

## RESOLUCIÓN 0244

### EL DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO-AGROCALIDAD

#### CONSIDERANDO:

**Que**, el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador establece que “las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria”;

**Que**, el artículo 281 numeral 13 de la Constitución de la República del Ecuador establece que “la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente, para ello es responsabilidad del Estado prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos”;

**Que**, mediante Decreto Ejecutivo N° 1449, de fecha 22 de noviembre del 2008 publicado en el Registro Oficial 479, el 2 de diciembre de 2008, se reorganiza al SERVICIO ECUATORIANO DE SANIDAD AGROPECUARIO transformándolo en AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO – AGROCALIDAD, como una entidad técnica de derecho público, con personería jurídica, patrimonio y fondos propios, desconcentrada, con independencia administrativa, económica, financiera y operativa; con sede en Quito y competencia a nivel nacional, adscrita al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca;

**Que**, mediante Decreto Ejecutivo N° 1449, de fecha 22 de noviembre del 2008 publicado en el Registro 479, el 2 de diciembre del 2008 en el artículo 4 establece que AGROCALIDAD debe cumplir además con las siguientes funciones Promover en las diversas cadenas de producción agropecuaria procesos productivos sustentados en sistemas integrados de gestión de la calidad a fin de mejorar la producción, productividad y garantizar la seguridad y soberanía alimentaria; Desarrollar instrumentos técnicos de apoyo a los procesos productivos agropecuarios orientados a la satisfacción de los requerimientos nacionales y al desarrollo de la competitividad internacional; Apoyar la provisión de productos agropecuarios de calidad para el mercado interno y externo; Diseñar, implementar y promover la norma “Buenas Prácticas Agropecuarias; Establecer sistemas de seguimiento y evaluación en las diversas cadenas de producción agropecuaria a fin de promover su incorporación al cumplimiento de la norma “Buenas Prácticas Agropecuarias”;

**Que**, mediante Acción de Personal No. 290, de 19 de junio del 2012, el señor Javier Ponce Cevallos, Ministro de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, nombra como Director Ejecutivo de AGROCALIDAD, al Ing. Diego Alfonso Vizcaino Cabezas;

**Que**, mediante Memorando No. MAGAP-CIA/AGROCALIDAD-2015-000354-M de 19 de marzo de 2015, el Coordinador General de Inocuidad de los Alimentos informa a la Dirección Ejecutiva de AGROCALIDAD que se ha elaborado el Proyecto de Guía de Buenas Apícolas, 1715180822

DAJ-20163FC-0201

el cual ha sido validado y consensado en varios talleres con los diferentes actores de esta cadena agroproductiva, el mismo que queda aprobado mediante sumilla inserta en el documento y;

En uso de las atribuciones legales que le concede el Decreto Ejecutivo No. 1449 y el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por procesos de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD

### RESUELVE

**Artículo 1.-** Aprobar la “**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE GANADO BOVINO DE CARNE**” que consta como **ANEXO** y que forma parte integrante de la presente Resolución.

### DISPOSICIÓN GENERAL

**Única.-** Para efecto del texto de la presente Resolución se publicará en el Registro Oficial, sin embargo el **ANEXO** descrito en el Artículo 1 de la presente Resolución “**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE GANADO BOVINO DE CARNE**”, se publicará en la página Web de AGROCALIDAD, para el efecto encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de los Alimentos de AGROCALIDAD.

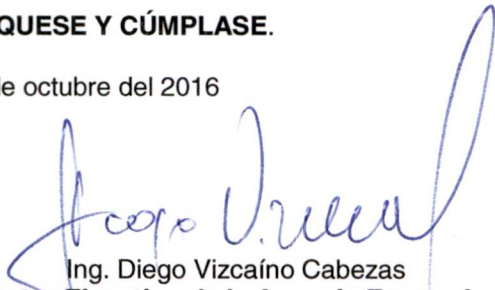
### DISPOSICIONES FINALES

**Primera.-** De la ejecución de la presente Resolución encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de los Alimentos a través de la Gestión de Inocuidad de Alimentos y a las Direcciones Distritales y de Articulación Territorial de AGROCALIDAD.

**Segunda.-** La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

### COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en Quito, D.M. 20 de octubre del 2016



Ing. Diego Vizcaíno Cabezas  
**Director Ejecutivo de la Agencia Ecuatoriana  
de Aseguramiento de la Calidad  
del Agro - Agrocalidad**

## CAPÍTULO I

### DE LA AUTORIDAD COMPETENTE, OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

**Artículo 1.- DE LA AUTORIDAD SANITARIA.-** La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD, es la Autoridad Nacional Sanitaria, Fitosanitaria y de Inocuidad de los Alimentos, encargada de la definición y ejecución de políticas, y de la regulación y control de las actividades productivas del agro nacional, respaldada por normas nacionales e internacionales, dirigiendo sus acciones a la producción y mejoramiento de la producción agropecuaria, la implementación de prácticas de inocuidad alimentaria, el control de la calidad de los insumos, el apoyo a la preservación de la salud pública y el ambiente, incorporando al sector privado y otros actores en la ejecución de planes, programas y proyectos.

**Artículo 2.- OBJETIVO.-** Establecer requerimientos mínimos de inocuidad para lograr un control sanitario eficaz en las explotaciones pecuarias permitiendo disminuir los riesgos de contaminación y contagio de enfermedades, reducir los costos de producción, promover el incremento del comercio de animales, productos y subproductos a nivel nacional e internacional y mejorar los estándares de vida de los diferentes actores de la cadena.

**Artículo 3.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.-** Las disposiciones contenidas en la presente resolución son aplicables al manejo de las unidades de producción de ganado bovino de carne, que contempla la infraestructura, instalaciones, maquinaria, equipos utensilios y tiene la responsabilidad de asegurar la inocuidad y calidad de los productos de ganado bovino de carne, así como la seguridad, salud ocupacional y ambiente en el territorio nacional.

## CAPÍTULO II

### DEFINICIONES

#### Artículo 4.- DE LAS DEFINICIONES

Para efecto de la presente Resolución, se entenderá por:

**Agente zoonótico:** microorganismo cuyo reservorio es uno o varios animales. Todo parásito, bacteria, virus u organismo que pueda provocar una zoonosis.



**Agua potable:** agua apta para el consumo humano y/o su utilización en procesos destinados a la producción de alimentos, obtenida por algún proceso de purificación físicos y/o químicos. Normalizado por la INEN NTE 1108 agua potable requisitos.

**Agua segura:** agua apta para el consumo humano, de buena calidad y que no genera enfermedades. Es un agua que ha sido sometida a algún proceso de potabilización o purificación casera.

**Albarrada:** Pared de piedra seca.

**Análisis del riesgo de plagas:** proceso de evaluación biológica u otros testimonios científicos y económicos para determinar si una plaga debe o no ser reglamentada, y la intensidad de cualquier medida fitosanitaria a adoptarse para combatirla.

**Brete:** Es una instalación diseñada y que se sitúa a continuación de la manga y cuyo objetivo es inmovilizar los animales, a fin de cumplir con actividades de manejo precautelando el bienestar animal y reduciendo el estrés del mismo.

**Bienestar animal:** designa el modo en que un animal afronta las condiciones de su entorno. Un animal está en buenas condiciones de bienestar si (según indican pruebas científicas) está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, puede expresar formas innatas de comportamiento y si no padecen sensaciones desagradables de dolor, miedo o desasosiego. Las buenas condiciones de bienestar de los animales exigen que se prevengan sus enfermedades y se les administren tratamientos veterinarios; que se les proteja, maneje y alimente correctamente y que se les manipule y sacrifique de manera compasiva. El concepto de bienestar animal se refiere al estado del animal. La forma de tratar a un animal se designa con otros términos como cuidado de los animales, cría de animales o trato compasivo.

**Beneficio para consumo humano:** Son las diferentes operaciones realizadas consecutivamente para obtener la carne en canal apto para el consumo humano. Comprende el manejo ante mortem, el sacrificio y el faenado.

**Bioseguridad:** conjunto de prácticas de manejo orientadas por un lado a prevenir el contacto de los animales con microorganismos patógenos y virus, y por otro lado todas las prácticas que eviten que microorganismos patógenos,

virus y otras amenazas infecciosas desconocidas se puedan propagar dentro y fuera del predio.

