



**Nombre de alumno: Gpe. Del Carmen
Sánchez Aguilar**

Nombre del profesor: Salomón Vázquez

Nombre del trabajo: Súper nota

Materia: Control y calidad

Grado: Séptimo semestre

CALIDAD DE CARNE

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



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

Según la FAO, la calidad de la carne se define por su composición (relación magro-graso) y factores de palatabilidad como aspecto, olor, firmeza, jugosidad, ternura y sabor. La calidad nutritiva es objetiva, pero la calidad percibida por el consumidor es subjetiva.

APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS SECTOR CÁRNICO

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.



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

La identificación de animales es una práctica ganadera antigua que originalmente servía para diferenciar animales valiosos y proteger la propiedad. Hoy en día, se usa para gestionar primas ganaderas y realizar campañas de saneamiento.