

# Implementación de Buenas Prácticas Pecuarias para la Producción Bovina de Leche en la Finca Buenos Aires en el municipio de Cartagena del Chaira, Caquetá

Diplomado de Profundización en Buenas Practicas Pecuarias, Elaborado por: Carlos Alberto Moreno Urbina [camorenou@unadvirtual.edu.co](mailto:camorenou@unadvirtual.edu.co) Liliana Valencia, docente

## Resumen

---

↻ El ICA como pilar importante en las buenas prácticas pecuarias, en la implementación en producciones como es el caso de producción de leche contempla una serie de requisitos y lista de chequeo que se presenta como base para diagnosticar el manejo productivo, ambiental y sostenible en el cual el resultado final sea un producto inocuo.

Así que teniendo como base la finca Buenos Aires productora de leche en el municipio de Cartagena del chaira, se realizó la visita a la producción en el cual se pudo observar e identificar el manejo productivo, la nutrición alimentación, sanidad animal, bioseguridad, infraestructura, plan sanitario los cuales son parámetros importantes para la certificación en BPP, se evaluó ordenadamente con el formato de lista de chequeo basada en lo estipulado por el ICA. esto hace que el productor implemente en su finca las buenas prácticas pecuarias para mejorar su calidad e inocuidad en la leche y a su vez el queso salado picado, otorga la disminución de peligros como son los agentes biológicos, físicos y químicos en el cual afecta el consumo para el ser humano.

### Palabras claves

Buenas prácticas pecuarias, ICA, Lista de chequeo, Inocuidad, Queso

## Abstract

---

↻ The ICA as an important pillar in good livestock practices, in the implementation in productions such as milk production, includes a series of requirements and a checklist that is presented as a basis for diagnosing the productive, environmental and sustainable management in which the final result is a harmless product. So, based on the Buenos Aires milk producing farm in the municipality of Cartagena del Chaira, a visit to the production was carried out in which it was possible to observe and identify

productive management, nutrition, food, animal health, biosecurity, infrastructure, health plan, which are important parameters for BPP certification, were evaluated in an orderly manner with the checklist format based on what is stipulated by the ICA. This causes the producer to implement good livestock practices on his farm to improve the quality and safety of the milk and, in turn, the chopped salty cheese, providing a reduction in dangers such as biological, physical and chemical agents that affect consumption. for the human being.

## Introducción

---

⇒ En la actualidad en el mundo pecuario es importante conocer y relacionarse en temas como es las buenas prácticas pecuarias ya que en ellas les brinda al productor una serie de procedimientos esenciales para su empresa ganadera, con el fin de examinar las condiciones, procedimientos, el manejo sanitario, bienestar animal ,nutrición y bioseguridad en el ható, como es el caso de la finca buenos aires en el municipio de Cartagena del chaira (Caquetá) el cual nos permite la verificación de la explotación lechera, aplicando una lista de chequeo brindado por el instituto colombiano agropecuario (ICA). Este municipio como lo es Cartagena del Chaira y sus alrededores surge un alto emprendimiento pecuario, las familias tienen sus fincas y viven de los que les da su tierra son el sustento diario de muchos campesinos. Así que teniendo como base la producción lechera visitada en la presente practica tiene como finalidad la observación y reconocimiento si cumple con los requisitos el sistema lechero en BPP, si no se plantearan las posibles mejoras para llegar a obtener la certificación en BPP.

## Objetivos

---

### ⇒ **Objetivo general**

Implementar las buenas prácticas pecuarias para la producción bovina de leche en la finca Buenos Aires en el municipio de Cartagena del chaira, vereda Macarena (Caquetá)

### **Objetivos específicos**

Visitar la explotación lechera mediante salida de campo.

Indagar e investigar las generalidades de la finca Buenos Aires como es el manejo sanitario, alimentación, reproducción, administración y manejo ambiental.

Implementar un plan de mejoramiento en el sistema productivo para que cumpla con los requisitos de certificación en BPP.

Diligenciar la lista de chequeo exigida por el ICA para la certificación en BPP.

## Justificación

Con el fin de conocer nuevos conocimientos acerca de las buenas prácticas pecuarias y aplicarlas al sistema productivo lechero, se hace necesario indagar las generalidades y puntos críticos y mejoras que conllevan a una buena certificación del hato, a su vez se inicia el control de calidad e inocuidad del producto. Es por ello que el ICA, con registros y protocolos de seguridad aplica a las producciones con el propósito de disminuir los riesgos, físicos y químicos con el objetivo de lograr sistemas sostenibles, lucrativos y a su vez sirva como escudo para la salud humana, bienestar animal y el medio ambiente.

