

FAENA DE AVES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS
PARA EL USO Y CONSTRUCCIÓN
DEL FAENADOR DE AVES-INTA

Instituto Nacional de Tecnología
Agropecuaria

CONTACTO

Ing. Agr. Natalia S. Almada
almada.natalia@inta.gob.ar

Dra. Zulma E. Canet (Med. Vet)
canet.zulma@inta.gob.ar



PROGRAMA NACIONAL DE PRODUCCIÓN ANIMAL | INTEGRADOR EN PRODUCCIÓN AVÍCOLA
PE 1126052

Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL USO Y CONSTRUCCIÓN DEL FAENADOR DE AVES-INTA

AUTORES/AS:

Dra. Zulma E. Canet (Med. Vet)

Med. Vet. Horacio Cantaro

Ing. Agr. Natalia S. Almada

Ing. Agr. Pedro Ruiz Posse

Ing. Agr. M.Sc. Juan Martín Gange

DISEÑO GRÁFICO:

María Emilia Cantaro



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL USO Y CONSTRUCCIÓN DEL FAENADOR DE AVES-INTA

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
CONCEPTOS CLAVE.....	3
PUNTOS CLAVE PARA UNA CORRECTA FAENA.....	4
REQUISITOS MÍNIMOS A CUMPLIR.....	5
BUENAS PRÁCTICAS DE FAENA.....	6
ÁREA DE ESPERA.....	7
ZONA SUCIA.....	8
Insensibilización o aturdimiento.....	8
Sangrado.....	8
Escaldado.....	8
Desplume.....	9
Corte de patas.....	10
ZONA LIMPIA	11
Eviscerado.....	11
Enfriado.....	11
Escaldado.....	12
Embolsado y mantenimiento en frío hasta consumo.....	12
REGISTROS.....	12
RESIDUOS.....	13
MANIPULACIÓN MAS SEGURA DE LA CARNE DE POLLO.....	13

INTRODUCCIÓN

La agricultura familiar es una forma de vida y una cuestión cultural, relevante del sector agropecuario argentino, que tiene como principal objetivo la reproducción social de la familia en condiciones dignas, donde la gestión de la unidad productiva y las inversiones en ella realizadas es hecha por individuos que mantienen entre sí lazos de familia, la mayor parte del trabajo es aportada por los miembros de la familia, la propiedad de los medios de producción (aunque no siempre de la tierra) pertenece a la familia, y es en su interior que se realiza la transmisión de valores, prácticas y experiencias.

Este sector cumple un importante rol en la provisión de alimentos no solo a su familia sino también a la comunidad debido a su cercanía con los centros urbanos, permitiendo la llegada directa de productos como huevos de campo, pollos, conejos, lechones, corderos, pavos, leche, verduras, chacinados, etc. Es decir, que gran parte de los habitantes de zonas urbanas y fundamentalmente periurbanas y rurales, hacen de la producción animal su medio de vida, donde los animales son faenados habitualmente en las granjas y comercializados informalmente en forma particular a los habitantes del municipio o a través de las Ferias Municipales, brindando oportunidades de nutrición humana de calidad y de generación de ingresos al agricultor familiar.

Hoy en día la asistencia a ferias y la compra de los productos que allí se ofrecen está en franco crecimiento, a la vez que existe una creciente necesidad por parte de los consumidores de acceder a alimentos, de origen vegetal como animal, producidos de forma artesanal, sin agregados químicos, en donde se respete el ambiente; por lo que se requieren propuestas que permitan a los productores/as asegurar la calidad e inocuidad de los mismos.

La faena artesanal, domiciliaria o a campo es una práctica muy común en granjas de pequeños/as productores/as, principalmente porque estos/as productores/as no cuentan con la infraestructura de faena en cercanías de su producción primaria, ni con los medios para trasladar su producción en el caso de que esta se encuentre en una localidad cercana dada su escala productiva y económica. Esto lo lleva a vender su producción a precios usurarios sin posibilidades de agregar valor a lo que produce, perdiendo interés por mejorar sus condiciones de trabajo y producción; así como su aporte a la seguridad y soberanía alimentaria de los pueblos y ciudades que abastece.

El Estado, a través de sus organismos de investigación, extensión y de fiscalización, tiene una deuda con esta situación que viven diariamente quienes producen y consumen los productos de este sector productivo, debiendo generar mecanismos mediante los cuales a través de nuevas tecnologías, capacitación y fundamentalmente el trabajo interinstitucional se pueda dar respuesta a una demanda cada vez mayor de alimentos sanos, a precios justos, de cercanía y producidos en condiciones dignas y de respeto por el medio ambiente.