**Buenas Prácticas Pecuarias:** Consisten en la aplicación del conocimiento disponible en el uso de los recursos naturales básicos en la producción de los productos agropecuarios alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, con el fin de brindar la viabilidad económica y estabilidad social.

**Categoría etaria:** se entiende por la edad de los animales, desde el nacimiento hasta el destino final, que son de uso para parámetros productivos y reproductivos.

**Comisión del Codex Alimentarius:** organismo intergubernamental auspiciado por la FAO y la OMS, cuya misión es proponer a los gobiernos normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones alimentarias para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio mundial de alimentos a través del establecimiento de normas aceptadas internacionalmente.

**Contaminación:** introducción o presencia de un contaminante en los animales, de sus productos o en su entorno.

**Contaminante:** cualquier agente biológico, químico o físico, material extraño u otra sustancia no añadida intencionalmente a los animales y sus productos, que está presente en los mismos como resultado de la producción, transporte o almacenamiento; o como resultado de contaminación ambiental y que pueden comprometer la inocuidad o el cumplimiento de los estándares establecidos.

**Control de plagas:** supresión, contención o erradicación de una población de plagas.

**Corrales:** Instalaciones, infraestructura, cuyo objetivo es la de reunir en un espacio pequeño un cierto número de bovinos para facilitar el manejo del hato en los diversos trabajos que se precisan realizar.

**Cuarentena:** confinamiento oficial de artículos reglamentados para observación e investigación o para inspección, prueba y/o tratamiento adicional.

**Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

**Efluente:** líquido proveniente de un proceso de tratamiento, proceso productivo o de una actividad.

**Embudo:** instalación diseñada para encaminar los animales hacia la manga.

**Enfermedad zoonótica o zoonosis:** cualquier enfermedad o infección que puede ser transmitida naturalmente por los animales a las personas.

**Excreta:** término general para los materiales de desecho eliminados fuera del cuerpo como la orina, el sudor o las heces.

**Excretas animales tratadas:** todos aquellos sólidos provenientes del procesamiento de las excretas animales.

**Explotación animal:** local o lugar de mantenimiento de animales y sus contactos.

**Fertilizante:** sustancia o mezcla química natural o sintética utilizada para enriquecer el suelo.

**Forraje:** alimento herbáceo, ya sea pasto o pienso conservado hecho a base de plantas forrajeras, que consume el hato.

**Ganado:** conjunto de animales domésticos que se cría para su explotación. El ganado puede ser mayor o menor.

**Hato:** conjunto de cabezas de ganado como bueyes, vacas, ovejas, etc.

**Identificación de los animales:** designa las operaciones de identificación y registro de los animales, sea individualmente, con un identificador del animal en particular, sea colectivamente, por la unidad epidemiológica o el grupo a que pertenecen, con un identificador del grupo en particular.

**Inocuidad:** conjunto de procedimientos orientados a evitar que los alimentos causen daños a la salud de los consumidores.

**Limpieza:** eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

**LMR:** Límites Máximos de Residuos. Concentración máxima de residuos de un plaguicida (expresada en mg/Kg) para que se permita legalmente su uso en la superficie o la parte interna de los productos alimenticios para consumo humano y de piensos.

**Lixiviación:** proceso de lavado del suelo por la filtración del agua. En zootecnia, se usa el término para indicar el desplazamiento hacia los ríos y aguas subterráneas de los desechos, excrementos u otros contaminantes.

**Mangas:** Instalación que sirve para dirigir el ganado y para que el operador realice tratamientos como desparasitaciones, aplicación de vitaminas, etc., al ganado bovino.

**Medicamento veterinario:** toda sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como los que producen carne o leche, las aves de corral, los peces o las abejas, con fines tanto terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.

**Medidas Cuarentenarias:** conjunto de acciones sanitarias y de aislamiento, vigilancia, diagnóstico y control sobre la presencia de enfermedades o plagas, con el fin de evitar su diseminación dentro o fuera de la unidad productiva.

**Metales pesados:** grupo de elementos químicos que presentan una densidad relativamente alta y cierta toxicidad para el ser humano como cadmio, cobre, cromo, manganeso, mercurio, níquel, plomo y zinc, entre otros.

**Microorganismo:** un protozoo, hongo, bacteria, virus u otra entidad biótica microscópica.

**Pastoreo libre:** consiste en dejar el ganado bovino suelto en parcelas muy grandes, sin controlar su ración y con poca vigilancia.

**Pastoreo racional intensivo:** es un método simple de pastoreo en donde se le raciona el forraje que el animal va a consumir en pocos días (uno a tres aproximadamente). De esta manera el animal tiene la oportunidad de comer

planta joven y digestible cada día; a la planta forrajera se le da la oportunidad de desarrollarse y recargar sus reservas de energía después de cada pastoreo; y finalmente, al suelo se le recicla uniformemente las heces y la orina, los cuales son un excelente fertilizante orgánico.

**Pastoreo rotativo:** consiste en dejar al ganado bovino permanecer por un determinado número de días en un potrero y en forma rotativa en los diferentes potreros.

**Pediluvio:** bandeja, recipiente o foso puesto en el suelo al ingreso de una UPA que contiene una solución para desinfectar el calzado.

**Peligro:** agente biológico, químico o físico presente en cualquier circunstancia que puede causar un efecto adverso para la salud.

**Pienso (alimento para animales):** todo material simple o compuesto, ya sea elaborado, semi-elaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales destinados al consumo humano.

**Plaga:** insectos, pájaros, roedores y otros animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

**Plaguicida:** cualquier sustancia destinada a impedir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o piensos, o que pueda administrarse a los animales para combatir ectoparásitos. El término normalmente excluye los fertilizantes, nutrientes de origen vegetal y animal, aditivos alimentarios y medicamentos veterinarios.

**POE:** Procedimiento Operativo Estándar. Procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar paso a paso una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible.

**POES:** Procedimiento Operativo Estándar de Sanitización. Documento que describe las tareas de saneamiento que deben aplicarse antes, durante y después de las operaciones.



**Registro de producto veterinario:** proceso por el cual la autoridad competente aprueba la fabricación, formulación, experimentación, fraccionamiento, comercialización y utilización de un producto.

**Registros:** documentos que presentan resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas periódicamente.

**Riesgo:** probabilidad de que ocurra un peligro.

**Rodiluvio:** sistema automático de desinfección de vehículos.

**Sacrificio sanitario:** es el acto de matar a los animales considerados no aptos para beneficio por razones sanitarias.

**Salero:** infraestructura empleada para brindar a los bovinos sal y minerales a libre consumo.

**Sanitización:** reducción de la carga microbiana contenida en un objeto o sustancia a niveles seguros para la población.

**Trazabilidad:** Conjunto de acciones, medidas y procedimientos técnicos que permiten identificar y registrar cada producto desde su nacimiento hasta el fin de la cadena de comercialización.

**Unidad productiva:** consta de UPA, hato ganadero, instalaciones, equipo y recurso humano.

**Visitantes:** todas aquellas personas que no efectúan labores en o para las unidades productivas en forma rutinaria.

#### **Artículo 5.- ABREVIATURAS:**

**ANC:** Autoridad Nacional Competente

**AGROCALIDAD:** Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro.

**BPP:** Buenas Prácticas Pecuarias.

**EPP:** Equipo de Protección Personal.

**LMR:** Límites Máximos de Residuos.

**MAGAP:** Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

**OIE:** Organización Mundial de Sanidad Animal.

**POE:** Procedimiento Operativo Estándar.

**POES:** Procedimiento Operativo Estandarizado de Sanitización

## CAPÍTULO III

### UBICACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

#### Artículo 6. - DE LA UBICACIÓN DE LA UPA

Se debe identificar la ubicación geográfica del predio, zona climática, acceso a servicios, características topográficas del terreno, valorar las posibles fuentes de contaminación, distancia de los centros poblados y posibles riesgos que puedan afectar al ambiente, humanos, animales y su producción.

