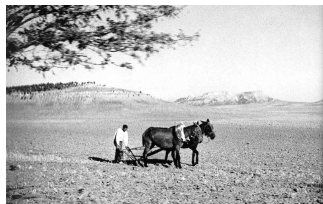


# LA GANADERÍA ACTUAL

## Un nuevo marco de producción



Antonio Callejo Ramos  
Dpto. Producción Animal  
EUIT Agrícola-UPM



## EVOLUCIÓN HISTÓRICA

**1ª fase (agricultura de subsistencia)**  
*Inicio siglo XX - final años 50*



- Autoconsumo mayor parte alimentos producidos
- Autosuficiencia (baja dependencia del exterior)
  - Empleo de tracción animal
  - Uso de estiércol como único abono
  - Alimentación animal con pastos comunales y residuos de cosecha, de huerta y de cocina
- Existencia de ganadería autóctona muy variada, muy extensiva y de bajos rendimientos

## EVOLUCIÓN HISTÓRICA

2ª fase. Años 60 – final años 80



### Dos cambios importantes

1. Éxodo rural hacia zonas urbanas de creciente industrialización
2. Cambio en el sistema de producción
  - Uso de tracción mecánica
  - Cultivo de variedades más productivas
  - Uso de fertilizantes químicos

## EVOLUCIÓN HISTÓRICA

2ª fase. Años 60 – final años 80

### Consecuencias negativas del modelo de desarrollo ganadero

- Necesidad de elevadas inversiones
- Alta dependencia del exterior
  - Genética (*sustitución de razas autóctonas*)
  - Alimentación
  - Tecnología
- Desequilibrio geográfico

## EVOLUCIÓN HISTÓRICA

2ª fase. Años 60 – final años 80

Desarrollo socioeconómico

Aumento demanda de proteínas animales

Intensificación producción pecuaria

Ganadería no ligada a la tierra

Especies más productivas (aves y cerdos)  
Genética selecta  
Alimentados con piensos compuestos

EVOLUCIÓN HISTÓRICA Años 90 hasta la actualidad

### Nuevas demandas y necesidades sociales

- Calidad sanitaria  
(Seguridad Alimentaria y Trazabilidad)
- Calidad organoléptica
- Variedad de oferta
- Bienestar de los animales (BPG)
- Respeto al medio ambiente (BPA-IPPC)

### Legislación comunitaria sobre producción

- **BIENESTAR ANIMAL**
  - (granja, transporte y matadero)
- **MEDIO AMBIENTE**
- **SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- **RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS**
- **MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTACIÓN**
- **PROMOCIÓN DE SIST. ALTERNATIVOS**

### Razones del cambio en la forma de consumo (Carne → Elaborados)

- Estancamiento del consumo de carne de pollo
- Inicio del proceso de creación de **MARCAS CERTIFICADAS**
- Nuevas necesidades de consumo:
  - Consumo fuera del hogar
  - Concepto de calentar y comer
  - Rapidez de preparación
  - Aparición de tiendas "gourmet"
  - Uso creciente del microondas
- Comidas a domicilio
- Comidas para Instituciones (*in situ* o catering)

### Tendencias en mercado: oferta y demanda

- **Nuevos hábitos de vida, de trabajo y, por tanto, de consumo**
  - más hogares unipersonales
  - menor tamaño de la unidad familiar
  - más consumo extradoméstico
  - mayor renta y demandas diferentes
- **Nuevas presentaciones y variedades ofertas**
  - Etiquetado e identificación
  - Huevos alternativos, enriquecidos, etc.
  - Ovoproductos

### Evolución de la Industria Avícola

Categoría	Canales de Pollo	Despiece	Productos Elaborados
Descripción/ Ejemplos	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Canal entera</li> <li>•Refrigerada, Congelada</li> <li>•Envasado o granel</li> <li>•Salmuerizado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Despiece</li> <li>•Refrigerada, congelada</li> <li>•Envasada o granel</li> <li>•Salmuerizado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Valor añadido</li> <li>•Deshuesado</li> <li>•Porcionado y pesado</li> <li>•Formado</li> <li>•Cocinados</li> <li>•Precocinados</li> <li>•Marinado</li> <li>•Especiado y Sazonado</li> <li>•Marcas blancas</li> </ul>
Valor	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Proteína Básica</li> <li>•Coste razonable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Añade valor</li> <li>•Mercado diferente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mercados objetivo</li> <li>•Diferenciación</li> <li>•Incrementa el margen</li> <li>•Menor vulnerabilidad del coste del pienso</li> </ul>
<b>Productos</b>			<b>→ Valor Añadido</b>

Fuente: A. Yagüe, 2005)

