



SUPER NOTA

UNIDAD III

GERARDO DE JESUS CERIBELLI SANTIAGO 7A



CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA PRODUCCION CARNICA: NORMATIVAS Y BUENAS PRACTICAS



Calidad de Carne

La calidad de la carne incluye factores de frescura, color, textura, y sabor. Estas características dependen del manejo y alimentación del animal, así como de prácticas de procesamiento adecuadas.



El análisis de riesgos identifica peligros y minimiza contaminaciones en la cadena productiva mediante sistemas como el HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), esencial para la inocuidad del producto final.

Análisis de Riesgos en el Sector Carnico

Buenas Prácticas en el Sector Primario

Incluyen cuidados en la crianza y alimentación de animales, evitando el uso excesivo de medicamentos y asegurando condiciones de bienestar que influyen en la calidad de la carne.

La identificación animal y la trazabilidad son esenciales para seguir el historial de cada animal desde su crianza hasta el punto de venta, permitiendo un control de calidad y seguridad en caso de irregularidades.

Identificación y Rastreabilidad

Transporte al Sacrificio

El transporte adecuado reduce el estrés en los animales y evita lesiones, lo que repercute en la calidad de la carne. El cumplimiento de normas de bienestar animal es clave en esta etapa.

