



Nuestro
Proceso de
Faena

PROCESO DE FAENA DEVACUNOS

Recepción

Cuando ingresan los animales al frigorífico la Inspección Veterinaria Oficial realiza la inspección ante-mortem (I.A.M), de acuerdo a lo establecido en la norma de referencia correspondiente, además se controla la documentación. El camión va a la parte de lavado y desinfección, donde se le expide un certificado. En los corrales de descanso se realiza una segunda I.A.M.

Insensibilización

El bovino se insensibiliza con insensibilizador eléctrico; con un contacto de aproximadamente 5 segundos el animal queda insensibilizado para realizar la faena del mismo. Para realizar la insensibilización, se apoya el mango de noqueo sobre la cabeza del animal.

Degüello y sangrado

En este puesto el operario utiliza dos cuchillos. Con un cuchillo previamente esterilizado corta el cuero desde la base del cuello hasta la mitad del mismo y con el otro procede al degüello y posterior desangrado. Este proceso consiste en la incisión de los grandes vasos a efectos de producir la muerte por medio de una hemorragia masiva. Una vez verificada la muerte del animal, el animal queda colgado de sus patas traseras, para comenzar su cuereado.

Cuereado de los cuartos traseros

Con un corte se procede a descubrir el cuarto trasero, el cual se realiza con un cuchillo previamente lavado y esterilizado, con el filo del cuchillo hacia el exterior en dirección al recto y a contra pelo. Dicho corte es continuo, sin interrupciones.

Con ayuda del cuchillo se procede a separar el cuero. El operario se lava las manos, además de lavar y esterilizar el cuchillo. Se procede de igual forma con el otro cuarto. Extracción de genitales y ubre

Para realizar el desprendimiento total de los genitales y la ubre se utiliza un gancho y un cuchillo previamente esterilizados. Los mismos son derivados a

**Nuestro
Proceso de
Faena**

subproductos.

En este puesto se realiza un corte a contra pelo y en forma continua en el cuero desde la región genital hacia el abdomen, para luego continuar con el cuereado de los matambres.

Cuereado del rabo

El cuereado del rabo se realiza utilizando cuchillo y gancho previamente esterilizados. Se realiza un corte en la base del rabo con el cuchillo en dirección al extremo. Utilizando un gancho se desprende del rabo la parte posterior del cuero. Al finalizar la tarea o cuando exista contacto con el lado exterior del cuero se lava las manos y herramientas, estas últimas además se esterilizan.

Cuereado del delantero

Se procede a cortar el cuero desde el pecho hacia la región abdominal, colocando el filo del cuchillo hacia el exterior y a contra pelo. El movimiento del cuchillo es continuo, sin interrupciones, ni retrocesos, de lo contrario se lavan y esterilizan la herramientas.

Se desprende el cuero, tomando la precaución de que la parte cuereada no entre en contacto con el lado externo del cuero. Se realiza una incisión en la articulación del brazuelo y se procede a quebrarla. Las patas delanteras se envían al ducto de salida.

Cuereado de matambres

Utilizando un cuchillo previamente lavado y esterilizado se proceder a desprender el cuero del matambre. Con la mano libre se sostiene el cuero desprendido de forma de evitar contacto entre la región cuereada y la parte exterior del cuero. Se realiza la misma operación con el otro matambre. Se lavan y esterilizan los cuchillos cada vez que existan interrupciones durante la operativa o cuando se proceda a cuerear el otro matambre.

Aserrado del pecho

Se esteriliza la sierra antes de proceder al corte. La sierra se presenta en el arca del pecho y se introduce la hoja levemente, realizando el corte verticalmente en dirección hacia la base del cuello. Se evita presionar para prevenir el corte de vísceras.

Aserrado de la carcasa

Se esteriliza la sierra antes de proceder al corte. Se asienta la sierra en la región rectal y se pone en marcha para proceder al corte vertical a través de la columna vertebral hasta dividir la carcasa.

Atado y embolsado del recto

Se coloca el gancho por el lado externo del recto y con un cuchillo se desprende el borde del recto. Gancho y cuchillo previamente esterilizados.

El operario se coloca una bolsa de polietileno que le cubra la mano y el brazo, y con esa mano sostiene el extremo del recto y se retira el gancho, con la mano libre se embolsa el recto dando vuelta la bolsa. El operario debe lavarse las manos. Otro operario ata la bolsa y vuelve el recto hacia la cavidad en la carcasa.

Ligado de esófago

Utilizando un cuchillo previamente esterilizado se deja expuesto el esófago y se realiza una incisión con un cuchillo previamente esterilizado y se separa la tráquea del esófago.

