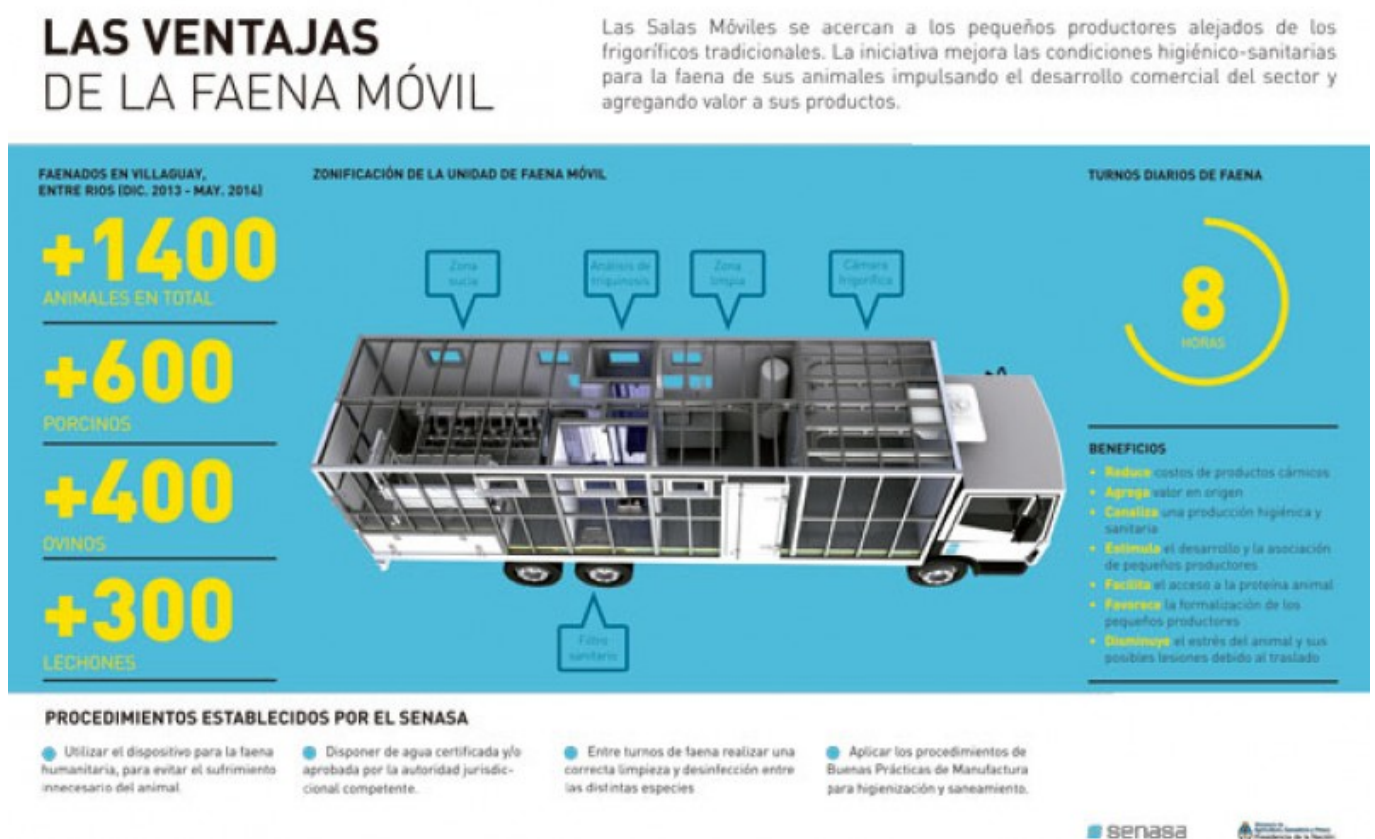


[Inicio](#) > Salas de faena móvil: una solución innovadora para acercar alimentos inocuos a la comunidad



A +A

14-07-28-infografia.jpg



[1]

31/07/2014 - Impulsado por el Senasa, el proyecto colabora con aquellos productores pequeños con dificultades para acceder a los frigoríficos tradicionales, mejorando su desarrollo productivo y las condiciones sanitarias para la faena de sus animales, agregando valor en origen y facilitando la comercialización.

