

NOMBRE DEL ALUMNO: HEBER LÓPEZ GUZMÁN.

LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOCTENIA.

CUATRIMESTRE: SEPTIMO.

MATERIA: CONTROL TOTAL DE CALIDAD.

DOCENTE: MARIA DE LOURDEZ DOMÍNGUEZ.

TRABAJO: REALIZAR UNA SUPER NOTA SOBRE EL PROCESO  
SANITARIO DE LA CARNE.

FECHA:02/ 11/ 24

# PROCESO SANITARIO DE LA CARNE:

## INTRODUCCIÓN:



El proceso sanitario de la carne es fundamental para garantizar la salud pública y la seguridad alimentaria. A continuación, se describen las etapas clave de este proceso:

## 1. PRODUCCIÓN Y CRÍA:

- Sanidad Animal: Es esencial mantener un control sanitario riguroso en las granjas, incluyendo vacunaciones y chequeos veterinarios regulares. El bienestar animal también es primordial, ya que animales sanos producen carne de mayor calidad.



- Alimentación: La dieta de los animales debe ser adecuada y controlada para evitar la acumulación de sustancias nocivas.



## 2. TRANSPORTE:

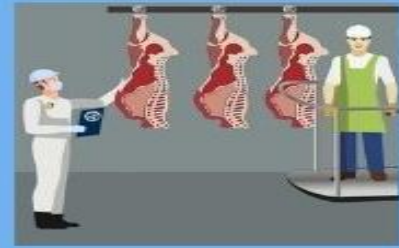
- Condiciones de Transporte: El transporte de animales debe realizarse en condiciones óptimas, con atención a la temperatura, el espacio y el tiempo de viaje. Se deben seguir protocolos para evitar el estrés animal.





### 3. FAENA:

- Inspección en el Matadero: Antes de la matanza, se lleva a cabo una inspección veterinaria para asegurar que los animales estén sanos. Durante la faena, se deben seguir normas estrictas de higiene para evitar contaminaciones.



- Higiene y Seguridad: Las instalaciones deben mantener altos estándares de limpieza y desinfección, y el personal debe estar capacitado en prácticas de manejo seguro de alimentos.



### 4. PROCESAMIENTO DE LA CARNE:

- Refrigeración y Almacenamiento: La carne debe ser refrigerada inmediatamente después de la faena para prevenir la proliferación de bacterias. Se deben seguir protocolos de temperatura estrictos.



- Control de Calidad: Se realizan pruebas microbiológicas y químicas para detectar contaminantes y garantizar que la carne cumpla con los estándares de calidad y seguridad.



### 5. DISTRIBUCIÓN:

- Logística y Transporte Frío: Durante el transporte hacia puntos de venta, la carne debe mantenerse a temperaturas controladas para asegurar su frescura y evitar riesgos sanitarios.



- Rotulado y Etiquetado: La carne debe estar etiquetada correctamente, indicando su origen, fecha de caducidad y condiciones de conservación.





## 6. VENTA Y CONSUMO:

- Higiene en Puntos de Venta: Los supermercados y carnicerías deben asegurarse de que sus prácticas de manipulación de alimentos sean seguras.



- Educación al Consumidor: Es importante informar a los consumidores sobre la manipulación adecuada, cocción y conservación de la carne para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.



## CONCLUSIÓN:



El proceso sanitario de la carne es un ciclo completo que va desde la producción hasta el consumo, implicando múltiples etapas y regulaciones. La colaboración entre productores, inspectores de sanidad y consumidores es crucial para mantener estándares elevados de seguridad alimentaria. Un sistema efectivo de control sanitario no solo protege a los consumidores, sino que también asegura la confianza en productos cárnicos y apoya la industria alimentaria en su conjunto.

## BIBLIOGRAFÍAS:

<https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/importancia-de-la-higiene-en-la-industria-carnica/>

<https://www.udocz.com/apuntes/303917/nom-009-zoo>

<https://higieneambiental.com/inspeccion-post-mortem-en-mataderos>

<https://www.interempresas.net/Industria-Carnica/Articulos/207193-Criterios-para-definir-la-calidad-de-la-carne.html>