Ante esto es que el INTA propone un Diseño Tecnológico (se detalla en Anexo), que asegure las condiciones higiénico-sanitarias para mejorar la "faena domiciliaria" promoviendo la calidad e inocuidad de los alimentos logrados y el acceso a tecnologías apropiadas para el fortalecimiento de las economías regionales en el marco del desarrollo territorial y social, para ámbitos municipales.

DESTINATARIOS

- Productores/as y grupos de productores/as de aves que realicen faena para autoconsumo.
- Técnicos extensionistas y veterinarios que acompañen dicha tarea.
- Gobiernos municipales.

OBJETIVOS DE ESTA GUÍA

- Brindar una herramienta que permita garantizar las buenas prácticas en la faena de aves, proveyendo un alimento seguro y de calidad para la familia.

CONCEPTOS CLAVE

- **AGUA POTABLE** | Se entiende la que es apta para la alimentación y uso doméstico: no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivo en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente. El agua potable de uso domiciliario es el agua proveniente de un suministro público, de un pozo o de otra fuente, ubicada en los reservorios o depósitos domiciliarios. Ambas deberán cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas. (Código Alimentario Argentino. Cap. XII, Artículo 982).

Recomendaciones de potabilizado de agua: agregar 3 gotas de lavandina común por 1 litro de agua, media hora antes de usar. Para un tacho de 200 lts de agua poner 30ml de lavandina, equivalente a 2 cucharadas soperas o 4 tapas de gaseosa.

- **CADENA DE FRÍO** | Los productos y subproductos cárnicos frescos requieren frío, y se deben conservar:
 - Refrigerados: entre 5 y 7 °C.
 - Congelados: -12 °C

Se deben cumplir en todas las etapas (almacenamiento, transporte y venta) con la “cadena de frío”, manteniendo la temperatura de refrigeración; evitando la proliferación bacteriana.

- **CONTAMINACIÓN CRUZADA** | Es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro. Las bacterias que generalmente se encuentran en los alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o el lavado en el caso de las frutas y verduras.
- **FAENADOR** | Estructura que permite mejorar el proceso de faena y asegurar la inocuidad de los alimentos. Dicha tecnología se promueve para zonas donde no existan instalaciones autorizadas a tal fin o cuando las autoridades de aplicación competente lo estimen pertinente.
- **INOCUIDAD** | Es la condición de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso a que se destine.
- **PRODUCTOR/A USUARIO/A u OPERARIO/A** | Productores/as de pequeña escala de producción agropecuaria, cuyo emprendimiento sea de características familiares.
- **CARCASA O CANAL** | Es el cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desplumado, eviscerado, sin cabeza ni extremidades. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne, que es el producto terminado.
- **CARNE** | Porción comestible de los animales aptos para la alimentación humana y que comprende el tejido muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto una vez realizada la operación de faena.
- **ESCALDADORA** | Máquina por medio de la cual se aplica calor a una temperatura de 50 a 60 °C que permite el correcto desplume del ave.
- **ZONA SUCIA** | En la zona sucia, se efectuarán la insensibilización, el degüello, el sangrado, escaldado y desplume. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves.
- **ZONA LIMPIA** | En la zona limpia se realizará la evisceración, enfriado, clasificación, envasado y conservación en frío de la canal. Esta zona sólo se comunicará con la zona sucia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves.

PUNTOS CLAVE PARA UNA CORRECTA FAENA

- El Área dentro del predio productivo destinada a la realización de la faena debe ser dividida físicamente en 2 zonas: SUCIA Y LIMPIA.
- Desde su ingreso, el ave debe avanzar siempre en sentido lineal, nunca disponer tareas de zona sucia y limpia entrecruzadas espacialmente.



- Todas las zonas y los instrumentos utilizados deben estar limpios al comienzo de la faena y realizar su correcta higiene al finalizar la misma. (Anexo I Higiene y Desinfección)
- En el área de faena, tanto en zona sucia como limpia, no deben encontrarse mascotas, durante o después de la faena, así como se debe realizar el control de plagas (ratas, ratones, aves, moscas e insectos) que asegure la ausencia total de las mismas. (Anexos I Bioseguridad y Control de Plagas)

Recuerde que, siempre que el ave esté en condiciones de salud y se realicen las correctas prácticas de faena, usted y su familia consumirá un alimento seguro.