Considerándose los siguientes puntos:

- a) Seleccionar una ubicación que no represente una amenaza para los trabajadores y animales.
- b) Seleccionar zonas donde no se dificulte el retiro eficaz de los desechos orgánicos e inorgánicos.
- c) Seleccionar zonas alejadas de botaderos de basura y áreas de manejo de desechos.
- d) Se recomienda respetar una distancia adecuada entre las unidades productivas pecuarias y un área poblada, para lograr un aislamiento sanitario de la explotación.
- e) Los predios que estén cerca a centros poblados, zonas expuestas a infestación de plagas o posibles fuentes de contaminación deben establecer medidas de mitigación para reducir riesgos físicos y/o sanitarios en estos sitios.

## **Artículo 7. - DE LA INFRAESTRUCTURA**

Los establecimientos ganaderos deben disponer de infraestructura mínima que garantice la bioseguridad y precautele el bienestar animal, alimentación, salud de los animales, además de cumplir con los siguientes requisitos:

- a) El predio debe estar cercado perimetralmente y en buen estado, todo acceso debe tener puertas para controlar el ingreso y la salida del mismo.
- b) Se deben disponer de instalaciones o filtros sanitarios que permitan al personal y visitas cumplir con las medidas de bioseguridad.
- c) En las zonas donde existan condiciones climáticas adversas, proporcionar a los bovinos protección ya sea de manera natural o con sistemas silvo pastoriles, o con construcciones para su resguardo.
- d) Contar con un área de aislamiento para que los bovinos que presenten signos clínicos de enfermedad puedan ser separados y tratados; lo cual permitirá también mantener un mejor manejo en relación a respetar los tiempos de retiro de medicamento y que a su vez no transmitan la enfermedad a los bovinos sanos.
- e) Contar con áreas de cuarentena para el ingreso de nuevos animales al predio.
- f) Contar con instalaciones adecuadas que permitan el correcto almacenamiento de alimentos e insumos agropecuarios con su respectivo resguardo y plenamente identificados.
- g) El o los accesos a las explotaciones pecuarias y la circulación interna deben estar debidamente señalizados y contar con un área de estacionamiento separada del resto de la UPA, para el personal administrativo y visitas, a fin de evitar el contacto de vehículos externos con los bovinos.
- h) Las áreas de confinamiento deben ajustarse de acuerdo a la densidad poblacional dependiendo de la categoría etaria.
- i) Las áreas de parto deben contar con espacio suficiente que permita un adecuado manejo, limpieza y desinfección.
- j) La infraestructura dedicada para vivienda debe estar aislada de las zonas de producción, pero que a la vez permita controlar correctamente el acceso de los visitantes.
- k) Los desagües deben mantenerse limpios evitando estancamientos de aguas y evitar la acumulación de desechos.

## **Artículo 8. - DE LAS INSTALACIONES**

### **8.1. - De los alambrados y cercos:**

- a) Existen dos tipos de alambrados o cercos: eléctricos y convencionales. La decisión de su utilización debe tomar en cuenta las siguientes variables: raza que se maneja en la zona o predio, si son cercos externos o internos, si están cercanos a rutas asfaltadas, caminos vecinales, si son para delimitar potreros, entre otras. El tipo de alambrados y cercos que debemos utilizar también puede variar de acuerdo a si la actividad es cría o engorde y si se va considerar como sub producto las pieles de bovinos a ser destinadas a la industria curtiembre.
- b) Para el caso de cercos eléctricos, éstos deben estar correctamente instalados de manera que se impida fugas de energía y deben estar apropiadamente identificados.
- c) Las cercas deben garantizar el manejo y bienestar animal independientemente de la disponibilidad del material que se utilice en la unidad productiva.
- d) Se recomienda plantar árboles alrededor de los corrales y el perímetro, con el fin de reducir la incidencia de los vientos en climas fríos, lluviosos y muy ventosos, y proporcionar sombra para mayor tranquilidad de los animales al pastorear.
- e) Asegurarse de la utilización de cercas vivas (con especies de la zona) para evitar el impacto negativo que implica el desgaste de los postes.

### **8.2. Corrales, Embudo, Manga y Brete:**

- a) En una explotación ganadera se debe tener corrales, embudo, manga y brete para dar facilidad en el manejo sanitario, seguridad al trabajador, clasificación de lotes de ganado, trabajos productivos y reproductivos, situación que permitirá trabajar con eficiencia, reduciendo el estrés en los bovinos y la cantidad de mano de obra.
- b) Su construcción y dimensión debe tener flexibilidad con base en la proyección definida usando como parámetro la carga animal por hectárea, el diseño y la correcta instalación deben respetar los principios de bienestar animal.
- c) Debe existir un corral de encierre de animales que facilite el ingreso de los bovinos al embudo, manga y brete.



- d) El tamaño del embudo debe facilitar la entrada y el movimiento del hato, con menos personal, siendo su tamaño aproximadamente de tres veces la capacidad de la manga, permitiendo una eficiencia en el trabajo.
- e) Debe existir un brete o mecanismo de sujeción ubicado a continuación de la manga que permite encerrar a un animal en un espacio reducido con el objeto de sujetarlo en forma segura y rápida.

### **8.3. - Comederos, bebederos y saleros:**

- a) En las explotaciones ganaderas donde se dé suplementación-alimentación es necesario tener un comedero, este tiene que ser sencillo, funcional, y debe estar ubicado en un corral en la cantidad suficiente de acuerdo al el tamaño y edad del rebaño, en lo posible en un lugar donde no haya posibilidad de encharcamiento.
- b) La fuente de agua debe estar cerca de los potreros, evitando de esta manera el desgaste de energía en su recorrido, el libre acceso al agua es muy importante, porque su limitación, el animal restringe automáticamente el consumo de alimento.
- c) Se debe tener una fuente de agua limpia, fresca, segura con una reserva de agua mínima para tres días de consumo de todo el rebaño, para garantizar su abastecimiento.
- d) El salero tiene que estar ubicado cerca del bebedero y el material de construcción del mismo dependerá del propietario, es aconsejable que esté bajo sombra y resguardado de las lluvias.

### **8.4. - Embarcadero (Rampa de embarque):**

- a) Se debe tener un embarcadero de una estructura generalmente en plano inclinado que permita el fácil embarque (despacho) o recepción de animales de un vehículo. Pueden ser construidos según la disponibilidad de recursos, teniendo en cuenta la seguridad del operador y el bienestar animal.
- b) La manga del embarcadero debe estar acorde al tipo de transporte que establezca la normativa vigente, con piso firme y seguro para que el animal pueda pasar con confianza hacia o desde el vehículo. Si va a ser utilizado frecuentemente, se puede ubicar luego del área de pesaje o como un desvío de la manga, o en uno de los corrales de encierro.

### **8.5. - Área de pesaje:**

- a) Dentro de la UPA se recomienda emplear medidas de control de peso de bovinos o el uso de básculas, mismos que permitirán efectuar las evaluaciones y controles necesarios del peso de los animales en aquellas etapas de crianza o producción que se requieran.

### **8.6. - Instalaciones de almacenamiento:**

- a) Deben existir áreas de almacenamiento separadas e identificadas y estas deben ser para:
- Almacenamiento de alimentos.
  - Almacenamiento de productos veterinarios y biológicos.
  - Almacenamiento de agroquímicos y fertilizantes.
  - Almacenamiento de equipos de limpieza.

### **8.7.- De las instalaciones de uso del personal:**

- a) Los predios deben disponer de uno o varios lugares establecidos para higiene de los trabajadores y estar disponibles permanentemente tales como duchas, servicios higiénicos, vestuarios, comedores, etc., techados y limpios, de acuerdo a la normativa vigente.
- b) Los efluentes de los baños, servicios higiénicos no deben ser usados en el riego de los pastos o lugares a los que los animales tienen acceso.

## **Artículo 9. - EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Los equipos y utensilios deben ser:

- a) Diseñados y fabricados con material sanitario de manera tal que puedan limpiarse, lavarse, desinfectarse y mantenerse, para evitar la contaminación y proliferación de microorganismos.
- b) Fabricados con materiales que no tengan efectos tóxicos ni transmitan contaminantes a los alimentos de consumo del animal.
- c) Utilizados durante el tiempo de vida útil recomendado por el fabricante o por las normas técnicas aplicables.

- d) Empleados de tal manera que se eviten daños a los animales, así como la transmisión de enfermedades entre animales o a través de los mismos.

