

INFORME TECNICO

Med. Vet. Anabel Soulés (1); Med. Vet. Francisco J. Milicevic (2); Paulo A. Cherbiy (3); Liliana E. Meza (3); Oscar H. Funes (3); Claudio A. Bahamonde (3); María Soledad Guix (3).

- (1) Supervisora de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria SENASA. Río Gallegos, Santa Cruz.
- (2) AER Río Gallegos, EEA INTA Santa Cruz.
- (3) Técnico del Servicio de Inspección Veterinaria SENASA. Río Gallegos, Santa Cruz.

FAENA DE GUANACOS OCTUBRE 2017

En Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, en el mes de Octubre de 2017 se realizó en el Establecimiento Oficial N° 2553, Frigorífico Faimal i S.A., la faena de guanaco como pieza de caza mayor silvestre en el marco de la Resolución N° 711-E/2017 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable.

Durante los días 19 y 23 se procedió a la caza de los 200 animales totales en la Estancia Cóndor, RENSPA N° 19.003.0.00039/00, luego de finalizada cada jornada las piezas fueron enviados a la planta frigorífica mediante camión térmico refrigerado habilitado; en ambos casos amparados por guías de tránsito otorgadas por la Dirección de Fauna Silvestre del Consejo Agrario Provincial N° 3235 y N°3236.



Identificación

El día 20 ingresaron 100 piezas para la faena y la empresa procedió a la identificación mediante el número de tropa N° 2001. Las 100 piezas ingresadas el día 24 se identificaron con el número de tropa N° 2002.

Se confecciono la "Planilla de Existencia de Piezas de Caza Silvestres y Faena" (PLANILLA N°1, adjunta) en donde se registra N° de tropa, fecha de arribo, N° de Guía, RENSPA de Origen, cantidad de piezas recibidas y cantidad de piezas aptas para la faena.

Control sanitario de ingreso

La totalidad de las piezas de caza fueron evisceradas en el campo, e identificadas individualmente en el lugar de origen por personal de Fauna de la Provincia mediante un precinto numerado.

Al momento del ingreso a la playa de faena se realizó:

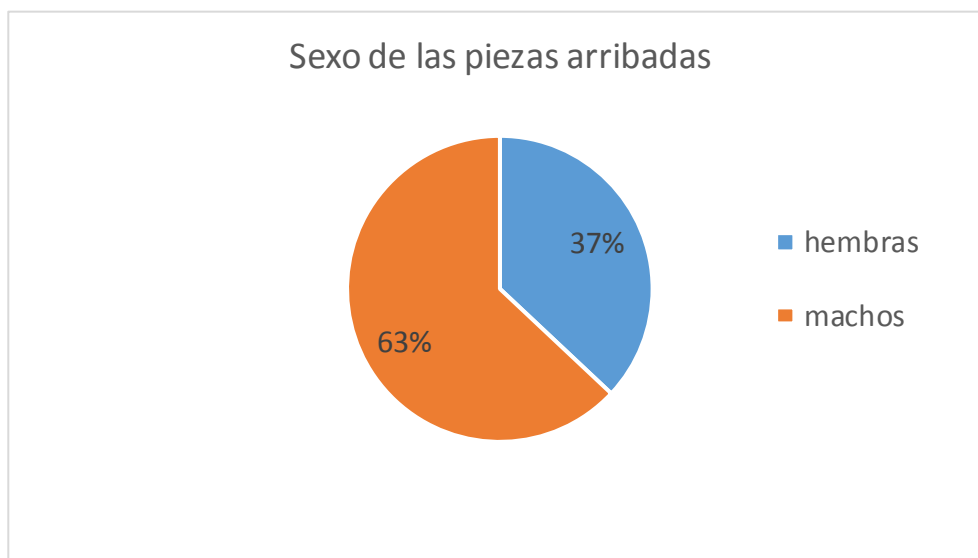
- Una inspección por parte del personal del área de Sanidad Animal de SENASA, que constó de un examen visual para detección de ectoparásitos y hallazgos en general.
- Una inspección por personal de la Dirección de Fauna de la provincia.
- Una inspección por parte del Servicio Inspección Veterinaria (SIV) donde se determinó el estado general de la pieza, su aptitud para su proceso, se registró número de precinto identificatorio, sexo y edad aproximada por cronología dentaria, ver foto N°1.



