

MANEJO DE CANALES PORCINAS Y CARNE DE CERDO ANTE RESTRICCIONES DE MOVILIDAD




Asociación
porkcolombia[®]
FONDO NACIONAL DE LA PORCICULTURA



Introducción

Ante las restricciones de movilidad por las situaciones de orden público a nivel nacional, los vehículos que transportan canales porcinas y/o cortes de carne de cerdo para distribución a plantas de desposte (canales), acondicionadores (postas industriales) y expendios de carne (canales y cortes), se han visto afectados al no poder pasar por las vías que se encuentran bloqueadas por el paro nacional; así los productos (carne de cerdo) que son considerados de alto riesgo, no llegan a su destino final, lo que ocasiona su deterioro afectando la calidad e inocuidad de los mismos, así mismo, dichos vehículos no pueden llegar a las plantas de beneficio animal, desposte o acondicionadores de carne a recoger los productos para su distribución y comercialización, lo que pone en riesgo la seguridad alimentaria de la población.

Por tal razón, la Asociación Porkcolombia - FNP, en busca de apoyar al sector porcícola y garantizar el abastecimiento de la carne en óptimas condiciones, ha realizado una revisión técnica sobre las posibles medidas que se pueden implementar para el manejo de las canales porcinas en planta de beneficio y de cortes de carne en plantas o salas de desposte, de manera que se garantice la calidad e inocuidad de los productos.

Cabe aclarar que la implementación de las medidas propuestas depende de las condiciones sanitarias y tecnológicas del establecimiento, partiendo del principio de dar mayor vida útil a la carne de cerdo.

Revisión técnica

La carne es considerada como un alimento de alto riesgo en salud pública, por lo que la recomendación general es que se mantengan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) durante su manipulación, se garantice la cadena de frío cumpliendo con los rangos de temperatura (refrigeración y/o congelación) definidos por la normatividad sanitaria vigente (hasta 7°C en refrigeración y -18°C o menos para congelación) y despostar los productos en el menor tiempo posible de manera tal que se garantice su vida útil y la inocuidad de estos.

1. Manejo de canales en planta de beneficio

1.1. Durante la vida útil de la canal

Se recomienda que las canales de cerdo almacenadas en planta de beneficio (con línea de porcinos autorizadas), realicen las siguientes acciones:

- Usar una mayor concentración de desinfectante de tipo orgánico (sin sobrepasar los límites de uso, dada por la ficha de seguridad técnica del desinfectante) en la canal.

- Realizar una separación adecuada de canales (entre las mismas) dentro del cuarto frío, de manera que se tenga una circulación del aire refrigerado por todas las partes de la canal. Así mismo, dependiendo del sistema de colgado de las canales, se recomienda tener en un (1) metro lineal de riel máximo 3 canales, con el fin de permitir una adecuada circulación del frío.
- Se puede aumentar la velocidad de la circulación de aire en el cuarto frío, para provocar un desecamiento de la piel, con el fin de mitigar la proliferación de microorganismos que pueden llegar a afectar la inocuidad del producto y cambios organolépticos en el mismo. Cabe aclarar que esto ocasiona mermas más altas en la canal, pero ayuda a aumentar la vida útil.

1.2 Acondicionamiento de la canal

Cuando a la canal le falten entre uno (1) y dos (2) días para finalizar su vida útil, se pueden realizar las siguientes actividades, si no es posible enviarlas a desposte:

- Realizar lavados de la canal con cepillos de primer uso y abundante agua potable, para luego desinfectar nuevamente las mismas. Se recomienda que esta actividad se realice de arriba hacia abajo por todos los lados de la canal, que al cepillo se le implemente un POES en cada uso por canal y se utilice el desinfectante de elección por la planta de acuerdo con las concentraciones establecidas.
- Incluir dentro del plan de muestreo microbiológico, las canales a las cuales se les ha realizado el lavado y desinfección nuevamente, con el fin de garantizar la inocuidad de estas antes de ser despachadas.

