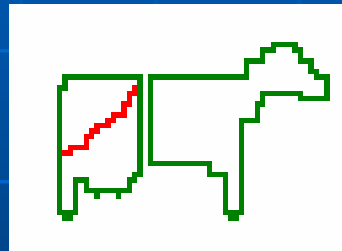


Proyecto: CARNE SANA



Gestión de Calidad de Producto

Dr. Enrique Winterhalter Inciarte

Tabla de contenidos

1.	Sistemas de Gestión de Calidad	pág. 3 a 13
2.	Introducción a los Sistemas de Calidad	pág. 14 a 30
3.	Requerimientos de <i>CARNE SANA</i>	pág. 31 a 49
4.	Memoria Descriptiva	pág. 50 a 67
5.	Manual de Manejo del Ganado	pág. 68 a 101
6.	Plan Sanitario	pág. 102 a 113

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad UNIT – ISO 9000

Los mercados exigen y las organizaciones inteligentes no se hacen esperar en el protagonismo para conformar a los clientes en la Gestión de Calidad de Producto. El Proyecto: **CARNE SANA** esta diseñado para permitir sin cambios engorrosos en las distintas tareas de trabajo con el ganado, cumplir con un conjunto de protocolos propios del proyecto y de **BIENESTAR ANIMAL**.

En un sistema de asesoramiento integral, el objetivo del Proyecto: **CARNE SANA** es implantar en los predios ganaderos una gestión de calidad de producto, con instructivos para cada proceso en las distintas etapas del MANEJO DEL GANADO, llámese arreo, la cría, la recria, la invernada, la sanidad, etc.

La piedra fundamental para el desarrollo de una organización inteligente se basa en las normas ISO 9000 y a nivel de campo se instrumentan dos manuales uno de **MANEJO DEL GANADO** y otro el **PLAN SANITARIO**, que conforman el protocolo recomendado en cada proceso.

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad

UNIT – ISO 9000

La mayoría de las empresas se enfrenta a determinados problemas cuando intenta poner en marcha un sistema de gestión de la calidad. En el caso de las empresas agropecuarias, estos problemas son en potencia, de mayor envergadura debido a una serie de factores:

- o Las dificultades para entender y aplicar las normas.
- o Los recursos disponibles son escasos.
- o Los costos inherentes a la implementación y mantenimiento de un sistema de la calidad.

Desde el punto de vista del responsable de la empresa, la implementación de un sistema de gestión de la calidad constituye una inversión de tiempo y dinero que debe evaluarse de la misma manera en la que se evalúa cualquier otra inversión. Para que ésta sea viable, es preciso que dicha inversión y esfuerzo resulte rentable mediante la obtención de mejoras en las posibilidades de mercado y de la eficiencia interna de la empresa. Para estos aspectos, las decisiones tomadas en las primeras etapas e introducción y desarrollo del sistema de gestión de la calidad son las que tendrán efectos de mayor relevancia en dichas áreas.

Evitar los errores en las etapas iniciales es fundamental.

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad

UNIT – ISO 9000

La definición de empresa no se establece en función del número total de empleados; más bien se trata de la forma de gestión de una empresa. Cuando sólo se trata de la participación de unas pocas personas, las comunicaciones suelen ser muy sencillas y más directas, y se entiende que cada persona debe emprender una amplia variedad de tareas en el entorno de la empresa.

La toma de decisiones queda reducida a unas pocas personas (o sólo a una).

¿Qué son?

Las normas para los sistemas de gestión de la calidad identifican los criterios que pueden contribuir a que la empresa satisfaga de forma consistente los requisitos de sus clientes. No se trata, por tanto, de imponer algo completamente ajeno a la empresa.

Los sistemas gestión de la calidad pretenden evaluar la forma y las razones por las que se hacen las cosas de una manera determinada, documentando dicha manera de trabajo y conservando los registros que demuestran lo que se hizo.

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad

UNIT – ISO 9000

¿Por qué son necesarios?

Cada vez las exigencias de los mercados compradores son más estrictas, por lo que el sector privado busca la confianza que puede inspirar una empresa agropecuaria que disponga de un sistema de la calidad.

¿Para qué?

Lograr procesos más eficientes.

Reducir los reprocesos y desperdicios durante la producción y la reparación de defectuosos luego de ésta, a través de la prevención de errores.

Lograr así, una eficiente utilización del personal, máquinas y materiales, con la consecuente reducción de costos.

Proveer productos y servicios que cumplan consistentemente con los requisitos del cliente, logrando su satisfacción.

Mejorar de este modo la imagen y confianza del mercado, lo cual aumenta el valor de sus productos.

En definitiva, mejorar la productividad y por tanto su competitividad.

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad

UNIT – ISO 9000

¿Cómo?

Recogiendo y mejorando el <<know-how>> de la empresa en la documentación del sistema. Al revisar la documentación de los procesos para cumplir las normas, se pueden detectar sus debilidades, ineficiencias y oportunidades perdidas.

Capacitando el personal en el proceso de implantación de las Normas UNIT-ISO 9000 creando una cultura de la calidad en la empresa y mejorando la satisfacción de los empleados en el trabajo.

¿Por qué?

- Los Sistemas de Gestión de la Calidad proporcionan el marco para la Gestión Total de la Calidad y de la Mejora Continua.
- Los clientes o los organismos de reglamentación se lo piden.
- Las empresas, grandes o pequeñas, de <<clase mundial>> lo hacen.
- Mejora el funcionamiento, de la coordinación y de la productividad.
- La posibilidad de centrarse en los objetivos de la empresa y en las demandas de sus clientes, - a nivel de industria frigorífica, productores, compradores de semillas, etc.-

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad

UNIT – ISO 9000

- Lograr y mantener al día la calidad de su **producto** para satisfacer las necesidades implícitas y explícitas de sus clientes.
- La seguridad del equipo directivo de que la calidad deseada se está logrando y manteniendo al día.
- La demostración de las capacidades de la organización ante sus clientes y los clientes potenciales
- El acceso a nuevas oportunidades del mercado o mantener un porcentaje de participación en el mismo.
- La certificación.
- La oportunidad de competir en igualdad de condiciones con organizaciones de mayor tamaño (por ejemplo posibilidad de presentarse a licitaciones o arreglar negocios a futuro) por tener un sistema de gestión de la calidad.

Aunque el sistema de gestión de la calidad puede ayudar a satisfacer estas expectativas, no debemos olvidar que sólo es un medio y que no puede sustituir a los objetivos fijados para la empresa. Es preciso revisar y actualizar de forma periódica el sistema de la gestión de la calidad para asegurar que se están logrando mejoras válidas y económicamente viables.

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad

UNIT – ISO 9000

Un sistema de la gestión de la calidad, en sí mismo, no conduce de manera automática a la mejora de los procesos de trabajo o de la calidad de su **producto**. No resuelve todos los problemas que se presentan. Esto significa que es preciso aplicar una aproximación metódica a todos los aspectos que afectan a la empresa.

Los sistemas de la calidad que abarcan los criterios de gestión de una empresa, son de aplicación en cualquier empresa –sin importar el tamaño– y en todos los aspectos de la gestión de la misma –formas de trabajar el ganado, en el arreo, en las mangas, etc., promoción comercial, ventas y las finanzas– así como a los aspectos empresariales básicos.

Los sistemas de la calidad no deben dar lugar a una burocracia o un papeleo excesivo o a una falta de flexibilidad de la empresa. Todas las empresas tienen una estructura de gestión interna y ésta es la base sobre la que se construye el sistema de la calidad. Las modificaciones y las medidas suplementarias sólo se deben aplicar cuando éstas son necesarias para cumplir con los requisitos de la norma o son de alguna otra manera de utilidad para la empresa.

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad

UNIT – ISO 9000

¿Por dónde se empieza?

Debido a que el objetivo de las normas para los sistemas de la calidad no es la imposición de una forma completamente distinta de gestión de una empresa, el siguiente paso es la observación de lo que se hace en la actualidad. Esto no significa que, por necesidad, se tengan que modificar las actividades de la empresa o utilizar un juego de formularios distintos. Primero es preciso conocer lo que ya se está haciendo y qué documentación e impresos existen. En muchos casos, la introducción de una serie de ligeras modificaciones puede elevar una práctica habitual de la empresa a un nivel que satisfaga los requisitos de la norma.

¿Qué sigue?

¿Necesita más información? Recurrir a algunas de las fuentes de asesoramiento disponibles.

Finalizada esta fase de investigación, ya se dispone de una idea del trabajo que deberá realizarse para implementar el sistema de gestión de la calidad. La decisión

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad

UNIT – ISO 9000

más relevante que se debe tomar en este momento es si sigue adelante. En caso de que la respuesta sea afirmativa, la siguiente pregunta es "¿hasta donde puedo llegar por mis propios medios?" Si cree que va a necesitar ayuda, se recurre al asesoramiento antes señalado.

Si se dispone de recursos, pero éstos no bastan para implementar todos los elementos del sistema de gestión de la calidad al mismo tiempo, se puede empezar paso a paso.

Es importante el lograr identificar áreas en las que debe desarrollarse aún más los sistemas de gestión de calidad. También es probable que ya se cumplan con muchos requisitos, ya sea en forma completa o parcial.

Una vez que se determine la manera en la que son de aplicación los requisitos de la norma en su empresa, el siguiente paso es la observación de las actividades realizadas, quedando registrado (es decir, por escrito) lo que, de forma verídica, allí se realiza. Por lo general, es conveniente que dichas actividades queden plasmadas como **procedimientos, procesos, instrucciones de trabajo o el nombre que se prefiera**. Con frecuencia, será preciso realizar una serie de mejoras de las prácticas empleadas con el fin de cumplir con los requisitos.

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad

UNIT – ISO 9000

Existen muchas formas de preparar o presentar los procedimientos o instrucciones. Lo más importante es que resulten tan sencillos como sea posible y que se evite la preparación de procedimientos o instrucciones innecesarias.