Foto N°1, muestreo SIV

Caracterización de las piezas arribadas

FECHA	CANTIDAD	SEXO
20/10/2017	36	hembras
	64	macho
24/10/2017	38	hembras
	62	macho
Total	74	hembras
	126	macho
Porcentaje	37%	hembras
	63%	macho



FECHA	CANTIDAD	EDAD
20/10/2017	73	adulto
	27	juvenil
24/10/2017	63	adulto
	37	juvenil
Total	136	adulto
	64	juvenil
Porcentaje	68%	adulto
	32%	juvenil



Procedimiento de faena

Los animales son enganchados en la noria de los miembros anteriores y posteriormente se cuelgan también de un miembro posterior quedando las piezas suspendidas en decúbito dorsal.

Se procede al cuereado de pata y muslo posterior derecho y luego el izquierdo. Se retira el precinto y se descarta en un recipiente para tal fin.

En el tren anterior se realiza una incisión desde el miembro izquierdo, a través del cuello concluyendo en la mandíbula; posteriormente se ejecuta igual acción en el miembro derecho dando inicio al cuereado de manos, paleta y cuello mediante desolladora neumática Jarvis®.

Continuando con el cuereado se incide con el cuchillo de tal manera que va siguiendo la forma anatómica del pecho hasta donde termina la apófisis xifoides, y se extiende la apertura del cuero hacia los flancos.

Se utiliza la incisión realizada para el eviscerado, en la línea media del cuero (desde el esternón hasta la zona prepúbica), donde el operario toma el cuero del lado derecho y tracciona con la mano izquierda; para luego sí empuñar con la mano derecha. Otro operario realiza igual procedimiento pero del lado izquierdo.

Se descuelgan mediante el corte en la zona del tarso desprendiéndose las extremidades, para luego sí proceder al aserrado del pecho; y avanzar con el cuereado del dorso y lomo mediante tracción manual.

En la bajadora de cueros finaliza el desollado completo, retirándose el mismo de la playa de faena mediante cinta transportadora de cueros.

Previo al cambio de noria se desarticula el cuello en la unión de la vértebra C7 y la vértebra T1, y se coloca atado con un hilo a modo de medio lazo en el gancho próximo posterior de la noria en conjunto con la cabeza.

Una vez finalizada ésta maniobra se coloca una palomita o percha en los miembros posteriores para realizar el cambio de noria y el corte de los miembros anteriores a la altura de los carpos.

Luego se inspeccionan las cavidades torácica y abdominal para extraer las vísceras rojas o partes de las mismas y se procede a realizar la inspección post mortem de las de las carcasas por parte de personal del S.I.V.

Se realiza emprolijado o dressing, lavado, pesado, etiquetado individual y sellado sanitario de la carcasa (Foto N°2 y 3).



Foto N°2 y 3 sellado sanitario de las carcasas

Decomisos

Durante la inspección post mortem de ambas faenas, el SIV decomisó 20 carcasas. Los motivos principalmente fueron el mal estado de las piezas en cuanto a características organolépticas (aspecto y olor) y los daños producto de los impactos de bala.

Producción de faena

El día 20-10-2017 se elaboraron 90 carcasas con 4132,0 kg

El día 24-10-2017 se elaboraron 90 carcasas con 4316,7 kg

Los datos fueron registrados en la "Planilla de Producción de Carcasas para UE y otros Destinos. Ciclo I" PLANILLA N°2 adjunta.

Las carcasas fueron enviadas mediante riel aéreo hasta el sector de oreo.

Producción de despostada

El día 23-10-2017 mediante riel se trasladaron al sector de despostada, en donde al ingreso se registró el código de barras de las etiquetas de las carcasas. Ingresaron a la despostada las 90 carcasas con 4132 kg y se elaboraron un total de 2187,51 kg de cortes principalmente sin hueso (SH) (rendimiento 52,9 %).

CORTES PRODUCIDOS	CAJAS	KILOS
BIFE SH	10	202,09
MANUFACTURA SH	6	149,62
CUADRIL SH	5	95,48
LOMO SH	1	16,52
GARRON MANUFACTURA SH	9	171,9
PALETA SH	19	401,94
PIERNA SH	37	773,55
SAUTE MANUFACTURA SH	10	226,02
TIRA DE ASADO CH	8	150,39
TOTAL	105	2187,51

El día 25-10-2017 ingresaron a la despostada las 90 carcasas restantes con 4316,7 kg y se elaboraron en total 2161,14 kg de cortes SH (rendimiento 50,1 %).

