

PASIÓN POR EDUCAR

Nombre del Alumno: Erick Peñaloza Martínez

Nombre del tema: Súper Nota

Parcial: 3º

Nombre de la Materia: Control Total de Calidad

Nombre del profesor: Salomón Vázquez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Cuatrimestre: 7º

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.

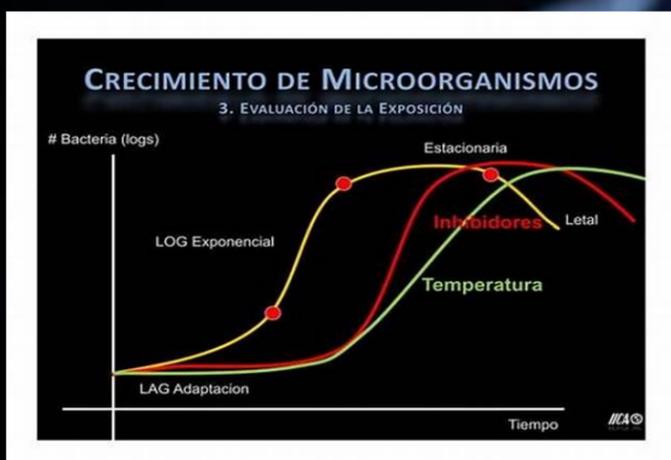


Concepto calidad de la carne

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

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

Identificación de los animales constituye una práctica ganadera habitual que se remonta a la antigüedad. Si en un principio se realizaba para diferenciar animales valiosos o para asegurar la propiedad de los animales para evitar robos y fraudes, en la actualidad se utiliza con fines tan diversos como la gestión de las primas ganaderas o la realización de campañas de saneamiento.