Cuando el personal de la empresa pertenece a varias culturas distintas, también puede valerse de representaciones gráficas sencillas para presentar sus procedimientos e instrucciones. Si los costos adicionales generados lo justifican, también es posible que le interese utilizar videos o gráficos generados por computadora.

Un requisito importante es que, cualquiera que sea la forma que elija para presentar la información, debe ser la adecuada para explicar la forma en la que se han de realizar las tareas que describen los **procesos, procedimientos o instrucciones**.

También cabe destacar que no hay razón alguna para verse obligado a realizar cambios significativos en la forma en la que se gestiona la empresa. Las normas para los sistemas de la calidad fijan lo que debe llevarse a cabo; usted decide cómo.

1-Información de General de los Sistemas de Gestión de Calidad UNIT – ISO 9000

Un punto de relevancia para éste comienzo en el ámbito de Gestión de Calidad de Producto en un establecimiento agropecuario, es que es la primera experiencia desarrollada en el país que abarca todos los sistemas de producción ganadera a excepción del feetlot.

Bibliografía Consultada.

Familia UNIT-ISO 9000:2000
Normas OIE para Bienestar Animal
Dr. Temple Grandrin
Dr. Marcos Jiménez Zapiola
Revistas del Plan Agropecuario
Programa Tambo Seguro

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



PRINCIPIOS DE LA GESTION DE CALIDAD

➤ *INTRODUCCIÓN*

Este documento presenta los ocho principios de Gestión de la Calidad ISO 9000. Estos principios pueden utilizarse por la dirección como un marco de referencia para guiar a la organización hacia la consecución de la mejora del desempeño.

1	Organización enfocada al cliente
2	Liderazgo
3	Participación del personal
4	Enfoque basado en procesos
5	Enfoque del sistema para la gestión
6	Mejora continua
7	Enfoque basado en hechos para la toma de decisión
8	Relaciones mutuamente beneficiosas con el proveedor

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



1.- Organización enfocada al cliente

Las organizaciones dependen de sus clientes y por lo tanto deberían comprender las necesidades actuales y futuras de los mismos, satisfacer sus requisitos y esforzarse en exceder sus expectativas. Cada vez las exigencias de los mercados compradores son más estrictas, por lo que el sector privado busca la confianza que puede inspirar una empresa agropecuaria que disponga de un sistema de la calidad.

Beneficios clave:

- Aumento de los ingresos y de la cuota de mercado a través de una respuesta flexible y rápida a las oportunidades del mercado.
- Aumento de la eficacia en el uso de los recursos de una organización para aumentar la satisfacción del cliente.
- Mejora de la fidelidad del cliente, lo cual conduce a la continuidad en los negocios.

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



La aplicación del principio de enfoque al cliente normalmente conduce a:

- ✓ Estudiar y comprender las necesidades y expectativas del cliente.
- ✓ Asegurarse de que los objetivos y metas de la organización están ligados a las necesidades y expectativas del cliente.
- ✓ Comunicar las necesidades y expectativas del cliente a toda la organización.
- ✓ Medir la satisfacción del cliente y actuar sobre los resultados.
- ✓ Gestionar de forma sistemática las relaciones con los clientes.
- ✓ Asegurar el equilibrio entre la satisfacción de los clientes y de las otras partes interesadas (tales como propietarios, empleados, proveedores, financieros, comunidades locales y la sociedad en general).

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



2.- Liderazgo

Los líderes establecen la unidad de propósito y la orientación de la dirección de la organización. Ellos deberían crear y mantener un ambiente interno, en el cual el personal pueda llegar a involucrarse totalmente en el logro de los objetivos de la organización.

Beneficios clave:

- El personal entenderá y estará motivado hacia los objetivos y metas de la organización.
- Las actividades se evalúan, alinean e implementan de una forma integrada.
- La falta de comunicación entre los niveles de una organización se reducirá

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



La aplicación del principio de liderazgo conduce normalmente a:

- ✓ Considerar las necesidades de todas las partes interesadas incluyendo clientes, propietarios, personal, proveedores, financieros, comunidad local y la sociedad en general.
- ✓ Establecer una clara visión del futuro de la organización.
- ✓ Establecer objetivos y metas desafiantes.
- ✓ Crear y mantener valores compartidos, imparcialidad y modelos éticos de comportamiento en todos los niveles de la organización.
- ✓ Crear confianza y eliminar temores.
- ✓ Proporcionar al personal los recursos necesarios, la formación y la libertad para actuar con responsabilidad y autoridad.
- ✓ Inspirar, animar y reconocer las contribuciones del personal

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



3.- Participación del personal

El personal, a todos los niveles, es la esencia de una organización y su total implicación posibilita que sus habilidades sean usadas para el beneficio de la organización.

Beneficios clave:

- Un personal motivado, involucrado y comprometido dentro de la organización.
- Innovación y creatividad en promover los objetivos de la organización.
- Un personal valorado por su trabajo.
- Un personal deseoso de participar y contribuir a la mejora continua.

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



La aplicación del principio de participación del personal, normalmente conduce a:

- ✓ Comprender la importancia de su contribución y su papel en la organización.
- ✓ Identificar las limitaciones en su trabajo.
- ✓ Aceptar la responsabilidad de los problemas y de su resolución.
- ✓ Evaluar su actuación de acuerdo a sus objetivos y metas personales.
- ✓ Búsqueda activa de oportunidades para aumentar sus competencias, conocimiento y experiencia.
- ✓ Compartir libremente conocimientos y experiencia.
- ✓ Discutir abiertamente los problemas y cuestiones.

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



4.- Enfoque basado en procesos

Un resultado deseado se alcanza más eficientemente cuando las actividades y los recursos relacionados se gestionan como un proceso.

Beneficios clave:

- Reducción de costos y tiempos mediante el uso eficaz de los recursos.
- Resultados mejorados, coherentes y predecibles.
- Permite que las oportunidades de mejora estén centradas y priorizadas.

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



La aplicación del principio de enfoque basado en procesos normalmente conduce a:

- ✓ Definir sistemáticamente las actividades necesarias para lograr el resultado deseado.
- ✓ Establecer responsabilidades y obligaciones claras para la gestión de las actividades clave.
- ✓ Analizar y medir la capacidad de las actividades clave.
- ✓ Identificar las interfaces de las actividades clave dentro y entre las funciones de la organización.
- ✓ Centrarse en los factores, tales como, recursos, métodos y materiales, que mejorarán las actividades clave de la organización.
- ✓ Evaluar los riesgos, consecuencias e impactos de las actividades en los clientes, proveedores y otras partes interesadas.

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



5.- Enfoque del sistema para la gestión

Identificar, entender y gestionar los procesos interrelacionados como un sistema contribuye a la eficacia y eficiencia de una organización en el logro de sus objetivos.

Beneficios clave:

- Integración y alineación de los procesos que alcanzarán mejor los resultados deseados.
- La capacidad para enfocar los esfuerzos en los procesos principales.
- Proporcionar confianza a las partes interesadas en la coherencia, eficacia y eficiencia de la organización.

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



La aplicación del principio de enfoque de sistema para la gestión normalmente conduce a:

- ✓ Estructurar un sistema para alcanzar los objetivos de la organización de la forma más eficaz y eficiente.
- ✓ Entender las interdependencias existentes entre los diferentes procesos del sistema.
- ✓ Estructurar los enfoques que armonizan e integran los procesos.
- ✓ Proporcionar una mejor interpretación de los papeles y responsabilidades necesarias para la consecución de los objetivos comunes, y así reducir barreras ínter funcionales.
- ✓ Entender las capacidades organizativas y establecer las limitaciones de los recursos antes de actuar.
- ✓ Definir y establecer como objetivo la forma en que deberían funcionar las actividades específicas dentro del sistema.
- ✓ Mejorar continuamente el sistema a través de la medición y la evaluación.

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



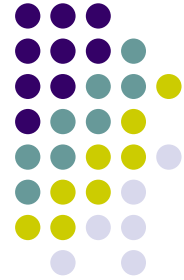
6.- *Mejora continua*

La mejora continua en el desempeño global de la organización debería ser un objetivo permanente de ésta.

Beneficios clave:

- Incrementar la ventaja competitiva a través de la mejora de las capacidades organizativas.
- Alineación de las actividades de mejora a todos los niveles con la estrategia organizativa establecida.
- Flexibilidad para reaccionar rápidamente a las oportunidades.

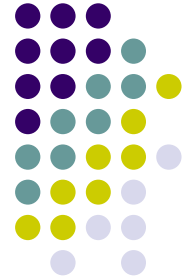
2- Introducción a los Sistemas de Calidad



La aplicación del principio de mejora continua normalmente conduce a:

- ✓ Aplicar un enfoque a toda la organización coherente para la mejora continua del desempeño de la organización.
- ✓ Proporcionar al personal de la organización formación en los métodos y herramientas de la mejora continua.
- ✓ Hacer que la mejora continua de los productos, procesos y sistemas sea un objetivo para cada persona dentro de la organización.
- ✓ Establecer objetivos para orientar la mejora continua, y medidas para hacer el seguimiento de la misma.
- ✓ Reconocer y admitir las mejoras.

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



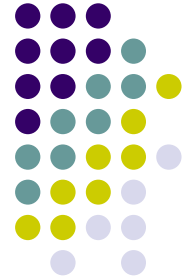
7.- Enfoque basado en hechos para la toma de decisión

Las decisiones eficaces se basan en el análisis de los datos y la información.

Beneficios clave:

- Decisiones basadas en información.
- Aumento de la capacidad para demostrar la eficacia de decisiones anteriores a través de la referencia a registros objetivos.
- Aumento de la capacidad para revisar, cuestionar y cambiar las opiniones y decisiones.