## **CAPÍTULO IV**

### **DE LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS Y DE LA BIOSEGURIDAD**

#### **Artículo 10. - HIGIENE DEL PERSONAL**

- a) Se debe realizar exámenes médicos y de laboratorio anualmente a todo el personal, que permita obtener el certificado que será emitido por un Centro de Salud.
- b) Toda persona que esté en contacto directo con bovinos, debe hallarse en buen estado de salud, las personas de las que se sabe que sufren de una enfermedad zoonósica no deben estar en zonas de manipulación ya que existe la probabilidad de contaminación.
- c) La persona encargada del manejo de bovinos debe utilizar ropa limpia y específica para el trabajo a realizar (botas de caucho, guantes, overol, gorro, etc.).
- d) El personal tendrá un área específica para el consumo de alimentos, por lo que no debe ingerir comida ni bebidas en otras áreas que no hayan sido designadas para ese fin.
- e) Las personas que ingresen a la UPA deben hacerlo por el área definida y cumplir con las medidas establecidas en el programa de bioseguridad.
- f) El lavado y desinfección de la ropa de trabajo del personal, así como de visitas están a cargo del técnico responsable o propietario de la UPA.
- g) El personal recibirá inducción y capacitación sistemática continua en los aspectos sobre BPP, POES y requerimientos de hábitos e higiene personal en el trabajo. Deben mantenerse registros que avalen las acciones de capacitación, con el nombre de los/las capacitados/as y del responsable de la capacitación.

#### **Artículo 11. - DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES**

- a) Es importante que cada establecimiento asegure el cumplimiento de las labores de limpieza y desinfección, para lo cual debe mantener

Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) de Limpieza y Desinfección.

- b) Todas aquellas personas de la UPA deben encontrarse capacitados y familiarizados con este procedimiento.
- c) Se debe contar con las fichas técnicas de los productos relacionados con la limpieza y sanitización de las instalaciones, máquinas y equipos.
- d) Las instalaciones deben ser lavadas y desinfectadas periódicamente y mantener registros de la misma.
- e) Mantener registros de las actividades de higiene de las instalaciones. **(ANEXO 10)**

#### **Artículo 12. - DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS IMPLEMENTOS**

- a) Se debe establecer Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES) para las herramientas e implementos utilizados en las diferentes actividades.
- b) Se debe destinar un espacio específico para almacenaje y limpieza de los implementos.
- c) Se debe contar con instrucciones escritas y que se encuentren en lugares visibles y accesibles para la realización de las operaciones de limpieza y desinfección.
- d) Mantener registros de las actividades de limpieza y desinfección de los implementos. **(ANEXO 5)**

#### **Artículo 13. - DE LA BIOSEGURIDAD**

En líneas generales un programa de bioseguridad contempla los siguientes aspectos:

- a) El Ingreso de vehículos al predio debe ser previamente autorizado y registrado en el formato para el efecto, para evitar riesgos en los animales y trabajadores.
- b) El o los accesos al predio deben estar debidamente señalizados.



- c) El predio debe contar con las instalaciones que permitan al personal y visitas, cumplir con las medidas de bioseguridad establecidas por el productor.
- d) Los vehículos que ingresen a una hacienda ganadera deben someterse a un sistema de control y desinfección determinado por el predio y registrarse en el formato para el efecto.
- e) Sólo se permitirá el ingreso al hato de animales que tengan los certificados de vacunación oficiales actualizados y que cuenten con el Certificado Sanitario de Movilización Interna (CSMI) respectivo y por prevención ser sometido a cuarentena.
- f) Se debe manejar un registro de las vacunaciones y desparasitaciones realizadas al hato actualizado y el orden. **(ANEXO 4)**
- g) Los predios deben estar provistos de cercos o cierres en buen estado, que permitan delimitar la propiedad e impedir la libre circulación de personas no autorizadas y bovinos ajenos u otros animales.
- h) Las vertientes naturales de agua deben estar cercadas y protegidas por una vegetación natural.
- i) Todos los trabajadores deben estar capacitados y cumplir con procesos de bioseguridad; así como las visitas también deben regirse a las normas establecidas de bioseguridad por la unidad de producción.

#### **Artículo 14. - DEL CONTROL DE PLAGAS**

- a) Se debe realizar un control de las principales plagas (ratas y moscas). La explotación debe realizar un plano de ubicación de los dispositivos de control, de acuerdo al nivel de riesgo que esté presente, y un sistema de registro que respalde su funcionamiento.
- b) El control de plagas se puede realizar con medios físicos, biológicos y/o productos químicos registrados oficialmente en el país para su uso en plantas alimenticias, previniendo la contaminación del producto final carne, alimentos para consumo animal y/o los impactos ambientales.
- c) Se podrá subcontratar el servicio de control de plagas manteniendo las directrices mencionadas en el presente capítulo.
- d) Se debe mantener registros sobre:
  - La plaga a combatir, los plaguicidas utilizados y su forma de aplicación.

- El croquis de la ubicación de los dispositivos de control empleados, los mismos que deben estar numerados. **(ANEXO 8)**
- e) La basura, los desechos sólidos pecuarios y cadáveres deben disponerse adecuadamente, basado en la normativa vigente para evitar la presencia de plagas, roedores, fauna nociva y malos olores, así como deben estar alejados de fuentes de agua superficiales y subterráneas.
- f) Se debe capacitar a los trabajadores sobre el uso y manejo correcto de los plaguicidas y mantener registros de las capacitaciones.

## **CAPÍTULO V**

### **DEL USO Y CALIDAD DEL AGUA, Y DE LA ALIMENTACIÓN ANIMAL**

#### **Artículo 15. - DE LA CALIDAD DEL AGUA**

- a) Los animales deben consumir agua segura, que cumplan con los parámetros químicos, físicos y microbiológicos establecidos en TULAS, agua para sistemas pecuarios. .
- b) Se debe realizar un análisis del agua como mínimo una vez al año y en laboratorios que sean acreditados por el SAE. En caso que el agua no esté dentro de los patrones microbiológicos se debe desarrollar un programa de tratamiento de agua para alcanzar patrones microbiológicos de acuerdo a la normativa vigente y que sea apta para consumo animal y/o lavado y desinfección.
- c) Los lugares de almacenamiento de agua deben ser limpiados y mantenidos en conformidad con los procedimientos escritos, como mínimo una vez cada 6 meses o cuando haya un mayor riesgo de contaminación.
- d) En caso de contar con albarradas, ríos, vertientes naturales, etc., asegurarse de protección y manejo del agua para preservar la inocuidad de que se utilice únicamente agua de calidad biológica y mineralógica conocida y aceptable (es decir, apta para el consumo animal) para abrevar a los animales.

## **Artículo 16.- DE LA ALIMENTACIÓN**

- a) No se debe usar como ingredientes en la alimentación del hato bovino materias primas como harina de carne o harina de huesos y otros, de origen bovino.
- b) Los animales deben agruparse por edad, sexo, peso, etapa fisiológica y/o nivel de producción de manera que se homogenice al máximo sus requerimientos nutricionales y de manejo alimenticio.
- c) En los sistemas de alimentación en pastoreo libre o rotativo el ganado debe tener acceso a una cantidad y calidad de forraje adecuado a sus requerimientos nutricionales.
- d) Se debe evitar el privar de alimento y agua a los bovinos por más de 12 horas. El acceso debe ser ad libitum.
- e) Se recomienda contar con análisis de capacidad receptiva del predio para prevenir falta de alimento en caso de escasez.
- f) Los alimentos balanceados comerciales, aditivos y suplementos de uso veterinario que se utilicen en la explotación deben estar registrados ante la autoridad sanitaria competente, etiquetados y se debe asegurar su correcto almacenamiento.
- g) Se debe mantener un registro e inventario de todos los productos empleados, su origen, las cantidades y frecuencias de la alimentación.  
**(ANEXO 7)**
- h) Se debe suministrar alimentos y subproductos frescos y conservados aptos para el consumo del bovino.

## **Artículo 17.- HIGIENE DE LA ALIMENTACIÓN**

- a) Los comederos y los distribuidores de alimentos deben limpiarse a diario, retirando los residuos, deben ser lavados y desinfectados, y se debe evitar todo tipo de contaminación física (clavos, vidrios, alambres o cualquier objeto que pueda ser ingerido en forma accidental por los animales), química (restos de fertilizantes, pesticidas, lubricantes u otros que puedan causar problemas de salud o la muerte del bovino) o biológica (los pastos cortados que han sido recientemente regados con bioles tienen una gran cantidad de microorganismos que pueden causar diarreas a los animales).

