

Calidad del pollo: análisis de riesgos y control de puntos críticos en mataderos de aves

José Luis Valls García (*)

(Jornada Técnica de Avicultura, en Expoaviga. Barcelona, 11-11-1993)

El término CALIDAD es muy empleado hoy en día, tanto como eslogan publicitario de un producto o como sinónimo de "bueno" por parte del consumidor. El cual cada día se preocupa más de los alimentos que ingiere y por tanto demanda productos de mayor calidad.

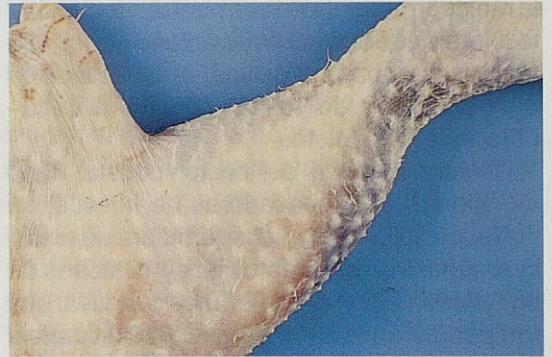
Nosotros podemos manifestar el término CALIDAD, mediante un conjunto de cualidades que pueden identificarse o medirse en un producto. Dichas cualidades podemos agruparlas en;

- Organolépticas: características sensoriales (olor, color, aroma, textura, etc.)
- Nutricionales: contenido energético y nutrientes
- Sanitarias: condiciones higiénico-sanitarias
- Legales: actuaciones conforme a la legislación vigente.

La CALIDAD podría definirse como el conjunto de características de un producto, proceso o servicio que le confiere una aptitud para satisfacer necesidades establecidas o implícitas. Necesidades que pueden y cambian con el tiempo y con el lugar.

(*) El autor pertenece al Departamento de Control del Grupo AVICU-DAGU. 19005 Guadalajara

Para la vigilancia de estas características tenemos que establecer un control, al que definiremos como CONTROL DE CALIDAD. Este será el conjunto de actividades y técnicas de carácter operativo que aseguran que un determinado producto satisfará las necesidades exigidas. Su finalidad por tanto es asegurar



Muslito con fuerte magulladura debida al transporte.

el control del riesgo microbiológico y de los riesgos asociados con el eviscerado, despique, refrigeración, almacenamiento y demás etc. en los distintos productos.

La calidad debe ser diseñada e integrada en las fases de elaboración del producto pues la prevención nos evita errores.

En el interior de las canales de las aves y en las vísceras recién obtenidas no existen microorganismos en profundidad, pudiendo-

