

0/H. 32287
S 13

02
44867

PROVINCIA DE SANTA CRUZ
CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Diagnóstico de las Plantas Faenadoras de Vacunos, Ovinos y Porcinos

Informe Final 06/05



Jorge Eduardo José Schiariti
Ingeniero Industrial

INDICE TEMÁTICO

| | | |
|------------------------|--------|----|
| 1. INTRODUCCIÓN | Página | 3 |
| 2. CONCLUSIÓN | Página | 6 |
| 3. RELEVAMIENTO | Página | 9 |
| 4. ANALISIS | Página | 17 |
| 5. COMENTARIO FINAL | Página | 21 |
| 6. ANEXO DOCUMENTACIÓN | Página | 24 |

1.-INTRODUCCION

1.- Introducción

Se han realizado sendos recorridos relevando los mataderos municipales existentes en la zona sur y en la zona norte de la provincia.

Se visitaron algunos emprendimientos privados y se brindó asesoramiento a emprendedores locales sobre el tema.

El recorrido comenzó, por la zona sur, en la ciudad de RIO TURBIO, siguió por GOBERNADOR GREGORES, COMANDANTE LUIS PIEDRABUENA, PUERTO DE SANTA CRUZ y PUERTO SAN JULIÁN.-

Se completó con el correspondiente a la zona norte que abarcó las localidades de LOS ANTIGUOS, PERITO MORENO, Gral. LAS HERAS, PICO TRUNCADO, CALETA OLIVIA y PUERTO DESEADO.

El sistema de trabajo consistió en coleccionar informaciones disponibles en las municipalidades, una charla previa con el Sr. Intendente de la localidad o funcionario que designara. Se siguió con una visita al matadero municipal de la localidad y luego, una visita al Sr. Intendente para dejar un comentario y ampliar la información mediante preguntas y observaciones sobre lo relevado, respecto a modalidades de trabajo y sistemas de operación de las plantas.

Existen tanto establecimientos operados por el municipio, que operan como dadores de servicio de faena por un arancel, como municipios que operan como proveedores de carnes, haciendo todo el ciclo industrial incluida la compra o provisión de los ganados a faenar.

La primera modalidad es la común en el norte y la segunda se encuentra en algunos municipios de sur.

En el capítulo 2. se expresan las conclusiones del trabajo, en forma resumida .

En el capítulo 3. del presente trabajo se realiza una breve descripción de los establecimientos visitados .

En el capítulo 4. se hacen los comentarios pertinentes a la comparación de los observado y lo legislado sobre la materia.

En el capítulo 5. se realizan los comentarios finales que amplían los conceptos brindados en el capítulo 2. **Conclusión** de forma de ampliar y justificar las conclusiones expresadas.

El capítulo 6. **ANEXO** consiste en la recopilación de la legislación aplicable a las plantas e la Provincia en razón de haber adherido a esta ley nacional en su oportunidad.-

Para facilitar la lectura y el acceso a la legislación se incluye en el **ANEXO** el contenido del Decreto 4238/68 incluyendo todas las modificaciones ocurridas en el mismo desde 1968. En este ANEXO hemos condensado lo específicamente relacionado con el tipo de establecimiento que nos ocupa, entresacando de los articulados aquellos que se aplican al tipo de establecimiento visitado, incluyendo los capítulos que deben cumplirse, cualquiera sea la índole del establecimiento . Esta información cuenta con subrayados propios de la publicación de la legislación y subrayados que se han realizado para mejor resaltar los aspectos que avalan las opiniones vertidas en el presente informe y que se indican con una llamada (1), como referencia, a fin de dejar en claro que no forma parte del original.

2.-CONCLUSIÓN

2-Conclusión

Los mataderos municipales visitados no difieren, conceptualmente, de los criterios vigentes treinta años atrás para matadero rurales, o mejor dicho, son la aplicación, de las faenas rurales, en un edificio que permite ampliar el número de unidades a sacrificar por día.- Las condiciones edilicias varían de una planta a otra pero esencialmente se verifican las mismas conductas o modos operativos..

Esta situación, la admitió la normativa nacional, **con carácter de excepción**, en aquellos lugares donde no se pudiera abastecer de carne a la población desde establecimientos de categoría sanitaria superior. (Ver 6,- **Anexo Mataderos rurales**).

Si hace años la excepción tenía sentido, ahora la situación no es la misma.

Los caminos pavimentados y las tecnologías usadas actualmente en el proceso de las carnes, permiten, en este momento, que las poblaciones que nos ocupan, estén abastecidas adecuadamente de carnes desde establecimientos con tránsito federal autorizado.