## Principales gamas de Elaborados Avícolas

CHARCUTERÍA	EMPANADAS	COCINADOS	ADOBADOS
HAMBURGUESAS	FILETES	POLLO ASADO	POLLO ENTERO
SALCHICHAS	SAN JACOBOS	MUSLOS ASADOS	ALAS DE POLLO
CHORIZOS	FLAMENQUINES	PECHUGAS ASADAS	JAMONCITOS
BROCHETAS	ESCALOPE	ROTÍ	PICADILLO
FUET	CORDON BLEU	LASAÑA	PINCHOS
BUTIFARRAS	NUGGETS	CANELONES	
	MEDALLONES	AHUMADOS	
	BOCADITOS	PIZZAS	

Fuente: A. Yagüe, 2005)

## Imagen social de alimentos y producciones animales intensivas

- **Desprestigio de la ganadería intensiva**
  - Influencia medios de comunicación
- **Desconfianza del consumidor**
  - OGM, harinas animales, antibióticos, aditivos
  - Bienestar y promoción de sistemas alternativos
  - Medio ambiente, gestión de residuos, emisiones

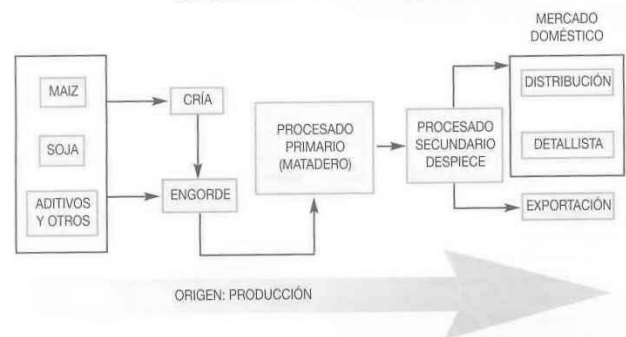
**(SOSTENIBILIDAD)**

## Segmentación de Productos

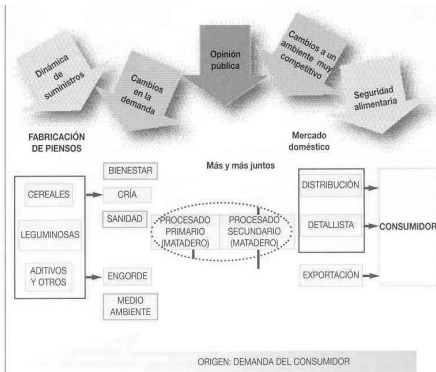
- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salud</li> <li>• Precio</li> <li>• Niveles de calidad</li> <li>• Variedad/Sabor</li> <li>• Envasado</li> <li>• Porción/Tamaño</li> <li>• Individual/Familiar</li> <li>• Facilidad de Loncheado</li> <li>• Congelado o Refrigerado</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejables</li> <li>• Niños/Jóvenes/Ancianos</li> <li>• Hombres y Mujeres</li> <li>• Sabores Regionales</li> <li>• Sabores Étnicos</li> <li>• Costes Bajos</li> <li>• Fácil preparación</li> <li>• “Microondable”</li> <li>• Desayuno/comidas/Cenas</li> </ul> |
|---|---|

Fuente: A. Yagüe, 2005)

¿Cómo se organizaba históricamente y se organiza en los países en desarrollo el sistema de negocio?



**¿Cómo es hoy la dinámica correcta para Producir un alimento de origen animal?**



**PRODUCCIÓN PRIMARIA**

Se entiende como la producción, cría o cultivo de productos primarios, incluyendo en ellos la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio; abarcando también la caza, la pesca y la recolección de productos silvestres.

(Reglamento CE 178/2002)



**LOS DESAFÍOS DE LA GANADERÍA INTENSIVA**



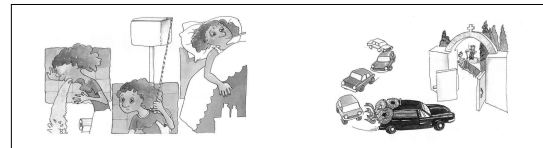
**SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**Definición:**

- Certeza de que el consumo de un alimento no causará daño al consumidor cuando esté elaborado y/o consumido de acuerdo con su uso

**Objetivo:**

- Evitar a los consumidores las enfermedades o lesiones derivadas de la ingesta de productos alimentarios



## Seguridad biológica

1 de cada 3 personas contraen una patología alimentaria cada año

**Países en desarrollo**

**Enfermedades tradicionales**

**Países desarrollados**

**Patógenos emergentes**

## Antecedentes en ganadería

**Crisis alimentarias**

- Dioxinas
- Vacas Locas
- Salmonella
- Etc.

