

UDS

Nombre del alumno: Juan Daniel López Alcázar

Nombre del tema: "Super nota conceptos calidad de carne"

Parcial: 3.-

Nombre de la Materia: "Control total de calidad"

Nombre del profesor: Salomón Vázquez Guillen

Nombre de la Licenciatura: "Medicina veterinaria y zootecnia"

Cuatrimestre: 7.-

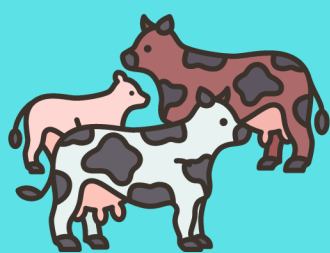
Lugar y Fecha de elaboración: 03/11/2024 Comitán de Domínguez Chiapas México

“Normas de la FAO”



• CALIDAD DE CARNE “CONCEPTOS”

- Se llega a referir 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.



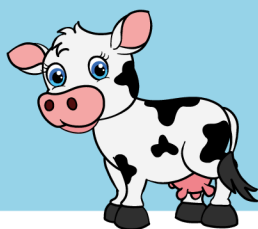
• BUENAS PRACTICAS DEL SECTOR PRIMARIO

- Se han puesto de manifiesto la necesidad de extender los requisitos en materia de higiene y seguridad a toda la cadena alimentaria.
- El correcto manejo en las explotaciones de cría y recria 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.

• RASTREABILIDAD

- Actualmente es 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



- La calidad de la carne se define, según la FAO, en funcionamiento de su calidad composicional (coeficiente magro-graso) y de factores de palatabilidad tales como su aspecto, olor, firmeza, jugosidad, ternura y sabor. Si bien, la calidad es un concepto muy concreto y preciso y el mercado busca productos sanos, contables y naturales.



• APLICACION DE LOS PRINCIPIOS DE ANALISIS

1. Identificar los riesgos específicos asociados con la producción de alimentos en todas sus fases.
2. Determinar las fases, procedimientos o puntos operacionales que pueden controlarse para eliminar riesgos.
3. Establecer el límite crítico.
4. Establecer un sistema de vigilancia.
5. Establecer las medidas correctoras adecuadas que habrán de adoptarse cuando un PCC no esté bajo control.
6. Establecer los procedimientos de verificación.
7. Establecer el sistema de documentación de todos los procedimientos.

• PRACTICAS DE IDENTIFICACION ANIMAL

- 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. Utilizando elementos como:

1.-Medios de identificación

2.-Bases de datos informatizada

3.-Documento de movimiento

4.-Libro de registro



- 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 provocando la muerte.