REQUISITOS MÍNIMOS A CUMPLIR

DEL PRODUCTOR/A USUARIO/A

- Inscripción en Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF);
- Inscripción en el Registro Nacional de Productores/as Agropecuarios/as (RENSPA) como productor/a avícola familiar.
Recuerde que, para un mejor cumplimiento de las políticas destinadas al sector, es deseable que ingrese su número de RENAf al obtener su RENSPA.
- Contar con capacitación sobre Manipulación higiénica de productos alimenticios e higiene personal.
- Contar con un veterinario asesor (privado o estatal) y un plan sanitario acorde a su realidad productiva.
- Solo se deben faenar aves de producción propia y en perfecto estado de salud. Lo invitamos a consultar la GUÍA DE SANIDAD PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR-AVES (Anexo I Guía de Sanidad de Aves)
- **La faena diaria no debe superar la cantidad de 100 aves/día, ni superar las 300 aves/semana;**

DE LA INFRAESTRUCTURA PREDIAL NECESARIA

- Deberá disponerse un área no menor a 5 m² del predio familiar para la ubicación del faenador.
- Esta área debe estar separada a una distancia no menor de 10 m lineales de donde se halla el criadero de aves.
- El lugar elegido deberá contar con piso construido con materiales impermeables, no resbaladizos y de fácil limpieza. Con una pendiente suficiente hacia los desagües, de al menos del 2% (2 cm de pendiente cada 1m Lineal), se debe cuidar que no sean superficies en las que se produzca anegamiento o encharcamiento de agua durante su limpieza.
- El área elegida deberá contar con un techo y al menos dos paredes que reparen de los vientos predominantes para la región. El material de las mismas puede ser cualquiera que resguarde su impermeabilidad, fácil limpieza y la llegada de cualquier material contaminante (Ej. Nylon, cinc, fibrocemento u otro material que cumpla igual función).
- El área deberá dividirse físicamente en dos zonas: SUCIA y LIMPIA.
- Las aberturas deben estar cubiertas por telas mosquiteras o cortinas sanitarias en perfecto estado, para evitar el ingreso de plagas antes, durante y después de la faena.
- Las iluminarias deben estar protegidas de salpicaduras o precintada.
- AGUA | Se deberá disponer de agua potable durante todo el proceso de faena, en cantidad suficiente para las necesidades de funcionamiento. Esto es, para el lavado de los insumos materiales, aseo personal (lavado de manos, delantal y/o botas) como así también durante el proceso, a los fines de asegurar la inocuidad y la aptitud de las carcasas. En lo posible se deberá contar con agua caliente para desgrasar todo los utensilios usados.
- Es fundamental la aplicación de un programa eficaz e integral de control de plagas (Anexo I Control de Plagas).
- Solo se utilizarán productos de limpieza, desinfectantes y/o sanitizantes aptos para uso en la industria alimentaria y en salud pública, autorizados por la autoridad competente (Anexo I Limpieza y Desinfección).
- Los productos de limpieza y desinfección deben estar correctamente identificados y almacenarse en áreas separadas de las de faena, almacenamiento de materia prima y producto final. Además, se deberá llevar un registro de los mismos.

BUENAS PRÁCTICAS DE FAENA

El productor/a que realizará la faena deberá contar con los correspondientes elementos de protección personal:

- Mameluco o chaquetas o guardapolvos blancos o de colores claros y por encima de este un delantal plástico, ambos limpios antes de comenzar las tareas;
- Cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, que cubran la totalidad del cabello, en el caso tener pelo largo recoger el cabello por debajo de la gorra o cofia durante todo el proceso;
- Calzado adecuado de goma u otro material impermeable e higienizable, limpio antes de comenzar las tareas. Ej, Botas de goma.
- Barbijos (en caso de tener barba);
- Manos limpias;
- Guantes de inspección
- No deberá realizar la faena aquellas personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas, así mismo, las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones en la piel;
- No deberán usarse sortijas, pulseras o cualquier otro objeto de adorno y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte
- Durante el proceso de faena no se debe comer, fumar, salivar o realizar otras prácticas antihigiénicas. Cuando por exigencias fisiológicas se concurra a las dependencias sanitarias, lavará obligatoriamente sus manos antes de retirarse y al regresar.



Queda terminantemente prohibida la presencia de personas que no se encuentren resguardadas por vestimenta apropiada o no tengan que ver con la actividad.

