internacionalmente aceptado, respaldado por metodos satisfactoreos de analisis de riesgos.

el proposito de diseñar el sistema HACCP para el proceso de produción de carne bovina para consumo, en la sección de prebeneficio y de beneficio, es una contribución al mejoramiento de la producción de carne bovina inocua. igualmente pretende resolver el interrogante de los peligros y los pcc, indespensables para garantizar a los consumidores nacionales y a los potenciales consumidores internacionales, un producto de mayor calidad

Escaneado con CamScanner

trazabilidad

la trazabilidad es un termino que aparecio en 1996 respondiendo a las exigencias de los consumidores, la trazabilidad es un conjunto de acciones, medidas y procedimientos tecnicos que permiten identificar y registrar cada producto desde su nacimiento asta el final de la cadena de comercialización.

La trazabilidad es de gran importancia para la proteccion de la salud para los consumidores y para mejorar el siguimiento y la transparencia de los movimientos de los animales y sus productos, asi como el procesado de canales y productos carnicos para la venta al publico.

la trazabilidad mejora la imagen y la caracterizacion de los productos, y por tanto favorece la comercializacion de los animales y sus productos, asi como la comunicacion y seguridad a los consumidores

Definimos como trazabilidad a la habilidad de trazar o dejar huella de los movimientos o procesos por los que pasa un determinado producto principalmente destinado al consumo humano, aunque la trazabilidad es tambien muy aplicable al mango logistico de almacenes, inventarios, procesos de producion de cualquier producto.

Escaneado con CamScanner