COMENTARIO DEL SISTEMA HACCP EN LA PRODUCCIÓN BOVINA

SHAYRA CIFUENTES LÓPEZ

MAIKOL ERNESTO TORRES BALLESTEROS

APRENDICES

FICHA:2058967

NELSON VARGAS MEJÍA

INSTRUCTOR

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA

CALAMAR- GUAVIARE

2020

El sistema HACCP es un proceso sistemático de prevención en el cual garantiza la inocuidad alimentaria, es decir, es un sistema que controla todo tipo de producto del cual tenga contacto con los animales. En él se previenen todos los riegos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de la producción.

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. Es igualmente una estrategia preventiva dirigida a todos los factores de contaminación, supervivencia y crecimiento de microorganismos, persistencia de productos químicos y presencia de elementos físicos.

Es de suma importancia este sistema ya que da importancia al detalle de los alimentos que subministramos en nuestros animales estableciendo medidas preventivas y correctivas para el control de estos.

Así mismo ejecutan estos procesos para proporcionar un alto nivel de garantía sobre la seguridad alimentaria.

Unos de los beneficios al implementar este sistema es que tenemos una alta probabilidad de que nuestros animales no sufran una enfermedad, virus o defensas bajas por una alimentación donde ese suministro de alimento este con baja calidad, contaminado, y no acto para el consumo de ellos y así garantizar que al final sea o no acto para el consumo humano.

En la aplicación de este sistema en la producción de carne y leche, como sabemos la carne es de los alimentos más consumidos por los seres humanos, pero también unos de mayor riesgo en la salud pública por ello es de vital atención la aplicación de este sistema no solamente por la obtención de alimentos económicos, sino saludables, de buen gusto y garantizando el bienestar animal y del ambiente. El propósito de diseñar el sistema HACCP para el proceso de producción de carne bovina para consumo, en la sección de pre beneficio 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, indispensables para garantizar a los consumidores nacionales y a los potenciales consumidores internacionales, un producto de mayor calidad. También se amplía el conocimiento actual acerca de la forma de producir carne bovina para consumo y contribuye a la implementación del sistema HACCP en la producción pecuaria del país. En este panorama la necesidad del aseguramiento de la inocuidad de la carne se ha convertido en una necesidad prioritaria en Colombia y una exigencia cada vez mayor por parte de los consumidores dentro y fuera del país.

Para implementar el sistema HACCP, es necesario contar con el diseño, documentación e implementación de prerrequisitos como la EO, las BPA, dentro de

las cuales es prioritaria la utilización adecuada de plaguicidas y medicamentos veterinarios, y las BPM, que deben incluir los planes y programas prioritarios: plan de saneamiento, (programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas y roedores, programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos) y un plan de capacitación. Sobre este aspecto se recomienda que se implementen los procesos de diseño e implementación de los planes y programas enmarcados dentro de la EO, las BPA y las BPM.