ÁREA DE ESPERA

TRATO HUMANITARIO

- La faena comienza con un AYUNO de alimento, el cuál debe ser de 6 a 8 hs. Específicamente, las aves no deben ser privadas de alimento por más de 12 horas en total, incluyendo el tiempo hasta el momento de procesamiento
- Las aves que van a faena deben estar limpias, evitar que las plumas estén sucias o embarradas
- Para prevenir el riesgo de heridas y golpes previo a la captura, todos los comederos, bebederos y otros obstáculos deben ser levantados o retirados de los galpones
- Las puertas y pasajes de los galpones deben ser lo suficientemente grandes para permitir la remoción segura de las aves;
- Las aves deberán ser rápidamente situados en el área de espera con un ambiente apropiado, este área no debe formar parte de la zona sucia y debe estar separada de esta físicamente;
- Todas las aves en espera para el sacrificio deben ser protegidas de los rayos directos del sol y del clima adverso, el lugar de espera debe tener iluminación reducida;
- Minimización del tiempo de espera: Todas las aves deben ser sacrificados tan pronto como sea posible después de llegar al lugar de faena;

ETAPAS DE FAENA

ZONA SUCIA

● INSENSIBILIZACIÓN O ATURDIMIENTO

- Tomar un ave de la zona de espera
- Invertir y noquear el ave. Para el noqueo se utiliza una pistola manual de resorte que aplica un golpe seco y contundente sobre la nuca del animal. (Evitar prácticas violentas).



Los indicadores más confiables de que un ave ha sido apropiadamente aturdida son

- Ojos abiertos: al tocar el ojo suavemente con el dedo no hay cierre de parpado (Reflejo palpebral negativo)
- Ausencia de aleteo
- Patas extendidas rígidamente
- Rápidos y constantes temblores del cuerpo

● SANGRADO

- Colocar en el cono el ave noqueada para inmovilizarla.
- DESANGRADO | Con cuchillos limpios y desinfectados (agua clorada) se procede al corte de grandes vasos del cuello, produciendo el desangrado TOTAL, el ave debe permanecer un mínimo de 3 minutos para asegurar un correcto desangrado
- La sangre se debe recolectar en un recipiente solo utilizado a tal fin.
- Se debe asegurar la muerte del ave antes del próximo paso, el escaldado.



● ESCALDADO

- Luego del correcto desangrado (en no menos de 3') sumergir el ave en agua caliente (50 – 60° C), durante 3 minutos.
- Vaciar y limpiar profundamente la escaldadora una vez finalizado su uso.



IMPORTANTE: En caso que se utilice un recipiente que no tenga control de temperatura con reposición automática de agua, se recomienda cada 5 aves, agregar un litro de agua caliente y controlar que la temperatura siga siendo la indicada antes de continuar con el proceso.

● DESPLUME

○ La extracción de plumas del ave se pueden realizar de forma:

Manual | colgar las aves desde las patas en los ganchos del faenador de la zona sucia destinados a este fin.

Automático | en este caso una vez desplumada el ave se deberá reparar para eliminar restos de plumas y pelusas.

○ Una vez desplumadas totalmente el ave será sometida a un duchado con agua potable, esta acción disminuye la carga bacteriana superficial antes de pasar a la zona limpia.

○ Recolectar las plumas en la batea del faenador.

DESPLUME MANUAL



DESPLUME AUTOMÁTICO



DUCHADO



● CORTE DE PATAS

Una vez peladas y duchadas las aves, las patas deberán ser separadas por sección, a la altura del talón (o articulación tibiometarsiana) con cuchillo limpio y desinfectado.

Traslado a zona limpia: Por último traslada al ave el operario/a que continuará con las tareas.



IMPORTANTE: deben ser personas diferentes las que realicen las tareas de zona sucia y zona limpia.

ZONA LIMPIA

Ya en esta zona, el operario sujeta la cabeza en la parte superior del gancho, permitiendo de esta manera exponer el abdomen y la parte posterior de la pieza para su eviscerado.

● EVISCERADO

Una vez colgada el ave como figura en la imagen anterior, se deberá retirar las vísceras contenidas en el abdomen o panza, evitando la ruptura del aparato digestivo lo cual puede contaminar la carcasa (por esto resulta de gran importancia el dietado y ayuno previo de las aves).

PROCEDIMIENTO DE EVISCERADO I

○ Para el eviscerado se deben realizar dos cortes: uno horizontal a la altura del esternón y el otro circular alrededor de la cloaca.