- b) Los granos, semillas y subproductos de origen vegetal contaminados con agentes físicos, químicos y biológicos no deben ser utilizados en la preparación de alimentos para los animales.
- c) Los sitios de pastoreo tratados con productos químicos u orgánicos, deben ser identificados y se debe respetar los tiempos de retiro para el ingreso de los animales.
- d) En los sitios de pastoreo libre evitar la presencia de especies vegetales tóxicas y en caso de existir estas especies deben ser controladas.

## **CAPÍTULO VI**

### **DE LA SANIDAD ANIMAL**

#### **Artículo 18.- DEL PROGRAMA DE SANIDAD ANIMAL**

- a) El predio contará con la asesoría técnica de un profesional médico veterinario registrado ante el SENESCYT, para el diagnóstico de enfermedades y el tratamiento de las mismas; y debe mantener registros de las visitas y actividades realizadas por el profesional.
- b) Dentro del hato ganadero todos los bovinos deben estar identificados y mantener un registro, que permita realizar los procedimientos rutinarios, **(ANEXO 1)**.
- c) Se debe realizar el control del ingreso y salida de los animales, autorizando únicamente bajo el permiso de Certificado Sanitario de Movilización Interna (CSMI) otorgado por Autoridad Sanitaria Competente. **(ANEXO 2)**
- d) En el caso de adquirir animales y material genético importado, se debe cumplir con la legislación nacional vigente (períodos cuarentenarios, controles y demás) autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.
- e) Para el transporte de animales se debe disponer de un vehículo con condiciones en función de los requerimientos de la autoridad sanitaria competente y el bienestar animal de igual manera contar con su respectivo Certificado Sanitario de Movilización Interna (CSMI).
- f) Se debe manejar un registro de transporte de animal en pie **(ANEXO 9)** y tener en cuenta las consideraciones para el transporte de los animales. **(ANEXO 11)**



- g) Se debe aislar a los animales recién introducidos a la explotación por un período determinado para su observación y vigilancia (cuarentena).
- h) Los animales enfermos y/o tratados deben ser separados del resto del hato y registrados, y controlados periódicamente por un médico veterinario.
- i) Se debe notificar a la Autoridad Sanitaria Competente en caso de detectarse en los bovinos sintomatologías de enfermedades de declaración obligatoria.
- j) Debe existir un plan anual de manejo sanitario elaborado de acuerdo al medio con la asesoría del médico veterinario. Este plan debe incluir la prevención, diagnóstico y manejo de las enfermedades comunes (endémicas), el reporte y manejo de las enfermedades de control oficial.
- k) Una UPA que esté en el programa de buenas prácticas en la producción de ganado bovino de carne debe cumplir lo que determinen los proyectos y programas de enfermedades de control oficial como el proyecto de erradicación de la fiebre aftosa, programas de predios libres de brucelosis y tuberculosis bovina, o cualquier otro programa oficial de control de enfermedades en animales.
- l) En caso de adquirir bovinos de sitios o predios que no estén certificados como libres de brucelosis y tuberculosis, éstos deben garantizar que dichos bovinos estén libres de las enfermedades mencionadas (negativos a pruebas laboratorio).

## CAPÍTULO VII

### MANEJO DE PRODUCTOS DE USO VETERINARIO Y PLAGUICIDAS

#### Artículo 19.- DE LA UTILIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE USO VETERINARIO

- a) Todos los productos farmacológicos, biológicos, químicos, aditivos y alimentos medicados que se utilicen en el predio para uso y consumo animal deben estar registrados ante la Autoridad Sanitaria Competente.
- b) Las unidades productivas deben llevar registro (**ANEXO 3**) de la aplicación de los productos y medicamentos veterinarios que incluya:
  - Ficha clínica.
  - Nombre comercial de los productos utilizados.
  - Dosificación aplicada.

- Fecha de la administración y fin del tratamiento.
- Identificación de los animales tratados.
- Responsable de la aplicación.
- Período de retiro efectivo.

:

- c) No se deben utilizar productos sin registro, prohibidos, vencidos, con alteraciones del empaque o embalaje, sin etiquetas o con etiquetas deterioradas y los no aprobados para uso en bovinos.
- d) La prescripción de productos farmacológicos, biológicos, químicos y alimentos medicados para uso y consumo animal debe estar bajo la responsabilidad de un profesional médico veterinario y se debe seguir estrictamente las indicaciones de la etiqueta del producto, para que los niveles de residuos en los alimentos de origen animal no entrañen ningún riesgo para el consumidor.
- e) Para el caso de aplicación de productos de uso agrícola este debe ser recomendado por un profesional del área respectiva.
- f) El registro debe ser llevado de manera legible y ordenada, al día, mantenerse disponible por tres años y deben estar disponibles para la autoridad sanitaria competente cuando realice una inspección o cuando lo solicite.
- g) Se debe asegurar de que todos los tratamientos o procedimientos se lleven a cabo con instrumentos apropiados y debidamente calibrados para la administración de medicamentos veterinarios y productos biológicos. Realizar un manejo correcto de material reutilizable y eliminar los materiales desechables (agujas) en condiciones de bioseguridad adecuada<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Registro Oficial N° 379 -- Jueves 20 de noviembre de 2014; Sección 1ª DE LOS DESECHOS INFECCIOSOS  
1715180822  
DAJ-20163FC-0201

## CAPÍTULO VIII

### DEL BIENESTAR ANIMAL, CAPACITACIÓN DEL PERSONAL Y TRAZABILIDAD

#### Artículo 20. - DEL BIENESTAR ANIMAL

El bienestar hace referencia al estado de los animales ante las condiciones de su medio como son la infraestructura, transporte, alimentación y su manejo, de tal modo que garanticen su calidad de vida. Es primordial que los procedimientos de manejo sean adecuados, no solamente para asegurar el bienestar animal sino también, por su directa influencia en la productividad del predio y la calidad del producto que llega al consumidor final.

Para ello, el productor debe considerar las denominadas “cinco libertades”, mencionadas en los estándares establecidos por parte de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE):

1. Vivir libre de hambre, de sed y de desnutrición.
2. Libre de temor y de angustia.
3. Libre de molestias físicas y térmicas.
4. Libre de dolor, de lesión y de enfermedad.
5. Libre de manifestar un comportamiento natural.

#### Artículo 21.- DE LA CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

- a) El establecimiento debe tener un plan de capacitación anual y registros que validen estas capacitaciones. **(ANEXO 6)**
- b) El personal responsable de las diferentes actividades, debe ser capacitado de acuerdo a los POE y POES específicos relacionados con su actividad.
- c) Estas capacitaciones deben ser dirigidas a personal de la unidad productiva, incluyendo a aquellos que ocupan cargos directivos, cuyas acciones o decisiones impacten directamente en la calidad del producto final para consumo, en el ambiente, o en los trabajadores, así como en el bienestar de los bovinos.
- d) Las capacitaciones podrán ser dictadas por profesionales calificados de la misma UPA o por expertos externos y deben mantenerse registros que avalen las acciones de capacitación.

- e) En la UPA debe mantenerse siempre visible un protocolo escrito con las normas higiénicas a seguir por el personal para evitar la difusión de patógenos.
- f) Se debe realizar un programa de inducción en cada una de las áreas enfatizando normas de seguridad y control de calidad. Proporcionar equipo de seguridad en el trabajo, a todo el personal.
- g) Hacer hincapié en la prevención de accidentes y normas de seguridad e higiene para evitar contaminación.

## **Artículo 22.- DE LA TRAZABILIDAD**

- a) La trazabilidad, como componente fundamental de los mecanismos de garantía sanitaria, exige de la capacidad de mantener identificados los bovinos o sus productos a lo largo de la cadena de producción, comercialización y transformación con el fin de realizar investigaciones epidemiológicas o establecer acciones correctivas en beneficio de la comunidad consumidora.
- b) Las cinco principales variables a ser tomadas en cuenta en un sistema de trazabilidad se refiere a: identificación de los bovinos, su localización, los movimientos a ferias comerciales o entre predios y los procesos de transformación, control sanitario y en el beneficio del ganado bovino.
- c) La trazabilidad implica la identificación de los bovinos desde el nacimiento hasta su beneficio y también debe ser posible para el consumidor, conocer el origen y la identificación del animal.
- d) La identificación de los bovinos debe ser en forma clara, segura y debe seguir los lineamientos de la normativa vigente. Se debe realizar al momento de su ingreso al predio, ya sea por nacimiento o en caso de compra, estos bovinos deben ser de un predio libre de enfermedades de declaración obligatoria.
- e) Las UPAs deben contar con registros, plataformas informáticas que permitan conocer la totalidad de los animales y de los insumos pecuarios utilizados y a utilizarse.