**Preocupación social por Seguridad Alimentaria**

**UNIÓN EUROPEA**  
Cambia de orientación en  
**POLÍTICA DE PROTECCIÓN DE CONSUMIDORES**

**LIBRO BLANCO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (2000)**

## Seguridad biológica

**Patógenos emergentes. Factores de incremento**

- Envejecimiento de la población
- Incremento de enfermos crónicos
- Comidas fuera de los hogares
- Importaciones y exportaciones
- Nuevas preferencias del consumidor
- Cambios en los microorganismos

## LIBRO BLANCO DE LA S.A.

- **Traslada la responsabilidad de la S.A. a todos los operadores económicos**



- **Otorga un papel esencial a la alimentación animal**
- **Consagra el principio**

**DE LA GRANJA A LA MESA**

### ¿De qué le sirve la S.A. al PRODUCTOR?

- **Asegurar que su participación en la utilización de ese alimento se encuentra dentro de la Ley**
- **Demostrar a sus clientes que ofrece un proceso productivo y un producto inocuo y seguro**
- **Tener un reconocimiento comercial**

### Principios de la Normativa

- **Introducción del Sistema APPCC (excepto sector primario)**
- **Registro o autorización de determinados establecimientos alimentarios**
- **Desarrollo de Guías de Buenas Prácticas de Higiene**
- **Desarrollo de Guías para el establecimiento de sistemas APPCC**
- **Flexibilidad para alimentos producidos en áreas remotas y para métodos tradicionales de producción.**

### NORMATIVA: PAQUETE” DE HIGIENE

- **Reglamento (CE) 178/2002**, relativo a la trazabilidad de los alimentos (1/Ene/2005).
- **Reglamento (CE) 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios (1/Ene/2006).
- **Reglamento (CE) 853/2004**, relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (CE) N° 854/2004** por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- **Reglamento (CE) N° 882/2004** sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- **Reglamento (CE) N° 183/2005** por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos

### PRINCIPIOS DEL RGTO. 178/2002

- **Análisis del riesgo**, evaluándolo científica y técnicamente, basado en la mejor ciencia disponible. Gestión del riesgo y comunicación del mismo. **RIESGO 0 NO EXISTE.**
- **Transparencia**. Participación de todos los sectores, estableciendo mecanismos para elevar la confianza del consumidor.
- **Precaución**. Proporcional, no discriminatorio y provisional.
- **Trazabilidad**. Cualquier operador debe conocer a quien ha comprado y a quien ha vendido.
- **Responsabilidad**. Operadores económicos de los alimentos y de los piensos y alimentos animales. La Admon. controla lo prohibido y habilita sistemas de supervisión.

Otros aspectos de la producción primaria:

• **Calidad de producto**

• **Bienestar animal**



• **Calidad ambiental**

**(Eco-condicionalidad) (Códigos de Buenas Prácticas Agrarias) (AAI)**

**Definiciones:**



✉ *Artículo 3 del Reglamento 178/2002: la trazabilidad es "la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos con probabilidad de serlo"*

*El control de la información que se tiene de un producto alimenticio.*

*"Un paso atrás y un paso adelante"*



**¿Qué es la Trazabilidad?**



**Los sistemas de trazabilidad son obligatorios para todos los productos alimentarios destinados a la alimentación humana y para alimentación animal.**



## Trazabilidad en ganadería

El ganadero ha de tener implantado un conjunto de medidas o sistemas que le permitan asegurar la trazabilidad de:

- *Los medios empleados en la producción, o TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS (proveedores).*
- 2. *Los productos que elabora, o TRAZABILIDAD HACIA DELANTE (clientes).*
- 3. *La interrelación entre los medios empleados en la producción, TRAZABILIDAD DE PROCESO*

A TRAVÉS DE UN ADECUADO SISTEMA DE REGISTROS



Libro de Registro.Ink

## TRAZABILIDAD EN EL PROCESO

*¿Qué información conviene registrar?:*

- ☞ Cuando los productos se dividan, cambien o mezclen conviene generar registros.
- ☞ Qué es lo que se crea.
  - ☞ Identificación de los productos intermedios.
  - ☞ Identificación de producto final que se entrega al cliente (lote o agrupación).
- ☞ A partir de qué se crea.
- ☞ Cómo se crea (transformación, elaboración, almacenaje, división).
- ☞ Cuándo (fecha u hora en la que la modificación se realizó)

## TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS:

*¿Qué información conviene registrar?:*

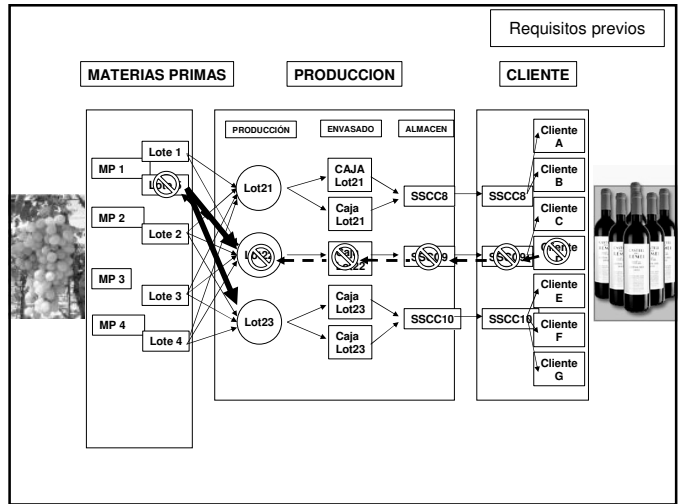
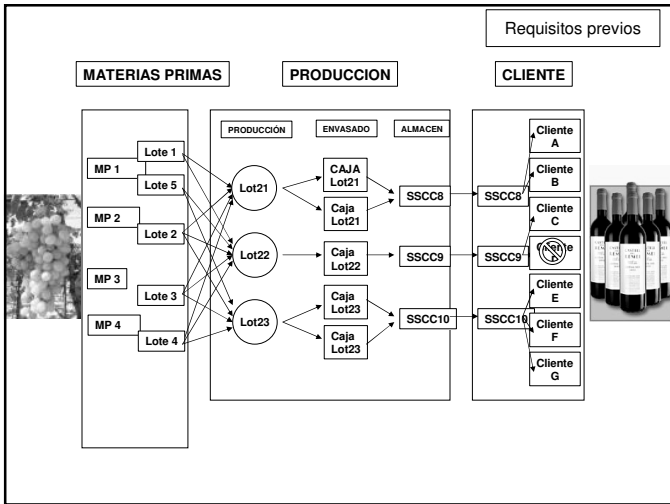
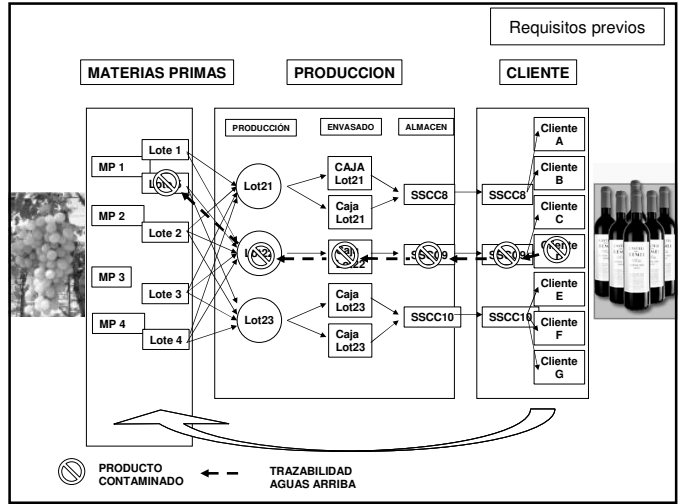
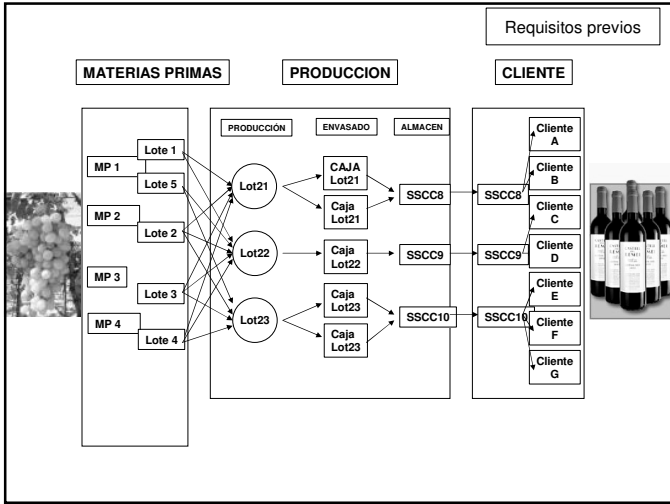
- ☞ De quién se reciben los productos: Origen de los mismos.
- ☞ Qué se ha recibido exactamente: Deberá registrarse el número de lote y/o número de identificación de las agrupaciones de productos que entran en la empresa.
- ☞ Cuándo: Fecha en que se recibieron los productos.
- ☞ Qué se hizo con los productos cuando se recibieron: Almacenarlos en el almacén X...