Tradicionalmente, la faena de los animales realizada por pequeños productores, implica un acontecimiento familiar muy significativo. Se compartía el proceso en la elaboración de los alimentos que comenzaba desde la cría del animal, su faena, hasta su cocción directa o la producción de embutidos.

A pesar del crecimiento y la industrialización de la cadena agroalimentaria, la pequeña producción local continúa siendo un sector importante en la Argentina.

Uno de los problemas sanitarios y comerciales principales que afrontan los pequeños productores de las denominadas especies menores como cabritos, corderos o lechones en nuestro país es la imposibilidad de contar con mataderos cercanos debidamente habilitados que les permitan faenar su producción en condiciones sanitarias adecuadas.

A ello se agrega que la diversificación geográfica de este tipo de productores y el escaso volumen por explotación, dificultan el envío de sus animales a un matadero habilitado o incluso la [instalación](#) [2] de mataderos o frigoríficos que permitan resolver la situación.

En el marco del apoyo que brinda el Estado Nacional al desarrollo de los productores pequeños y a la producción de agroalimentos inocuos para la población, desde el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación se consideró la problemática indicada impulsando mataderos móviles a punto fijo para abastecimiento local, que preste sus servicios de faena en distintas zonas.

Entre diciembre de 2013 y mayo de 2014 la Sala de faena móvil [instalada](#) [3] en Villaguay, Entre Ríos, faenó más de 1400 animales entre porcinos, ovinos y lechones. Por su parte, las gobernaciones de Chaco, Formosa, Catamarca y La Rioja ya solicitaron la provisión de una sala de este tipo a través de convenios firmados en el marco del Programa de Desarrollo de Economías Regionales.

La iniciativa, surgida en la Secretaría de Desarrollo Rural, con el asesoramiento del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), encuentra antecedentes similares en países como Suecia, Noruega, Estados Unidos e Italia.

“La creación de esta nueva categoría de frigoríficos asegura mejores condiciones higiénico-sanitarias, responde a las demandas de algunas regiones que, por lejanía a los centros de distribución, no tenían acceso a la proteína animal en forma fluida y a un costo accesible y está acorde con los lineamientos estratégicos que nos ha dado el ministro Carlos Casamiquela”, explica Luis Carné, vicepresidente del Senasa.

Este sistema, además, es un estímulo para el desarrollo de las capacidades a nivel municipal, la asociación y organización de los pequeños productores y a la vez, disminuye el estrés del animal, al evitar su traslado a grandes distancias, lo que repercute en la obtención de un producto de mejor calidad.

El módulo cuenta con una cámara de frío para que los productores puedan acopiar e identificar cada ejemplar con su sello característico para poder después comercializarlos de manera conjunta o individualmente con la garantía de contar con productos aptos para la venta y consumo.

Asimismo, al acceder a este servicio, el productor se vincula automáticamente con el Registro Nacional de Agricultura Familiar y con el monotributo social agropecuario para que puedan comercializar su producción y emitir factura.

Se las denomina Salas de faena móvil de “punto fijo” porque es necesario que en cada lugar en donde se [instalen](#) [4] temporalmente, los municipios asuman el compromiso de tratar los efluentes que derivan del proceso.

“La Sala de faena móvil en punto fijo para abastecimiento local, mejora las condiciones de faena a pequeña escala posibilitando el aumento de su capacidad en regiones aisladas geográficamente, donde la infraestructura no existe o no se encuentra en condiciones de uso, constituyendo las estructuras modulares la herramienta apropiada para estos casos”, señala el director del Centro Regional Entre Ríos del Senasa, Carlos Zurbriggen.

El primer ejemplar de este tipo construido se destinó a la ciudad de Villaguay, ubicada en la zona centro norte de la provincia de Entre Ríos, y beneficia a 44 productores integrantes de la cooperativa PROCEVI. “Estos pequeños productores lograron canalizar su producción en forma adecuada, accediendo a una faena que tiene en cuenta las prácticas de higiene sanitaria y reduciendo sus costos agregando valor en origen. La totalidad de esta producción se destina a abastecer a los consumidores de Villaguay”, indica Néstor Micheloud, coordinador temático de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del citado Centro Regional del Senasa.