## **CAPÍTULO IX**

### **DEL MANEJO AMBIENTAL**

#### **Artículo 23. - DEL MANEJO AMBIENTAL**

- a) Es esencial que los productores de ganado de carne consideren el impacto ambiental de sus sistemas productivos con el fin de minimizarlo.
- b) Para evitar la contaminación de las aguas por escurrimiento, filtración en el suelo o arrastre hacia los mantos superficiales o subterráneos, se debe realizar un manejo, disposición y tratamiento adecuado de las aguas residuales y desechos sólidos provenientes de las UPAs, de acuerdo con la legislación vigente.

#### **Artículo 24.- MANEJO DE ESTIÉRCOL Y EXCRETAS**

- a) Se debe realizar un plan del manejo de estiércoles y desechos generados del proceso y manejo del hato.
- b) Las excretas deben manejarse de acuerdo a la normativa vigente, a fin de evitar la contaminación de las fuentes de agua y la proliferación de plagas, roedores y fauna nociva, al igual que la emisión de olores molestos, para el caso se puede emplear biodigestores, campanas de energía, lagunas de oxidación, compostaje, etc.
- c) En cuanto a los desechos sólidos se debe determinar sitios estratégicos en el centro de producción donde puedan ser procesados para su posterior utilización y/o disposición final.

#### **Artículo 25.- MANEJO DE AGUAS RESIDUALES**

- a) Se debe realizar un plan de manejo de aguas residuales generados del proceso y manejo del hato.
- b) El destino de las aguas residuales debe ser preferentemente un pozo recolector, de manera que no sean vertidas directamente en los cursos de agua superficiales.



- c) Los pozos deben ser construidos bajo supervisión técnica; es necesario realizar un control continuo de acuerdo a los procedimientos establecidos por la UPA, para evitar contaminaciones.
- d) Para disminuir la carga contaminante del agua se debe realizar un efectivo control de los detergentes y desinfectantes usados, ajustándose a las recomendaciones de los fabricantes.

#### **Artículo 26.- DESCARTE DE ANIMALES MUERTOS**

- a) La eliminación de cadáveres y otros desechos sólidos pecuarios se debe realizar de forma inmediata de acuerdo a las disposiciones del “*Instructivo para el sacrificio y disposición final de animales*”, conforme a la normativa vigente. En caso de sospecha que la muerte de animales se originó por enfermedad de declaración obligatoria se debe notificar a la autoridad sanitaria competente para que proceda según la normativa vigente (**ANEXO 12**).
- b) Se debe llevar registros de mortalidad de animales.

#### **Artículo 27.- DISPOSICIÓN DE ENVASES Y DESECHOS**

- a) Debe existir un programa de eliminación de envases y desechos de productos veterinarios y plaguicidas de uso agrícola; además, de una disposición adecuada de los mismos.
- b) Se debe cumplir con las buenas prácticas de manejo de biológicos, envases de plaguicidas y se debe establecer las condiciones de eliminación de envases y desechos de acuerdo a la Normativa Ambiental para el Manejo y Disposición Final de Desechos Sólidos no Peligrosos.

## CAPÍTULO X

### SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR LABORAL

#### Artículo 28.- DE LA SEGURIDAD Y BIENESTAR LABORAL

- a) Las UPAs están obligadas a cumplir con todo lo relacionado a la normativa legal vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo y someterse a lo que dispongan las entidades y organismos de control a nivel nacional.
- b) La UPA debe efectuar periódicamente evaluación de riesgo y simulacro para desarrollar un plan de acción que promueva condiciones de trabajo seguras y saludables.
- c) La UPA debe disponer de un POE que especifique qué hacer en caso de accidentes y emergencias.
- d) Se debe contar con fichas de seguridad de los productos relacionadas con la actividad del trabajo, higiene personal.
- e) Es necesario contar en los lugares de trabajo con botiquines debidamente provistos para emergencias y que estos sean de fácil acceso.
- f) Los trabajadores deben poseer el equipamiento necesario de protección en su trabajo de acuerdo a la actividad que realice y utilizarlo correcta y permanentemente durante su jornada de trabajo.
- g) Debe existir la señalética necesaria en todo el predio especialmente que informe de los lugares peligrosos para el trabajador.
- h) Se debe capacitar continuamente a todo el personal del predio en temas laborales, técnicos y de seguridad y mantener registros de las capacitaciones realizadas.

## CAPÍTULO XI

### DEL SISTEMA DE DOCUMENTOS Y REGISTROS BÁSICOS

#### Artículo 29.- DE LOS DOCUMENTOS Y REGISTROS

a) Se debe registrar de forma obligatoria la información sobre cada UPA junto con los objetos relevantes de calidad que necesitan ser registrados, aplicando por lo menos los siguientes documentos en forma jerárquica:

1. La Guía de Buenas Prácticas Pecuarias para la Producción de Ganadería de Carne.

2. POE y POES que tienen nexo con algunos registros que permiten verificar su cumplimiento:

- Limpieza y desinfección de equipos, instalaciones superficies y utensilios.
- Tratamientos de animales enfermos y separación.
- Limpieza de reservorios de agua.
- Disposición de manejo de residuos y envases de desechos.
- Accidentes y emergencias del personal.

3. Registros:

- Croquis de la UPA que identifique las áreas.
- Registro de movimiento de animales.
- Registro de mortalidad.
- Registro de mantenimiento de equipos.
- Registro de capacitación.
- Registro de aplicación de plaguicidas y fertilizantes.
- Registro de visitas.
- Registro de producción.
- Registro de manejo sanitario.
- Registro de suministro de suplementos alimenticios.

- b) Contar con una base de datos de trazabilidad esencial para coleccionar y almacenar la información:
- Registrar todas las llegadas y salidas de animales a la explotación, especificando sus marcas o dispositivos de identificación, su origen y su fecha de llegada de modo que permita seguir el rastro de todos los animales introducidos hasta su lugar de origen.
- c) Se debe registrar y notificar a la autoridad sanitaria competente las enfermedades de declaración obligatoria<sup>2</sup>, los animales enfermos, infectados y muertos, en la medida de lo posible dando detalles de las fechas, los diagnósticos (si se conocen), los animales afectados, los tratamientos y los resultados.

## CAPÍTULO XII

### DE LA CONCESIÓN DEL CERTIFICADO EN BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CARNE

#### Artículo 30.- DE LA CONCESIÓN DEL CERTIFICADO EN BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE GANADO BOVINO DE CARNE

- a) Para la obtención del Certificado de Buenas Prácticas Pecuarias de Producción de Carne, la ANC se basará en lo que se establece en el “Manual de Procedimiento para la Certificación de UPA con BPP para la Producción de Ganado Bovino de Carne”.

---

<sup>2</sup> Resolución DAJ-2013461-0201.0214 Lista de enfermedades de notificación obligatoria para las diferentes especies animales en todo el territorio nacional, 21 de noviembre del 2013.

## BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro, AGROCALIDAD (2004). Ley de Sanidad Animal. Registro Oficial Suplemento 315 de 16-abr-2004. Quito, Ecuador. 7 pág.
- Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro, AGROCALIDAD (2010). Resolución Técnica No. 111. Guía de carácter voluntario referente a la Certificación de Buenas Prácticas Pecuarias (BPP): AGROCALIDAD, 33 pág.
- Correa, H. (2005). Código de Buenas Prácticas de Producción de Leche para Colombia. Medellín. Colombia. Consultado el 16 de noviembre del 2015. 54 pág. Disponible en: <http://www.cooperativacolanta.com/Portals/0/Documentos/Documentos Tecnicos/CodigoBuenas%20PracticasProduccionLeche.pdf>.
- DPA-Nestlé (s.f.). Código de Buenas Prácticas en la Explotación Lechera. Quito. Ecuador.
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA – SAG (2009). Manual de Buenas Prácticas en Explotaciones Ganaderas de Carne Bovina. Tegucigalpa, Honduras: IICA, 2009. 59 pág. Disponible en: <http://repiica.iica.int/docs/B0753e/B0753e.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO & Organización Mundial de la Salud - OMS (2010). Guía de buenas prácticas ganaderas para la seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal. Roma, Italia. 64 pág. Disponible en: <http://www.fao.org/documents/card/es/c/4237ec8b-f340-5488-a510-44ce3b38dcd3/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO & Organización Mundial de la Salud - OMS (2011). Codex Alimentarius. 2da edición. Roma, Italia. 265 pág.
- Organización Mundial de la Salud, OMS. (n.d.), La fórmula del agua segura. Consultado el 23 de noviembre del 2014. Disponible en: [www.bvsde.ops-oms.org/bvsadiaa/e/2003/pArticulo3.pdf](http://www.bvsde.ops-oms.org/bvsadiaa/e/2003/pArticulo3.pdf)
- Organización Mundial de Sanidad Animal, OIE (2010). Código Sanitario para los Animales Terrestres, OIE 2010. Décima Edición: Paris, Francia, 497 pág. Disponible en: [www.oie.int/doc/ged/D7599.PDF](http://www.oie.int/doc/ged/D7599.PDF)
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, SAGARPA & Servicio Nacional de Sanidad SENASICA (2010). Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Carne de Ganado Bovino en confinamiento. 54 pág. Disponible en: [http://www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/Publicaciones/Documents/Manuales\\_buenaspraticas/manual\\_bovino.pdf](http://www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/Publicaciones/Documents/Manuales_buenaspraticas/manual_bovino.pdf).



## ANEXOS

### ANEXO 1. Registro de Existencia de animales en la explotación.

Nombre de la UPA .....					
Responsable: .....			Fecha: .....		
Provincia: .....		Cantón: .....		Parroquia: .....	
Dirección: .....					
Georeferenciación: x:.....		y:.....		Altura:.....	
Código de identificación del animal	Fecha de ingreso	Estado sanitario	Fecha de salida	Estado sanitario	Observaciones

Firma: _____
Nombre: _____

**ANEXO 2. Registro de ingreso y egreso de animales.**

Nombre de la UPA .....						
Responsable: .....				Fecha: .....		
Provincia: ..... Cantón: ..... Parroquia: .....						
Dirección: .....						
Georeferenciación: x:..... y:..... Altura:.....						
Código de identificación del animal	Fecha de ingreso	Origen	Estado sanitario	Fecha de salida	Estado sanitario	Observaciones

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

**ANEXO 3. Registro de aplicación de medicamentos veterinarios.**

Nombre de la UPA .....

Responsable: ..... Fecha: .....

Provincia: ..... Cantón: ..... Parroquia: .....

Dirección: .....

Georeferenciación: x:..... y:..... Altura:.....

Fechas	Código de identificación del animal	Producto utilizado	Dosis	Vía de administración	Periodo de retiro	Responsable de aplicación	Observaciones

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

**ANEXO 4. Registro de manejo sanitario (Vacunación y Desparasitaciones).**

Nombre de la UPA .....																																																																																																																							
Responsable: .....			Fecha: .....																																																																																																																				
Provincia: ..... Cantón: ..... Parroquia: .....																																																																																																																							
Dirección: .....																																																																																																																							
Georeferenciación: x:..... y:..... Altura:.....																																																																																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 16.6%;">Código de identificación del animal</th> <th style="width: 16.6%;">Producto utilizado</th> <th style="width: 16.6%;">Dosis</th> <th style="width: 16.6%;">Vía de administración</th> <th style="width: 16.6%;">Periodo de retiro</th> <th style="width: 16.6%;">Responsable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>						Código de identificación del animal	Producto utilizado	Dosis	Vía de administración	Periodo de retiro	Responsable																																																																																																												
Código de identificación del animal	Producto utilizado	Dosis	Vía de administración	Periodo de retiro	Responsable																																																																																																																		

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_



### ANEXO 5. Registro de desinfección de equipos y herramientas.

Nombre de la UPA .....						
Responsable: .....			Fecha: .....			
Provincia: .....		Cantón: .....		Parroquia: .....		
Dirección: .....						
Georeferenciación: x:.....		y:.....		Altura:.....		
Limpieza de equipo	Limpieza de herramientas	Fecha	Desinfectantes utilizados	Concentración	Observaciones	Responsable Higiene

Firma: _____
Nombre: _____



### ANEXO 6. Registro de capacitación al personal.

Nombre de la UPA .....						
Responsable: .....				Fecha: .....		
.....						
Provincia: .....		Cantón: .....		Parroquia: .....		
Dirección: .....						
Georeferenciación: x:..... y:..... Altura:.....						
NOMBRE DE LA CAPACITACION/ INDUCCION/ REUNION						
FECHA						
LUGAR						
NOMBRE DE L INSTRUCTOR						
ORD.	NOMBRE	INSTITUCION	CARGO	TELEFONO	E-MAIL	FIRMAS

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

**ANEXO 7. Registro de Suministros de suplementos alimenticios.**

Nombre de la UPA .....						
Responsable: .....			Fecha: .....			
Provincia: ..... Cantón: ..... Parroquia: .....						
Dirección: .....						
Georeferenciación: x:..... y:..... Altura:.....						
Fecha	Productos empleados	Origen	Puntos de venta	Cantidades suministradas	Frecuencia	Observaciones

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

### ANEXO 8. Registro de aplicación de plaguicidas

Nombre de la UPA : .....					
Responsable: .....			Fecha: .....		
Provincia: .....		Cantón: .....		Parroquia: .....	
Dirección: .....					
Georeferenciación: X:.....		Y:.....		Altura:.....	
Fecha de aplicación	Producto utilizado	Dosis recomendada	Dosis a ser utilizada	Periodo de retiro plaguicida	Responsable

Firma: _____
Nombre: _____

### ANEXO 9. Registro de Transporte de animal en pie.

Nombre de la UPA .....						
Responsable: .....			Fecha: .....			
Provincia: .....		Cantón: .....		Parroquia: .....		
Dirección: .....						
Georeferenciación: x:.....		y:.....		Altura:.....		
Autorizado para movilizar	Origen	Destino	Datos de movilización	Fecha movilización	Número de animales a movilizar	Observaciones

Firma: _____
Nombre: _____

### ANEXO 38. Registro de Limpieza y Desinfección de las instalaciones sanitarias.

Nombre de la UPA .....																																																																																																																																																																															
Responsable: .....				Fecha: .....																																																																																																																																																																											
Provincia: .....		Cantón: .....		Parroquia: .....																																																																																																																																																																											
Dirección: .....																																																																																																																																																																															
Georeferenciación: x:.....		y:.....		Altura:.....																																																																																																																																																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 12.5%;">Fecha</th> <th style="width: 12.5%;">Jabón</th> <th style="width: 12.5%;">Toalla</th> <th style="width: 12.5%;">Papel</th> <th style="width: 12.5%;">Depósito de agua para beber</th> <th style="width: 12.5%;">Limpieza de sanitarios</th> <th style="width: 12.5%;">Responsable</th> <th style="width: 12.5%;">Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>								Fecha	Jabón	Toalla	Papel	Depósito de agua para beber	Limpieza de sanitarios	Responsable	Observaciones																																																																																																																																																																
Fecha	Jabón	Toalla	Papel	Depósito de agua para beber	Limpieza de sanitarios	Responsable	Observaciones																																																																																																																																																																								

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_



## **ANEXO 11. Consideraciones a tener en cuenta para el transporte de los Animales**

Es necesario considerar los siguientes aspectos para el manejo de vehículos y su movilización.

