



NOMBRE DEL ALUMNO: JORGE PORRAS JIMÉNEZ

NOMBRE DEL PROFESOR: SALOMÓN VAZQUEZ

NOMBRE DEL TEMA: HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINUA

MATERIA: CONTROL TOTAL DE CALIDAD

NOMBRE DE LA LICENCIATURA: MEDINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

CUATRIMESTRE: VII

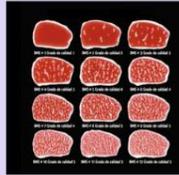
7 °A

COMITAN DE DOMINGUEZ, CHIAPAS A 29 DE OCTUBRE DEL 2024

HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINUA

En 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 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 nutrición

Aplicación de los principios de análisis de riesgos sector cárnico

- Identificar los riesgos específicos asociados con la producción de alimentos en todas sus fases
- 2º.- Determinar las FASES / PROCEDIMIENTO / PUNTOS OPERACIONALES que pueden controlarse para eliminar riesgos o reducir al mínimo la probabilidad de que se produzcan.
- 3º.- Establecer el límite crítico 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 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 los mismos y un respeto por el medio ambiente son imprescindibles para ello. No debemos olvidar de que los consumidores son sensibles a las exigencias de un sistema de producción con las máximas garantías y a la hora de la compra estos aspectos son determinantes.



Prácticas de identificación del animal

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. 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
- Documentos de movimiento que recogen datos de la explotación de origen, de destino y del movimiento.
- Libro de registro de la explotación

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.

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.
- 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
- 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.



BIBLIOGRAFÍA:
ANTOLOGÍA UDS