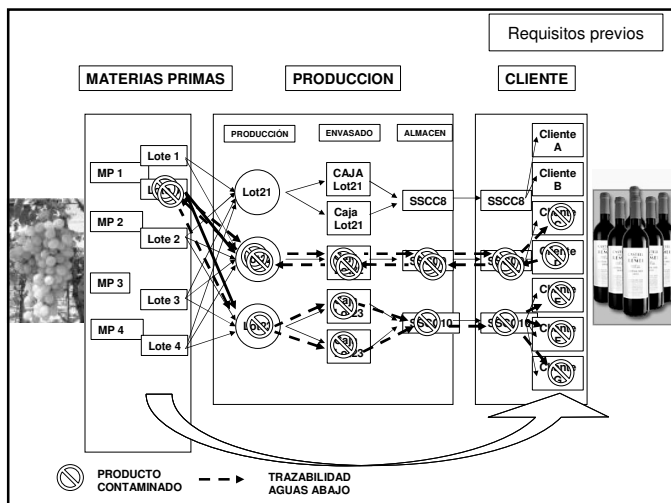


## TRAZABILIDAD HACIA DELANTE

*¿Qué información conviene registrar?:*

- ☞ A quién se entrega.
- ☞ Qué se ha vendido exactamente.
- ☞ Cuándo.
- ☞ Medio de transporte.





## TRAZABILIDAD EN GANADERIA: CONCEPTOS BÁSICOS

La información que se incorpore al sistema de trazabilidad ganadera será:

- **Individual y Particular** para cada explotación ganadera y para cada sistema productivo
- **Ser asumida en todo momento por el ganadero** y siempre cumpliendo las exigencias legislativas
- **Corresponderá a este ganadero** el decidir sobre la intensidad de su sistema de trazabilidad, pero

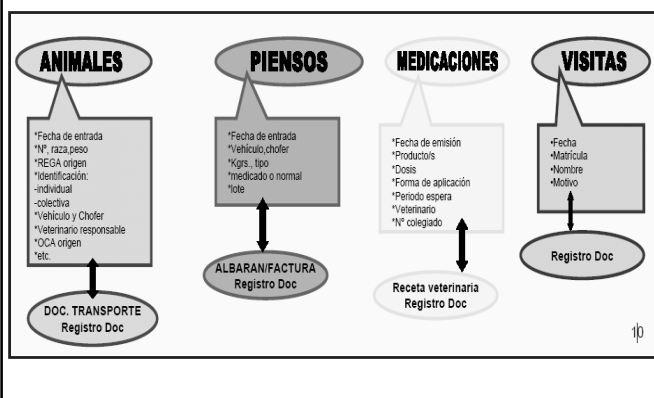
SIEMPRE HA DE SER SUFICIENTE como para permitir identificar:

- los medios empleados en la producción, y, en su caso, elaboración de alimentos.
- El destino de los productos resultantes de la actividad ganadera.

## TRAZABILIDAD EN GANADERIA: CONCEPTOS BÁSICOS

- La T, no es un objetivo, es una **herramienta**
- La **finalidad** de la T, es:
  - Contribuir a la **retirada efectiva** de cualquier producto no seguro o sospechoso de no serlo, en cualquier eslabón de la cadena alimentaria.
  - Proporcionar información para **delimitar las responsabilidades** de cada operador

## Trazabilidad hacia atrás



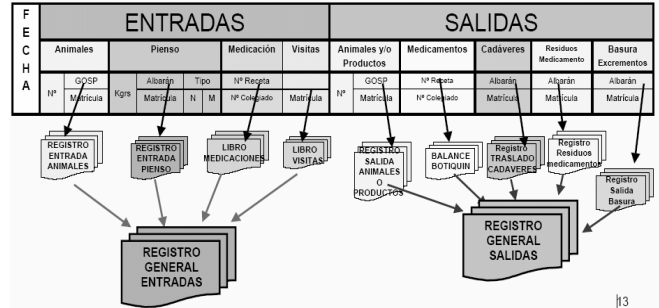
## TRAZABILIDAD EN GANADERIA: TRAZABILIDAD DE PROCESO

Variará con la especie animal y sistema productivo, pero siempre tendrá que hacer referencia a los siguientes **aspectos propios de la explotación**.



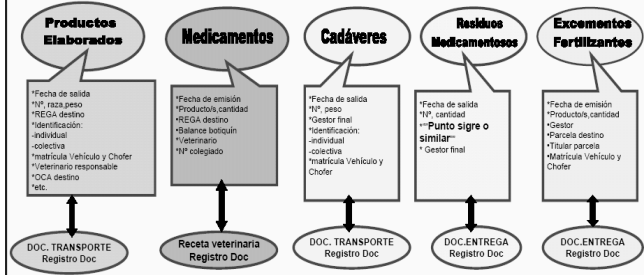
11

## PLANNING DOCUMENTO GENERAL



13

## TRAZABILIDAD EN GANADERIA: TRAZABILIDAD HACIA DELANTE (outputs)



Libro de Registro.Ink

## Claves para la trazabilidad ganadera

- Registro de explotaciones

(enlazado con SIGPAC)