## Marco teórico

### Buenas prácticas pecuarias

Son un conjunto de parámetros, condiciones y controles en el cual se le aplica a las unidades de producción, esto su misión es brindarle a productor una disminución de los peligros que se asocian a los agentes físicos, químicos y biológicos. (Omecega,s.f.).

Estas prácticas abarcan una amplia variedad de aspectos de mejoras, en el cual garantizan la sanidad animal, el bienestar y lo más importante la calidad de los productos y la sostenibilidad del medio ambiente. Desafortunadamente en la actualidad algunas como las grandes, medianas y pequeñas producciones no cuentan con un apoyo y conocimiento de lo que es en realidad las BPP y su beneficio que le influye al ser certificado, por lo cual el estímulo para el productor es lograr su certificación, pero en algunos casos los porcentajes de cumplimiento no son los deseados. (Sarmiento Pérez, M. P. 2020).

Es importante tomar medidas e implementar y concientizar a los productores pecuarios para que se logre una dicha certificación en BPG a sus predios para así influir en los mercados y más confianza para el consumidor cuyo propósito es el aseguramiento del producto sano. Es de mencionar que el sistema pecuario necesita una mejoría sanitaria frente a los productos alimenticios, los cuales tienen un gran potencial hacia la exportación de carne, leche y sus derivados, es allí donde se identifica una gran

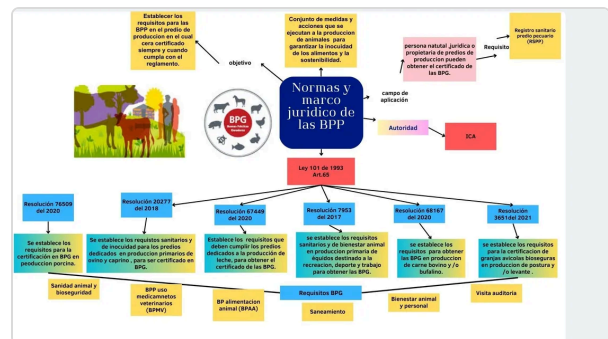


Figura 1. Normas y marco jurídico de las buenas prácticas pecuarias

necesidad de capacitar a los ganaderos para que se empapen de conocimientos acerca del reglamento del ICA referente a la certificación de sus hatos.

## Bioseguridad

⇒ El concepto que se relaciona con bioseguridad pecuaria es un conjunto de medidas sanitarias bajo todo el perímetro de la infraestructura de la producción, estas se orientan a prevenir y reducir el riesgo de patógenos. (Arriaga,22; Sagarpa,2002). Es una estrategia de manejo en el cual nos brinda la posibilidad de tener una defensa de posibles contagios de virus en la producción. Así que la delimitación del predio, registro de personas que entran y salen, manejo de cuarentena, protocolos de ingreso del material genético son requisitos esenciales para que la bioseguridad de nuestra producción sea rentable

## Trazabilidad

⇒ Es un concepto refiriéndose al animal, es un componente de garantía sanitaria, el cual se tiene la capacidad de mantener identificados los animales desde su nacimiento, producción, comercialización hasta su transformación, esto se realiza con el fin de realizar acciones epidemiológicas para un beneficio a la comunidad que se abastece del alimento. (SAG,2005). Los animales del sistema productivo deben de estar identificados de manera individual.

Evidenciar registro y ficha donde se relacione los manejos y tratamientos quirúrgicos veterinarios.

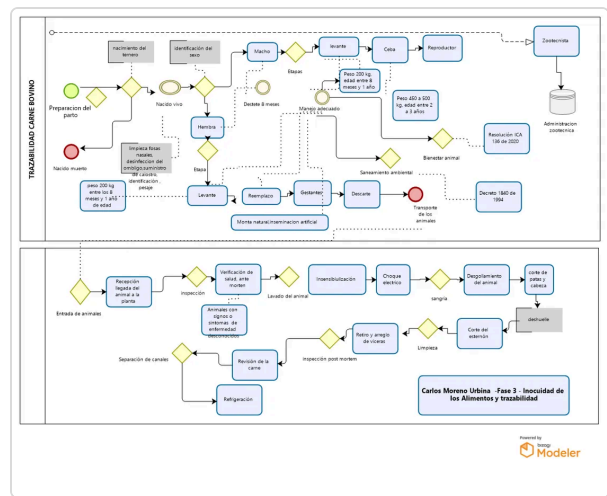
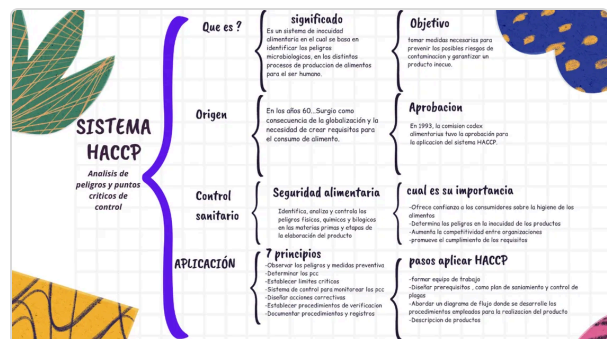