Se lava y esteriliza el cuchillo y se coloca en la vaina. Se toma el tirabuzón, se introduce el esófago y se desliza a lo largo de éste hasta el final de forma de separarlo de la tráquea. Finalmente se aplica una ligadura o se ata. Se lava y esteriliza el tirabuzón, dejándolo luego en el soporte.

Eviscerado

Se procede a abrir la región abdominal con cuchillo en dirección al recto y se cortan los ligamentos de forma de desprender las vísceras verdes. Las mismas se reciben en las bandejas para tal fin. Se desprenden las vísceras rojas (hígado, corazón, y pulmones), las cuales se reciben en las bandejas correspondientes. Las

**Nuestro
Proceso de
Faena**

herramientas se lavan y esterilizan entre carcasas.

Lavado de medias reses

El agua del lavado se dirige de arriba hacia abajo con la finalidad de arrastrar coágulos de sangre que hayan quedado. Durante el procedimiento de lavado se debe articular el brazuelo.

Lavado de cabeza

Se introduce en la cavidad bucal y nasal el tripode para proceder al lavado. La lluvia se aplica en dirección de arriba hacia abajo para lavar el exterior de la cabeza.

PROCESO DE FAENAY DESOSADO DE OVINOS

Recepción

Los animales ingresan al frigorífico y son llevados al corral de recibo donde la Inspección veterinaria Oficial realiza la primera inspección ante-mortem, de acuerdo a lo establecido en la norma de referencia correspondiente. Se separan los muertos y moribundos. El camión va a la parte de lavado y desinfección y se le expide un certificado.

Corrales de descanso

Los animales sanos permanecen en el corral de espera con suficiente agua, por el período de descanso reglamentario. En estos corrales se realiza una segunda Inspección Veterinaria Ante-mortem.

Insensibilización

Los animales son conducidos de a uno a la zona de insensibilizado, se insensibiliza por medio de electrodos, con una corriente eléctrica suficiente para causar la insensibilización (400V y 1A). Posteriormente se cuelga de una de sus patas por una manea en la vía del degolladero.

**Nuestro
Proceso de
Faena**

Sangrado

En este puesto el operario utiliza dos cuchillos. Con un cuchillo previamente esterilizado corta el cuero desde la base del cuello hasta la mitad del mismo y con el otro procede al degüello (corte de los grandes vasos) y posterior desangrado.

Desollado

Una vez verificada la muerte del animal, se procede a cambiar a una roldana tipo A quedando el animal colgado de sus patas traseras, para comenzar con su cuereado, comenzando por la extremidad que queda libre, al finalizar esta operación se comienza a cuerear la segunda extremidad y se procede a colgar al animal de sus patas traseras.

Cuereado de los cuartos traseros

El operario debe lavarse las manos con agua y jabón, y enjuagar el cuchillo debajo del grifo del lavamanos. Se esteriliza la herramienta antes de proceder al corte del cuero desde el garrón hacia el recto.

Durante toda la operación de garreo, en cada contacto que tenga el cuchillo con el cuero, el garreador deberá lavar y esterilizar el cuchillo. Así mismo cada vez que el operario toque con sus manos el cuero deberá lavarse con agua y jabón.

Atado y embolsado del recto

Se engancha y separa el recto con un cuchillo, se embolsa y coloca precinto. El operario lava sus manos, enjuaga las herramientas y procede a esterilizarlas.

Cuereado del pecho

Se enganchan los miembros anteriores a una percha. Se esteriliza la herramienta para proceder al corte del cuero desde la base del cuello en dirección hacia el pecho y extremidades delanteras.

El operario lava sus manos con agua y jabón y esteriliza el cuchillo depositándolo en el soporte, luego se procede al apunado del pecho. Con una de sus manos el operario sostiene el cuero y con el puño de la otra mano desprende el cuero del

**Nuestro
Proceso de
Faena**

pecho, comenzando desde el frente hacia el centro y luego hacia un lateral.

Cuereado de quijadas

La herramienta es esterilizada para proceder al corte del cuero desde la base del cuello en dirección hacia una de las mandíbulas. Se comienza por cuerear una de las quijadas, separando el cuero con el cuchillo y sosteniéndolo con la mano libre.

El cuchillo se lava y esteriliza antes y después de usarlo, depositándolo finalmente en el soporte. Se procede de igual forma con la otra quijada.

