

# Valoración de puntos críticos de la cadena de producción de carne fresca de bovino

Hola,

A continuación se le va a proponer una serie de factores, desde la cría del animal hasta la comercialización de la carne fresca. Le pedimos que valore la importancia de estos puntos críticos para conseguir una mayor calidad de carne. En el caso de puntos mejorables, puede comentar al final de cada apartado como se está haciendo hasta ahora y por qué hay problemas.

Esta encuesta se usará de manera anónima y en ningún caso se tratarán o difundirán los datos a nivel individual.

**\*Obligatorio**

## 1. Nombre

Nombre de la empresa, asociación,  
organización o persona física (opcional)

.....

## 2. **Ámbito \***

*Marca solo un óvalo.*

- España  
 Fuera de España

## 3. **Díganos su relación con el sector de la carne \***

*Marca solo un óvalo.*

- Ganadero  
 Entrador  
 Carnicero  
 Sala de despiece  
 Cocinero  
 Distribución  
 Matadero  
 Investigación  
 Consumidor  
 Otro: .....

**4. ANIMAL \***

Valore los siguientes factores según su importancia para la calidad de la carne.  
*Marca solo un óvalo por fila.*

	Nada importante	Poco importante	Bastante importante	Muy importante
Genética (uso de ganado seleccionado o no)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Raza (raza pura o cruzados,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aptitud productiva del animal (Lechera, cárnica, rústica,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Edad al sacrificio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Peso al sacrificio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Heterogeneidad entre animales	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. ¿De que cruce o raza considera que provienen mayoritariamente las canales en los mataderos españoles?  
*Marca solo un óvalo.*

- Cruces de Limusín
- Cruces de Charoles
- Cruces de Frisón
- Otros cruces
- Razas autóctonas en pureza
- Frisón
- Blonda de Aquitania pura
- Limusín puro
- Otro: .....

6. Si quiere, comente aquí sugerencias relacionadas con el apartado anterior.

.....

.....

.....

.....

.....

**7. SISTEMA DE PRODUCCIÓN \***

Valore los siguientes factores según su importancia para la calidad de la carne  
*Marca solo un óvalo por fila.*

	Nada importante	Poco importante	Bastante importante	Muy importante
Bienestar animal (densidad, bebederos, aireación, calidad agua, parques, campo,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sistema de explotación (Cebadero, pastoreo, montaña,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Alimentación (Pienso, pasto, ensilado,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Estado sanitario del animal	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Producción dentro de una marca de calidad (Producción ecológica, I.G.P....)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Uso de aditivos autorizados en la dieta (vitaminas, flavonoides, aceites esenciales,...).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ingredientes de la dieta (grasas by-pass, lino, ...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

8. Si quiere, comente aquí sugerencias relacionadas con el apartado anterior.

.....

.....

.....

.....

.....

**9. PRE-SACRIFICIO \***

Valore los siguientes factores según su importancia para la calidad de la carne  
*Marca solo un óvalo por fila.*

	Nada importante	Poco importante	Bastante importante	Muy importante
Estrés en el transporte	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Reposo en el matadero	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sacrificio (normal, halal, kosher...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Higiene en el sacrificio (Contaminación bacteriana)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

10. Si quiere, comente aquí sugerencias relacionadas con el apartado anterior.

.....

.....

.....

.....

.....

11. **POST-SACRIFICIO \***

Valore los siguientes factores según su importancia para la calidad de la carne  
*Marca solo un óvalo por fila.*

	Nada importante	Poco importante	Bastante importante	Muy importante
Temperatura del oreo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tiempo del oreo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sistema de maduración (en canal, en piezas, dry-aged,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
pH	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pérdidas de agua	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Músculo o pieza	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Porcentaje de grasa (veteado,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tratamientos tecnológicos (Altas presiones, ...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Despiece (en frío, caliente,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Envasado (vacío, MAP, skin, envases activos, al corte,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tiempo de exposición a la venta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Temperatura del lineal	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Iluminación en la exposición (luxes)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tiempo de maduración de la carne	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

12. Si quiere, comente aquí sugerencias relacionadas con el apartado anterior.

.....

.....

.....

.....

.....

**13. COCINADO \***

Valore los siguientes factores según su importancia para la calidad de la carne  
*Marca solo un óvalo por fila.*

	Nada importante	Poco importante	Bastante importante	Muy importante
Sistema de cocinado (frito, plancha, asado seco, asado húmedo, presión,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tiempo de cocinado (rápido, lento)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Temperatura de cocinado	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Denominación de venta (Tenera de leche V, Tenera Z, Añejo, novillo/a, cebón, buey, vaca/toro)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tipo de pieza/músculo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Formato de presentación (chuleta, entrecot, grosor de los filetes,...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

14. Si quiere, comente aquí sugerencias relacionadas con el apartado anterior.

.....

.....

.....

.....

.....

**15. Comentarios finales**

Si quiere, comente aquí cualquier otra sugerencia.

.....

.....

.....

.....

.....