○ Luego introducir una mano por el corte horizontal llegando hasta el fondo de la carcasa y retirar la mano inclinando los dedos hacia abajo para extraer las vísceras por la abertura inferior.



○ Una vez fuera de la carcasa las vísceras: separar corazón, hígado y estómago muscular (vísceras comestibles). El resto de las vísceras se eliminan en una batea.

○ Luego del eviscerado, cortar la cabeza, tener en cuenta que la extracción de buche (que se encuentra en el cuello del ave), puede tener presencia de contenido alimenticio.

○ Para finalizar lavar con abundante agua potable interna y externamente, luego se recomienda usar ácidos orgánicos permitidos para su uso en productos alimenticios para disminuir aun más la carga de microorganismos. (ej. Agua con vinagre) y dejar escurrir.

IMPORTANTE: Limpiar y esterilizar el cuchillo con agua caliente al inicio de cada evisceración o entre ave y ave.

● ENFRIADO

Una vez la carcasa eviscerada, desinfectada y escurrida se debe asegurar el descenso de la temperatura de la misma a no más de 7 °C en no más de 90 minutos.

El descenso de temperatura se puede lograr colocando las carcasas en un recipiente que las cubra totalmente con agua fría. Se recomienda el recambio por agua potable fría o recirculación del agua en este recipiente y control de la temperatura del agua y de la carcasa ya que es un punto importante para que se produzca contaminación cruzada. El control de temperatura de la carcasa se toma en la parte más profunda de la pechuga.

● RESIDUOS

Los residuos deben ser eliminados inmediatamente luego de terminado el proceso ya que constituyen focos de atracción de los insectos vectores y roedores.

Las plumas, vísceras no comestibles, cabeza, patas y la sangre, deberán compostarse. Esta técnica permite la biodegradación controlada de la materia orgánica y el producto final es conocido como Compost.

El compostero deberá estar ubicado en el establecimiento y debidamente acondicionado para evitar atraer insectos o animales. (Anexo I Compostaje de Aves Muertas en Granjas de Parrilleros)

Para los residuos líquidos, es decir aquellos generados en: Ducha pre-faena, Degüello, Escaldado, Pelado, Lavados del pelado, Corte y extracción de vísceras rojas, Corte y extracción de vísceras verdes y Lavado final de la canal, se propone tratarlos bajo la tecnología de lecho nitrificante. Esta tecnología permite el tratamiento y depuración de los efluentes líquidos por oxidación y acción microbiana aeróbica.

La tecnología se basa en 3 etapas sencillas:

- Una cámara o fosa séptica I Que retiene y digiere el material orgánico sólido más grueso.
- Un terreno de infiltración I en este se distribuyen los líquidos sobre un área de proyección longitudinal en el suelo (lecho nitrificante).
- El suelo I Por debajo del terreno de infiltración que filtra y completa la depuración del agua.

MANIPULACIÓN MAS SEGURA DE LA CARNE DE POLLO

La carne de pollo puede contener diversos microorganismos patógenos, como *Campylobacter*, por lo que deben prevenirse con medidas adecuadas.

Principales patógenos peligrosos para la salud humana presente en pollos:

- *Salmonella enteritidis* I Se puede localizar en el tracto intestinal del ganado, aves de corral y otros animales de agua caliente. Esta variante es solo una de las casi 2.000 especies de la bacteria y se asocia a menudo con aves de corral y huevos.
- *Staphylococcus aureus* I Las personas pueden transmitirlo a través de las manos.
- *Campylobacter jejuni* I Es una de las causas más comunes de la enfermedad diarreica en las personas. Prevenir la contaminación cruzada y el uso de métodos adecuados de cocción reduce la infección.

Los microorganismos en la carne de pollo cruda pueden multiplicarse a temperaturas que oscilan entre 4°C y 60°C. La mayoría de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos son el resultado de una inadecuada manipulación. Por tanto, la carne cruda tiene que tratarse con cautela para evitar problemas de contaminación y la contaminación cruzada.

En un ambiente cálido y húmedo, las probabilidades de desarrollo de enfermedades de origen alimentario provocadas por bacterias aumentan. Pero si se conservan refrigeradas y se cocinan a una temperatura adecuada, el riesgo disminuye de forma considerable. La forma más eficaz de hacerlo es la cocción total del alimento, además de evitar la contaminación cruzada, que ocurre cuando las aves crudas (incluso sus jugos) entran en contacto con otros alimentos crudos, como verduras.