Apunado

Se realiza el corte del cuero desde el pliegue de la babilla hasta el pecho. Para proceder al apunado, con una mano se sostiene el cuero y con el puño de la otra mano se desprende el cuero desde el pecho hacia uno de los matambres, se hace de igual forma con el otro frente. Al finalizar el operario debe lavar sus manos con agua y jabón, enjuagar y esterilizar la herramienta colocándola en el soporte.

Garreo de las manos

La herramienta se esteriliza y se comienza a desprender el cuero, se procede a descoyuntar. El operario lava sus manos con agua y jabón y enjuaga el cuchillo debajo del grifo del lavamanos. Esteriliza la herramienta y se coloca en el soporte.

Bajada del cuero

Se toma el cuero desde las patas traseras y se procede a bajarlo, luego se toma el cuero de las patas delanteras y se ata hacia atrás, rodeando el cuero que cae y se baja hasta desprenderlo totalmente. Se corta a la altura de la base de la cabeza.

Esófago

Se coloca el tirabuzón, dejando dentro el esófago y se procede a desprenderlo hacia arriba. Se ata en la porción media y se separa el esófago de la masa muscular. Se enjuaga el tirabuzón y se esteriliza, cuando no se utiliza se debe

**Nuestro
Proceso de
Faena**

colocar en el soporte.

Cuereado de cabeza

Se toma el cuero desde las quijadas y se procede a separarlo de la cabeza con el cuchillo. Se cortan el morro y las cuatro patas y se depositan en mesa para Inspección Veterinaria. Se corta la cabeza, se lava y se deposita en una bandeja para Inspección Veterinaria.

Eviscerado

Para proceder al eviscerado se realiza un corte en la zona abdominal. Las vísceras verdes se retiran hacia bandejas grandes de la mesa de vísceras verdes y las vísceras rojas se retiran hacia bandejas chicas de mesa de vísceras rojas donde son revisadas por la Inspección Veterinaria Oficial, luego pasan a la sección menudencias.

Son enviados al sector menudencias los músculos de quijada, lengua, corazón, hígado y riñón donde se limpian, clasifican y se acondicionan en envase primario, después son llevadas a cámara de refrigeración por 24 horas. Luego se realiza la congelación de la misma forma que los demás productos. Todas las vísceras no comestibles se desechan vía digestor.

Dressing

Se realiza un retoque de las carcasas donde se eliminan tejidos no deseables y posibles materiales extraños. Los operarios trabajan en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Posteriormente se pasa a la zona de lavado, en donde se aplica una lluvia dirigida de arriba hacia abajo, articulando los brazuelos durante la operativa de lavado.

Cámara de enfriado

Las carcasas ingresan al túnel de enfriado, donde permanecen por 24 horas hasta alcanzar temperaturas inferiores a 4 C.

DESOSADO

Durante toda la secuencia operacional se trabaja en condiciones de higiene

**Nuestro
Proceso de
Faena**

máxima, usando guantes y tapabocas los operarios. Las carcasas van ingresando a la sala, la cual mantiene una temperatura inferior a los 12 grados durante la jornada de trabajo.

Preparación de los cortes

Un operario con cuchillo previamente esterilizado, retira la carne del cuello, la acondiciona en canastos. Se comienza con el proceso de obtención de los cortes, los cuales son depositados en bandejas para su posterior prolijado y clasificación, se van enviando al sector de empaque primario. Además de los cortes de carne se obtiene grasa y trimming. También se eliminan coágulos y otros tejidos indeseables.

Envase primario

Cuando el producto a obtener son carcasas enteras, éstas son acondicionadas en una bolsa de polietileno cerrada y son debidamente etiquetadas.

Los cortes y subproductos que así lo requieran son empacados al vacío. Los demás son dispuestos en sus envases interfoliados o a granel.

Se utilizan bolsas y láminas de polietileno aptas para uso en alimentos como envase primario. Todos los cortes y subproductos obtenidos son debidamente etiquetadas.

Congelación

Las bolsas se acondicionan en canastos de plástico y éstos son colocados en carros transportados que son introducidos al túnel de congelado donde el producto permanece hasta alcanzar una temperatura inferior a -20 C.

Envase secundario

A continuación, son colocados en envases secundarios, cajas de cartón. Éstas se acondicionan en pallets y se mantienen en depósitos de frío a temperaturas inferiores a -18 C. Los pallets dentro del depósito son clasificados según el código de las fajas o bolsas. Se toma como criterio para liberar la mercadería:

**Nuestro
Proceso de
Faena**

“Lo primero que entra es lo primero que sale”. La vida útil de producto figura en la etiqueta.

Embarque

Toda salida de producto se hace bajo supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial, en transportes autorizados para dicho fin.

**Nuestro
Proceso de
Faena**