



Mi Universidad

Super Nota

Nombre del Alumno: Ana Karen Cancino Borraz

Nombre del tema: Herramientas de mejora continua

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Control total de calidad

Nombre del profesor: Salomón Vázquez Guillén

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: Séptimo

HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINUA



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.

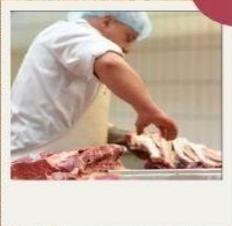
APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS SECTOR CÁRNICO

1º.- 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. 2º.- Determinar las FASES / PROCEDIMIENTO / PUNTOS OPERACIONALES que pueden controlarse para eliminar riesgos o reducir al mínimo la probabilidad de que se produzcan (PCC). 3º.- 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. 4º.- Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PCC mediante el programa adecuado. 5º.- Establecer las medidas correctoras adecuadas que habrán de adoptarse cuando un PCC no esté bajo control (sobrepase el límite crítico). 6º.- Establecer los procedimientos de verificación para comprobar que el sistema ARPC funciona correctamente. 7º.- 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.



PRÁCTICAS DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL

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. Para las especies bovina, ovina, caprina y equina la identificación se realiza de manera individual para permitir un correcto seguimiento de cada individuo e incluso de su descendencia, mientras que en especies de producción intensiva, como el porcino o las aves, la identificación se realiza por lotes de animales que son criados en condiciones idénticas.



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. 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.