Notas:

1. Es importante, como primera medida, revisar los estudios de vida útil que tiene la planta de beneficio para las canales y hacer las respectivas seguimientos y registros a las medidas correctivas implementadas (ver complemento numeral No. 2 de este documento “implementación del sistema Haccp”).
2. El éxito de esta acción dependerá de la buena manipulación previa de la canal y almacenamiento en frío de la misma.

1.3. Signos de identificación de la canal de cerdo que ha pasado su vida útil

Cuando las canales de cerdo han cumplido su vida útil pueden presentar las siguientes alteraciones en su apariencia o condiciones organolépticas:

- Canal con textura babosa o pegajosa, en su superficie
- Olor fuerte anormal (olor a picado cuando se deshuesa, algunas veces a descomposición)
- Canales que se vuelven blandas al tacto
- El color de las canales cambia, tomando coloraciones verdes a marrón

1.4. Manejo de canales no aptas para consumo humano

Cuando las canales de acuerdo con sus condiciones se consideran no aptas para el consumo humano, se recomiendan las siguientes acciones:- Desnaturalización de la carne a través del uso de azul de metileno.

- Las canales se pueden destinar como un producto para uso industrial, es decir, que pueden dirigirse a la fabricación de harina de carne.
- En el caso que la canal se considere no apta para consumo humano y no se permita sea enviada como un producto para uso industrial, debe manejarse como un residuo peligroso donde su destino final es la incineración para destrucción.

1.5. Manejo de residuos peligrosos y sólidos

Teniendo en cuenta que, por el bloqueo de las vías por la situación del paro nacional, los vehículos presentan problemas de movilidad y no pueden llegar a los establecimientos para recoger los residuos peligrosos y/o sólidos que se generan de las actividades realizadas, se recomiendan las siguientes acciones:

- Mantener la cadena de frío de los residuos considerados como peligrosos biológicos en las áreas definidas, en el caso que estas áreas superen la capacidad de almacenamiento, se puede disponer de contenedores de frío o neveras adicionales con la capacidad para almacenar temporalmente dichos residuos.
- Verificar la capacidad de almacenamiento temporal con la que se cuenta para disponer de los residuos no peligrosos, en tal caso que se supere la misma, se podrá disponer de contenedores adicionales con tapa para almacenar los residuos, los cuales deben estar ubicados en un área aislada, debidamente tapados para evitar los malos olores y posible presencia de plagas y que su ubicación no genere flujos cruzados que puedan afectar la inocuidad de los productos.

2. Implementación del sistema HACCP

Con el fin de garantizar la implementación y efectividad el sistema HACCP, se recomiendan las siguientes acciones:

- El establecimiento debe mantener la implementación del plan HACCP de acuerdo con lo definido en el análisis de peligros y en el monitoreo y verificación del o de los PCC establecidos.
- Se deberá documentar un plan de contingencia para el caso del producto (canales y cortes de carne) que se encuentre almacenados y que por la situación de movilidad ocasionada por el paro nacional no han podido ser despachados, donde se describan las acciones a implementar para mantener la cadena de frío, el cómo garantizar la vida útil de los productos y plan de muestreo microbiológico de estos con el fin de garantizar su inocuidad (mientras dure la contingencia) antes de su despacho.

3. Recomendaciones para el manejo de las canales y cortes de carne de cerdo

Para el manejo de canales y de cortes de carne de cerdo, en caso de presentar un alto inventario, tenemos 2 recomendaciones para su manejo:

3.1 Congelación

- Es importante definir cómo desea congelar el producto
 - En canal
 - En postas o piezas
 - En libras empacadas al vacío



- Alternativas de Congelación:
 - Cavas de congelación.
 - Empresas dadoras de frío
 - Contenedores de congelación



- Recuerde que si congela sus canales (-18° o menos) su única utilización posterior, será cortes congelados que requieren ser porcionados en sierra sin fin, chuleteado o destino a derivados cárnicos.