- a) El transporte de hato, ya sea desde una UPA a otra, ferias o mataderos, debe realizarse considerando siempre la seguridad y el confort del animal.
- b) El personal que realice el transporte debe tener los conocimientos y cuidados para manejar a los animales buscando minimizar el estrés del transporte.
- c) Se deben evitar los daños y heridas a los animales, a través de un correcto manejo, y de una buena infraestructura del medio de transporte.
- d) Los vehículos utilizados como transporte de animales deben contar con las condiciones adecuadas de ventilación, protección ante situaciones climáticas extremas, y pisos antideslizantes, para proteger la integridad del hato.
- e) Las superficies de los costados deben ser lisas, sin protuberancias ni bordes afilados.
- f) Ningún vehículo debe ser completamente cerrado.
- g) Se deben respetar las densidades en el transporte según tipo de animal.
- h) No se debe movilizar animales en períodos mayores a 8 horas sin agua y alimento.
- i) Los animales débiles o enfermos deben transportarse separados de los otros animales. Los terneros deben mantenerse separados de los animales adultos, así como los toros del resto del hato.
- j) Terneros menores de 3 días no deben ser transportados.
- k) Vacas preñadas, que puedan parir durante el viaje no deben ser transportadas.
- l) Todo hato transportado debe contar con el Certificado de Movilización Interna (CSMI) expedida por Autoridad Sanitaria Competente. Debe ser literal a).
- m) La duración del transporte debe ser considerada desde que los animales son encerrados para la carga, hasta que se finaliza la descarga del último animal.
- n) Para facilitar la carga y descarga se deben utilizar rampas, que sean fuertes y sólidas.
- o) Las puertas de descarga deben ser del tamaño adecuado para que los animales tengan el espacio suficiente, y no se dañen ni sufran en este procedimiento.
- p) No se debe movilizar largas extensiones a pie a los animales por motivos de productividad, de ser así no se debe exceder de 2 km.
- q) Respetar los horarios de movilización según disposiciones vigentes de la autoridad competente.

## ANEXO 12.

### INSTRUCTIVO PARA EL SACRIFICIO Y DISPOSICIÓN FINAL DE ANIMALES

#### 1 SECCIÓN 1: Objetivo

Describir los métodos a emplear en el sacrificio profiláctico de animales de diversas especies que han recibido durante la inspección en los puestos de control cuarentenario.

#### 2 SECCIÓN 2: Alcance

Este instructivo sirve como complemento del Manual de Procedimiento para el decomiso, sacrificio e incineración de animales, productos y subproductos de origen animal y destino final de animales mayores, debe hacerse de acuerdo a los métodos desarrollados en el presente instructivo.

#### 3 SECCIÓN 3: Definiciones

##### 3.1 Conceptos

**Sacrificio profiláctico/sanitario.** Operación efectuada bajo la Autoridad Nacional Competente en cuanto se confirma una enfermedad o el incumplimiento de requisitos sanitarios en el proceso de importación y cuarentena de animales y que consiste en sacrificar los animales y destruir sus canales por incineración o enterramiento.

**Sujeción.** Designa la aplicación a un animal de todo procedimiento concebido para limitar sus movimientos.

#### 4 SECCIÓN 4: Realización del Producto

##### 4.1 Descripción

##### 4.1.1. Recomendaciones generales para el sacrificio de animales.

Las siguientes recomendaciones se basan en los principios de bienestar animal, una vez que se ha tomado la alternativa de sacrificio a los animales:

1. El personal que participe en el sacrificio de animales deberá tener la experiencia necesaria requerida para estos casos.
2. Los procedimientos de sacrificio deberán considerar aspectos como la ética y el costo, la seguridad de los operadores, la bioseguridad y los factores de conservación del ambiente.
3. El sacrificio debe realizarse con la mayor rapidez posible, tratando a los animales en forma adecuada hasta su muerte.
4. Se debe reducir al máximo la manipulación de los animales y su desplazamiento hasta el lugar del sacrificio.

5. La sujeción de los animales será únicamente la necesaria para facilitar su sacrificio y se efectuará cuidando siempre la seguridad de los operadores.
6. Los métodos utilizados para el sacrificio deberán producir la muerte inmediata o la pérdida inmediata de conocimiento hasta la muerte de los animales.
7. Si en el lote de animales existieran diferentes grupos de edad, se sacrificarán en primer lugar los más jóvenes.

#### **4.1.2. Métodos de sacrificio por especie.**

##### **a) Bovinos.**

Existen varios procedimientos para el sacrificio de bovinos: bala, perno cautivo penetrante, perno cautivo no penetrante, electricidad (solo terneros) e inyección de medicamentos.

Se recomienda la utilización del método de bala por cuanto se puede aplicar en animales de todas las edades, no es necesaria la sujeción, pero se necesita de un tirador experto.

#### **4.1.3. Descripción de los métodos recomendados de sacrificio de animales.**

##### **a) Sacrificio por bala.**

La utilización de bala para el sacrificio de animales, es un método adecuado para ser realizado en bovinos, equinos, porcinos, ovinos y caprinos.

Se utilizan en este método armas de fuego de corto alcance como pistolas de matarife, escopetas calibre 12, 16, 20, 28 y .410; y, pistolas de diversos calibres desde .32 a .45.

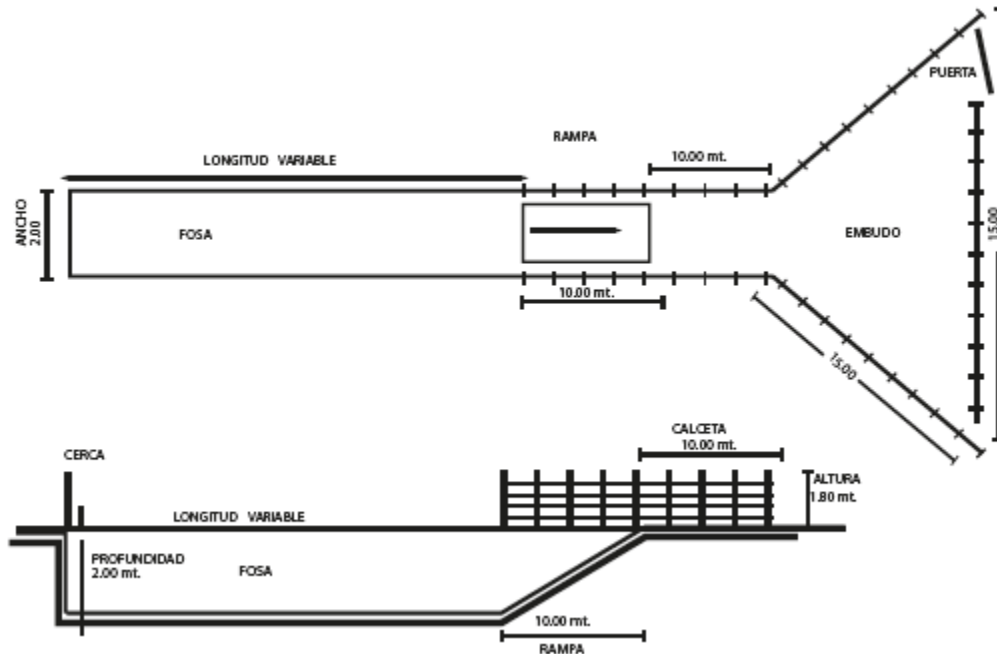
Las armas de largo alcance empleadas son fusiles .22, .243, .270 y .308.

El proyectil disparado por un arma de fuego, deberá impactar en el cráneo o en el tejido blando de la parte superior del cuello para provocar la muerte. Deberá ser realizado solo por tiradores expertos, por lo que es indispensable contar con el auxilio de la fuerza pública, que tomará todas las precauciones para utilizar el tipo de arma adecuado y por sobre todo para proteger la seguridad de las personas que intervienen en la operación de sacrificio de animales.

#### **4.1.4. Disposición final de los animales**

Una vez realizado el sacrificio de los animales, deberá procederse a su incineración si se trata de animales pequeños,

Para animales grandes, la incineración no es aconsejable por la demora que se produce hasta conseguir la cremación total y la elevada cantidad de mano de obra y de material combustible. Podría pensarse en hacerlo cuando la cantidad de animales grandes es reducida.



### Especificaciones de la Fosa

**Ancho:** Dos (2) metros

**Profundidad:** Dos (2) metros

**Longitud:** Con la profundidad y el ancho anterior, se necesita 1m<sup>2</sup> de superficie por bovino adulto (aproximadamente 500 kilos), equivalente a (8) porcinos u ocho (8) ovinos.

**Rampa o declive de entrada:** 5 metros

**Calceta:** 10 metros

**Embudo:** 15 metros x 15 metros

Cerca lateral del embudo, calceta y rampa con estacones cada dos metros, que sobresalgan de la tierra 1.80 m. y enterrados 1 m.