De lo observado, la realidad actual de la industria y la comercialización de carnes se concluye que no resulta conveniente, salvo casos particulares, realizar tareas de adecuación técnica y sanitaria sobre estos edificios, ya que su concepción está superada ampliamente por la realidad de la producción de carnes expresada en el Capítulo XXXI del Decreto 4238/68(agregado de 1998).**VER ANEXO.**

Resultará más sencillo y provechoso plantearse el faenamiento y refrigeración de carnes de manera integral, o aprovechar, instalaciones de cámaras frigoríficas, existentes, para asegurar el abastecimiento de carnes de la población y regular sus precios.

De los contactos con autoridades y ganaderos, queda la sensación que se aboga por la existencia de mataderos locales, municipales , como una manera de luchar contra el abigeato, ya que se supone que éste delito será más controlable si existen establecimientos faenadores locales con sus controles administrativos.

Esto significa, a nuestro criterio, una confusión de medios con objetivos. Primero porque, los mataderos municipales existen y el abigeato también, y el segundo porque, si las condiciones de trabajo y control son las mismas que las de la faena

clandestina, no existe, conceptualmente, el instrumento de control ni el poder de policía, menos aún, la posibilidad de una elección del consumidor entre carne de sanidad certificada y carne de inocuidad dudosa.

Esto sería , a nuestro entender, la única forma de limitar esas faenas clandestinas, que el consumidor sepa que una carne bien procesada y con garantía de inocuidad, puede costarle algo más pero le asegura la sanidad y le previene futuros problemas de salud (hidatidosis, y cualquier tipo de ETA, enfermedad transmitida por alimentos)

Sobretudo que, a nuestro entender, el bien a preservar es la salud pública y sólo como consecuencia de esta actitud se pueden generar conciencia e instrumentos de control válidos para luchar contra el abigeato.

En varias localidades visitadas se verificó la existencia de cámaras frigoríficas no utilizadas y con necesidades de reparación (Ver Capítulo 3)

El problema más grave de los mataderos visitados no está, solamente, en los locales de faena sino en su infraestructura de servicios y en la cultura de la organización.

Faltan, además, las facilidades para llevar a cabo las tareas según la Buenas Prácticas de Fabricación (Ver Capítulo XXXI en 6.Anexo) y los Controles Profesionales idóneos que aseguren la inocuidad del producto.

Obtener ese tipo de funcionamiento obligará a realizar inversiones y a contratar personal profesional responsable. Esto será de difícil recupero si no aumentan los volúmenes de producción o no se rediseñan las áreas de influencia o provisión a atender desde cada planta, cerrando las irreuperables.

Por considerarse un servicio público, ya que se trata de mataderos municipales, será una alternativa realizar la inversión a fondo perdido, ya que los volúmenes de faena actuales harán poco o nada rentable la inversión.

Para ello, se justificará realizar en cada caso un estudio de adecuación sanitaria mínima, para satisfacer, conceptualmente, las exigencias de instalación, compatibles con una producción de carne de calidad sanitaria controlada, manteniendo la categorización de Mataderos Rurales, a pesar de la excepcionalidad.-

Aunque esto no satisfaga plenamente las normas vigentes en la materia, será un importante avance en la sanidad de los productos y una justificación de su existencia como matadero.

O bien, definir Mataderos Zonales con tráfico interprovincial, sobre la base de las plantas en mejores condiciones de acceder a esta condición.

3.-RELEVAMIENTO

3. Relevamiento

3.1. Matadero Municipal de RIO TURBIO:

Se trata de un edificio de mampostería con techo de chapa galvanizada y cielorraso, seguramente adicionado posteriormente, de chapa que no está completo ni sano. No tiene instalaciones de agua a 45° C ni agua a 82° C, ni cuenta con lavamanos ni esterilizadores en los lugares de trabajo.

Sus efluentes vuelcan al río sin tratamiento primario, ni secundario.

Faenan actualmente las tres especies. La faena de vacunos y porcinos usan la misma superficie, salvo en el depilado del cerdo para el que se cuenta con un local adyacente, precario, provisto de tres recipientes con quemadores a gas, para calentar agua y una mesa para colocar el cerdo. Luego de su sangrado se lo depila usando el agua que se calienta en este sector. Una vez depilado reingresa al circuito del vacuno.

Dado que ambas faenas sólo cuentan con un guinche eléctrico, es posible suponer que el cerdo es arrastrado entre la posición de "volteo" y el depilado, a la ida, a la vuelta o en ambos casos, ya que si bien pueden usar el guinche para aliviar la tarea, sólo es posible encarrilar la res en posición vertical.

Cuenta con cajón de volteo para el vacuno, y se lo cuerea usando, a modo de catre, la canaleta del piso que sin la rejilla permite fijar al animal. Luego usan el guinche para terminar el cuereado y encarrilar la carcasa. El despanzado se realiza sobre una zorra. Es fácil suponer que no se separan vísceras, ya que es la única, salvo que haya vísceras, las verdes, que directamente se tiren al piso.

