



YULENI ANTONIA MORALES AGUILAR

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

7B

TRABAJO PLATAFORMA

CONTROL TOTAL DE CALIDAD

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



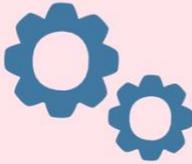
La calidad de la carne se define, según la FAO, en función de su calidad composicional (coeficiente magro-graso) y de factores de palatabilidad tales como su aspecto, olor, firmeza, jugosidad, ternura y sabor. La calidad nutritiva de la carne es objetiva, mientras que la calidad 'como producto comestible', tal y como es percibida por el consumidor, es altamente subjetiva.

CONCEPTO 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. 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



- 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 / PROCEDIMIENTOS / 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 de control.
- 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 ARPCPC funciona correctamente.
- 7.- 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

Pero las crisis alimentarias acontecidas en los últimos años en la Unión Europea (UE), han puesto de manifiesto la necesidad de extender los requisitos en materia de higiene y seguridad a toda la cadena alimentaria ("de la granja a la mesa"), además de señalar a la producción primaria como primer eslabón de la cadena agroalimentaria. Todo esto se plasmó en el ya conocido como "Paquete de Higiene". En este sentido creada con el objetivo de representar y defender los intereses de sus asociados, el sector trabajó intensamente, en coordinación con la Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos y la Subdirección General de Vacuno y Ovino, de la Dirección General de Ganadería del antiguo Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la elaboración de estas Guías, con el fin de que sea una herramienta útil y beneficiosa para todos los productores.



PRÁCTICAS DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL



- 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 informatizadas: 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

En la industria de alimentos siempre ha existido un grado de rastreabilidad, ya sea formando parte de sus sistemas administrativos, de las buenas prácticas de fabricación o en el marco de sus sistemas de gestión de la calidad. 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. En su quehacer, las autoridades sanitarias utilizan la identificación y la rastreabilidad como elementos claves para la vigilancia y el control sanitario, con mayor o menor eficacia, dependiendo de las particularidades de cada caso.



TRANSPORTE AL SACRIFICIO



Los sistemas de transporte de animales deben ser diseñados y utilizados para garantizar que estos no sufran molestias ni estrés innecesariamente. 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. Al igual que en granja y en la espera, las divisiones deben ser de concreto para evitar peleas con los cerdos de corrales vecinos, las rampas no deben pasar los 15° de pendiente, el movimiento debe ir de lugares más oscuros a más claros, y los animales deben poder desplazarse sin encontrar obstáculos empujados con paneles evitando el uso de picas eléctricas. 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.