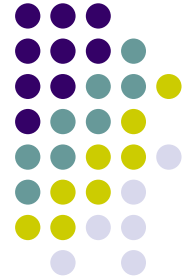
2- Introducción a los Sistemas de Calidad



La aplicación del principio de enfoque basado en hechos para la toma de decisión normalmente conduce a:

- ✓ Asegurarse de que los datos y la información son suficientemente precisos y fiables.
- ✓ Hacer accesibles los datos a quienes los necesiten.
- ✓ Analizar los datos y la información empleando métodos válidos.
- ✓ Tomar decisiones y emprender acciones en base al análisis objetivo, en equilibrio con la experiencia y la intuición.

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



8.- Relaciones mutuamente beneficiosas con el proveedor

Una organización y sus proveedores son interdependientes, y una relación mutuamente beneficiosa aumenta la capacidad de ambos para crear valor.

Beneficios clave:

- Aumento de la capacidad de crear valor para ambas partes.
- Flexibilidad y rapidez de respuesta de forma conjunta a un mercado cambiante o a las necesidades y expectativas del cliente.
- Optimización de costos y recursos.

2- Introducción a los Sistemas de Calidad



La aplicación del principio de relación mutuamente beneficiosa con el proveedor normalmente conduce a:

- ✓ Establecer relaciones que equilibren los beneficios a corto plazo con las consideraciones a largo plazo.
- ✓ Poner en común experiencia y recursos con los aliados de negocio.
- ✓ Identificar y seleccionar los proveedores clave.
- ✓ Comunicación clara y abierta.
- ✓ Compartir información y planes futuros.
- ✓ Establecer actividades conjuntas de desarrollo y mejora.
- ✓ Inspirar, animar y reconocer las mejoras y los logros obtenidos por los proveedores.



3- Requerimientos de CARNE SANA

TABLA DE CONTENIDOS

1	OBJETIVO
2	RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO
3	DESCRIPCION GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO
4	INSTALACIONES
4.1	Galpones
4.2	Mangas y bretes
4.3	Balanza
4.4	Embarcadero
4.5	Carneadero
5	ENTORNO DE LAS INSTALACIONES Y VIVIENDAS
6	AGUA PARA CONSUMO
7	RECURSOS HUMANOS
8	TRAZABILIDAD
9	SANIDAD DEL GANADO
10	MANEJO DEL GANADO
11	AGROQUÍMICOS Y CONTROL DE PLAGAS
12	ALIMENTOS COMPRADOS
13	AUDITORIAS



3- Requerimientos de CARNE SANA

1.- OBJETIVO

En un sistema de asesoramiento integral, el objetivo del Proyecto: CARNE SANA es implantar en los predios ganaderos una gestión de calidad de producto, con instructivos para cada proceso en las distintas etapas del MANEJO DEL GANADO, llámese arreo, cría, recría, invernada, sanidad, etc. Se siguen las bases de BIENESTAR ANIMAL de la OIE y de los Dres. Temple Grandin y Marcos Jiménez Zapiola.

La calidad de los productos, servicios –asesoramiento integral veterinario-, y el nivel de desempeño ambiental de la empresa es uno de los factores fundamentales para la mejora de la competitividad, tanto en el ámbito interno como en el mercado exterior.

La producción ganadera no se la puede ver como un fenómeno aislado; hoy requiere de procesos que permitan la obtención de un producto de CALIDAD, INOCUO, CONFIABLE, SALUDABLE Y SANO, y a su vez de un sistema comercial integrado, donde se compartan riesgos y beneficios con la meta de adaptarse a las exigencias cada vez mayores de nuestros compradores.



3- Requerimientos de CARNE SANA

La trazabilidad es la herramienta de excelencia a la que se aspira para registrar todas las actividades productivas, reproductivas, sanitarias y comerciales sobre animales individuales, de manera de *garantizar la seguridad alimentaria* que exigen los mercados. Hay que tener en cuenta que los dos socios linderos del MERCOSUR ya vienen trabajando en forma acelerada con la trazabilidad.

El MGAP por intermedio de SNIG y el SIRA -Sistema Nacional de Identificación Ganadera y Sistema de Identificación y Registro Animal-, resolvió por ley nº 17.997 del 2/08/2006, que todos los terneros nacidos a partir del 1 de setiembre de 2006 serán trazados; con el firme propósito de tener todos los animales identificados para el 2010 en el territorio nacional.

El **SNIG** *certifica los movimientos de animales*, de manera que en un futuro cercano, todos los "Establecimientos Rurales Proveedores de Ganado para Faena de Exportación", deberán abastecerse en **forma exclusiva de animales de su propia producción o de los "Establecimientos Rurales de Origen"**, ya sea en forma directa o a través de un remate feria, con animales trazados.



3- Requerimientos de CARNE SANA

Se fijarán las normas dentro de las cuales se deben organizar los recursos materiales y sistematizar las distintas actividades de la organización, para garantizar un producto de calidad con el propósito de identificarlo con la marca “DEL ESTABLECIMIENTO”.

Las organizaciones dependen de sus clientes y por lo tanto se deberán comprender las necesidades actuales y futuras de los mismos, satisfacer sus requisitos y esforzarse en exceder sus expectativas.



3- Requerimientos de CARNE SANA

2.- **RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO**

Los líderes establecen la unidad de propósitos y la orientación de la dirección de la empresa. Ellos deberían crear y mantener un ambiente interno, en el cual el personal pueda llegar a involucrarse totalmente en el logro de los objetivos de la organización.

Es su responsabilidad que:

- Los procedimientos del Proyecto: CARNE SANA sean conocidos por todo el personal, y el mismo los comprenda y aplique correctamente.
- Los procedimientos escritos estén actualizados y disponibles para los trabajadores.
- Defina, asigne y documente las responsabilidades de todo el personal que realice tareas vinculadas con la calidad del producto final.



3- Requerimientos de CARNE SANA

- Designar un Médico Veterinario responsable del Plan Sanitario del rodeo, dentro de las normas legales vigentes, y las exigencias del proyecto CARNE SANA.
- Aceptar un régimen de auditorias dispuesto por el proyecto y realizar las correcciones que surjan de las mismas.

La aplicación del principio de liderazgo conduce normalmente a:

- ✓ Considerar las necesidades de todas las partes interesadas incluyendo clientes, propietarios, personal, proveedores, financieros, comunidad local y la sociedad en general.
- ✓ Establecer una clara visión del futuro de la organización.
- ✓ Establecer objetivos y metas desafiantes.
- ✓ Crear y mantener valores compartidos, imparcialidad y modelos éticos de comportamiento en todos los niveles de la organización.



3- Requerimientos de CARNE SANA

- ✓ Crear confianza y eliminar temores.
- ✓ Proporcionar al personal los recursos necesarios, la formación y la libertad para actuar con responsabilidad y autoridad.
- ✓ Inspirar, animar y reconocer las contribuciones del personal.



3- Requerimientos de CARNE SANA

3.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO

Se debe completar el manual de Memoria Descriptiva del establecimiento, aportando los datos solicitados. La Memoria Descriptiva debe ser actualizada cada vez que se realicen cambios en los elementos y recursos descriptos. La misma debe estar en el establecimiento para consulta de los auditores si así lo requieren.



3- Requerimientos de CARNE SANA

4.- *INSTALACIONES*

4.1 *Galpones*

- 4.1.1. Los galpones para almacenamiento de raciones, fertilizantes, maquinaria agrícola, forrajes, combustibles y lubricantes, deben estar contruidos de modo de permitir su manejo (entrada y salida de productos y de vehículos).
- 4.1.2. Pieza de control eléctrico de bomba de riego con cartel de peligro corriente.
- 4.1.3. Los productos tóxicos (insecticidas agrícolas, insecticidas de uso veterinario, herbicidas, curasemillas y otros) deben mantenerse en un local o lugar cerrado con llave y bien identificado con cartel exterior.
- 4.1.4. Piezas con armarios, estantes, etc., cerradas, independientes e identificadas con cartel exterior:



3- Requerimientos de CARNE SANA

- a. Productos veterinarios.
- b. Productos tóxicos y venenos.
- c. Productos agroquímicos e insecticidas.
- d. Pieza de herramientas.



3- Requerimientos de CARNE SANA

4.2 *Mangas y bretes*

- 4.2.1. Las instalaciones deben estar construidas de manera que los animales sean manejados con tranquilidad sin métodos violentos ni bruscos, no interesando el tipo de material con que están construidos los corrales, porteras, huevo, tubo, cepo, etc.
- 4.2.2. El piso del huevo y tubo es conveniente que sea de hormigón para facilitar la limpieza.
- 4.2.3. No pueden existir elementos punzantes, cortantes o en mal estado que puedan lastimar los animales en los distintos componentes de las mangas o bretes.
- 4.2.4. Para el caso del tubo de lanares o a su salida es conveniente que tenga un pediluvio.



3- Requerimientos de CARNE SANA

4.3 Balanza

4.3.1 En el caso de existir es importante que su acceso sea sencillo y accesible para el ingreso y/o ubicación de los animales.

4.4 Embarcadero

4.4.1 El embarcadero debe estar conformado por un encierro, un hueco y un tubo en rampa o no, que culmine en la culata del camión. El material con el que esté construido ya sea mampostería, caños o madera no debe tener defectos que puedan lastimar a los animales.

4.5 Carneadero

4.5.1 El carneadero debe estar cercado para impedir el ingreso de animales – perros, cerdos, etc.-, tener agua corriente y un recipiente para hervir las achuras como forma de controlar el Quiste Hidático.



3- Requerimientos de CARNE SANA

5.- ENTORNO DE LAS INSTALACIONES

- 5.1. El entorno de las instalaciones y las viviendas, debe estar limpio y ordenado, sin presencia de elementos de plástico, papel, metal, vidrio u otros materiales abandonados, sueltos o en montones de elementos en desuso.
- 5.2. Deben instalarse en el parque de las viviendas como en las instalaciones de trabajo – mangas y bretes – medios tanques como depósito de residuos identificándose los mismos para tales efectos (RESIDUOS). Estos facilitarán la recolección de los residuos por el casero.
- 5.3. Se debe mantener todo este entorno libre de malezas.
- 5.4. Se deben clasificar los distintos residuos para prevalecer el cuidado del medio ambiente y la incineración de los no tóxicos.



