

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ALUMNO: JOSE MANUEL ORDAZ
PALOMEQUE

CATEDRATICO: SERGIO CHONG
VELAZQUEZ

MATERIA: CONTROL TOTAL DE CALIDAD

TEMA: CALIDAD DE LA CARNE

GRADO: 7° CUATRIMESTRE
GRUPO: MVZ

FECHA: 08/12/2020

La calidad es un concepto popularmente confuso debido al abuso de su utilización como argumento de venta. Técnicamente, sin embargo, es un concepto muy preciso. La calidad supone fijar una serie de parámetros a los que debe ajustarse un producto normalmente elaborado de forma masiva, en serie o, al menos, de forma repetitiva. La calidad puede ser definida como el conjunto de características cuya importancia relativa le confiere al producto un mayor grado de aceptación y un mayor precio frente a los consumidores o frente a la demanda del mercado.

El precio interviene de modo muy importante en la calidad, tanto que se puede afirmar que cada nivel de calidad tiene su justo precio. Así, la gestión de la calidad se define como el desarrollo de los productos y servicios más económicos, más útiles y más satisfactorios para el consumidor o usuario. La calidad es un término subjetivo al variar con los individuos que la juzgan, relativo porque depende de la situación de la persona en el momento del juicio y dinámico porque varía en el espacio y en el tiempo en función de lo que le gusta al público. Si trasladamos esta definición al caso particular de la carne nos encontramos con una mayor ambigüedad de este concepto pues las necesidades varían mucho según el nivel de comercialización que lo emplee.

Agentes bacterianos, parasitarios y residuos son los principales responsables de las alteraciones de la carne