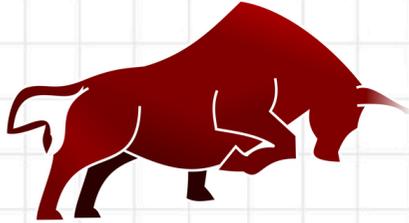


## Calidad de Carne

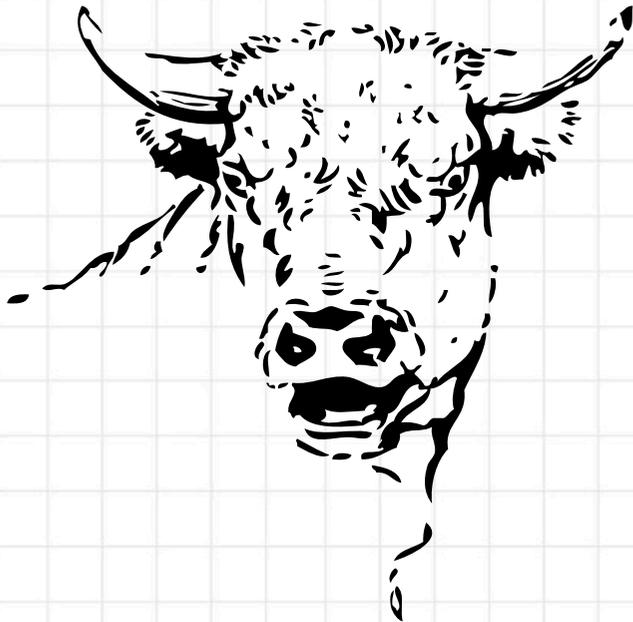
1

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.



3

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.



2

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.



4

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.

