

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Síntesis: Más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos



La producción de alimentos cárnicos seguros requiere controlar desde las características de la carne hasta su transformación final. Es clave prevenir la contaminación por agentes patógenos en la cadena alimentaria y controlar los microorganismos alterantes, especialmente en embutidos. La higiene en el faenado, la manipulación, el uso correcto de equipos y utensilios, y el cumplimiento de requisitos sanitarios en elaboración, almacenamiento y distribución son esenciales para garantizar productos cárnicos inocuos y de calidad.