CORTES PRODUCIDOS	CAJAS	KILOS
BIFE SH	12	213,51
MANUFACTURA SH	13	310,16
CUADRIL SH	6	109,82
LOMO SH	1	17,43
GARRON MANUFACTURA SH	10	193,2
PALETA SH	18	353,2
PIERNA SH	37	724,36
SAUTE MANUFACTURA SH	11	239,46
TOTAL	108	2161,14

Los datos se registraron en la Planilla de "Ingreso y Producción obtenida por Lote de carcasas/ piezas para la Unión Europea y otros Destinos de Despostada". PLANILLA N° 3 adjunta.

Los cortes fueron rotulados, envasados al vacío y llevados a túneles para su congelado y posterior depósito (Fotos 4 y Foto 5).



Foto N°4, pierna



Foto N°5, lomo

Análisis bacteriológicos de superficie de carcasa

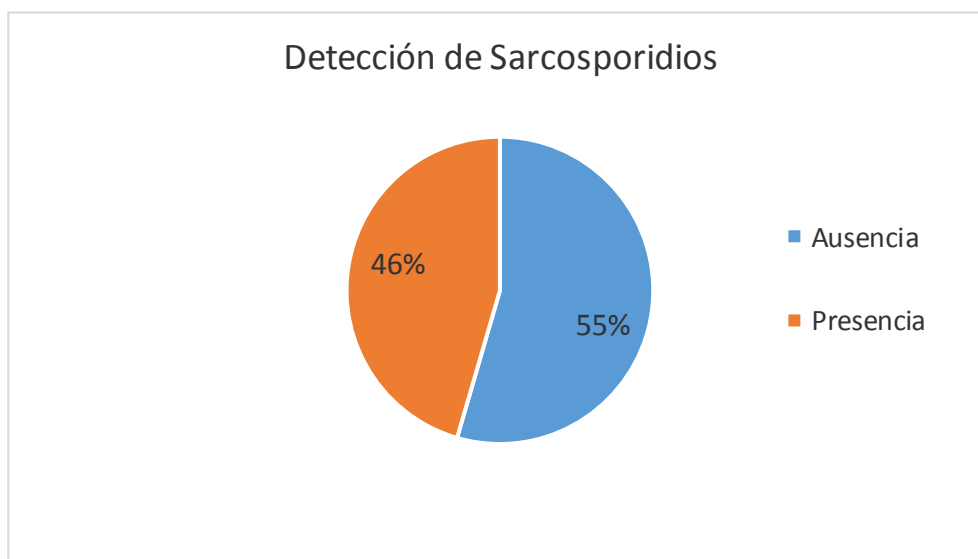
El día 24-10-2017 se realizaron 5 muestreos de esponjado de superficie de carcasa para ser enviados al Laboratorio Zormex S.A. para su análisis, los que arrojaron como resultados:

Determinación	Método analítico	Resultado media logarítmica	Fase en la que se aplica el criterio
Recuento total de aerobios	ISO 4833:2003	1,818 log/sup muestreada	Canales después de su faenado
Recuento de enterobacterias	ISO 21528-2:2004	1,288 log/sup muestreada	Canales después de su faenado

