

**Nombre de alumno: Aldrin martin
Ordoñez villatoro**

Nombre del profesor: carlos barrios

Nombre del trabajo: súper nota

Materia: control total de calidad

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 7°

Grupo: A

Calidad de carne



Prime

Choice

Select

Cuando se hace referencia a la calidad de la carne, inmediatamente se piensa en variables como **suavidad, color, jugosidad, sabor, aroma y vida útil**

Entre los atributos que más influyen en la satisfacción del consumidor destacan la suavidad de la carne (terneza), la jugosidad y el sabor de la carne cocida



las canales de ganado bovino se clasificarán de acuerdo con cuatro grados básicos de **calidad**: Premium, también conocido como Prime; Suprema, o Choice; Selecta o Select y Estándar,