- Identificación de los animales



MARKET DATA

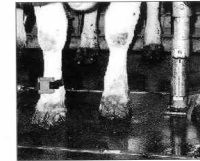
- Registro de movimientos de animales



## IDENTIFICADORES ELECTRÓNICOS (TRANSPONDERS)



Transponder de cuello



Transponder de pata



Transponder de crotal



Transponder de bolo ruminal



Transponder inyectado

## IDENTIFICACIÓN ELECTRÓNICA

AUTOMATIZACIÓN DE ADQUISICIÓN DE DATOS



CREACIÓN DE BASE DE DATOS



PROGRAMA DE APLICACIÓN



CONTROL TOTAL DEL REBAÑO  
- Individual  
- Colectivo

## Trazabilidad del huevo

El segundo y tercer dígito son las letras identificativas del país de la UE del que proceden los huevos (España = ES)

El primer dígito indica la forma de cría de la gallina:

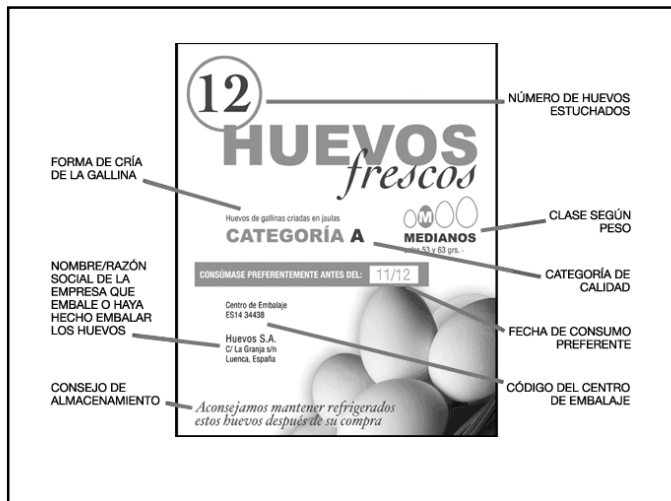
- 0 ...producción ecológica
- 1 ...camperas
- 2 ...suelo
- 3 ...jaulas



2 dígitos correspondientes a la provincia

3 dígitos correspondientes al municipio donde está ubicada la granja

Los dígitos finales identifican la granja dentro del municipio



## CERTIFICACIÓN Y CALIDAD

**ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO EN ESPAÑA:**

- A. DOP, IGP, ETG** (reguladas por Regl. CE 2081/2/1992)
- B. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA** (Rgto. 2092/91)
- C. MARCAS DE GARANTÍA**
  - Alimentación Animal Certificada (**CESFAC**)
  - GTP (Estándar elaborado por **COCERAL**, cereales)
- D. PRODUCCIÓN INTEGRADA:** Normas CC.AA.
- E. ETIQUETADO FACULTATIVO**

*Características específicas de producto*

  - Vacuno (Regl CE 1760/2000)
  - Aves (Regl. CE 1538/1991)
  - Huevos (Regl. 2295/2003)

## CERTIFICACIÓN Y CALIDAD

### CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO:

*Demostración del compromiso de una empresa con la calidad y la satisfacción de los clientes a través de características específicas y diferenciadoras del producto, del proceso productivo o del servicio*

## CONCEPTO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA

**4.1.- DEFINICIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA (OILB):**

"Sistema agrícola de producción de alimentos y otros productos de **alta calidad**, que utiliza los recursos y mecanismos naturales para evitar las aportaciones perjudiciales **al medio ambiente**, y además asegura a largo plazo una **agricultura sostenible**."

**4.2.- PILARES:**

**PRODUCCIÓN INTEGRADA**

AUTOCONTROL      TRAZABILIDAD      CONFIANZA CONSUMIDOR

## Marcas de calidad en Castilla y León

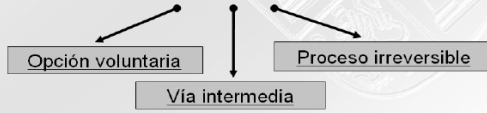
> CARNES: 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jamón de Guijuelo.</li> <li>Cochinillo de Segovia.</li> </ul>	
> VINOS: 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>D.O. Ribera</li> <li>D.O. Rueda</li> </ul>	
> LACTEOS: 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Queso.</li> </ul>	
> LEGUMBRES: 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Judías del Barco de Ávila.</li> </ul>	
> HORTICOLAS: 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puerro de Sahagún.</li> </ul>	
> FRUTICOLAS: 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reineta del Bierzo</li> </ul>	
> REPOSTERÍA: 1	> AGRICULTURA ECOLÓGICA	