3- Requerimientos de CARNE SANA

6.- AGUA PARA CONSUMO

6.1. El agua de consumo del personal debe ser analizada anualmente, y cumplir con las siguientes especificaciones:

- a. Recuento de Coliformes fecales menor a 1 UFC/ml
- b. Recuentos de Coliformes totales menor a 10 UFC/ml
- c. Recuento de Patógenos (Pseudomonas = 0).
- d. Nitratos; menos de 45 mg/ml.
- e. Nitritos; menos de 1,5 mg/ml.

Si los recuentos son mayores a los mencionados los depósitos de agua deberán tener un tratamiento de cloración permanente.

6.2. El o los depósitos elevados de agua que existan deben tener tapa que impida el ingreso de animales y/o elementos contaminantes, y deben ser sometidos a una limpieza y desinfección anual de su interior.

6.3. Si la fuente es un pozo entubado el mismo debe tener un sistema de tapado y estar cubierto por una casilla de material impermeable (mampostería o chapa) y que impida el ingreso de pequeños animales.



3- Requerimientos de CARNE SANA

7.- RECURSOS HUMANOS

- 7.1. Todo el personal que desempeñe tareas en el establecimiento debe tener el carné de salud vigente, tal como lo marca la ley 9697 decretos 387 del 76, 119 del 81 y 651 del 90.
- 7.2. El personal que realice tratamientos sanitarios –vacunaciones, dosificaciones, aplicaciones con insecticidas-, debe estar capacitado para que conozca los requerimientos del sistema de calidad y esté entrenado para aplicar los procedimientos definidos en el Manual de Manejos del Ganado.

8.- TRAZABILIDAD

- 8.1. La meta es la trazabilidad para identificar cada animal con un método seguro que no de lugar a confusiones, duplicaciones o extravíos.
- 8.2. Con la trazabilidad cada animal va a tener una ficha individual donde conste su identificación, fecha de nacimiento, tratamientos sanitarios, ganancias de peso, vida reproductiva y productiva, etc.



3- Requerimientos de CARNE SANA

9.- SANIDAD DEL GANADO

- 9.1 El establecimiento debe contar con un Plan Sanitario desarrollado con el asesoramiento de un Médico Veterinario.
- 9.2 El Plan Sanitario debe contemplar las vacunaciones y dosificaciones estratégicas y obligatorias.
- 9.3 Controles preventivos para monitorear cargas parasitarias con los métodos de análisis coprológicos.
- 9.4 Se debe llevar un archivo de todas las etiquetas, cajas o prospectos de cada tipo de producto utilizado en el ganado.
- 9.5 Debe establecerse un sistema seguro e inequívoco para identificar los animales tratados con productos con efectos residuales para que no sean consumidos en establecimiento ni con destino a venta por un período de 6 meses.
- 9.6 Solo deben utilizarse productos registrados en el MGAP, recomendados por el veterinario asesor del establecimiento, y en las dosis recomendadas por el fabricante o sugeridas por el profesional actuante.
- 9.7 La Planilla Sanitaria de tratamientos debe estar al día.



3- Requerimientos de CARNE SANA

10.- MANEJO DEL GANADO

- 10.1. Debe asignarse un responsable del manejo del ganado, quien a su vez asignará y supervisará las tareas de cada uno de los operarios involucrados en el arreo del ganado, trabajo en las mangas, vacunaciones, higiene de jeringas, etc.
- 10.2. Debe existir un procedimiento escrito para los Manejos del Ganado, que describa secuenciadamente cada una de las acciones requeridas para la obtención de una CARNE SANA.
- 10.3. Cada tarea definida como proceso en el Manual Manejos del Ganado debe ser conocida por el personal y estar a disposición del mismo en ambientes de reunión –fogón, comedor, etc.-, en su versión actualizada.



3- Requerimientos de CARNE SANA

11.- AGROQUÍMICOS Y CONTROL DE PLAGAS

- 11.1. Se debe llevar un registro del empleo de agroquímicos de uso agrícola (insecticida, funguicidas, herbicidas, etc.), en el que conste el lote o potrero tratado, tipo de cultivo, producto y dosis utilizada, fecha de aplicación y tiempo de espera para el pastoreo o cosecha.
- 11.2. Se debe llevar un archivo de todas las etiquetas, cajas o prospectos de cada tipo de agroquímico utilizado.

12.- ALIMENTOS COMPRADOS

- 12.1. La ración, granos, suplementos y otros alimentos comprados que se suministren al ganado, deben provenir de proveedores establecidos, confiables y registrados.
- 12.2. Las bolsas o partidas a granel, deben venir con la etiqueta correspondiente según establecen las reglamentaciones vigentes.
- 12.3. Estas etiquetas deben ser fechadas y archivadas.



3- Requerimientos de CARNE SANA

13.- AUDITORIAS

- 13.1. Al iniciarse el establecimiento en el Proyecto: *CARNE SANA*, se realizará un seguimiento que compruebe a conformidad el cumplimiento de las especificaciones establecidas en este documento.
- 13.2. El funcionamiento satisfactorio del Sistema de Calidad en el establecimiento será verificado mediante Auditorias de firmas como UNIT, LATU, etc., calificadas para este tipo de instancias.
- 13.3. Se indicarán las no conformidades que surjan de la auditoria, las cuales deberán ser corregidas para poder continuar dentro del proyecto.
- 13.4. Se distinguirán los establecimientos que desarrollan el Proyecto: *CARNE SANA* certificados, con un cartelero en el acceso a los mismos.

4- Memoria Descriptiva

TABLA DE CONTENIDOS

- 1 DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
 - 1.1 Identificación del establecimiento
 - 1.2 Superficie del establecimiento
 - 1.3 Uso del suelo
- 2 RECURSOS HIDRICOS
 - 2.1 Recursos naturales
 - 2.2 Recursos artificiales
- 3 ENERGÍA ELÉCTRICA
- 4 PARQUE DE MAQUINARIA
- 5 ALIMENTACIÓN ANIMAL
- 6 SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL
- 7 CROQUIS DEL ESTABLECIMIENTO

4- Memoria Descriptiva

TABLA DE CONTENIDOS

8	DATOS DE LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO
8.1	Acceso al establecimiento
8.2	Mangas y bretes
8.3	Embarcadero
8.4	Carneadero
8.5	Corral de ordeño
8.6	Dormitorios y baños del personal
8.7	Galpones y depósitos
9	RECURSOS HUMANOS DE LA EMPRESA
9.1	Personal que trabaja regularmente en la empresa
9.2	Identificación y descripción de los recursos humanos
10	AGREGADOS Y MODIFICACIONES A LA MEMORIA DESCRIPTIVA

4- Memoria Descriptiva

1.- DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

1.1 IDENTIFICACIÓN

1.1.1	Nombre del Propietario					
1.1.2	Domicilio					
1.1.3	Teléfono		1.1.4	E-mail		
1.1.5	Dirección			1.1.6	Departamento	

1.2 SUPERFICIE DEL ESTABLECIMIENTO

1.2.1	Superficie total	hác
1.2.2	Superficie agrícola	hác
1.2.3	Superficie ganadera	hác
1.2.4	Superficie de montes	hác

4- Memoria Descriptiva

1.3 USO DEL SUELO

1.3.1	Campo Natural	hác
1.3.2	Coberturas	hác
1.3.2.1	Praderas	hác
1.3.2.2	Cultivos	hác
1.3.3	Montes Nativos y Artificiales	hác
1.3.4	Bañado	hác

4- Memoria Descriptiva

2.- **RECURSOS HÍDRICOS**

2.1 **RECURSOS NATURALES**

Cañada, arroyo, etc.

2.2 **RECURSOS ARTIFICIALES**

Tajamar, represa, tanque australiano, bebederos, etc.

3.- **ENERGÍA ELÉCTRICA**

UTE, generador, molino, etc.

4- Memoria Descriptiva

4.- PARQUE DE MAQUINARIAS

4.1 TRACTORES

Cantidad	

4.2 IMPLEMENTOS

Cantidad	

4.3 SEMBRADORAS

Cantidad	

4- Memoria Descriptiva

4.4 MAQUINARIA PARA RESERVA FORRAJERA

Cantidad	

4.5 VEHÍCULOS

Cantidad	

4- Memoria Descriptiva

5.- ALIMENTACIÓN ANIMAL

5.1 CAMPOS MEJORADOS

Completar tipo de mejora y has.

5.1.1		
5.1.2		
5.1.3		

5.2 TIPO DE RESERVAS FORRAJERAS, CONCENTRADOS, ETC.

Completar tipo de reserva y cantidades o kilos.

5.2.1		
5.2.2		
5.2.3		

4- Memoria Descriptiva

6 SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL

6.1 VACUNOS

6.1.1	Ciclo Completo Cerrado	
6.1.2	Ciclo Completo Abierto	

6.2 LANARES

6.2.1	Ciclo Completo Cerrado	
6.2.2	Ciclo Completo Abierto	

6.3 STOCK VACUNO, LANAR Y YEGUARIZOS

6.3.1	Cantidad de vacunos	
6.3.2	Cantidad de lanares	
6.3.3	Cantidad de yeguarizos	

4- Memoria Descriptiva

6.4 VENTAS DEL EJERCICIO

6.4.1 VACUNOS


		JJA	SON	DEF	MAM
6.4.1.1	Cantidad Cabezas				
6.4.1.2	Cantidad Toneladas				
6.4.1.3	Cantidad u\$s				

6.4.2 LANARES

6.4.2.1	Cantidad Corderos	
6.4.2.2	Kilos de lana	
6.4.2.3	Cantidad u\$s	

4- Memoria Descriptiva

7.- CROQUIS DEL ESTABLECIMIENTO

Indicar perímetro externo, divisiones internas, señalar casas, galpones, mangas, bretes, embarcadero, tajamares, montes, toma de agua y canales de riego.

