



FORMULARIO
SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD
Pauta de Bioseguridad en Establecimientos
Porcinos No Industriales

Código: F-VYC-VIS-PP-006
Versión: 01
Fecha de vigencia: 30/11/2025
Página 1 de 3

FECHA:/...../.....

RUP:

Nombre Titular o Razón Social:

Nombre del Establecimiento:

Pauta cursada por:

FORMULARIO
SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD
Pauta de Bioseguridad en Establecimientos
Porcinos No Industriales

Código: F-VYC-VIS-PP-006
Versión: 01
Fecha de vigencia: 30/11/2025
Página 2 de 3

C: Cumple NC: No Cumple NA: No Aplica

I. RESPONSABILIDADES DEL TITULAR DEL PREDIO O DOMICILIO		C/NC/NA
1.1	El predio o domicilio cuenta con RUP.	
1.2	El predio o domicilio tiene su DEA vigente.	
II. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD		
2.1	Cuenta con corrales para los cerdos, delimitados por cercos u otro tipo de materia.	
2.2	El cerco o deslinde del corral impide la salida de los cerdos.	
2.3	El cerco o deslinde del corral impide el ingreso de otros cerdos domésticos o silvestres, otros animales, personas y vehículos.	
2.4	Los cerdos durante el día transitan dentro de un área delimitada por cercos u otro tipo de material dentro del establecimiento.	
2.5	Las áreas que rodean los corrales de albergue de los cerdos se mantienen libre de pastizales, escombros y basura.	
2.6	Los cerdos no tienen contacto directo con personas externas que críen cerdos.	
2.7	Si el responsable del manejo de los cerdos realiza actividades de caza de jabalíes o cerdos asilvestrados, mantiene un periodo de al menos 72 hrs. sin entrar en contacto con sus animales.	
2.8	Todo cerdo que ingrese al domicilio o predio es de origen conocido y se mantiene Formulario de Movimiento Animal (FMA).	
2.9	Usa ropa y calzado exclusivo para el manejo de los animales del establecimiento.	
2.10	Se lavan las manos con agua y jabón antes y después de manejar los cerdos.	
2.11	Realiza desinfección de materiales y herramientas que usa en el manejo de los cerdos.	
2.12	Existen materiales e insumos necesarios para la limpieza y desinfección.	
2.13	Se realiza limpieza y desinfección de los bebederos y comederos.	
2.14	Se realiza limpieza y desinfección de los corrales.	
2.15	Si el dueño del domicilio requiere usar fertilizantes (guano, compost, bioestabilizado u otro), estos son almacenados y aplicados lejos del lugar donde se encuentran los cerdos.	
2.16	Todos los desechos generados a partir de la producción de los cerdos del establecimiento se retiran o entierran de manera periódica.	
2.17	La basura domiciliaria está en contenedores cerrados, alejados de los corrales de los cerdos, e impide el acceso a otros animales.	
2.18	No se utilizan en la alimentación de los cerdos desperdicios de origen animal, provenientes de mataderos, restaurantes, hospitales, casinos u otros establecimientos.	
2.19	Alimentos de otros orígenes que no sean procesados, son tratados térmicamente (cocción) antes de ser entregados a los cerdos.	
2.20	Cuenta con utensilios para el tratamiento térmico (cocción) de los alimentos.	
2.21	El alimento se almacena en contenedores cerrados.	
2.22	Vehículos de visitas u otras personas que ingresen al domicilio no tienen contacto con los cerdos.	
2.23	Los vehículos utilizados para el transporte de cerdos, previo a su uso se lavan y desinfectan.	

FORMULARIO
SISTEMA OFICIAL DE BIOSEGURIDAD
Pauta de Bioseguridad en Establecimientos
Porcinos No Industriales

Código: F-VYC-VIS-PP-006
Versión: 01
Fecha de vigencia: 30/11/2025
Página 3 de 3

2.24	Se cuenta con registro de los procedimientos sanitarios realizados a los cerdos.	
2.25	Los cerdos con signos clínicos o enfermos son separados de los cerdos sanos y de otros animales.	
2.26	Los cerdos muertos son retirados de los corrales y eliminados de forma biosegura (enterramiento o incineración).	
2.27	Los cerdos muertos no son usados como alimento para otros cerdos o animales.	

OBSERVACIONES

--