



**Nombre de alumno: Carlos Daniel
Ramírez Hernández**

**Nombre del profesor: salomón
Vázquez Guillen**

Nombre del trabajo: Súper nota

Materia: control total de calidad

Grado: 7

Grupo: a

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de octubre de 2024.

HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINUA

CON 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



Cómo identificar una carne de calidad



CONCEPTO CALIDAD DE LA 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

APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS SECTOR CARNICO

- 1º.- Identificar los riesgos específicos asociados con la producción de alimentos en todas sus fases.
- 2º.- Determinar las FASES / PROCEDIMIENTO / PUNTOS OPERACIONALES.
- 3º.- Establecer el límite crítico (para un parámetro dado en un punto en concreto y en un alimento en concreto)
- 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
- 6º.- Establecer los procedimientos de verificación
- 7º.- Establecer el sistema de documentación de todos los procedimientos y los registros



BUENAS PRÁCTICAS DEL SECTOR PRIMARIO

la elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene. En este sentido creada con el objetivo de representar y defender los intereses de sus asociados, el sector trabajó intensamente, en coordinación con la Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos y la Subdirección General de Vacuno y Ovino, de la Dirección General de Ganadería del antiguo Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la elaboración de estas Guías,

PRÁCTICAS DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL

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.

Medios de identificación, .

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



RASTREABILIDAD

como herramientas para demostrar pertenencia o propiedad y tener la capacidad de dar seguimiento en determinadas circunstancias, a una muy variada cantidad de bienes, productos, animales, entre otros.

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. 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, y consecuentemente se produce un aumento de la mortalidad

