



**Mi Universidad**

## **Supernota**

*Nombre del Alumno: Francisco de Jesús Álvarez Velasco*

*Nombre del tema:*

*Parcial: 3*

*Nombre de la Materia: Control total de calidad*

*Nombre del profesor: Salomón Vásquez Guillen*

*Nombre de la Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia*

*Cuatrimestre: 7*

# 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.

Debido al uso del término 'calidad' como argumento de venta, el concepto se ha ido convirtiendo en ambiguo y confuso

A nivel técnico, sin embargo, la calidad es un concepto muy concreto y preciso.

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.

## Concepto de calidad de 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 riesgo 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).

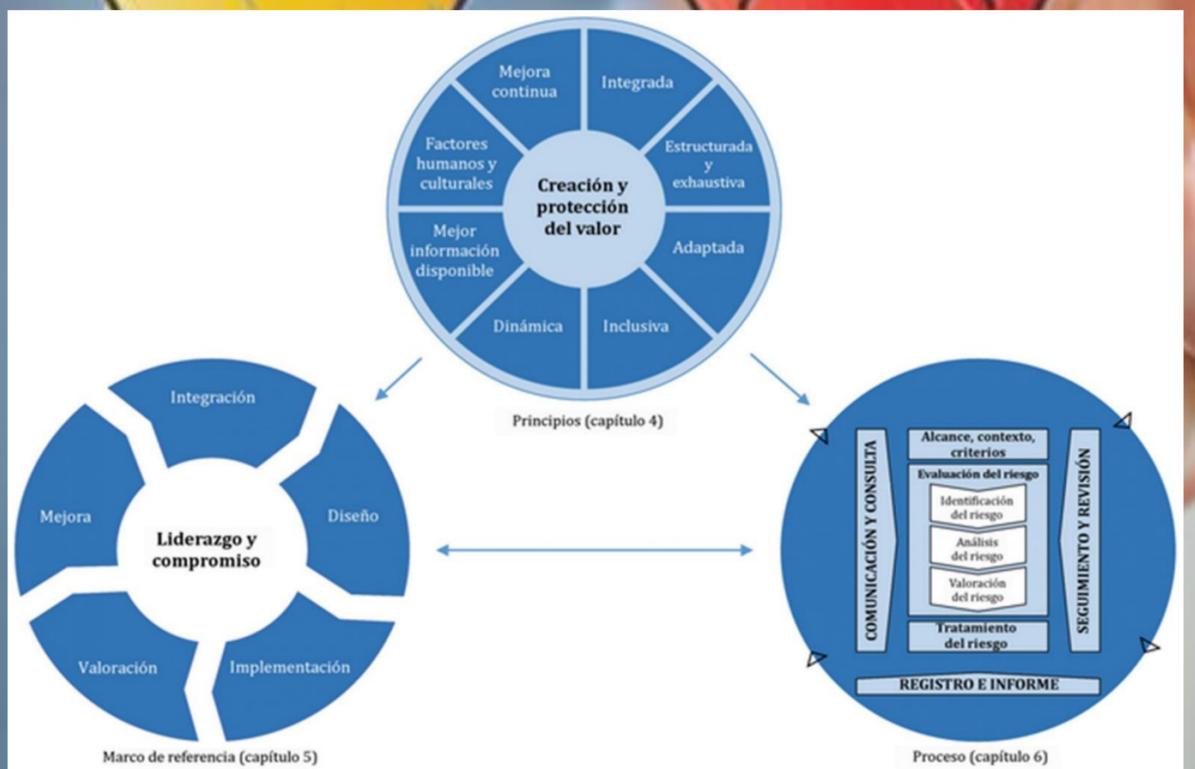
3º.- Establecer el límite crítico (para un parámetro dado en un punto en concreto y en un alimento en concreto), que no deberá sobrepasarse para asegurar que el PCC está bajo control.

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 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.

El correcto manejo en las explotaciones de cría y recría la producción de animales, es uno de los principales factores que influyen en la calidad del producto final.

La sanidad animal, el bienestar de estos y un respeto por el medio ambiente son imprescindibles para ello

Por todo ello, la labor de estas Guías es establecer unas recomendaciones prácticas de higiene en las explotaciones, por encima del mero cumplimiento legal, que ayuden a los productores españoles a orientar sus producciones hacia un mercado global, con el máximo estandarte de calidad por un trabajo bien hecho.

## Actividades del sector primario



Agricultura



Ganadería



Minería



Pesca



Apicultura



Explotación forestal



Caza

# Prácticas de identificación animal

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.

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.

Los elementos que componen el sistema de identificación en todas las especies son:

- Medios de identificación
- Bases de datos informatizada
- Documentos de movimiento
- Libro de registro de la explotación



# rastreabilidad

La identificación y la rastreabilidad no son temas completamente nuevos

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.

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.

Como en las etapas anteriores es necesario no mezclar animales de diferentes corrales de engorde en los camiones

s. Antes de cualquier manipulación se deben mantener unos periodos de ayuno de 12 a 14 horas especialmente en la especie porcina

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, los camiones deben estar provistos de montacargas y tener un sistema de ventilación ya sea manual o automático que permita la renovación del aire en todos los compartimentos

Es importante que el diseño permita una buena limpieza, la densidad de carga durante el transporte debe permitir a los cerdos tener espacio suficiente para permanecer de pie en posición natural y para tumbarse simultáneamente, según la legislación la densidad de carga de los cerdos de 100 kg de peso no deberá superar los 235 kg/m<sup>2</sup>, es decir aproximadamente 0,42 m<sup>2</sup> por cerdo.

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

Los corrales deben tener duchas y agua de bebida, la calidad de esta debe estar controlada, teniendo en cuenta las condiciones ambientales y de manejo antes descritas, es importante también no olvidar el efecto negativo que tiene el gen del halotano sobre el estrés y la calidad de la carne.



Quality