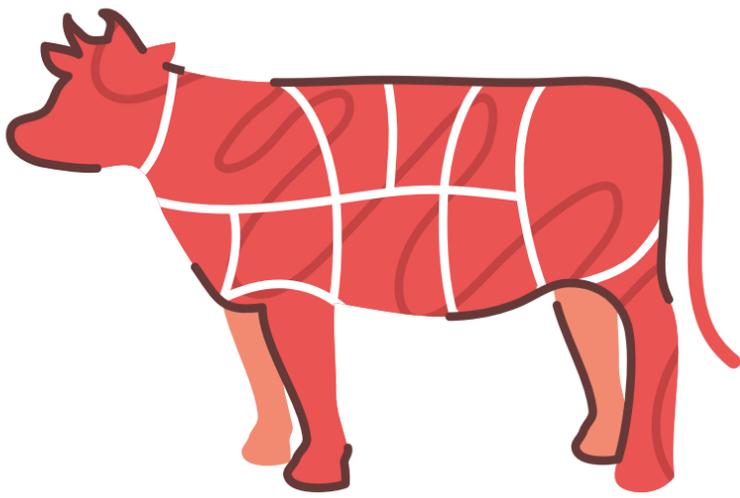


CUUDS



Nombre de la alumna: Judith Guadalupe
Pérez Martínez

Nombre del docente: contador.salomon
Vazquez Guillén

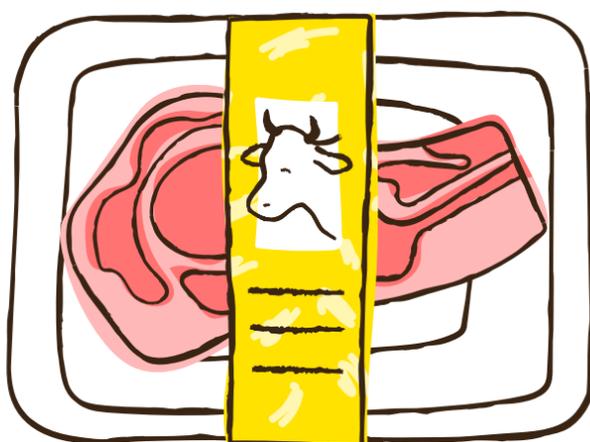
materia: control total de calidad

tema: herramientas de mejora continua

cuatrimestre :septimo

parcial: 3º

Licenciatura: Lic. Medicina veterinaria y
zootecnia



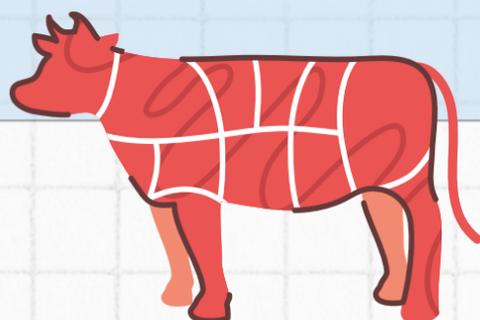
Herramientas de mejora continua

Con base a normas de la FAO. Antecedentes de la calidad de la carne

Nos dice que la calidad de la carne se defiende, según la FAO, en función de su calidad composicional

(coeficiente magro-graso) y de factores de palatabilidad tales como su aspecto, olor, firmeza, jugosidad, ternura y sabor. La calidad nutritiva de la carne es objetiva, mientras que

la calidad 'como producto comestible', tal y como es percibida por el consumidor, es altamente subjetiva.



concepto de la calidad de la carne

El concepto de calidad de carne se refiere a las características deseables que el consumidor espera del producto, las preferencias del consumidor están relacionadas con los sentidos

humanos, apariencia, olor, sabor y textura al masticar (Sionek & Przybylski, 2016). Las variables para medir la calidad de la carne fresca son; color, capacidad de retención de agua,

perdida 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

1°.- 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.

2°.- Determinar las FASES / PROCEDIMIENTO / PUNTOS OPERACIONALES que pueden controlarse para eliminar riesgos o reducir al mínimo la probabilidad de que se produzcan (PCC).

3°.- 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.

4°.- Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PCC mediante el programa adecuado.

5°.- Establecer las medidas correctoras adecuadas que habrán de adoptarse cuando un PCC no esté bajo control (sobrepase el límite crítico).

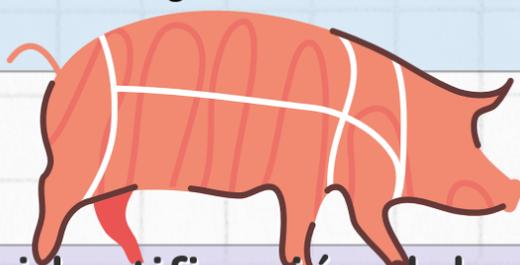
6°.- Establecer los procedimientos de verificación para comprobar que el sistema ARPC funciona correctamente.

7°.- Establecer el sistema de documentación de todos los procedimientos y los registros apropiados a estos principios y a su aplicación.

Herramientas de mejora continua

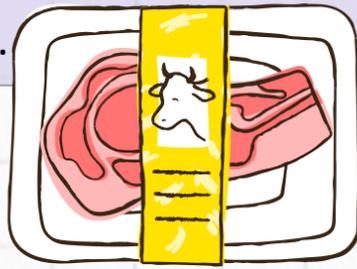
buenas prácticas del sector primario

El sector ganadero español ha sufrido una importante evolución en los últimos años en lo que se refiere a la producción, comercialización y, con especial importancia, en el acercamiento del productor al consumidor y la atención a las demandas del mercado.



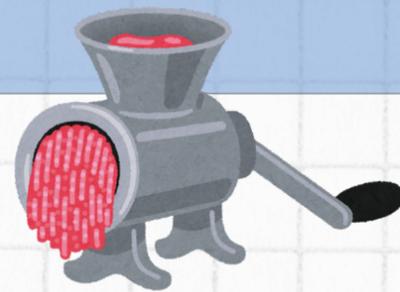
Prácticas de identificación del animal

- 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

La identificación y la rastreabilidad no son temas completamente nuevos. Históricamente, el ser humano las ha utilizado de distintas formas, como herramientas para demostrar pertenencia o propiedad y tener la capacidad de dar seguimiento en determinadas circunstancias, a una muy variada cantidad de bienes, productos, animales, entre otros.



Transporte al sacrificio

Los sistemas de transporte de animales deben ser diseñados y utilizados para garantizar que estos no sufran molestias ni estrés innecesariamente. Como en las etapas anteriores es necesario no mezclar animales de diferentes corrales de engorde en los camiones. Antes de cualquier manipulación se deben mantener unos periodos de ayuno de 12 a 14 horas especialmente en la especie porcina ya que tiene tendencia a marearse, vomitar.

