



Nombre de alumno: Mariana Aguilar Jiménez

Nombre del profesor: Salomon Vazquez Guillen

Nombre del trabajo: Supernota

Materia: Control Total de Calidad

Grado: 7°

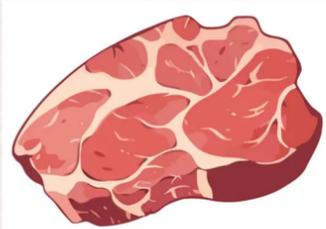
Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 03 de noviembre 2024

# HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINÚA

## EN BASE A LAS NORMAS DE LA FAO

- EN FUNCIÓN DE SU CALIDAD COMPOSICIONAL (COEFICIENTE MAGRO-GRASO) Y DE FACTORES DE PALATABILIDAD TALES COMO SU ASPECTO, OLORES, 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



## APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS SECTOR CÁRNICO

- IDENTIFICAR LOS RIESGOS ESPECÍFICOS ASOCIADOS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
- DETERMINAR LAS FASES / PROCEDIMIENTOS / PUNTOS OPERACIONALES
- ESTABLECER EL SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN DE TODOS LOS PROCEDIMIENTOS Y LOS REGISTROS APROPIADOS



## PRÁCTICAS DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL

- IDENTIFICACIÓN DE LOS ANIMALES CONSTITUYE UNA PRÁCTICA GANADERA HABITUAL QUE SE REMONTA A LA ANTIGÜEDAD
- SI EN UN PRINCIPIO SE REALIZABA PARA DIFERENCIAR ANIMALES VALIOSOS O PARA ASEGURAR LA PROPIEDAD DE LOS ANIMALES PARA EVITAR ROBOS Y FRAUDES, EN LA ACTUALIDAD SE UTILIZA CON FINES TAN DIVERSOS COMO LA GESTIÓN DE LAS PRIMAS GANADERAS O LA REALIZACIÓN DE CAMPAÑAS DE SANEAMIENTO



## 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



## 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, OLORES, SABOR Y TEXTURA AL MASTICAR
- LAS VARIABLES PARA MEDIR LA CALIDAD DE LA CARNE FRESCA SON; COLOR, CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AGUA, PERDIDA POR GOTEO, TEXTURA, SABOR, CONTAMINACIÓN



## BUENAS PRÁCTICAS DEL SECTOR PRIMARIO

- EL SECTOR HA SIDO PLENAMENTE CONSCIENTE DE ESTA NECESIDAD Y HA QUERIDO HACERSE ECO DE SU NECESARIA IMPLICACIÓN, COMO EL SECTOR PRIMARIO, TAL Y COMO SE INDICA EN EL PAQUETE, EN 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,



## 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.
- LA RASTREABILIDAD HA COBRADO UNA MAYOR RELEVANCIA DESPUÉS DE LAS EMERGENCIAS SANITARIAS SUSCITADAS EN LAS ÚLTIMAS DÉCADAS CON PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN HUMANA Y ANIMAL,