Figura 2. diagrama de procesos trazabilidad producción bovina

## Sistema HACCP

⇒ Se basa principalmente en establecer medidas y control de los procesos de la cadena alimentaria, cuyo objetivo es la prevención y detección de los posibles peligros sanitarios ya bien sea químico, físico y microbiológico. (CSA,2021). Se analiza que el sistema HACCP es vital importancia conocerlo y ponerlo en práctica para que aquellas empresas que manejan productos para el consumo humano contemplen la inocuidad como su principal herramienta para



fortalecer su competencia y a la vez brinden un producto sano.

El sistema HACCP puede ser aplicado en la cadena alimentaria, comenzando con el productor hasta el consumidor final, aplicado en pruebas científicas de peligros para la salud y la inocuidad.

Figura 3. Sistema HACCP (cuadro sinóptico)

## Ubicación Geográfica

### Localización

La finca Buenos Aires se encuentra ubicada en la vereda la Macarena, municipio de Cartagena del Chaira (Caquetá), la temperatura promedio es de 32 °C, con una latitud de 1,166659 y longitud de 74,961644, con una altura de 350msnm, la distancia que se estima del municipio a la finca es de 20 km.

La finca posee una extensión de 148 hectáreas, cuenta con una topografía ondulada con zonas montañosa, el suelo posee una textura franco arcilloso que la caracteriza por poseer nutrientes esenciales para el crecimiento de pasturas para la alimentación de los animales.



Figura 4. finca Buenos Aires

## Diagnostico de la visita a la finca

La finca Buenos Aires es un sistema productivo bovino de leche más encaminado al doble propósito, ya que se trabaja con el cuaje para queso salado picado y también la venta de terneros destetos de 8 meses en promedio, cuenta con 40 vacas en producción, 20 vacas de reemplazo, 5 toros de levante y 4 toros reproductores, las razas que predominan en el hato son BON, Gir, brahmán rojo, Girolando, la producción de leche es de 250 litros diarios en promedio 6 litros por vaca por día, el ordeño es manual cuenta con 2 ordeñadores y dos maneadores se verifica que los pezones estén limpios al igual que el personal que va a manipular la ubre del animal debe estar limpio sus manos y cumplir normas de higiene dentro del establo.

Después del ordeño los terneros se dejan con su madre hasta las 11 am terminado este tiempo, se apartan y las vacas se llevan a su potrero. La finalidad de la finca es el cuaje y todos los sábados pasa una ruta a recoger todos los quesos de la vereda su destino es al municipio de Cartagena donde es entregado al comprador su precio por arroba suele estar entre 180.000 a 200.000 pesos. El sistema de reproducción que se maneja en la finca es monta natural, la



Figura 5. Finca Buenos Aires, sala de ordeño

edad que se realiza el primer servicio en las hembras es de 17 meses y con un peso 300 Kg.

## Nutricion y alimentaci3n

⇒ Los pastos que se manejan en la finca son *Brachairia decumbens*, *humedicola* los cuales son ideales para la lechería por su digestibilidad y nivel proteico, las vacas son suplementadas diario con sal somex al 7% la cual contiene un alto porcentaje de f3sforo y macro y micro minerales que ayudan a la producci3n de leche. Los potreros tienen un periodo de descanso de 20 días y un tiempo de ocupaci3n de 5 días por potreros tiene un sistema rotacional, la implementaci3n de abonos es orgánica el estiércol y la orina.



Figura 6. Pasto *Brachairia decumbens*

## Manejo de Medicamentos

⇒ La formulaci3n de medicamentos para este hato esta a cargo del M3dico veterinario, el cual es el encargado de esta labor, establece planes de control sanitario para minimizar enfermedades y casos clínicos que se lleguen a presentar. Los medicamentos se encuentran en un área cerrada y separados físicamente, en el cual cuenta con su registro del ICA y la fecha de vencimiento vigente de cada medicamento, los plaguicidas se encuentran en otra área separados de los medicamentos veterinarios



Figura 7. Medicamentos veterinarios

## Sanidad

### ⇒ Plan de vacunaci3n

El plan de vacunaci3n y control de parásitos internos y externos que se maneja en la finca es el siguiente:

Plan de vacunaci3n bovinos		
Vacuna	Edad para vacunaci3n	control
Botulismo	Hembra / macho despu3s de los 3 meses	Cada 6 meses
Carb3n	Hembra / macho despu3s de los 3 meses	Cada 6 meses