4- Memoria Descriptiva

8 DATOS DE LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO

8.1 ACCESO AL ESTABLECIMIENTO

8.1.1	Ubicación	Ruta	K
8.1.2	Distancia ruta – casco		K
8.1.3	Material del camino de ingreso		
8.1.4	Estado del camino de ingreso	Bueno ___ Regular ___ Malo ___	
8.1.5	Estado de los camino internos	Bueno ___ Regular ___ Malo ___	

8.2 MANGAS Y BRETES

8.2.1	Cantidad de mangas		
8.2.2	Estado de conservación	Bueno ___ Regular ___ Malo ___	
8.2.3	Instalaciones	Cepo ___ Balanza ___ Baño ___	
8.2.4	Estado de la balanza	Bueno ___ Regular ___ Malo ___	
8.2.5	Estado del baño	Bueno ___ Regular ___ Malo ___	

4- Memoria Descriptiva

8.3 EMBARCADERO

8.3.1	Material de construcción	
8.3.2	Estado de conservación	Bueno ___ Regular ___ Malo ___
8.3.3	Tiene corrales encierro	Si ___ No ___
8.2.2	Estado de conservación	Bueno ___ Regular ___ Malo ___

8.4 CARNEADERO

8.4.1	Material de construcción	
8.4.2	Estado de conservación	Bueno ___ Regular ___ Malo ___

4- Memoria Descriptiva

8.5 **CORRAL DE ORDEÑE**

8.5.1	Material de construcción	
8.5.2	Estado de conservación	Bueno ___ Regular ___ Malo ___

8.6 **DORMITORIOS Y BAÑO DEL PERSONAL**

8.6.1	Hay dormitorios y baños	Si _____ No _____
8.6.2	Estado de limpieza y conservación	Bueno ___ Regular ___ Malo ___
8.6.3	Hay agua corriente fría y caliente	Si _____ No _____
8.6.4	Tiene cisterna de descarga de agua	Si _____ No _____

4- Memoria Descriptiva

8.7 GALPONES Y DEPÓSITOS

	DESTINO	ESTADO DE MANTENIMIENTO		
8.7.1	Productos veterinarios	Bueno ___	Regular ___	Malo ___
8.7.2	Productos tóxicos, venenos, etc.	Bueno ___	Regular ___	Malo ___
8.7.3	Maquinaria, herramientas	Bueno ___	Regular ___	Malo ___
8.7.4	Lubricantes, fertilizantes, semillas	Bueno ___	Regular ___	Malo ___
8.7.5	Raciones, suplementos	Bueno ___	Regular ___	Malo ___
8.7.6	Otro	Bueno ___	Regular ___	Malo ___

Para el caso 8.7.1. y 8.7.2. estado bueno se refiere a que tiene que estar cerrado con candado, y en general los pisos, paredes en buen estado, que no ingrese agua, ordenados y seguro para el trabajo de operarios y tránsito de maquinaria.

4- Memoria Descriptiva

9 RECURSOS HUMANOS DE LA EMPRESA

9.1 PERSONAL QUE TRABAJA REGULARMENTE EN EL ESTABLECIMIENTO

9.1.1	Propietario		Si o No
9.1.2	Esposa del propietario		Si o No
9.1.3	Hijos que trabajan en el predio		Cantidad
9.1.4	Capataz de campo		Si o No
9.1.5	Capataz de chacra		Si o No
9.1.6	Empleados de campo		Cantidad
9.1.7	Empleados de chacra		Cantidad
9.1.8	Administrador		Si o No
9.1.9	Veterinario		Si o No
9.1.10	Ing. Agrónomo		Si o No
9.1.11	Núcleos familiares		Cantidad

4- Memoria Descriptiva

9.2 IDENTIFICACIÓN DE LOS RECURSOS

Tomar como referencia para el llenado la tabla 9.1 ordenado por descripción.

	Nombre	Edad	Nivel educativo				Tarea que desempeña
			Prim	Secu	Univ	Otro	
9.1.1							
9.1.2							
9.1.3							
9.1.4							
9.1.5							
9.1.6							
9.1.7							
9.1.8							
9.1.9							
9.1.10							
9.1.11							
9.1.12							
9.1.13							
9.1.14							

4- Memoria Descriptiva

9.2 AGREGADO Y MODIFICACIONES

Tomar como referencia para el llenado la tabla 9.1 ordenado por descripción.

	Descripción del cambio	Fecha
10.1		
10.2		
10.3		
10.4		
10.5		
10.6		
10.7		
10.8		
10.9		
10.10		
10.11		
10.12		
10.13		
10.14		



5. Manual de Manejo del Ganado

TABLA DE CONTENIDOS

PROCEDIMIENTOS DE MANEJO DEL GANADO	
1	EL ARREO
1.1	De potrero a potrero
1.2	En las mangas y bretes
1.3	En el embarque
1.4	En el piquete de tratamientos
2	MANEJO DEL GANADO DE CRIA
2.1	Previo y durante las pariciones
2.2	Durante el servicio
2.3	El destete
3	MANEJO DE LA RECRÍA
3.1	Recría de hembras
3.2	Recría de machos



5. *Manual de Manejo del Ganado*

4	MANEJO DE LA INVERNADA
5	TRABAJOS EN LAS MANGAS
5.1	Higiene de los materiales – jeringas, instrumental, etc.
5.2	Vacunaciones, dosificaciones y otros.
5.3	La yerra
5.4	Pesadas
5.5	Desecho de residuos
6	TRAZABILIDAD
6.1	Identificación del ganado
7	CONTROL DE FERTILIDAD DE TOROS Y CARNEROS
8	CONTROL COPROLÓGICOS
9	REGISTRO DE MOVIMIENTOS DEL GANADO
10	REGISTRO SANITARIOS referencia MANUAL DE PLAN SANITARIO
11	INVENTARIO DE PRODUCTOS
11.1	Control de stock de productos
11.2	Archivo de etiquetas, cajas o prospectos



5. Manual de Manejo del Ganado

PROCEDIMIENTOS DE MANEJO DEL GANADO

Este manual de Manejo del Ganado define los procesos e instrucciones de las distintas tareas que se realizan en el ámbito de campo para lograr un criterio único para toda la empresa, y debe ser conocido y aplicado por todo el personal vinculado con la ganadería. A cada integrante de la empresa vinculado al Manejo del Ganado se le repartirá un Manual o en su defecto lo ubicará en los locales de reunión –materia, comedor, etc.- que le permitirá aclarar dudas.

El objetivo primordial es el cuidado de los animales en todas las etapas, no provocar stress alterando su tranquilidad, sin malos tratos, sin picanas ni atropellos – causas estas de grandes perdidas económicas por machucones en los frigoríficos y a la vez son un espejo de nuestra Gestión de Calidad de Producto que servirá en el ámbito industrial para calificar o descalificar nuestros procesos -.

En cada proceso se realizará un paso a paso con un lenguaje claro y sencillo para ser entendido por todo el personal. El proceso recomendado no tiene porque ser el que se realice, si lo que se hace da buenos resultados, entonces aquí hay que definir lo que se realiza en la organización y que todos lo sepan. Se dictarán cursos de capacitación para que desde un comienzo se minimicen los errores o malos entendidos y se corrijan los malos hábitos.



5. Manual de Manejo del Ganado

Una herramienta que da claridad y orden en un sistema de Gestión de Calidad -asesoramiento integral-, es el uso de un software donde se registran todos los trabajos del establecimiento y procesa la información. Los mismos se copian del Parte Diario diagramado según la costumbre de llevar la información de cada establecimiento; pero en general lo que se trata es de uniformizar la planilla.

Se siguen las normas de la OIE para BIENESTAR ANIMAL y otros estudiosos del tema como los son los Dres. Temple Grandrin y Marcos Jiménez Zapiola.



5. Manual de Manejo del Ganado

1 EL ARREO

1.1 De potrero a potrero

El arreo o traslado debe realizarse de forma que no se altere la tranquilidad de los animales, sin métodos bruscos, violentos ni agresivos y en cada uno de los movimientos se puede realizar un recuento de los mismos.

Se recomienda el no uso de perros de ningún tipo. Los perros, para no hacer daño, tienen que ser tan buenos, y sus dueños, tan cultos, que en la práctica de nuestros campos no existen. Y si los hay, son la excepción, de modo que no importa establecer una norma negativa porque ellos sabrán que no se les aplica. Cuando uno dice, en cambio, "buenos perros", "perros entrenados", etc., abre la puerta a que se siga usando cualquier tipo de perro, porque quienes los usan piensan, erróneamente, que sus perros son buenos y útiles. Si las vacas hablaran, dirían lo contrario. No sólo no se deben usar perros, sino que no deben estar cerca, porque las vacas los ven o los huelen y eso basta para ponerlas nerviosas inútilmente.

5. Manual de Manejo del Ganado

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Uso de perros enseñados en zonas de monte o en el arreo sin poner nerviosos los ganados. Extremar cuidados en las porteras por machucones o lastimaduras.		

1.2 En las mangas y bretes

Dentro de las mangas se trabajará solo a pie, sin caballos ni perros y con el uso de banderas. El uso de las banderas es sencillo de aplicar, por más que al principio su instrumentación lleva tiempo debido a las arraigadas costumbres del trabajador rural, en esta tarea.

Con solo crear un ambiente de calma, el vacuno se transforma en un animal dócil, tomando al hombre como un amigo y no un depredador. Una vez lograda la tranquilidad, sin gritos ni arrebatos, con solo las banderas y sonidos graves, comienza la tarea del arreo en las mangas.

5. Manual de Manejo del Ganado

El vacuno no está acostumbrado a estar solo, por eso una vez que puntea un grupito, no apurar al resto ya que los van a seguir con calma. El lazo, en los corrales, no tiene lugar de ser, salvo para levantar un animal caído en el tubo. Las mangueras se han hecho precisamente para no tener que andar enlazando la hacienda.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
En las mangas el arreo será de a pie, sin perros y con el uso de banderas. La circulación será lenta y cuidando amontonamientos tanto en el paso de porteras, el huevo y el tubo.		