En todos los casos, los beneficiarios del sistema deben gestionar e implementar permisos y habilitaciones correspondientes para la cría y venta de animales y carnes, así como también, las habilitaciones municipales, provinciales y/o nacionales para la operación del mencionado sistema.

La categoría “Sala de faena móvil” se destacó entre los proyectos presentados en el premio “Innovación tecnológica”, de la Red Innovagro, obteniendo el primer lugar. El Premio de esta Red, que cuenta con 71 miembros del sector público y privado en 16 países iberoamericanos, promueve la cultura de la innovación en el sector agroalimentario.

Características

La construcción de Salas de faena móvil está normada por el Senasa. El organismo también estableció los procedimientos operativos en general y de limpieza y desinfección que deben realizarse entre la faena de animales de distintas especies. Asimismo determinó que las salas de faena realizarán turnos de ocho horas de procesamiento como máximo, y que no se realicen faenas de distintas especies sin mediar procedimientos de limpieza y desinfección aplicando las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), mediante el trabajo de tres operarios y un veterinario que faenen de 30 a 50 cabras y cerdos por cada turno de 8 horas.

Estructura

La unidad de faena móvil contiene, en una misma estructura, todos los servicios y componentes necesarios para garantizar un proceso de faena completo e inocuo. La infraestructura fija necesaria, en los sitios de operación de la unidad de faena móvil, incorpora todos los servicios para que pueda operar cumpliendo con la reglamentación vigente del Senasa.

Todos los equipos individuales que componen el sistema están diseñados según los requerimientos y recomendaciones sanitarias. Se cuenta con brete de noqueo, escaldadora peladora de cerdos, rieladura con accesorios, equipos sanitarios, mesas, etc.

Los procesos se realizan utilizando aire comprimido y el calentamiento del agua es por resistencias eléctricas.

Los módulos están divididos en tres áreas: zona sucia, intermedia y limpia, y en cada uno de ellos se debe garantizar que no haya contaminación. Si bien se trata de aprovechar todos los desechos, los efluentes que no se utilizan se almacenan en tanques con capacidad calculada en función de la capacidad de faena autorizada, para luego ser tratados convenientemente.

Las carcasas, canales y las vísceras de los animales faenados son ingresados a una cámara frigorífica donde se las mantienen hasta el momento de la comercialización.

A ello se agrega una infraestructura fija compuesta por corrales de descanso, agua potable, suministro de energía eléctrica e [instalaciones](#) [5] para disposición y tratamiento de efluentes.

Operatividad

El personal que trabaja en la Sala de faena móvil ingresa por la parte trasera al área sucia y luego de su paso obligatorio por el filtro sanitario, accede al área limpia.

En tanto, el ingreso del animal se realiza por una puerta-guillotina trasera, a la cual se le acopla una rampa, y el despacho de las reses faenadas se realiza por la puerta lateral del área limpia.

Las salas destinadas a ganado porcino cuentan con un sector para la realización del examen de triquinosis por digestión enzimática o en su defecto enviar las muestras a un laboratorio oficial.

De esta forma, el Estado nacional, juntamente con los gobiernos provinciales y los municipios, continúan impulsando acciones para apoyar el desarrollo de los productores pequeños y propiciar agroalimentos inocuos para los consumidores de la Argentina.

 [14-07-28_infografia.pdf](#) [6]

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/infografias/salas-de-faena-movil-una-solucion-innovadora-para-acercar-alimentos-inocuos-la-comunidad>

Enlaces

[1] <http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/infografias/14-07-28-infografia.jpg>

[2]

<http://viejaweb.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1850&ino=0&io=28156#8822>

6047

[3]

<http://viejaweb.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1850&ino=0&io=28156#41395461>

[4]

<http://viejaweb.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1850&ino=0&io=28156#23401163>

[5]

<http://viejaweb.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=1850&ino=0&io=28156#83055742>

[6] http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/infografias/14-07-28_infografia.pdf