Figura 8. plan de vacunaci3n

⇒ Se analiza el manejo del control de sanidad en cuanto a los parásitos internos y externos, que se manejan en la producción, observando que los animales están en buenas condiciones libres de mosca y garrapata.

	categoria	control
Externos		Cipermetrina 50 cm por bomba de 20 lt de agua, más 20 cm de específico
Garrapata, mosca	Mayor a 6 meses	Las vacas de ordeño se bañan cada 4 días por mucha presencia de mosca, el ganado horro se bañan cada 15 días
Internos	Se desparasita después de los 3 meses	Se desparasita con levamisol oral, cada 4 meses dependiendo de la carga parasitaria

Figura 9. control parásitos

## Plan de Mejoramiento

⇒ Para la verificación se utilizó la lista de chequeo forma 3-852, para los predios productores de carne y leche en bovinos, lo cual fue diligenciada por parte del propietario de la finca y el mayordomo, logrando analizar algunas fallencias en la sanidad animal y bioseguridad en el hato.

Figura 10. lista de chequeo finca Buenos Aires

## Recomendaciones

Se recomienda la utilización de un registro que conlleve datos como fecha, nombre lugar de origen de las personas y vehículos que ingresen a la finca para así disminuir agentes patógenos con baños desinfectantes.

Es de importancia que se obtenga el certificado de libre de brucelosis al igual que la tuberculosis.

Se le recomienda contar con un área destinada para la cuarentena destinada a los animales que ingresen a la finca, este espacio debe estar ubicado de manera que no ejerza ningún riesgo sanitario para los demás animales.

Se debe tener identificado las áreas como potreros e instalaciones bodega, oficina, instalación sanitaria, cuarto de herramientas.



Figura 11. Finca Buenos Aires

Se propone que se lleve un adecuado inventario de los productos biológicos veterinarios, con su cantidad, lote del producto e ingreso y salida del mismo.

## Conclusiones

---

⇒ Con la visita del sistema productivo de leche se logra evidenciar algunos manejos de buenas prácticas pecuarias, pero no está preparada para una certificación oficial, ya que hay algunos temas por mejorar en cuanto al plan sanitario y enfermedades de control oficial como es el caso de la brucelosis y tuberculosis que no cumple con la norma.

En las prácticas de la inocuidad de la leche, sus requisitos con que se debe llevar a cabo el ordeño se observa que cumple con los protocolos al igual que el personal que está encargado en esa labor.

Todas las actividades en general en la finca Buenos Aires son óptimas para el desarrollo pecuario, pero se evidencio algunas observaciones negativas en la sanidad animal, BP en los medicamentos veterinarios y la bioseguridad, pero existe una solución de fomentar las BPP en esta finca brindando la solución y manejo técnico para que la próxima visita obtenga la certificación este hatu lechero.

## Referencias Bibliográficas

---

⇒ Gutiérrez, N. (2011). Evaluación de prerrequisitos en el sistema HACCP en empresas del sector agroalimentario. Revista EIA, 8( 15), 33-43. [https://bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsdnp&AN=edsdnp.3710996ART&lang=es&site=eds-live&scope=site}](https://bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsdnp&AN=edsdnp.3710996ART&lang=es&site=eds-live&scope=site)

Instituto colombiano Agropecuario ICA (2020). RESOLUCIÓN No. 068167 (20/05/2020) requisitos para obtener la certificación en Buenas Prácticas Ganaderas BPG en la producción de carne de bovinos y/o bufalinos. <https://www.ica.gov.co/getattachment/db5b53ff-0752-4884-90b8-a7ce15ce1ead/2020R68167.aspx>

Instituto colombiano Agropecuario ICA (2020). RESOLUCIÓN No. 067449 (08/05/2020) Requisitos para obtener la certificación en Buenas Prácticas Ganaderas BPG en la producción de leche.

<https://www.ica.gov.co/getattachment/Areas/Pecuaria/Servicios/Inocuidad-en-las-Cadenas-Agroalimentarias/LISTADO-DE-PREDIOS-CERTIFICADOS-EN-BPG/Resolucion-067449-del-08-de-mayo-2020-1.pdf.aspx?lang=es-CO>

Sarmiento Pérez, M. P. (2020). Aproximación a las Buenas Prácticas Ganaderas y sus beneficios en la industria pecuaria colombiana; Approach to Good Management Practices and their benefits for the colombian livestock industry.

<https://bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsbas&AN=edsbas.A09C0C7E&lang=es&site=eds-live&scope=sit>

Vásquez, A. (2020). Generalidades de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria [Objeto\_virtual\_de\_información\_OVI].

Repositorio institucional UNAD

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/37821>