1.3 En el embarque

En el embarcadero caben las mismas indicaciones del punto 1.2.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Una vez que el camión esté atracado lograr un flujo continuo en la carga sin apretones, manteniendo tranquilos los animales.		



5. Manual de Manejo del Ganado

1.4 En el piquete de tratamientos

El establecimiento contara con lugares para el aislamiento de animales enfermos o lesionados. El aislamiento deberá asegurar la separación de animales enfermos del resto del rodeo, (ej.: Piquetes).

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Que los animales estén identificados y separados del rodeo, que no falte forraje, agua y los tratamientos se realicen según lo indicado por el Médico Veterinario.		




5. Manual de Manejo del Ganado

2.- MANEJO DEL GANADO DE CRIA

La etapa de cría constituye el momento donde los errores que se realicen se reflejan directamente en la cantidad de vientres preñados. La eficiencia reproductiva del rodeo nacional no logra superar el 65% de preñez por lo que refleja que es un punto crítico al que hay que hincarle el diente.

Son muchos los factores que afectan su buen comportamiento:


- **Fertilidad de la vaca**
- **Fertilidad del toro**
- **Eficiente detección del celo**
- **Eficiencia en la inseminación**

- 
- Fertilidad de la vacas
 - Libre de enfermedades reproductivas
 - Edad y peso de entore –ojo vaquillonas púberes-. Cuidado en el primer invierno de la ternera.
 - Buena condición corporal, la fertilidad mejora del momento que la vaca deja de perder peso y comienza a reponer las reservas corporales
 - Descarte de vacas problemas al parto

 - Fertilidad del toro
 - Edad y madurez sexual
 - Nutrición adecuada
 - Enfermedades venéreas

 - Eficiencia en la detección de los celos
 - Tener claro el comportamiento de la vaca en celo, en general los errores vienen por el factor humano.

 - Eficiencia en la inseminación



La etapa de cría constituye el momento donde los errores que se realicen se reflejan directamente en la cantidad de vientres preñados.

Son varios los factores que hay que monitorear antes y durante estos meses; evaluación de los toros, pesos de vaquillonas de 1er. servicio (280 k + - 10 k), condiciones corporales 3 a 3.5 al parto nos van a permitir disminuir distocias y acortar el período parto – 1er. celo, estricto control sanitario de los vientres, descarte de vacas con defectos y ser elásticos con la culminación de los servicios teniendo en cuenta el clima, estado de las vacas y toros o cualquier otra observación.

5. Manual de Manejo del Ganado

2.1 Previo y durante las pariciones

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
No descuidar la condición corporal antes y durante el parto. Apartar vacas bajas de condición para mejorar estados.		
Durante las pariciones recorrer las próximas, asistir las distocias y tratar las que presentan problemas – retenciones de placenta, prolapsos, etc. -, según indicación del Veterinario.		
Contar los terneros nacidos mes a mes. Apartar las vacas paridas hasta el 2do. mes para darles un manejo diferencial a las de parición tardía. Las que abortan pasan a invernada.		
Durante las recorridas siempre que no haya bicheras se aprovecha para castrar los terneros machos y curar ombligos, sujetándose los animales a lazo. Cuando comienzan las miasis la sujeción se realiza a lazo y el tratamiento en general es local, casos extremos – poco personal, lesiones grandes – el tratamiento es sistémico.		

5. Manual de Manejo del Ganado

2.2 Durante el servicio

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Antes del comienzo del servicio (15 días) provocar el efecto macho con novillos o toros en un % del 1 para estimular y concentrar celos.		
Fijada la fecha de inicio del servicio utilizar un % del 1.5 de toros, rotando los que se agoten o lastimen. El día 20 del inicio ajustar al 2 % los toros. Anotar la fecha de inicio, cantidad de vientres y potreros donde rotan.		
Parar rodeo una vez por semana durante 20 minutos con la fresca de la mañana o tardecita y de ser posible encerrar una noche por semana en las mangas o un encierro.		
Al mes de comenzado el servicio utilizar herramientas de destete – temporal, tablita o precoz -, para el caso de los 2 primeros repetir cada 15 días. Cada vez que se utilice el destete se recomienda tratar con antihelmíntico los terneros y con tónicos fosfóricos a las vacas.		
Para el caso del destete precoz tener los comederos en buen estado y cantidad para los terneros que se destetan, al igual que la ración.		
Anotar fecha de finalización del servicio.		

5. Manual de Manejo del Ganado

2.3 El destete

El destete es el momento en que definitivamente se comienza a manejar por separado el ternero de la madre. Hay distintos métodos que se utilizan con el único fin de disparar el celo en las vacas para mejorar la performance reproductiva del rodeo y concentrar pariciones.

Es un momento muy estresante tanto para el ternero como para la vaca por lo que hay que tener buenos encierros para evitar que se vuelvan a juntar – madre e hijo -. La instrumentación de un plan sanitario para el ternero y el aparte las vacas de peor condición corporal para su recomposición tanto en el servicio como post-servicio es de gran utilidad.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
<u>En el Destete Temporal</u> se dejan encerrados los terneros en las mangas durante 3 días, con fardos, agua limpia y fresca, sombra evitando las polvaderas. Se les dosificará un levamisol para aumentar las defensas. El no acceso u contacto con las ubres de las madres permitirá el éxito del método. El procedimiento se repite cada 11 días 3 veces.		

5. Manual de Manejo del Ganado

<p><u>En el Destete con Tablita</u>, hay que evitar los amontonamientos para que no tener pérdidas de tablitas. Las mismas se colocarán en el cajón del cepo o al principio del tubo. Las vacas ubicarlas en un potrero lindero a las mangas para que los terneros se junten tranquilamente. El destete se realiza a los 2 meses de vida - 90k aprox.- , por un período de 11 días y se repite el día 15 de quitadas las tablitas.</p> <p>La sanidad recomendada en este método consiste en la utilización de un levamisol y la vacunación contra Clostridiosis.</p>		
<p><u>En el Destete Precoz</u>, los terneros se separan de sus madres pasando a ser alimentados a ración con un 18% de proteína. Tener bien los comederos, sombra y agua limpia y fresca a discreción. En el período de acostumbramiento se les ofrece unos 150 gramos/día y a medida que la van comiendo se va aumentando el consumo hasta llegar a 1 kilo/día/animal, y luego se los ubica en una pradera reservada.</p> <p>Se realiza la misma sanidad que en el <u>Destete con Tablita</u>.</p>		



5. Manual de Manejo del Ganado

<p>En el <u>Destete Tradicional</u> tener reservado un campo mejorado con anticipación para realizar el destete en los meses de febrero – marzo. En las mangas se apartan los terneros y se los deja encerrados durante 3 días en un corral, se les ofrecerá fardos de buena calidad o en su defecto ración, importante que nos les falte agua fresca y abundante.</p>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Un día antes de largarlos al potrero reservado tratarlos con un antihelmíntico e inmunizarlos contra Clostridiosis.
Las vacas van a potreros lo más alejado posible de los terneros.



5. Manual de Manejo del Ganado

3 MANEJO DE LA RECRÍA

La recría es el momento en el cual las terneras y los terneros toman distintos caminos en el ciclo productivo. A partir del destete se comienza a manejar por separado los machos de las hembras, destinando los primeros a la invernada o producción de toros, en tanto que las terneras a los dos años serán los futuros vientres de reposición del rodeo.

Hay que ser muy cuidadosos de los terneros/as en esta etapa debido a que los dientes de leche y la muda de dientes los hacen muy sensibles tanto a los cambios de alimentación como a los problemas sanitarios. El éxito de la recría va íntimamente ligado al buen manejo nutritivo y sanitario.

Es importante trabajar con grupos de animales homogéneos para permitir en el tiempo que todos lleguen con desarrollos y pesos deseados. El momento oportuno para lograr este objetivo es clasificar al destete los terneros/as por tamaño y condición corporal. A los que se encuentran apunados se les da un tratamiento nutritivo diferencial con una ración balanceada, lo que permite que en un período de 3 a 4 meses se equilibren con la recría que se alimentó a campo mejorado o praderas.

5. Manual de Manejo del Ganado

Para el caso del ciclo completo las terneras de refugio se destinan a ternera bolita o a invernada de vaquillonas; los terneros en los rodeos generales se engordan en praderas o campos mejorados obteniendo buenos pesos y rendimientos en frigorífico, y los machos del plantel se seleccionan para la producción de toros de reposición o venta de los excedentes a productores.

En el ciclo abierto hay varias alternativas de negociación dependiendo de la oferta forrajera, o bien se suplementan para lograr la terminación en el establecimiento, o se venden animales para que los termine de invernar otro productor, o se compran terneros destetados, novillos de 1½ a 2, vacas u oportunidades puntales que beneficien la rentabilidad de la organización.

3.1 Recría de hembras

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Que tengan una buena oferta forrajera para lograr los pesos deseados a los 2 años o cortando 2 dientes. - 280 + - 10 k -.		
Todos los meses monitorear condición corporal y evolución de la carga parasitaria.		

5. Manual de Manejo del Ganado

3.2 Recría de machos

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Del momento que empieza su evolución a novillo no puede tener oscilaciones en su desarrollo; y las ganancias de gramos / día deben ir en aumento o mantenerse en situaciones de crisis forrajera recurriendo al uso de la suplementación.		
Manejar lotes por condición corporal y desarrollo para ir formando la escalera de animales terminados en forma secuencial para venta.		
Controlar mensualmente evolución de la carga parasitaria.		
Los lotes de novillos que sean parejos referente a que estén todos desmochados, para evitar dominancia.		
Los terneros de plantel – futuros toros -, se identifican con caravanas para tener registro del padre.		
Los toritos manejarlos como lote sin mezclarlos con otras categorías, la alimentación es similar a las invernadas y de ser necesario se racionan para llegar a pesos promedios de 400 k a los 2 años.		



