

Universidad del sureste



Control total de calidad

Mvz. Sergio Chong Velázquez

Medicina veterinaria y zootecnia 7° cuatrimestre

Alum. Misael Enríquez Molina

Introducción

En este ensayo se abordará el tema de la calidad de la carne, en donde se describirá el cuales son los factores de la calidad de la carne, etc.

Desarrollo

Como idea principal ¿Qué es la calidad de la carne? La **calidad de la carne** se define generalmente en función de su **calidad** composicional (coeficiente magro-graso) y de factores de palatabilidad tales como su aspecto, olor, firmeza, jugosidad, ternura y sabor.

a carne tiene que ser inocua e idónea para el consumo humano, y todos los sectores interesados incluyendo el gobierno, la industria y los consumidores, deben contribuir con su parte para poder lograr este objetivo.

Los principios del análisis de riesgos para un alimento seguro deberán ser aplicados cuando sea posible y apropiados al diseño e implementación de programas sobre la higiene de la carne

Acción correctiva

Procedimiento a seguir cuando ocurre una desviación.

Actividad/ataque epiléptico

Actividad observada en un animal aturdido eléctricamente.

Aditivos alimenticios

Cualquier ingrediente añadido intencionalmente no consumido normalmente como alimento por sí solo, tenga o no valor nutricional, que afecta las características del alimento o de los productos animales.

Alimento (pienso)

Cualquier material simple o compuesto, ya sea procesado, semiprocado o crudo, que se pretende sea ofrecido como comida directamente a los animales productores de productos comestibles.

Autoridad competente

La autoridad oficial encargada por el gobierno para el control de la higiene de la carne, incluyendo el establecimiento y la imposición de los requisitos regulativos de higiene de la carne. Basado en el riesgo que contiene criterios de rendimiento y/o de procesos desarrollados de acuerdo a los principios del análisis de riesgos.

Buenas prácticas de higiene

Todas las prácticas concernientes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena productiva.

Canal

El cuerpo de un animal después del faenado.

Carne

Todas las partes de un animal que se intentan sean, o que se han juzgado inocuas e idóneas, para el consumo humano.

Carne cruda

Carne fresca, carne molida o carne separada mecánicamente, etc.

Decomiso

Alimento examinado y juzgado por una persona competente o por una persona determinada por la autoridad competente, como inapropiado o riesgoso para el consumo humano y que requiere ser desechado apropiadamente.

Conclusión

En conclusión, la calidad de la carne es evaluada para saber si su consumo no tendrá un riesgo en afectar la salud humana, etc.