



**Nombre del alumno: Paola Elizabeth Maldonado Cancino**

**Nombre del profesor: Salomón Vázquez**

**Nombre del trabajo: Herramientas de mejora continua**

**Materia: control total de calidad**

**Grado: 7°**

**Grupo: "A"**

**Comitán de Domínguez Chiapas, noviembre 2024**

# HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINUA

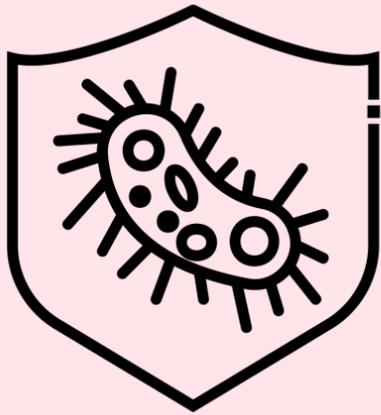
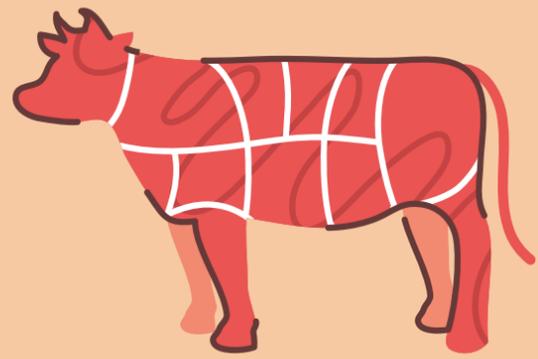


## CON BASE A NORMAS DE LA FAO. ANTECEDENTES DE LA CALIDAD DE CARNE

- El sector cárnico necesita desarrollar nuevos productos de tamaño, precio, terneza, tiempo de conservación y preparación innovadores, a fin de satisfacer las nuevas demandas del consumidor, que quiere beneficios para su salud y es menos tolerante respecto a los productos que presentan inseguridad por cualquier tipo de razón.

## CONCEPTO CALIDAD DE LA CARNE

- Las variables para medir la calidad de la carne fresca son; color, capacidad de retención de agua, pérdida por goteo, textura, sabor, contaminación, cantidad de grasa intra, inter y subcutánea, mismas que están relacionadas por factores como; estructura muscular, composición nutricional, factores de manejo ante y post mortem del animal



## APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS SECTOR CÁRNICO

- 1º.- Identificar los riesgos específicos asociados con la producción de alimentos en todas sus fases, evaluando la posibilidad de que se produzca este hecho e identificar las medidas preventivas para su control.
- 2º.- Determinar las FASES / PROCEDIMIENTO / PUNTOS OPERACIONALES que pueden controlarse para eliminar riesgos o reducir al mínimo la probabilidad de que se produzcan (PCC).
- 3º.- Establecer el límite crítico (para un parámetro dado en un punto en concreto y en un alimento en concreto), que no deberá sobrepasarse para asegurar que el PCC está bajo control.
- 4º.- Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PCC mediante el programa adecuado.
- 5º.- Establecer las medidas correctoras adecuadas que habrán de adoptarse cuando un PCC no esté bajo control (sobrepase el límite crítico).
- 6º.- Establecer los procedimientos de verificación para comprobar que el sistema ARCCP funciona correctamente.
- 7º.- Establecer el sistema de documentación de todos los procedimientos y los registros apropiados a estos principios y a su aplicación.

## BUENAS PRÁCTICAS DEL SECTOR PRIMARIO

Desde un principio el sector ha sido plenamente consciente de esta necesidad y ha querido hacerse eco de su necesaria implicación, como el sector primario, tal y como se indica en el Paquete, en la elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene.

En este sentido creada con el objetivo de representar y defender los intereses de sus socios, el sector trabajó intensamente, en coordinación con la Subdirección General de medios de Producción Ganaderos y la Subdirección General de Vacuno y Ovino, de la Dirección General de Ganadería del antiguo Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la elaboración de estas Guías, con el fin de que sea una herramienta útil y beneficiosa para todos los productores que, debido a su carácter voluntario, deseen aplicarla.

El correcto manejo en las explotaciones de cría y recría la producción de animales, es uno de los principales factores que influyen en la calidad del producto final. La sanidad animal, el bienestar de los mismos y un respeto por el medio ambiente son imprescindibles para ello.



## PRÁCTICAS DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL

- Medios de identificación, aplicados al animal, variables según la especie.
- Bases de datos informatizada: en España, el Sistema Integrado de Trazabilidad Animal (SITRAN), que integra al Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA), al Registro de Identificación Individual de Animales (RIIA) y al Registro de Movimientos (REMO).
- Documentos de movimiento que recogen datos de la explotación de origen, de destino y del movimiento.
- Libro de registro de la explotación que puede llevarse de forma manual o informatizada y debe estar accesible a la autoridad competente durante un periodo mínimo de tres años desde la última anotación.

## RASTREABILIDAD

Ha cobrado una mayor relevancia después de las emergencias sanitarias suscitadas en las últimas décadas con productos de alimentación humana y animal, así como los episodios de enfermedades de animales con grandes repercusiones sobre el comercio. Estos acontecimientos revelaron deficiencias en el control de la sanidad animal y en el control de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, generando presiones sin precedentes sobre los sistemas de sanidad agropecuaria y de inocuidad de alimentos, por la pérdida de confianza de los consumidores con respecto al origen y las condiciones de producción de los alimentos y por los severos daños ocasionados en el sector productivo.



## TRANSPORTE AL SACRIFICIO

Los camiones deben estar provistos de montacargas y tener un sistema de ventilación ya sea manual o automático que permita la renovación del aire en todos los compartimentos. Es importante que el diseño permita una buena limpieza. La densidad de carga durante el transporte debe permitir a los cerdos tener espacio suficiente para permanecer de pie en posición natural y para tumbarse simultáneamente. Según la legislación la densidad de carga de los cerdos de 100 kg de peso no deberá superar los 235 kg/m<sup>2</sup>, es decir aproximadamente 0,42 m<sup>2</sup> por cerdo. Los animales deben ser descargados inmediatamente después de la llegada al matadero.