5. Manual de Manejo del Ganado

4.- MANEJO DE LA INVERNADA

El manejo de la invernada sin importar la categoría que sea, tiene como único propósito el ganar la máxima cantidad de gramos al día en base a una buena dieta y sanidad.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Los pastoreos tendrán acceso a sombra y agua fresca en abundancia.		
Que la oferta forrajera sea generosa en cantidad y digestibilidad para logra buenas conversiones de pasto a carne.		
En potreros donde se realizan cortes para reservas forrajeras no puede quedar gravillas sin levantar o desparramar para prevenir Eccema Facial.		



5. Manual de Manejo del Ganado

5.- TRABAJOS EN LAS MANGAS

Todas las tareas que a continuación se detallan sus procesos, se realizarán sin el recurso de métodos violentos y se utilizará el lazo solo para casos de extrema necesidad, - un animal caído en tubo -.

Las mangas deben tener un mantenimiento para impedir que elementos punzantes, alambres, etc. lastimen a los animales. Las instalaciones, alambrados y corrales deberán ser adecuados para ofrecer seguridad y adecuado espacio para el manejo animal.

La balanza debe ser chequeada todos los años para descartar imprecisiones en las pesadas, y para el caso de las electrónicas un buen mantenimiento.



5. Manual de Manejo del Ganado

5.1 Higiene de los materiales – jeringas, instrumental, etc.

Todos los materiales que se utilizan en las tareas de sanidad, castración, señalada deben estar siempre en buenas condiciones para su uso y desinfectados. La marca no debe tener los bordes filosos para evitar desgarros del cuero en el momento de su uso.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Las jeringas, agujas e instrumental culminada la tarea serán lavadas y desinfectadas.		
Los materiales se guardarán en la pieza de la veterinaria.		



5. Manual de Manejo del Ganado

5.2 Vacunaciones, dosificaciones y otros.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
<p>La vacunación y dosificación tanto subcutánea como intramuscular se realizarán en la zona del cuello. La excepción está en el tratamiento con antibiótico intramuscular, donde la inoculación será en el cuarto posterior y con aguja larga -40x20 o 50x20-, para que en caso de absceso, el mismo se drene con facilidad.</p>		
<p>La forma de vacunación subcutánea es levantar el pliegue de la piel en el cuello e introducir la aguja en el centro del triángulo que se forma. En tanto la intramuscular –para aftosa-, se aplica con aguja 20 x 20 en el tercio superior del cuello en la zona de los músculos cervicales.</p>		



5. Manual de Manejo del Ganado

5.3 La yerra

La yerra se hará en etapas para no estresar al animal, en una primera instancia se señala y castra, y en la siguiente se marca e identifica a fuego con el número del año de nacimiento.

Con el número del año de nacimiento o la señal, permite identificar los grupos de animales y que decisiones tomar según sexo.

Para el caso de la invernada identificar grupos de animales por año y manejar lotes; en los reproductores para descartarlos según edad y evitar que cubran sus hijas, y en la cría para boquear vacas a los 9 años luego de su séptimo parto y resolver que camino toma, continua en la cría o se descarta para último parto y posterior invernada. Se buscará la época del año en la cual el animal no corra riesgos de miasis o bicheras.

El Programa de Trazabilidad Individual, del **Sistema Nacional de Información Ganadera –SNIG-** y el **Sistema de Identificación y Registro Animal –SIRA-**, ya es obligatorio para todos los animales nacidos a partir del 1 de setiembre de 2006, certificando los movimientos que se realizan dentro del país.



5. Manual de Manejo del Ganado

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
El instrumental de castrar debe estar desinfectado y entre animales tener el cuchillo en una solución desinfectante.		
Para castrar se desinfecta el escroto y luego se realiza el corte para dejar a descubierto los testículos. Una vez afuera ambos se raspan con el filo del cuchillo los cordones testiculares para provocar hemostasis. En el caso de corderos se utiliza el mismo proceso o se realiza la criptorquidia gomitas.		
La señalada se realizará con las señaladoras en condiciones de higiene y filo para evitar desgarros de las orejas.		



5. Manual de Manejo del Ganado

5.4 Pesadas

En las pesadas se intenta llevar un registro estacional de todas las categorías que integran el grupo de animales del establecimiento, para lograr monitorear la evolución de las ganancias diarias desde el destete – cualquiera sea el método utilizado – hasta la culminación de la preparación del animal. La culminación del animal está referida a los pesos que llegan al momento del entore, durante el entore, en la formación de lotes de invernada y finalmente al peso de venta. Para simplificar la tarea es recomendable coordinarla con otro trabajo en las mangas donde se encuentra la balanza.

En caso de poder la pesada será de todos los animales trazados o de lo contrario una muestra representativa de un 25 % para cada lote, y se pondrá especial cuidado en las observaciones de la pesada, si el ganado esta lleno, si tuvo encierre, y el destare que se realice definirlo para cada situación, para siempre hacer el cálculo con el mismo criterio y cifra.



5. Manual de Manejo del Ganado

En las observaciones hacer una breve reseña de cómo se ha presentado la estación – lluviosa, crecientes, calidad de las pasturas, etc.- para poder adjudicar detalles que hayan impactado positiva o negativamente en la evolución de las ganancias de peso.

Los mismos procedimientos se realizarán para los animales que se compran.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Se registrará fecha, lectura de la caravana, lote, categoría, cantidad, peso máximo, mínimo, promedio y potrero.		
Para animales comprados se registrará fecha, categoría, peso máximo, mínimo, promedio y origen.		



5. Manual de Manejo del Ganado

5.5 Desecho de residuos

Debe haber en las mangas un recipiente para depósito de residuos –medio tanque- tales como envases, jeringas, etc., identificado con cartel RESIDUOS.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Habrá un depósito –medio tanque- para envases, agujas, jeringas, etc		



5. Manual de Manejo del Ganado

6.- TRAZABILIDAD

La trazabilidad permite registrar todas las actividades productivas, reproductivas, sanitarias y comerciales realizadas sobre animales individuales. Con el SNIG y el SIRA, los registros individuales permitirán a nuestros clientes, tener datos precisos del origen, sanidad, alimentación, etc.

6.1 Identificación del ganado

En el punto 5.3 se detalla la forma en que se realiza actualmente el sistema de identificación para manejar los distintos lotes por edad.

7.- CONTROL DE FERTILIDAD DE TOROS Y CARNEROS

No descuidar la condición corporal y sanidad de los toros durante todo el año; cada 4 meses se revisaran y dos meses antes del comienzo de los servicios se realizará el control de fertilidad de toros y carneros. De esta forma se descartarán reproductores con defectos, se curarán los enfermos y se evaluará su aptitud reproductiva.



5. Manual de Manejo del Ganado

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Tanto en toros como en carneros se recomienda revisar una vez al año por parte del Médico Veterinario para descartar problemas reproductivos.		

8.- CONTROL COPROLÓGICOS

El Control Coprológico es la herramienta que permite llevar un monitoreo constante de la evolución de la carga parasitaria de las categorías sensibles a una infestación de Helmintos. Los recuentos se realizan con el método de Mc Master Modificado, utilizado como unidad el HPG (huevo por gramo). El resultado del recuento permite clasificar la infestación en leve, moderada o grave y situarnos en que medidas de manejo realizar.

Como datos relevantes para una aproximación lo más real de la situación, hay que tener una apreciación visual del estado general del ganado ya que las parasitosis larvarias dan recuentos nulos, pero el daño animal es muy severo.



5. Manual de Manejo del Ganado

Una vez por mes con el consumo se realiza una autopsia parasitaria para complementar el resultado del coprológico y ver la evolución de parasitosis mas difíciles de monitorear con análisis como lo es la distomatosis.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Todos los meses realizar un coprológico de todas las categorías sensibles tanto bovino como ovinos.		
La toma de la muestra se realiza parando rodeo durante 15 minutos contra el alambrado, levantando una muestra de materia fecal cercana al (10 %) del lote en estudio.		
Cada muestra estará identificada con fecha, categoría, potrero y comentario del estado CC u otra observación.		



5. Manual de Manejo del Ganado

9.- REGISTRO DE MOVIMIENTOS DEL GANADO

En el Parte Diario se llevarán los registros de movimientos y manejos del ganado, anotando en el mismo: fecha, cantidad y categoría animal, y del potrero que salen al potrero destino. El control de existencias tanto entradas (compras, nacimientos) como salidas (ventas, consumo, muertes y faltantes) se registraran en el mismo parte, como también los tratamientos realizados, productos y dosis.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Registrar en el Parte Diario la fecha del movimiento, cantidad y categoría de animales y potrero de donde sale y donde entra. También se registrarán todas las novedades de aumentos y disminuciones de stock, sanidades, etc.		



5. Manual de Manejo del Ganado

10.- REGISTRO SANITARIOS (ver MANUAL DE PLAN SANITARIO)

Se deja en claro que el propósito de este ítem es la prevención de la contaminación del ambiente y de la diseminación de enfermedades infecciosas. La descripción figura en el Manual de Plan Sanitario.

11.- INVENTARIO DE PRODUCTOS

Todos los específicos zoterápicos utilizados deberán estar registrados en el MGAP. El almacenamiento de los productos será en una pieza destinada para tales efectos y estará cerrada con llave o candado e identificada con un cartel VETERINARIA.

Los productos tóxicos como venenos estarán ubicados en otra pieza cerrada con llave o candado e identificada con un cartel PRODUCTOS TÓXICOS USO VETERINARIO.

5. Manual de Manejo del Ganado

11.1 Control y stock de productos

Se llevara un registro de entradas y salidas de productos donde se detallará: fecha de compra, boleta, cantidad, producto, fecha de utilización, dosis, categoría, potrero y producto sobrante.

