



Inocuidad alimentaria asegurada a través de las Buenas Prácticas Ganaderas

Assured nourishing innocuity through the Good Cattle Practices

Olivia Hernández Sánchez¹, Citlali Hernández Rivera¹,
Rene Espinosa Gómez ^{*1}, Catalina Cervantes Ortega^{*1},
Marcela Rosas Nexticapa^{*1}, Idalia Illescas Nájera^{*2}.

RESUMEN

INTRODUCCIÓN. La inocuidad alimentaria nos garantiza que un alimento no causa daño al consumidor cuando es preparado o procesado para ingerirlo de acuerdo al uso al que se destine, asegurado a través de las Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) entendidas éstas, como todas las acciones involucradas en la producción primaria y transporte de productos alimenticios de origen pecuario. **OBJETIVO.** Evaluar las especificaciones técnicas para garantizar la inocuidad alimentaria a través del cumplimiento de las BPG en la “Parcela Villegas” del Ejido El Pueblito del Municipio de Jilotepec, Veracruz. **MATERIAL Y MÉTODO.** El estudio se realizó bajo las especificaciones del cuaderno de capacitación; “Las Buenas Prácticas Ganaderas” del Gobierno de Chile. Es un estudio basado en la metodología cualitativa de forma descriptivo. **RESULTADOS.** Los resultados obtenidos mostraron la falta de cumplimiento de las Buenas Prácticas Ganaderas en el control de plagas, registro e identificación animal y en el manejo del medioambiente de residuos. **CONCLUSIÓN.** El aseguramiento de las BPG, permitirá el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas para garantizar la inocuidad en toda la cadena de producción alimentaria.

Palabras clave: Buenas Prácticas Ganaderas (BPG), Inocuidad Alimentaria, Seguridad alimentaria.

ABSTRACT

INTRODUCTION. The nourishing innocuity guarantees that a food to us noncause damage to the consumer when it is preparation or processing to ingest it according to the use to which it destines, assured through Good Cattle Practices (GCP) understood these, like all the actions involved in the primary production and nutritional product transport of cattle origin. **OBJECTIVE.** Evaluate the technical specifications to guarantee the nourishing innocuity through fulfillment of the GCP in the “Villegas Parcel” of the Ejido the Pueblito of the Municipality of Jilotepec, Veracruz. **MATERIAL AND METHOD.** The study was realised under the specifications of the qualification notebook; “Las Buenas Practicas Ganaderas” of the Government of Chile. Is a study based on the qualitative methodology of descriptive way. **RESULTS.** The obtained results showed the lack of fulfillment of the Good Cattle Practices in the control of plagues, registry and identification animal and in the handling of the environment of residues. **CONCLUSION.** The securing of the BPG, will allow the fulfillment of the Mexican Official Norms to guarantee the innocuity in all the chain of nourishing production.

Key words: Good Cattle Practices (BPG), Nourishing Innocuity, nourishing Security

¹Facultad de Nutrición Campus Xalapa, Universidad Veracruzana
Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

² Facultad de Medicina y Nutrición Campus Xalapa, Universidad Veracruzana

^{*} Integrantes del Cuerpo Académico Nutrición, Salud y Educación”,
Facultad de Nutrición Campus Xalapa.

Correspondencia:

Marcela Rosas Nexticapa, mrosas@uv.mx
Facultad de Nutrición Campus Xalapa.

Médicos y Odontólogos s/n, Col. Del Bosque. Xalapa, Veracruz, México.
Tel y fax: (228) 815-34-21.

INTRODUCCIÓN

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.¹

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 humana². 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 esta regulada a través de las normas oficiales de la Secretaría de Salubridad y Asistencia (SSA) y la Secretaria 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 mismo³. 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 conocidos⁴. 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)⁵.”

RESULTADOS

Los resultados obtenidos de la verificación de las BPG en la parcela Villegas, se pudo observar que no cumple con las especificaciones del control de plagas, ya que no cuenta con un programa de medidas activas y pasivas para controlar la presencia de roedores, ratas e insectos. De igual forma los animales carecen de algún tipo de identificación que les permita ser reconocidos como parte de la parcela o lote. Se necesita implementar medidas para la disposición y aplicación del manejo sanitario adecuado de las excretas y residuos generados en el predio. Las especificaciones del manejo sanitario se cumplen parcialmente debido a que cuenta con la asistencia periódica de un veterinario para prevenir enfermedades y aplicar tratamientos, pero carecen de un registro de control y erradicación de enfermedades. Existe un vehículo de transporte de ganado pero la infraestructura para la carga y descarga no es adecuada, ya que no cumple con las normas de higiene. (Cuadro 1).

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.

Cuadro 1. Verificación de las Buenas Prácticas Agrícolas en la “Parcela Villegas”

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.

BIBLIOGRAFIA

1. Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria y Plan de Acción sobre la Alimentación 1996. Organización de las Naciones Unidas para agricultura y la Alimentación (FAO). Roma 1996.
2. Avendaño Ruiz B. y col. La inocuidad alimentaria en México. Las hortalizas frescas de exportación Ed. Miguel Angel Purrrúa. México. 2006
3. Fernández, J. A; Quiñones, J. J. Diseño del sistema HACCP para el proceso de producción de carne bovina para consumo. Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias., vol. 16, p. 47 – 61. 2003.
4. Gotuzzo Herencia, Eduardo. Enfermedades emergentes y re-emergentes en el Perú. Revista Medical Herediana., vol.13, no.2, p.37-39.2002.
5. Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro., Cuaderno de capacitación: buenas Practicas Ganaderas. Ministerio de Chile. Chile. 2004-2005
6. Norma Oficial Mexicana. NOM-051-ZOO-1994. Trato humanitario en la movilización de animales.
7. Norma Oficial Mexicana. NOM-024-ZOO-1995. Especificaciones y características zoonositarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.
8. Norma Oficial Mexicana. NOM-EM-015-ZOO-2002. especificaciones Técnicas para el control del uso de la beta-agonista en los animales.
9. Norma Oficial Mexicana. NOM-060-ZOO-1999. Especificaciones zoonositarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.
10. Norma Oficial Mexicana. NOM-061-ZOO-1999. Especificaciones zoonositarias de productos alimenticios para el consumo animal.
11. Norma Oficial Mexicana. NOM-041-ZOO-1995. Campaña Nacional contra la Brucelosis en animales.
12. Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en el Sistema de Producción de Ganado Bovino Productor de Carne en Confinamiento. SAGARPA. 2008