Se debe congelar en empaques y embalajes resistentes, con alta durabilidad, que posteriormente se pueda hacer fácil su venta y distribución en los diferentes canales de comercialización

Las piezas recomendadas a congelar son:

- | | | |
|--------------|------------------|-------------------------|
| ● Lomo | ● Bondiola | ● Pierna |
| ● Solomito | ● Cabeza de Lomo | ● Tocineta |
| ● Costilla | ● Papada | ● Tocino Dorsal on Piel |
| ● Chuleta | ● Codito | ● Cabeza |
| ● Paticas | ● Espinazo | ● Colas |
| ● Pernilitos | ● Piel | ● Huesos |



-Otras recomendaciones adicionales son:

Es recomendable despostar las canales y almacenarlas en postas o presentaciones de 3.000g, 1.000g y 500g. Esto con el fin de facilitar su posterior comercialización.



En los cortes en congelación para un mejor posterior uso, se sugiere retirar grasa y piel, y estas a su vez, procesarlas en emulsión cárnica (Grasa-Piel) y llevadas a congelación. Su uso es muy importante en la elaboración de derivados cárnicos.



Si el producto se congela, debe permanecer así a lo largo de la cadena de comercialización (No se permite la descongelación para vender como producto fresco refrigerado)



3.1.1 Tiempos estimados de vida útil

A continuación, algunos tiempos estimados de vida útil como orientación, los cuales son confirmados por las plantas de beneficio y desposte para el producto de manera puntual:

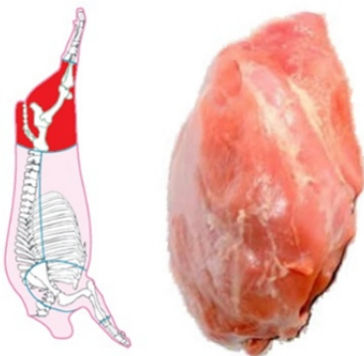
- Canal Completa 6 Meses
- Chuletas 6 Meses
- Tocineta no Ahumada 3 Meses
- Piezas (Postas) 10 Meses
- Tocineta al Vacío 12 Meses



3.2 Empaque al vacío

El empaque al vacío evita las mermas en almacenamiento del producto.

El empaque al vacío y refrigeración es un método seguro de conservación de la carne de cerdo, este, es de más corta duración en referente a la congelación. Las piezas pueden empacarse con piel o sin piel, con hueso o sin hueso y en diferentes gramajes.

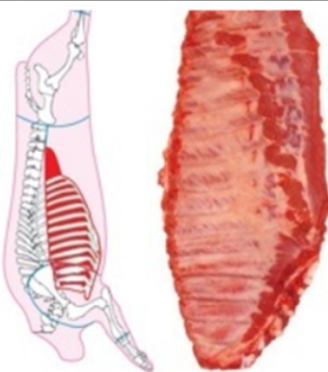


La temperatura de mantenimiento de los productos es de 0° a 4°C al vacío en las cámaras de frío. Se manejan tiempos de vida útil de 4 a 6* semanas, según calidad en los procesos de desposte, empaque y calidad del frío.

Cuando se tiene mezcla de carne con grasa, de cortes con marmoleo, con recortes de los procesos de desposte y porcionado, se deben de clasificar en qué relación están, ejemplo 80/20, 70/30, o 60/40, esto con el ánimo de facilitar los procesos de comercialización. Es recomendable más su congelación de refrigeración.



Algunas recomendaciones especiales con la costilla y tocino barrigero:



Costilla y cortes con hueso:

- No se presente astillas o puntas que puedan perforar los empaques de protección, si perfora en vacío se generará su descomposición. Se debe usar empaques de mayor calibre para costillas y cortes con hueso.
- Estos Cortes se pueden adobar con salmuera de finas hierbas, ahumadas o salsa BBQ. En todo caso se deberá contar con registro sanitario.

