

DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE FAENA Y DESOSADO DE ÑANDÚ

Ingreso de ñandúes

Estos animales son trasladados a la planta, en vehículos apropiados, procedentes de los lugares de cría y depósitos de ellos.

La carga y traslado de estos animales, por razones propias de la especie en cuestión y los cambios de ambientales a que son sometidos, obliga a tomar las precauciones que aseguren la mayor tranquilidad en cuanto a su manejo y depósito a la espera de la faena.

Por los corredores de los corrales son “arreados” hasta el corral de manejos de los ovinos.

Noqueo e izado de ñandú

Las aves son noqueadas mediante una descarga eléctrica y posteriormente maneadas por sus patas e izadas hasta el riel de ingreso y sangría.

Sangría

La sangría se realiza mediante un corte a nivel del cuello (cogote) en su inserción con la cabeza. El corte secciona el paquete arterio venoso carotideo permitiendo la expulsión de la sangre.

Garreo

Completado el sangrado se procede al garreo de la piel desde la articulación metatarso tibial hasta la tibio femoral. A nivel de la articulación tibio metatarsiana se procede a la desarticulación sobre la región metatarsiana y su separación.

Cuereo y desprendimiento de cloaca e hígado

Suspendido el animal de la noria de apuñado se procede al cuereo y desprendimiento de la cloaca, la cual será introducida en una bolsa de polietileno (de un solo uso) y se procederá a su atado.

Corte longitudinal del cuero

La operación que sigue consiste en un corte de la piel, realizado en la región media antero inferior del cuello (cogote), que continuándose por la línea media inferior de la pechuga y la región abdominal se unirá al corte ya realizado para el desprendimiento de la cloaca. Desde este corte, en la región media de las entrepiernas, se realiza otro de la piel sobre la zona central del muslo y hasta su encuentro con la región de la articulación tibiometatarsiana. Este corte en todo su desarrollo tiene la forma de una Y.

En la operación siguiente se procede a la desarticulación y corte de piel de las alas a nivel de la articulación cubito-radio-humeral. Este segmento del ala es retirado y colocado en un recipiente. En esta operación se procede al cuereo de la piel que recubre el cuello.

Haciendo uso de los cortes ya realizados se procede al cuereo y despegado del cuero que recubre las regiones superior, laterales y posteriores de los muslos y lomos. De esta operación se obtiene un colgajo de piel y plumas que permite revertirse sobre si mismo (cuero y plumas) por lo que se evita el contacto con la carne de la carcasa.

Posteriormente se hace la desarticulación definitiva de la cabeza a la altura de la articulación atlas axial. La cabeza es colocada en un recipiente.

Seguidamente se desprende totalmente la piel con plumas de la carcasa incluida la del cuello. Esta operación es realizada frente al sector de salida actual de cueros, lo que permitirá un retiro rápido de la piel y plumas del local de faena. En este mismo lugar se procederá al atado de esófago.

Eviscerado

En la evisceración se retiran en primera instancia las vísceras abdominales (verdes), estómago glandular, molleja, intestino, riñones y en caso de los machos los testículos. Luego se retiran las vísceras torácicas, corazón, pulmones, sacos aéreos. Estas vísceras son colocadas para su inspección en las bandejas.

Dressing

Inmediatamente se lavan las carcasas con abundante agua, disponiéndose las duchas en dirección de arriba hacia abajo, como forma de abarcar toda la masa muscular y ósea; arrastrando restos de coágulos, sangre y algún pelo que haya quedado de la operativa anterior.

Las carcasas se trasladan a la cámara de enfriado, donde permanecen hasta que se alcance la temperatura de 4°C como máximo en las partes más profundas de la carcasa (muslo y pechuga)

Las actividades de desosado, en caso necesario por las demandas de los mercados, dependerá del tipo de corte que sea necesario realizar.

Los productos congelados y debidamente empacados se transportan al depósito, donde permanecerán hasta su venta.

La empresa cuenta para la operativa mencionada con los servicios de apoyo existentes habilitados por el MGAP.

Las instalaciones y equipos son tratadas de acuerdo al Manual SSOP (Procedimientos Operacionales) de la Empresa.