

Mi Universidad

**Nombre de alumno: Luis Darinel
Ozuna Cinco.**

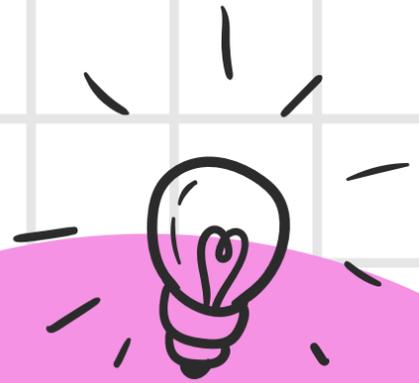
**Nombre del maestro: Vazquez
Guillen Salomon.**

Materia: Contro total de calidad.

**Licenciatura: Medicina Veterinaria y
Zootecnia.**

Cuatrimestre: 7A

CONTROL TOTAL DE CALIDAD



3.9 En Base a Normas de la FAO – Antecedentes de la Calidad de Carne

La calidad de la carne es un aspecto fundamental en la industria alimentaria, ya que garantiza que los productos cárnicos sean seguros y cumplan con estándares nutricionales y sensoriales. La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) ha establecido normas y directrices para asegurar la calidad y seguridad de los productos de origen animal, enfocándose en prácticas que cubran desde la producción hasta el procesamiento de la carne. Estas normativas incluyen:

- **Higiene y seguridad alimentaria:** Se establecen procedimientos para evitar la contaminación y preservar la inocuidad del producto.
- **Bienestar animal:** Se busca que los animales vivan en condiciones saludables que no comprometan su bienestar.
- **Rastreabilidad:** Es fundamental garantizar la trazabilidad de los productos cárnicos a lo largo de la cadena de suministro para mantener la transparencia y seguridad.

3.10 Calidad de Carne – Conceptos

La calidad de la carne se evalúa en base a múltiples factores que incluyen atributos sensoriales, nutricionales, microbiológicos y de seguridad alimentaria. Los conceptos clave para la calidad de la carne son:

- **Atributos organolépticos:** Color, sabor, textura y jugosidad, los cuales impactan directamente en la aceptación del consumidor.
- **Composición nutricional:** Contenido de proteínas, grasas, vitaminas y minerales.
- **Inocuidad y frescura:** La carne debe estar libre de contaminantes microbiológicos y químicos.
- **Bienestar animal:** Las condiciones de vida y el manejo de los animales antes del sacrificio influyen en la calidad de la carne.

3.11 Aplicación de los Principios de Análisis de Riesgos en el Sector Cárnico

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) es un sistema preventivo utilizado en el sector cárnico para asegurar la seguridad de los productos. Este sistema implica identificar posibles riesgos en toda la cadena de producción y establecer puntos críticos donde se puedan aplicar medidas correctivas para controlar dichos riesgos. Los principios de HACCP en el sector cárnico incluyen:

- **Identificación de riesgos:** Patógenos, contaminantes físicos y químicos.
- **Establecimiento de puntos críticos de control:** Vigilancia en cada etapa del proceso de producción.
- **Implementación de medidas correctivas:** Acciones inmediatas en caso de detectar desviaciones.

3.12 Buenas Prácticas del Sector Primario

Las Buenas Prácticas de Producción (BPP) en el sector primario son esenciales para garantizar la salud y bienestar de los animales, además de asegurar una producción eficiente y segura de carne.

Algunas de las BPP incluyen:

- **Alimentación y manejo de los animales:** Proveerles una dieta adecuada y condiciones de vida saludables.
- **Control de enfermedades:** Implementar programas de vacunación y monitoreo constante.
- **Higiene en el manejo:** Mantener los ambientes limpios y desinfectados para evitar contaminación.
- **Bienestar animal:** Cumplir con normas que eviten el estrés o sufrimiento de los animales.

3.14 Rastreabilidad

La rastreabilidad es la capacidad de seguir el recorrido de la carne y productos derivados desde su origen hasta el consumidor final. Esto permite conocer:

- **Origen del animal:** Información sobre la granja de procedencia y manejo.
- **Lote de procesamiento:** Seguimiento en cada etapa de la producción y procesamiento.
- **Control de calidad:** Monitoreo de cumplimiento de normas y estándares de calidad.

3.13 Prácticas de Identificación del Animal

La identificación de los animales es un proceso que permite llevar un control detallado sobre cada ejemplar en una granja o instalación ganadera.

Algunos métodos de identificación incluyen:

- **Aretes o etiquetas:** Marcas en las orejas que contienen códigos de identificación únicos.
- **Tatuajes o marcas:** Se utilizan para identificar animales de manera más permanente.
- **Microchips:** Dispositivos electrónicos que permiten una identificación digital precisa.

3.15 Transporte al Sacrificio

El transporte de animales al sacrificio debe realizarse con cuidado para minimizar el estrés y sufrimiento de los animales, lo cual impacta en la calidad de la carne. Las buenas prácticas en el transporte incluyen:

- **Condiciones adecuadas del vehículo:** Espacio suficiente y ventilación adecuada para evitar lesiones y estrés.
- **Manejo durante el transporte:** Los animales deben ser manipulados con cuidado para evitar golpes y estrés excesivo.
- **Tiempo de viaje controlado:** Minimizar el tiempo de traslado para reducir el impacto negativo en la salud de los animales.