## ORIGEN DE LA MARCA DE CALIDAD DE P.I.

### 4.3.- OBJETIVOS:



### 4.4.- CONSIDERACIONES:



## ORIGEN DE LA MARCA DE CALIDAD DE P.I.



## ESTRATEGIAS DE IMPLANTACIÓN

REGULACIÓN	⇒	ELABORACIÓN NORMATIVA
REQUISITOS	⇒	CONDICIONANTES (¿CÓMO?)
FUNCIONAMIENTO	⇒	SERIEDAD Y RIGOR TÉCNICO
CONTROL Y CERTIFICACIÓN	⇒	CREDIBILIDAD (RESIDUOS)
INFORMACIÓN	⇒	TRANSPARENTE
FORMACIÓN	⇒	TÉCNICOS Y OPERADORES
DIVULGACIÓN	⇒	CONSUMIDOR (CONFIANZA)
PROMOCIÓN	⇒	PRESENCIA INTERNACIONAL
APOYO	⇒	FINANCIACIÓN A LA PUESTA EN MARCHA



**Modelo similar al de USA:  
Grade A – Pasteurized Milk Ordinance**

**Requisitos establecidos relativos a:**

- |                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| ● Instalaciones                  | ● Preparación de ubres              |
| ● Equipo de ordeño               | ● Prevención contaminación          |
| ● Dispositivo de medición        | ● Control prod. químicos            |
| ● Sistemas de L. y D.            | ● Control medicamentos              |
| ● Aseos para el personal         | ● Prácticas higiénicas del personal |
| ● Suministro de agua             | ● Control de plagas                 |
| ● Almacenamiento útiles lechería |                                     |

REFERENCIALES DE PRODUCTO

- Programa de certificación **“SEGURIDAD ALIMENTARIA”** de **LECHE PASCUAL** para granjas de vacuno de leche
- Programa de calidad de **DANONE** **“DQS”** (Danone, Seguridad y Calidad)

**ESQUEMAS PRIVADOS DE S.A.  
EUREPGAP – IFA\***

**Objetivos**

1. Mantenimiento de la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los alimentos.
2. Minimización del impacto negativo sobre el M.A.
3. Reducción del uso de agroquímicos y fármacos.
4. Mejor utilización de recursos naturales.
5. Aseguramiento actitud responsable hacia la seguridad y salud de los trabajadores.
6. Aseguramiento del bienestar animal.
7. Apoyo de los principios del APPCC.

\* Creada en 1997 por un grupo de grandes distribuidores

REFERENCIALES DE PRODUCTO

**ASPECTOS BÁSICOS**

- a) Sanidad animal
- b) Alimentación
- c) Condiciones de las explotaciones
- d) Manejo de los animales
- e) Tratamientos sanitarios
- f) Salas de ordeño
- g) Almacenamiento de la leche
- h) Limpieza y desinfección de las instalaciones

## REFERENCIALES DE PRODUCTO

- SICAL (Alhóndigas) – Almería
- Lándaluz (diversos productos) – Reglamentos aprobados y publicados por la Junta de Andalucía
- Diversas marcas de calidad autonómicas: C (Aragón), RC (La Rioja), CV (Valencia), Q (Cataluña).....
- Identificación y control de No GMO (desarrollado por SGS)
- NATURANE – Desarrollado por ANECOOP
- Tesco Natures Choice – Desarrollado por Tesco

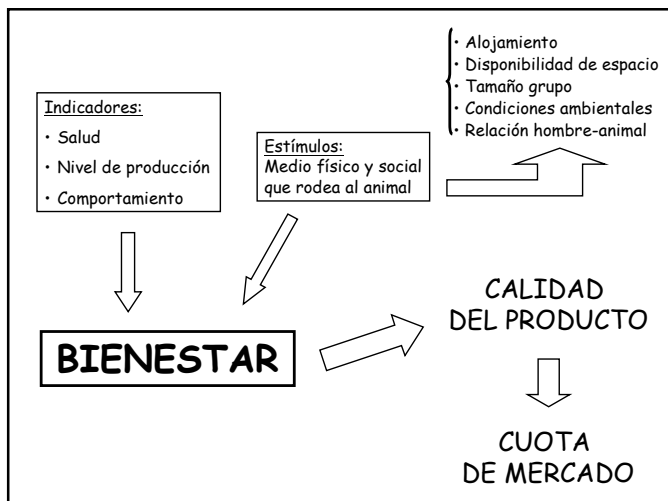
En los procesos de iniciativa privada, el Referencial o Documento Normativo es aprobado por un Comité de expertos

## BIENESTAR

### Factor de Producción

El Consejo Británico de Bienestar de los animales de granja estableció lo que se llama CINCO LIBERTADES:

1. De Hambre y Sed
2. De Incomodidad y Malestar
3. De Dolor, Lesiones y Enfermedades
4. De expresión de un patrón normal de comportamiento
5. De miedos y angustias