Tocino barriguero

- Igual que la costilla, se puede ahumar o adobar en salsa BBQ, contando con el respectivo registro sanitario para el proceso de adobado.
- Cuando el destino es congelación este deberá ir sin piel, ya que el uso una vez congelado sería ideal para tocineta.



4. Directorio de dadores de frío, como alternativa para aumentar capacidad de frío

Los dadores de frío, son establecimientos de apoyo logístico para conservar alimentos en frío (refrigeración y congelación) mediante el alquiler de sus instalaciones por cortos o largos periodos de tiempo.

Cuando la planta de beneficio y/o de desposte, no cuentan con una capacidad instalada para mantener su producto en condición de frío, estos establecimientos son una excelente opción para hacerlo. Por lo tanto, a continuación, se relaciona un directorio a nivel nacional:

EMPRESA	UBICACIONES	PÁGINA WEB	EMAIL	TELÉFONO
Frigorífico Metropolitano	B/manga, Cartagena, Bogotá, Buga	http://www.frigometro.com/	gerenciabogota@frigometro.com	(1) 745 05 65
Refrilogística	Itagüí, Bogotá	http://www.refrilogistica.co/	asistenteger@mototransportar.com.co	316 4720573 - 310 442 3253
Colfrigos Ransa	Bogotá, Barranquilla, Cali, Medellín	https://www.ransa.biz/colombia/	Formulario página web	(1) 2985911
Rentafrío	Medellín, Bogotá, B/quilla	https://rentafrío.com/	comercial@rentafrío.com.co , comercialbogota@rentafrío.com.co	313 3281606
Apix	Medellín, Bogotá, Cali	http://www.apix.com.co/	enavas@apix.la	317 661 0152
Almaviltada	Bogotá	https://www.almavi.com.co/	almaviltada@hotmail.com	311 552 7885 - 311 859 4795
ATN Logistic	Yumbo (Valle del Cauca)	http://atnlogistics.co/	contacto@atnlogistics.co	322 675 0703
Red Polar	Funza	http://redpolar.co/	jose.uribe@redpolar.co	7438052
Comercial Frideco	Arroyohondo (Valle del Cauca)	https://www.frideco.co/	comercial@frideco.co	316 699 3038
4PL Services	La Pintada (Antioquia)	https://4plservices.co/	Formulario página web	312 286 3708
Frigoper	Pereira	http://www.frigoper.com.co/	Formulario página web	310472 2850

EMPRESA	UBICACIONES	PÁGINA WEB	EMAIL	TELÉFONO
Megafin	La Estrella (Antioquia)	ND	ND	+57 4 4031040 Ext. 204
Frigorífico Paramo	El Dosquebradas (Risaralda)	ND	ND	ND
Frigocargo Internacional S.A.S.	Arroyohondo, Yumbo (Valle del Cauca) / Bogotá, Cundinamarca	http://www.frigocargo.com/contacto.php#	info@frigocargo.com	
Massivo Logística S.A.S.	Transversal 32 A Sur # 31D-62 Interior 302 Envigado - Antioquia	www.cfsgroup.co	contacto@cfsgroup.co	(4)3319013 - 3122924681
Global Container Solutions	Autopista Medellín Km 2 entrada Vereda Parcelas 900 m Bodega 98, Bogotá DC		N.A.	(1)8776575 / 3125216000

Por otro lado, en algunas zonas francas del país, existen empresas que ofrecen almacenamiento reducido comparado con los dadores de frío y pueden llegar a ser una opción si usted tiene volúmenes pequeños de carne para mantener en cadena de frío. A continuación se relaciona un directorio:

ZONA FRANCA	CONTACTO	
	Nombre	Correo Electrónico
ZONA FRANCA BOGOTÁ		infozfb@zonafrancabogota.com
ZONA FRANCA INDUSTRIAL DE CÚCUTA	José Socorro - Director ejecutivo	jsocorro@gmail.com
ZONA FRANCA GACHANCIPÁ	Linda Pinzón - Directora Comercial	lpinzon@terranum.com
ZONA FRANCA INTEXZONA S.A. (Siberia - Funza)	Héctor Jaramillo - Director de operaciones	hjaramillo@intexzona.com.co
	Manuel Ángel García - Director comercial Rosa María Gamarra - Gerente	mgarcia@zonafrancaoccidente.com rosa.gamarra@zonafrancaoccidente.com
ZONA FRANCA SANTANDER	Ralp Suárez - Director comercial	msuarez@zonafrancasantander.com
ZONA FRANCA DE BARRANQUILLA	José de Andreis - Jefe Comercial	jdeandreis@zonafrancabarranquilla.com

ZONA FRANCA	CONTACTO	
	Nombre	Correo Electrónico
ZONA FRANCA LA CANDELARIA - REGIÓN CARIBE	Jesús Roldán - Director de operaciones y comercial	jroldan@zonafrancalacandelaria.com
ZONA FRANCA LA CAYENA	Viviana Elías - Gerente de negocios	viviana.elias@zofrancar.com
ZONA FRANCA LAS AMERICAS S.A.S.	Héctor Rafael Puyo - Director administrativo	hpuyo@zonafrancalasamericas.com
ZONA FRANCA PALERMO	Alejandro Munera	amunera@zonafrancapalermo.com
ZONA FRANCA PARQUE CENTRAL (Variante Turbaco)	Margarita Guardo Zabaleta - Director comercial	comercial@central.com.co
ZONA FRANCA INTERNACIONAL DEL ATLÁNTICO, ZOFIA	Laura Sánchez Trout - Jefe Comercial	lsanchez@zonafrancabarranquilla.com
ZONA FRANCA INTERNACIONAL DE PEREIRA	Juliana García - Coordinadora comercial	jgarcia@zonafrancadepereira.com
QUINDIO ZONA FRANCA S.A.	Yuri Fernanda Zamora - Directora Comercial	comercial@quindiozonafranca.com
ZONA FRANCA RIONEGRO		svalderrama@zonafrancarionegro.com
ZONA FRANCA PERMANENTE DE URABÁ	María Isabel Sierra - Jefe Zona Franca	msierra@zonafrancadeuraba.com
ZONA FRANCA VALLE DE ABURRA S.A.S. ZOFIVA	Juan David Bohórquez - Director de Operaciones 3002048096	operaciones@zofiva.co
ZONA FRANCA CELPA SA (Buenaventura)	Fabián Escudero Jessurum - Gerente Comercial	comercial@celpazonafranca.co
ZONA FRANCA SURCOLOMBIANA	Natalia Mosquera Ramos - Asistente de Gerencia y Comercial	asistente@zfsurcolombiana.com
ZONA FRANCA ZONAMERICA COLOMBIA	Alejandro Peláez - Business Development Manager	apelaez@zonamerica.com
ZONA FRANCA PACIFICO S.A. (Yumbo)	Myriam Gómez - Directora Comercial	mgomez@zfpacifico.com

5. Directorio de contacto Porkcolombia – FNP

Para más información, dudas o inquietudes sobre este documento puede contactar a:

PROFESIONAL	UBICACIÓN	CORREO ELÉCTRICO	CELULAR	CARGO
Adriana Pastrana	Eje Cafetero y Valle del Cauca	apastrana@porkcolombia.co	3132931876	Asesor BPM y Haccp
Andrés García	Antioquia	agarcia@porkcolombia.co	3012137509	Asesor de Infraestructura
Sandra Fandiño	Nacional	sfandino@porkcolombia.co	3124340598	Asesor BPM y Haccp
Carlos Lombana	Nacional	clombana@porkcolombia.co	3103026509	Asesor BPM y Haccp
Óscar Melo	Nacional	omelo@porkcolombia.co	3005504314	Subdirector de Inocuidad en Transformación





Asociación

porkcolombia[®]

FONDO NACIONAL DE LA PORCICULTURA

