



**NOMBRE DE LA DOCENTE: Salomón Vázquez Guillen**

**NOMBRE DE LA ALUMNA: Andrea Guadalupe Gómez Moreno**

**NOMBRE DE LA MATERIA: Control total de calidad**

**NOMBRE DEL TRABAJO: Súper nota**

**CUATRIMESTRE: 7**

**GRUPO: "A"**

**COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS A 02 DE NOVIEMBRE DE 2024**



# HERRAMIENTA DE MEJORA CONTINUA



## En base a normas de la FAO Antecedentes de la calidad de Carne

La calidad de la carne se define, 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. El mercado busca productos sanos, contables y naturales. 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



## Calidad de carne conceptos

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. 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

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. Determinar las FASES / PROCEDIMIENTO / PUNTOS OPERACIONALES que pueden controlarse para eliminar riesgos o reducir al mínimo la probabilidad de que se produzcan. Establecer el límite crítico. Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PCC mediante el programa adecuado. Establecer las medidas correctoras adecuadas que habrán de adoptarse cuando un PCC no esté bajo control. Establecer los procedimientos de verificación para comprobar que el sistema ARPCPC funciona correctamente. - 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

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. 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., el sector trabajó intensamente, en coordinación con la Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos y la Subdirección General de Vacuno y Ovino



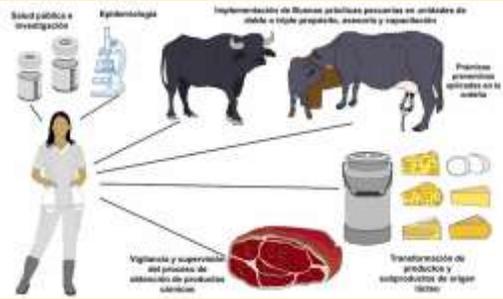
## Prácticas de Identificación del animal

Identificación de los animales constituye una práctica ganadera habitual que se remonta a la antigüedad, Los elementos que componen el sistema de identificación en todas las especies son: Medios de identificación, aplicados al animal, variables según la especie.

Bases de datos informatizada: en España, el Sistema Integrado de Trazabilidad Animal, que integra al Registro General de Explotaciones Ganaderas, al Registro de Identificación Individual de Animales y al Registro de Movimientos

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. Hoy en día, la 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



## 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, y consecuentemente se produce un aumento de la mortalidad. Es aconsejable el uso de corrales de recogida con ducha y agua de bebida, teniendo una distribución que sea similar a la de los camiones y la de los corrales de espera en los mataderos.