La planta estaba inactiva en el momento de la visita por lo que alguna de las observaciones pueden no ser exactas,. A juzgar por las instalaciones disponibles, pueden ser las operaciones distintas a la descripción, pero, con igual grado de precariedad. Hay un local, abandonado, donde se nos dijo que en otra época se limpiaban los mondongos. Había algún mondongo lavado colgado, por lo que puede suponerse que se lava en el piso o colgado en la playa de faena.

Las reses vacunas se cortan por mitades con una antigua sierra eléctrica marca Abreu.

Según el encargado las reses se entregan con el “completo”, es decir con sus vísceras comestibles, o achuras, al propietario de la carne o usuario de los servicios.

Nos permitimos dudar sobre esto ya que había en el oreo 10 medias reses(5 animales) y no había más de tres mondongos colgados, uno sobre otro, y tres cabezas, con lengua sobre una mesa. Alguna medias reses no tenían entraña, estaban con los rabos y riñones. Algún riñón estaba incompleto.

No se apreció la inspección de ningún ganglio ni la inspección de la cabeza ya que sus maceteros estaban enteros.

Los ovinos se faenan en otra línea que tiene su riel más bajo para permitir el trabajo del operario parado sobre el piso. El degüello se realiza sobre una mesa colocando, patas para arriba varios animales, uno junto a otro. Cuelgan de las manos para trabajar el pecho y las verijas. La bajada del cuero se hace sobre riel. Se supone, para las vísceras, la misma operación que para el vacuno y porcino, ya descrita. El oreo está separado de la faena por un panel de chapa galvanizada y tiene una puerta que lo comunica con la carga de camiones.

Debajo del riel existe una única canaleta, en el piso de 30cm de ancho con rejilla, que recoge los líquidos sin separar los verde de los rojos.

Los corrales son precarios, sin pavimento. No hay lavado previo a la faena de vacunos ni porcinos como instalación fija.

No existe Sala de Necropsia ni Digestor. En el municipio se nos informó de la compra de un digestor a instalar en el matadero, con la colaboración de una procesadora de liebres, próxima al matadero, que usaría este elemento para desnaturalizar el material de su proceso.

El afluente es agua de pozo sin clorinar.

Los efluentes van directamente al río y se encontró a dos personas, fuera del predio, “pescando”, con ganchos metálicos, del canal de salida de efluentes elementos que depositaban en el baúl de un auto. Tal vez desperdicios o partes que se escurren por los desagües al despanzar.

Los vestuarios son precarios y no están limpios.

La limpieza de la planta se hace, después de la faena, con agua fría solamente . No se observó el uso de detergentes. Esto explica que los locales estuvieran,

aparentemente limpios, sin sólidos, pero con grasa rancia en soportes y elementos fijos.

No hay elementos de valor a rescatar, salvo el predio, los rieles, y las sierras de medias reses, antiguas pero rescatables.

3.2. Matadero para vacunos privado en construcción en RIO TURBIO

Se visitó, a pedido del propietario, un matadero instalado sin terminar, para vacunos. El edificio es de mampostería, con revestimiento en sus paredes interiores y con una concepción similar a la correspondiente a mataderos rurales, con faena colgada, es decir, sin catre de cuereado. Los interesados no contaban con planos de instalación detallados aunque habían comprado el proyecto y alguna instalaciones, de buena manufactura, en acero inoxidable. Tienen instalado el cajón de noqueo y los rieles de manea y de roldana, con un guinche para el cambio de pata. El edificio cambia de altura de los rieles de manera abrupta, poniendo en riesgo la operación para animales de buen porte. Tienen artefactos para lavamanos y esterilización y las salas para procesar vísceras, con revestimientos y a medio instalar. No se pudo verificar la existencia de canales separados para las aguas servidas rojas y verdes. No se pudo verificar la existencia de un proyecto de tratamiento de efluentes. No se verificó la existencia de la sala de Necropsia y se supone, por el trazado del riel que hay una salida de material decomisado hacia fuera del local de playa. Esta instalación, con ajustes, podría reemplazar, con ventaja, la faena de vacunos del matadero municipal, facilitando el control sanitario y un proceso con BPM. Su ubicación es muy próxima al río, la prevención del derrame de aguas servidas y líquidos de los corrales es un riesgo a tener en cuenta por lo que el tratamiento de efluentes es un tema importante a implementar.

3.3. Matadero Municipal de Puerto de Santa Cruz

Se trata de un local para faena de ovinos, que alguna vez tuvo un diseño al uso en ese momento, hoy superado. Sin embargo, con las instalaciones existentes, si las usaran, podrían hacer mejor la tarea que lo que hacen actualmente. Debe decirse que, seguramente, necesitará más personal o más tiempo, por lo que es posible que su uso, simplificado, responda a la baja faena actual. Esto va en desmedro de las BPM.