

CONTROL TOTAL DE CALIDAD

**Hugo Mora
Cano**

**7
Cuatrimestre**

**Prof.SALOMON
VAZQUEZ**



UDS

Mi Universidad

CONTROL TOTAL DE CALIDAD

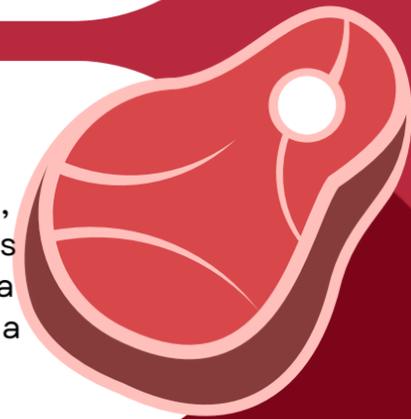


FAO Antecedentes de la calidad de Carne

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) reconoce la importancia de las normas alimentarias para: Garantizar la inocuidad de los alimentos, Proteger la salud humana, Promover prácticas leales en el comercio de alimentos.

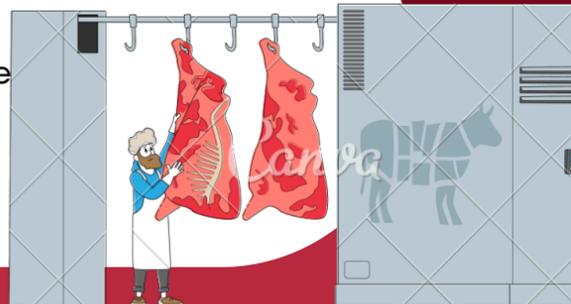
Calidad de la Carne

La calidad de la carne se define por una serie de características, como su color, olor, sabor, jugosidad, firmeza y ternura, también se ve afectada por factores como: La raza del animal, La alimentación del animal, La forma en que se transporta, Los cuidados posteriores a su muerte, El estrés al que se ve expuesto el animal antes de matarlo.



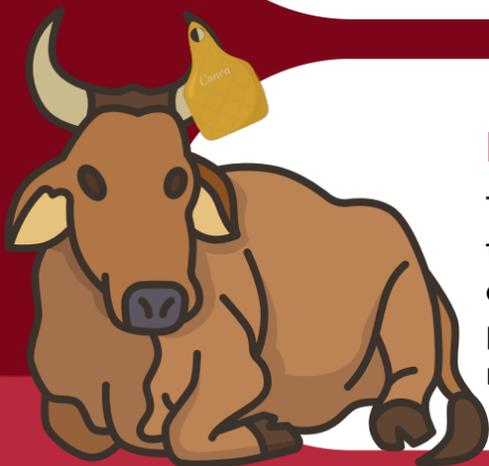
Aplicación de los principios de análisis de riesgos sector cárnico

Identificar los peligros y las medidas preventivas, Determinar los puntos críticos de control (PCC), Establecer los límites críticos, Establecer un sistema de control para monitorear los PCC, Establecer acciones correctivas.



Buenas prácticas del sector primario

La FAO estima que toda buena práctica agrícola debe tener cuatro características: viabilidad económica, sostenibilidad ambiental, aceptabilidad social, e inocuidad y calidad alimentaria. La más importante es la higiene en la producción primaria ya que las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden ser desde leves a muy graves e incluso provocar la muerte, por ello es necesaria la inocuidad en la producción de alimentos.



Prácticas de Identificación del animal

Tatuajes, Etiquetas en las orejas, Chips o transpondedores subcutáneos, Perforaciones en las orejas, Cadenas para el cuello, Bandas para las patas, Marcas, Marcas de pintura, Huellas en la nariz, Muecas en las orejas

Rastreabilidad

La rastreabilidad de la carne es un proceso que permite seguir el recorrido de un producto a lo largo de la cadena de producción, desde su origen hasta su venta y consumo. Este sistema garantiza que la carne se mantenga en buenas condiciones higiénicas y ofrece información al consumidor para generar confianza.



Transporte al sacrificio

- El transporte de animales al sacrificio debe cumplir con ciertos requisitos para garantizar el bienestar animal y evitarles daños físicos:
- Evitar temperaturas extremas
- No superar las 8 horas de viaje
- Verificar que las puertas del vehículo estén abiertas para evitar lesiones
- No agredir o arrastrar a los animales por partes sensibles del cuerpo
- Utilizar plataformas de carga elevadas para que los animales caminen por una pendiente ligera
- Disponer de una rampa portátil para agilizar la descarga de emergencia
- No transportar animales enfermos, lesionados, emaciados o estado de gestación
- Mezclar previamente los animales que viajarán juntos
- Alimentar a los animales antes de transportarlos