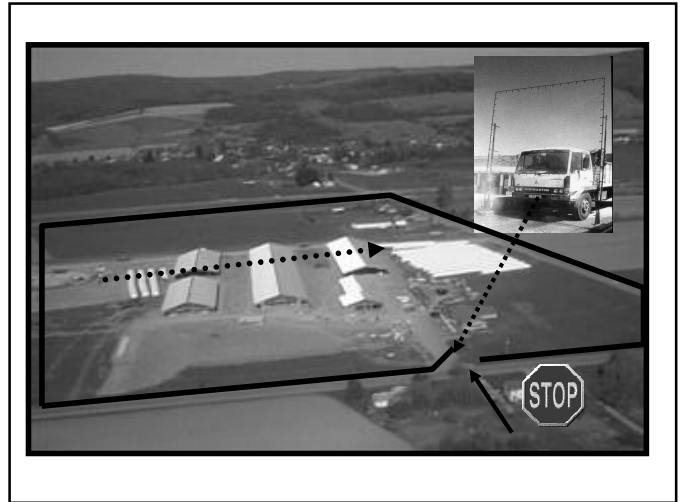
## BIOSEGURIDAD

**Conjunto de medidas encaminadas a prevenir el contacto de los animales con agentes patógenos y/o reducir su efecto negativo**

## PLAN

## BIOSEGURIDAD

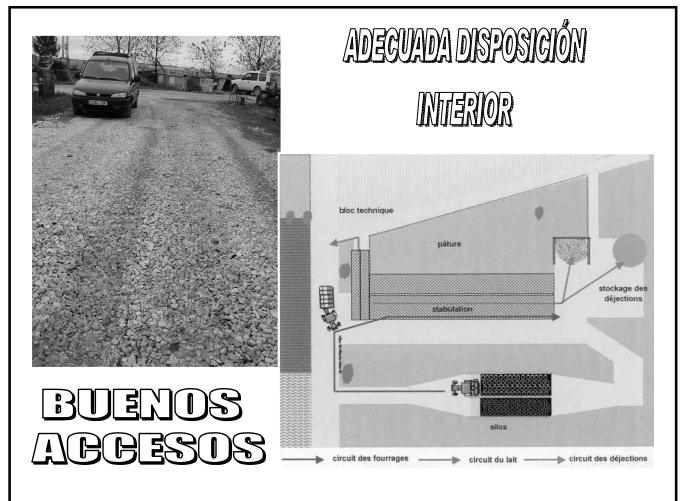
1. Reducción del riesgo de introducción de animales infecciosos:
  - Historial médico
  - Transporte de los animales adquiridos
  - Aislamiento de estos animales
2. Reducción del riesgo de introducción de enfermedades contagiosas por otros medios:
  - Vallado perimetral
  - Control de entradas y registros
  - Vado sanitario
  - Vestuarios y aseos
  - Control de plagas y de animales domésticos



## PLAN

## BIOSEGURIDAD

3. Plan de vacunación
4. Disminución de la exposición a infecciones dentro del rebaño
  - Eliminación de cadáveres y otros residuos orgánicos
  - Adecuado manejo de los terneros
  - Higiene de las instalaciones
  - Asegurar condiciones ambientales adecuadas
5. Salud de la ubre
  - Control de mamitis contagiosas y ambientales
  - Conteos bacterianos regulares
  - Adecuada rutina de ordeño
  - Mantenimiento de la máquina de ordeño
  - Tratamientos de secado



## GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN PRODUCCIÓN ANIMAL

Especificaciones técnicas recomendadas

- I. Introducción
  - II. Ámbito o campo de aplicación
  - III. Definiciones
  - IV. Instalaciones
  - V. Control de plagas
  - VI. Manejo sanitario
  - VII. Alimentación
  - VIII. Transporte de ganado
  - IX. Registro e identificación de animales
  - X. Bienestar animal
  - XI. Condiciones de trabajo y de los trabajadores
  - XII. Gestión medioambiental
- Anejos

# INTERNET

W W W



## CALIDAD DE LECHE **gaza**

Programa de Aseguramiento de la Calidad©



## INTERNET



- Herramienta de enorme interés y posibilidades infinitas
- Realizar tareas desde casa o granja
  - *Trámites bancarios y fiscales*
  - *Envío y recepción de datos*
  - *Adquisición de información técnica*
  - *Formación on-line*
  - *Acceso a foros de debate y mercado electrónico*
  - *Compra-venta de maquinaria de 2ª mano*
- Coste reducido

## CONCLUSIONES

Las Nuevas Tecnologías:

- **Son herramientas útiles**
- **No garantizan el éxito**
- **No sustituyen ni al ganadero ni al técnico**
- **No funcionan solas**
- **No producen leche, ni carne ni huevos**
- **Deben utilizarse siguiendo criterios técnicos y económicos**



**GRACIAS POR VUESTRA  
ATENCIÓN**



## **CONCLUSIONES**

- **Nuevo marco de trabajo**
- **Nuevos retos profesionales**
- **Necesidad de formación (técnicos y productores)**
- **Formación continua**
- **Uso de TIC's**
- **Necesidad de asociacionismo de productores**