IMPORTANTE: Si el agua potable se enfría con cubitos, estos deben ser elaborados a partir de agua potable.



Para finalizar lavar con abundante agua potable interna y externamente, luego se recomienda usar ácidos orgánicos permitidos para su uso en productos alimenticios para disminuir aun más la carga de microorganismos y dejar escurrir.

Las vísceras comestibles deben ser emprolijadas (apertura y limpieza de molleja; eliminación de proventrículos y buche), lavadas y enfriadas o pueden colocarse en una bolsa de polietileno luego de la limpieza e introducirlas dentro de la carcasa antes de llevar a heladera o freezer.

● EMBOLSADO Y MANTENIMIENTO EN FRIO HASTA EL CONSUMO

Debe realizarse una vez que la carcasa llegó a 7 °C como máximo, la misma se embolsa y se mantiene en heladera o freezer hasta ser consumido.

Para el embolsado, de carcasa como de vísceras comestibles, deberán utilizarse bolsas nuevas y no reutilizar bolsas viejas que pudieran contener sustancias u olores que pudieran contaminar el producto final.

Tipo de producto	Temperatura de conservación	Medio de conservación
Carnes frescas de vaca y cerdo	Menos de 5°C	Heladera
Carne picada fresca	Menos de 2°C	Congelador
Carne fresca de pollo	Menos de 2°C	Congelador
Carnes envasadas al vacío	3°C – -1°C	Congelador

FUENTE | Anmat.gob.ar

● REGISTROS

Los productores/as deberán diseñar y mantener toda la documentación relacionada con el registro de la información que sustenta la aplicación de las buenas prácticas de faena, así como también buenas prácticas pecuarias.

ANEXO | COMPOSTAJE DE AVES MUERTAS EN GRANJAS DE PARRILLEROS

CONSEJOS

- El frío es fundamental para evitar riesgos alimentarios. Por tanto, el pollo que se vende tiene que estar frío al tacto;
- En casa, hay que refrigerar el pollo a unos 4°C durante un máximo de dos días
- Si se congela durante más de dos meses, debe envasarse con materiales herméticos que impidan la entrada de aire en la superficie y evitar así zonas quemadas, que se detectan por un cambio de color.

● CONGELACIÓN

En el hogar, las prácticas incorrectas de manipulación de alimentos abarcan el tiempo y la temperatura, así como la contaminación cruzada. Un producto será seguro cuando se almacene a temperaturas inferiores a 0°C, siempre y cuando las bacterias patógenas no estén ya presentes. La congelación mantiene los alimentos seguros porque disminuye el movimiento de las moléculas y los microbios entran en una etapa latente.

Este proceso conserva los alimentos durante periodos prolongados, ya que impide el crecimiento de microorganismos responsables del deterioro. Sin embargo, una vez descongelado, los microorganismos vuelven a activarse y pueden llegar a multiplicarse en las condiciones adecuadas, hasta niveles que, en algunos casos, provocan enfermedades. La carne de ave descongelada debe manipularse como se haría con cualquier alimento perecedero.

Una de las maneras más seguras de descongelar los alimentos es introducirlos en el refrigerador. Aunque la pieza que se descongela sea pequeña, debe planificarse el tiempo, ya que al menos se tendrá que hacer de un día para otro. Si se descongela en el microondas, debe tenerse en cuenta que algunas partes pueden quedar congeladas mientras que otras pueden empezar a cocinarse. Cuando ya está descongelado, se puede guardar en la heladera uno o dos días antes de cocinar.

INNOVADOR MODELO DE FAENADOR



Último modelo de faenador, fabricado con estructura de acero inoxidable, explotando así las características del material haciendo de éste un producto más resistente al paso del tiempo. Sumado a esto es mucho más simple su limpieza y el uso del mismo.



FUENTES

ANEXO | RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FOLLETO | RECOMENDACIONES PRODUCTORES DE AVES

ANEXO | CONTROL DE PLAGAS EN ESTABLECIMIENTOS AVÍCOLAS

ANEXO | BIOSEGURIDAD EN GRANJAS AVÍCOLAS

ANEXO | GUÍA DE SANIDAD ANIMAL PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR

ANEXO | COMPOSTAJE DE AVES MUERTAS EN GRANJAS DE PARRILLEROS

FUENTE | TÍTULO DEL ARTICULO | A.N.M.A.T.
NOMBRE DE LA PAGINA | Anmat.gob.ar
URL | www.anmat.gov.ar