Todos los meses se controlaran las necesidades de productos específicos entre Medico Veterinario y el Responsable designado para el manejo del ganado (capataz).

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
En las compras detallar, fecha, boleta, cantidad, producto y actualizar stock.		
Al utilizar productos registrar: fecha, cantidad, producto, categoría en la que se utiliza, dosis, potrero y sobrante en stock.		
Los productos tóxicos y venenos que estén depositados en pieza aparte cerrada con candado. Al ser utilizados registrar fecha, productos, cantidad, dosis, categoría, potrero y tiempo de espera para consumo o venta.		

6. Manual de Plan Sanitario



**Manual de
" Plan Sanitario "**

Pertenece al establecimiento: _____

Veterinario responsable: _____

6. *Manual de Plan Sanitario*

TABLA DE CONTENIDOS

1	OBJETIVOS
2	CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y VIAS DE INOCULACIÓN
3	PLAN DE VACUNACIONES Y DOSIFICACIONES
3.1	Plan de vacunaciones obligatorias y no obligatorias
3.2	Plan de dosificaciones estratégicas y controladas
3.3	Tratamientos específicos
4	TRATAMIENTOS AGROQUÍMICOS

6. *Manual de Plan Sanitario*

1.- **OBJETIVOS**

En el objetivo del plan sanitario es preservar la Salud Animal y el Cuidado del Medio Ambiente; previniendo la diseminación de enfermedades infecciosas, parasitarias y la contaminación del medio ambiente.

El Plan Sanitario deberá cumplir los siguientes requisitos:

- ✓ Todos los productos químicos –zoterápicos y agrícolas- utilizados deberán estar registrados en el MGAP. Se deberán seguir las instrucciones de su etiqueta en relación al respectivo manejo, uso y eliminación. Se deberá contar con el registro de compras y uso de productos químicos.
- ✓ El Plan Sanitario debe ser desarrollado con el asesoramiento de un Médico Veterinario designado por el responsable de la empresa, donde se contemplarán las vacunaciones obligatorias y estratégicas como las dosificaciones.
- ✓ Los perros del establecimiento deberán ser dosificados de acuerdo a la reglamentación vigente y al consejo profesional. Registro de dosificaciones y patentes.

6. *Manual de Plan Sanitario*

- ✓ Debe establecerse un sistema seguro e inequívoco para identificar los animales tratados con productos con efectos residuales para que no sean consumidos en el establecimiento ni con destino a venta por el período de espera que indique la etiqueta.
- ✓ Los establecimientos contarán con lugares para el aislamiento de animales enfermos o lesionados, que aseguren su separación del resto del rodeo, punto 1.4 del Manual de Manejo del Ganado-.
- ✓ Se debe llevar un archivo de todas las etiquetas, cajas o prospectos de cada tipo de producto utilizado en el ganado y en las aplicaciones de los agroquímicos, todos registrados en el MGAP.
- ✓ Para la venta o consumo de animales se tendrá en cuenta el período espera recomendado en la etiqueta del producto zoterápico - la excepción es el LEVAMISOL-; para garantizar CARNE SANA, sin residuos químicos. Durante este período de ayuno sanitario para la eliminación de los residuos, se curarán las lesiones (abscesos) provocados por las inoculaciones y otros problemas que se presenten.
- ✓ Deberá tenerse al día la PLANILLA SANITARIA.

6. *Manual de Plan Sanitario*

2.- CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS Y VIAS DE INOCULACION

La buena conservación de los productos biológicos es muy importante, ya que del momento que se rompe la cadena de frío, se altera la composición de las vacunas y sus efectos esperados. Los resultados van desde la inocuidad, a reacciones locales en el punto de inoculación –con formación de abscesos -, a reacciones anafilácticas y lo peor es el gasto de tiempo y dinero para una tarea que no dará resultado, ya que los animales no adquirirán inmunidad ninguna. En las etiquetas del frasco se indica las temperaturas recomendadas para no modificar la composición biológica de la vacuna, como así también la fecha de vencimiento.

Otro punto de relevancia son las vías de inoculación. Del momento que se dispone tiempo para vacunar un ganado, hay que seguir las indicaciones del fabricante para no tener reacciones locales no deseadas y alterar la carne en el lugar de inoculación.

6. Manual de Plan Sanitario

Las inoculaciones subcutáneas hay que realizarlas en la zona del cuello, levantando la piel y en el pliegue que se forma un triángulo se pincha. Hay que tener en cuenta las pérdidas de carne que tiene el país por inoculaciones en la zona de la paleta, ya que el decomiso que se hace por abscesos, afecta cortes de valor.

La inoculación intramuscular para el caso de vacunaciones se realiza en la zona de los músculos cervicales, a cinco dedos de la oreja; en tanto que para tratamiento con antibiótico en la zona del cuarto, evitando el cuadril por la dificultad en el drenaje que hay en caso de absceso.

Luego está la inoculación intravenosa, la intraperitoneal, la intraruminal, la epidural y otras mas específicas.

6. *Manual de Plan Sanitario*

3.- PLAN DE VACUNACIONES Y DOSIFICACIONES

Dentro del Plan de Vacunaciones encontramos sanidades obligatorias para todo el país recomendadas por el MGAP, como es el caso de la aftosa donde se especifica categoría a vacunar y fecha. Y las vacunaciones no obligatorias –Clostridiosis, Carbunco, etc.-, donde hay que hacer referencia de todas aquellas que en forma habitual se realizan en el establecimiento, –parasitosis internas: gastrointestinales, pulmonares, fasciola hepática y externas: sarna, garrapata, piojo, mosca de los cuernos y otras dosificaciones-.

Se llevará en el cuaderno de campo, las compras: fecha, boleta, cantidad, producto y por otro lado las aplicaciones: fecha, cantidad, categoría, potrero, producto, dosis, vía de administración y tiempo de espera.

6. Manual de Plan Sanitario

3.1 Plan de vacunaciones obligatorias y no obligatorias

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Aftosa, en febrero todas las categorías bovinas; en mayo categorías menores a 2 años y en noviembre solo los terneros nacidos en otoño del año en curso.		
Clostridiosis, la primera dosis al destete de los terneros y luego todos los años se generaliza para todas las categorías la revacunación a previo al otoño y a la primavera. También se tratan las compras no importando la estación de ingreso al establecimiento.		
Carbunco, una vez al año en potreros problemas o a todo el ganado junto con la vacunación de Clostridiosis.		
Registrar otras vacunaciones -Leptospirosis, Vibriosis, IBR, BVD, Queratoconjuntivitis, etc.- ocasionales que se realicen.		
Para todos los casos llevar registro de fecha de vacunación, vacuna utilizada -Serie, registro, vencimiento-, cantidad, categoría, potrero, dosis y vía de administración		

6. *Manual de Plan Sanitario*

3.2 *Plan de dosificaciones estratégicas y controladas*

El **plan de dosificaciones estratégicas** toma en cuenta los puntos críticos de la vida animal que permiten minimizar mermas en la producción y de vida de los animales. Ejemplos de ello son los tratamientos al destete, alza de la lactancia, control del saguaypé, garrapata, etc.

Por otro lado el **plan de dosificaciones controladas** permite racionalizar con análisis coprológicos o cultivos de larvas, tanto las cargas parasitarias -HPG-, como individualizar el parásito actuante, y por otro lado están las que nos indica el criterio de tratar o no de acuerdo a como viene el tiempo, -lluvias, humedad, etc.-

Como datos relevantes para una aproximación lo más real de la situación, hay que tener una apreciación visual del estado general del ganado ya que las parasitosis larvarias dan recuentos nulos, pero el daño animal es muy severo. Una vez por mes al consumo se le realizará una autopsia parasitaria para complementar el resultado del coprológico y ver la evolución de parasitosis más difíciles de monitorear con análisis, como lo es la distomatosis por lo falsos positivos.

6. Manual de Plan Sanitario

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Saguaypé se tratan todos los animales a fines de otoño y comienzos de la primavera; como así también a todas las compras – ingreso de animales-.		
En todos los destetes –temporales, a tablita, precoz o permanente-, se dosificará con un antihelmíntico indicado por el veterinario asesor.		
Se respetara los períodos de espera, indicados en la etiqueta tanto para consumo como ventas estimadas de animales, para garantizar “Carne Sana”, sin residuos químicos.		
En caso de una parasitosis aguda se utilizará para el tratamiento un LEVAMISOL, que en 24 horas no quedan productos residuales en el animal.		
Todos los meses se realizará un coprológico para monitorear evolución de las parasitosis de las categorías sensibles.		
La toma de la muestra se realiza parando rodeo durante 15 minutos contra el alambrado, levantando una muestra de materia fecal cercana al (10 %) del lote en estudio.		

6. *Manual de Plan Sanitario*

3.3 Tratamientos específicos

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Cada muestra estará identificada con fecha, categoría, potrero y comentario del estado CC u otra observación.		
Durante el periodo de ayuno sanitario se curarán las lesiones (abscesos) provocados por las inoculaciones en zona del pescuezo.		
Para el caso de tratamientos prolongados se contará con un potrero hospital para el aislamiento de animales enfermos o lesionados. Culminado los mismos se respetara el tiempo de espera indicado en la etiqueta del producto.		

6. Manual de Plan Sanitario

4.- TRATAMIENTOS AGROQUÍMICOS

Todos los productos agroquímicos utilizados deberán estar registrados en el MGAP, de modo que el propósito de este ítem es la prevención de la contaminación del medio ambiente. Se deberán seguir las instrucciones de su etiqueta en relación al respectivo manejo, uso y eliminación. Se deberá contar con el registro de compras y uso de productos químicos, detallando fecha de aplicación, potrero, dosis, forma de aplicación y tiempo de espera para el pastoreo.

Recomendado	Procedimiento del establecimiento	Comentarios del Auditor
Se llevará registro de compras, fecha, cantidad, producto, y fecha de aplicación, potrero, dosis, forma de aplicación y tiempo de espera para el pastoreo.		