Sarcosporidio

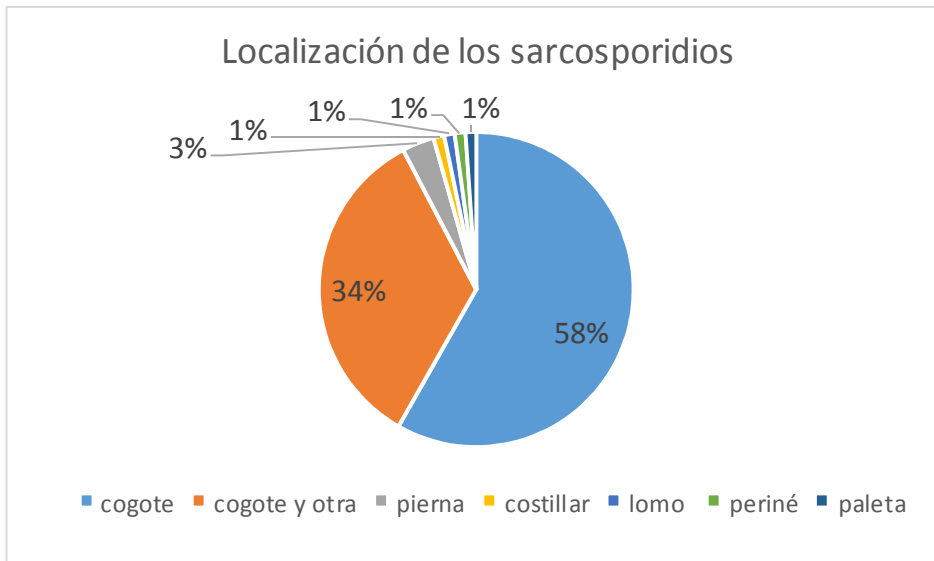
Se realizó la inspección visual detectando los hallazgos de Sarcosporidio, determinando presencia/ausencia y localización de dichos hallazgos.

Día de faena	Total carcasas	Ausencia	Presencia
20	100	58	42
24	100	51	49
	200	109 (55%)	91 (46%)



Localización de los hallazgos de sarcosporidios

Ubicación	Cantidad	Porcentaje
cogote	53	58%
cogote y otra	31	34%
pierna	3	3%
costillar	2	1%
lomo	2	1%
periné	1	1%
paleta	1	1%



Certificación

Los cortes envasados al vacío y congelados fueron certificados con Sistema Integrado de Gestión de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SIGCER), sistema de certificación electrónica de SENASA.



Cant.	Descripción	Unidad	Peso Neto	Peso Bruto	Uso
1	CORTE DE SUJINATO CONGELADO SIN HUESO - PERSENA	kg	20.000	21.000	kg
1	TOTAL		20.000	21.000	kg

Este documento es válido por 1 día.

WILDERMAN
 Director de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
 Río Gallegos, 26 de Julio 2017
 CP 9500, Santa Cruz

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
 Regional Patagonia Sur
 Coordinación Temática de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.
 Supervisión de Área- España
 asoules@senasa.gov.ar



PLANILLA N°1

FRIGORIFICO FAIMALI S.A.
 Avde. Alnte. Brown 1902
 Tel./Fax: (54) 2966 - 429109 / 420099 / 422367
 (9400) Río Gallegos - Santa Cruz - Argentina
 info@frigofaimali.com / www.frigofaimali.com

ESPECIE	GUANACO
FECHA	00/00/2000
PLANILLA	00000

Planilla de Existencia de Piezas de Caza Silvestres							Ingreso a Faena					
NUMERO DE TROPA/LOTE	FECHA DE ARRIBO	Nº DE GUIA	PROCEDENCIA		RENSPA	CANTIDAD DE ANIMALES	NUMERO DE TROPA/LOTE	FAENADO	REMANENTE	DESTINO	OBSERVACIONES	
			PART	PROV.								
						TOTAL:	000	TOTAL:	000	000		

 FIRMA Y ACLARACIÓN DEL RESPONSABLE

PLANILLA N° 3

Fecha: 00/00/2000

Planilla N° 000000

La presente planilla reviste el carácter de **Declaración Jurada** y está sujeta al Artículo 293 Primera Parte del Código Penal.

**Producción obtenida por Lote de carcasas/piezas para la
 Unión EUROPEA - OTROS DESTINOS
 (Establecimiento Ciclo I y II). Especie: Guanaco**

<i>Tropa/Lote</i>	<i>RENSPA</i>	<i>Canales Ingresadas aptas por SIV</i>	<i>Kilos Ingresadas aptas por SIV</i>	<i>Estado Lote</i>
	TOTAL	00	0000.0	

LOTE de CORTES N°

Tipo De Corte C/H y S/H	Cajas transferidas		Cantidad de Cajas que Se completaron	Peso Neto promedio de las Cajas	Peso Neto Total	Destino	Cajas a completar (Kilos Netos)
	Kgs. Netos	Lote					
TOTAL			000		00000.0		

Fajas de Seguridad UE / OD:

			Numeración	
	Cantidad	Serie	Desde	Hasta
Solicitadas				
Utilizadas				
Rotas				
Devueltas				
Total				

 Firma y aclaración del SIV en caso de auditoría.

 Firma y Aclaración del Responsable