



Nombre del alumno: Leonardo Rafael Pinto Santos

Nombre del profesor: Salomon Vázquez López

Nombre del trabajo: supernota

Materia: Zootecnia en conejos

Grado: 7

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas

Herramientas de mejora continua

Antecedentes de la calidad de Carne (FAO)

Normas de la FAO promueven prácticas de manejo y sacrificio para garantizar la calidad y seguridad de la carne.

Calidad de carne: conceptos

La calidad se refiere a características sensoriales (sabor, textura) y técnicas (nutrición, seguridad).

Análisis de riesgos en el sector cárnico

Se identifican y controlan peligros para la seguridad alimentaria mediante sistemas como HACCP.

Buenas prácticas del sector primario
Involucra el manejo adecuado de animales y el uso responsable de recursos para asegurar producción sostenible.

Identificación del animal

Uso de sistemas como aretes o microchips para rastrear la historia de cada animal.

Rastreabilidad

Capacidad de seguir un producto en todas sus etapas, crucial para la seguridad alimentaria.

Transporte al sacrificio

Condiciones de transporte que minimizan el estrés y garantizan el bienestar animal.