EUDS Mi Universidad

Super Nota

Nombre del Alumno: Jaime Arturo Salinas Ham

Nombre del tema: Ciclo Estral

Parcial: 3° Unidad

Nombre de la Materia: Control Total de Calidad

Nombre del profesor: Salomón Vázquez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Cuatrimestre: 7° Cuatrimestre







CONTROL TOTAL DE CALIDAD

Calidad de Carne

La calidad de la carne se define por sus características organolépticas, como el color, el olor, el sabor, la jugosidad y la terneza, también se considera la composición, la capacidad de retener agua, la funcionalidad, el deterioro y la contaminación.

Aplicación de los principios de análisis de riesgos sector cárnico

Para aplicar los principios de análisis de riesgos en el sector cárnico, se puede utilizar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, este sistema permite garantizar la calidad alimentaria de los productos.

Buenas prácticas del sector primario

Una de las "buenas prácticas" del sector primario más importante es la higiene en la producción primaria. Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden ser desde leves a muy graves e incluso provocar la muerte, por ello es necesaria la inocuidad en la producción de alimentos.

Prácticas de Identificación del animal

La identificación animal es un proceso que consiste en asignar un número único a cada animal para rastrear su movimiento a lo largo de su vida.





UNIVERSIDAD DEL SURESTE 4