

Universidad del sureste

Nombre del docente: M.v.z Roberto Barrega Garcia Sedano

Nombre del alumno: Leonel Antonio Roblero gonzalez

Materia: control total de calidad

Trabajo: conceptos básicos de control y calidad



Fecha de entrega: 11/septiembre/2020

Grado: séptimo cuatrimestre

Escuela: UDS campus Tapachula

INTRODUCCION

La inspección de la calidad fue la técnica dominante durante la Revolución Industrial junto con la introducción de la dirección científica (Taylor) basada en el desglose de cada trabajo en actividades, lo que supone que cada tarea puede ser realizada por empleados sin gran cualificación. Esta metodología se amplió posteriormente, no solo para el producto final, sino para todo el proceso de producción y entrega. El propósito de la inspección era encontrar los productos de baja calidad y separarlos de los de calidad aceptable, antes de su colocación en el mercado.

Control de calidad: El desarrollo de la producción en masa, la especialización, el incremento en la complejidad de los procesos de producción y la introducción de la economía de mercado centrada en la competencia y en la necesidad de reducir los precios, hecho que implica reducir costes de materiales y de proceso, determinó la puesta en marcha de métodos para mejorar la eficiencia de las líneas de producción.

DESARROLLO

Los términos calidad y seguridad alimentaria están íntimamente relacionados con el término higiene. Esto implica la necesidad de estudiar los métodos para producir, preparar y presentar alimentos sanos y capaces de mantener una buena salubridad. Los alimentos deberán ser nutritivos, atractivos y sanos (Lasta, 2000). No debe olvidarse que además de los importantes argumentos económicos y sociales, la inocuidad de los alimentos es una exigencia de Salud Pública y una demanda concreta de los consumidores, por lo tanto, requiere considerar todas las mejoras y otorgarle importancia a los sistemas que garantizan la inocuidad de los alimentos, con las herramientas necesarias para una mejor calidad de vida (Rhades, 2001). Las enfermedades de transmisión alimentarias no son nuevas. Han sido conocidas en todas las épocas. Evidencia de ello son los medios de lucha y control a través del tiempo (Bryan, 1985). La Medicina Veterinaria como profesión de servicio, íntimamente relacionada con la Salud Pública, debe hacer cumplir los parámetros nacionales e internacionales en relación con la calidad y seguridad alimentaria. Las razones fundamentales surgen, de las necesidades de los procesos productivos

modernos y las necesidades sociales, la liberación progresiva del comercio mundial, ofreciendo oportunidades de mercados en expansión. Para que exista competencia transparente debe haber referencias comunes, identificables y definidas que sean reconocidas de un país a otro o de una región a otra.

Conclusión

El Veterinario es el principal profesional responsable del recurso animal. Su trabajo es protegerlo, curarlo, beneficiar su explotación, para producir primariamente alimentos y bienes de consumo. Para ello debe cumplirse el ejercicio profesional con responsabilidad y compromiso con la comunidad, dado que de él depende, en gran medida, la salud de la población