



**Mi Universidad**

**“Super nota”**

**Nombre de los Alumnos:** Johan Rodrigues Morales

**Nombre del tema:** “Herramientas de mejora continua”

**Parcial:** 3°

**Nombre de la Materia:** Control total de calidad

**Nombre del profesor:** Salomón Vázquez Guillen

**Nombre de la Licenciatura:** Medicina veterinaria y zootecnista.

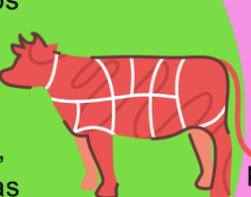
**Cuatrimestre:** 7°

# "HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINUA"



## CON BASE A NORMAS DE LA FAO. ANTECEDENTES DE LA CALIDAD DE CARNE

Nos dice que la calidad de la carne se define, según la FAO, en función de su calidad composicional y de factores de palatabilidad tales como su aspecto, olor, firmeza, jugosidad, ternura y sabor. A nivel técnico, sin embargo, la calidad es un concepto muy concreto y preciso, al igual el mercado busca productos sanos, contables y naturales, por eso el sector cárnico necesita desarrollar nuevos productos de tamaño, precio, ternura, 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 LA CARNE CONCEPTO

Como 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.

También para poder medir las variables de calidad de la carne son: color, textura, sabor, cantidad de grasa intra, inter y subcutáneas, las cuales se relacionan por factores como; estructura muscular, composición nutricional, factores de manejo ante y post mortem del animal.



## BUENAS PRACTICAS 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, por eso la elaboración de estas Guías, con el fin de que sea una herramienta útil y beneficiosa para todos los productores que, debido a su carácter voluntario, deseen aplicarla. Por todo ello, la labor de estas Guías es establecer unas recomendaciones prácticas de higiene en las explotaciones, por encima del mero cumplimiento legal.



## APLICACION DE LOS PRINCIPIOS DE ANALISIS DE RIESGOS SECTOR CARNICO

- 1.- Identificar los riesgos específicos asociados con la producción de alimentos en todas sus fases.
- 2.- Determinar las fases, los procedimientos y los puntos operacionales, para eliminar riesgos o probabilidad de PCC.
- 3.- Establecer el límite crítico, para 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.
- 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.

## PRACTICAS DE IDENTIFICACION DEL ANIMAL

La identificación de los animales constituye una práctica ganadera habitual que se remonta a la antigüedad, y se ha convertido en un elemento fundamental para garantizar la seguridad de los alimentos de origen animal, al permitir rastrear el origen de los mismos desde la mesa hasta la granja.

El tipo de identificación empleada en las diferentes especies ganaderas varía en función de factores como el valor individual de los animales, el tipo de manejo o de cría, o los riesgos potenciales derivados de los mismos. Los elementos que componen el sistema de identificación en todas las especies son:

- 1- Medios de identificación
- 2- Bases de datos informatizada
- 3- Documentos de movimiento
- 4- Libro de registro de la explotación.



## RASTREABILIDAD

La rastreabilidad 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.

De igual manera, el rastreo epidemiológico y la capacidad de identificar el origen de un episodio sanitario han sido conceptos fundamentales de la epidemiología y la sanidad en general.

La rastreabilidad es entonces demandada como una herramienta para mejorar la eficacia de los sistemas de sanidad agropecuaria y de inocuidad de alimentos, a fin de contribuir con la protección del consumidor y facilitar 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. 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.

El suelo de los camiones debe ser antideslizante, el techo y las paredes deben asegurar una protección eficaz contra la intemperie y grandes variaciones climáticas.

También los animales deben ser descargados inmediatamente después de la llegada al matadero.

Al igual que en los corrales de recogida, el diseño debe permitir el flujo de animales desde los muelles de descarga hasta los corrales de espera, y hasta el punto de aturdimiento sin tener que utilizar picas eléctricas, al igual los corrales deben tener duchas y agua de bebida.

