

CALIDAD DE LA CARNE, PERSPECTIVAS GENERALES QUE LA INTEGRAN

- **Calidad higiénico-sanitaria**
- **Calidad sensorial**
- **Calidad nutritiva**
- **Calidad funcional o tecnológica**
- **Calidad afectiva o emocional**

Actividad: -Cómo consumidor, industrial, regulador (dividir grupos), agregar **atributos concretos** que pedirías a una carne de calidad dentro de las cinco perspectivas de la diapositiva desglosadas en los siguientes puntos...

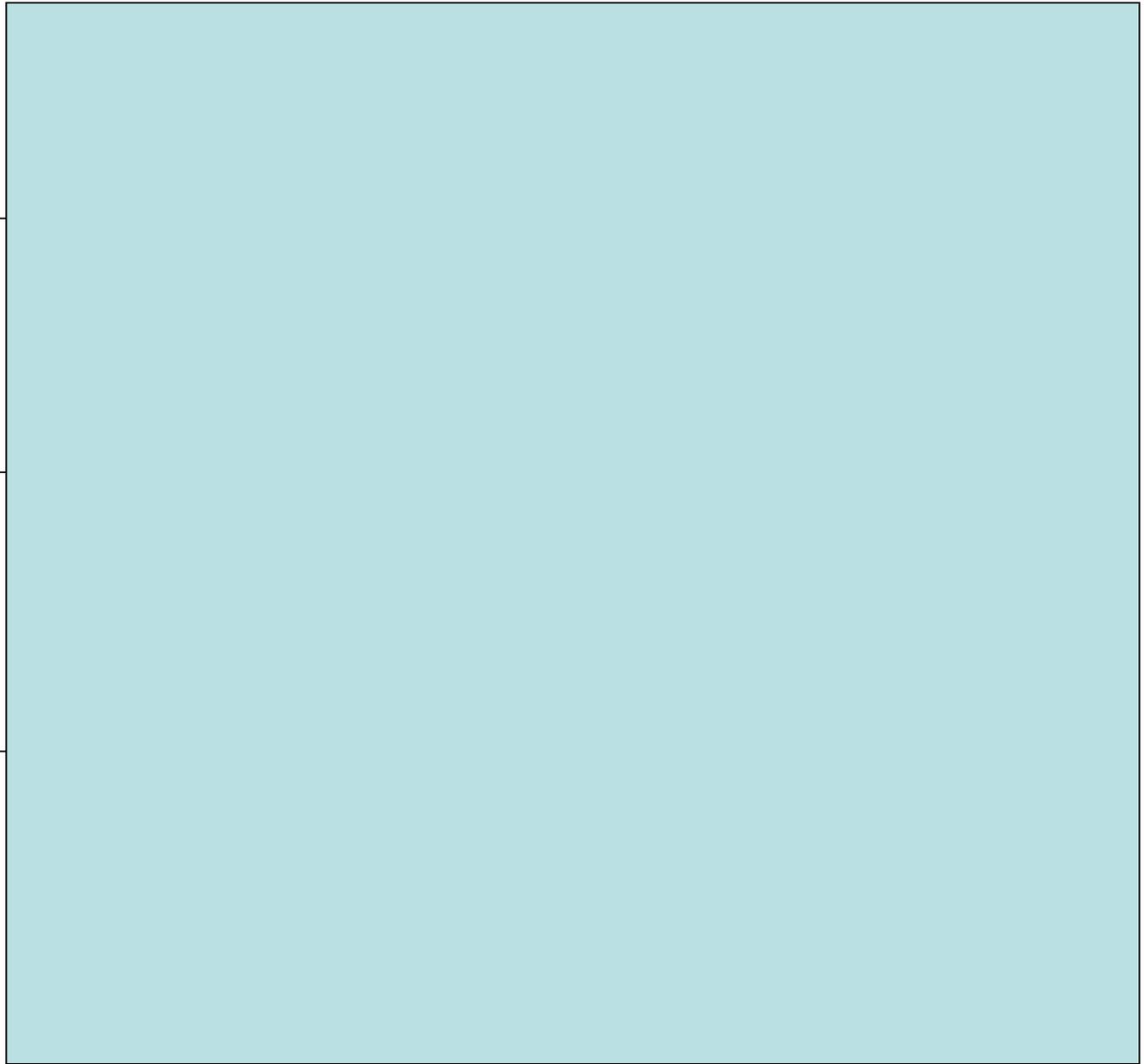
Características que se demandan de la carne fresca I

1-Libre de enfermedad

2-Sensorialmente agradable

3-Saludable/
nutritiva

4-Funcionalidad en comercialización y consumo



Características que se demandan de la carne fresca II

5-Bienestar animal

6-Trazabilidad

7-Presentación comercial

8-Precio

9-Otros

