

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Departamento de Ciencia Animal



**PASANTÍA EN FRIGORÍFICO AGROLOMAS LTDA.: MEDICIÓN DE GASES EN
BANDEJA H-50 Y F-50 CON CARNE MOLIDA 10% DE GRASA ENVASADA EN
ATMÓSFERA MODIFICADA (MAP)**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO
A LA FACULTAD DE CIENCIAS
VETERINARIAS DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO DE
MÉDICO VETERINARIO**

YESENIA NATALIA VARELA PEDREROS
CONCEPCIÓN-CHILE

2016

I. INTRODUCCIÓN

Antecedentes de la empresa

El Frigorífico Agroindustrias Lomas Coloradas Limitada, en adelante Frigorífico Agrolomas Ltda., forma parte de las empresas AASA nacidas en 1982, se localiza en la comuna de San Pedro de la Paz, ciudad de Concepción, Región del Biobío, Chile. Su ubicación costera, le permite cercanía con el puerto de Talcahuano y tener presencia en el segundo centro de mayor consumo cárnico del país.

Las empresas AASA operan con cinco líneas de negocios: faena, desposte, comercialización de carne, venta retail y producción de cerdos. Tienen como objetivo generar productos sanos y sabrosos que sean reconocidos por su alta calidad, para poder proveer al mercado nacional y extranjero. Su misión es satisfacer las necesidades de sus clientes que requieren productos cárneos de alto valor nutritivo y de alta calidad del producto tanto para el mercado nacional e internacional (AASA, 2016). Por lo tanto, el objetivo y misión del Frigorífico Agrolomas Ltda. es entregar productos de buena calidad e inocuos a sus clientes.

El Frigorífico Agrolomas Ltda. está dedicado actualmente al faenamamiento y desposte de carne bovina, es por eso que al igual que todo establecimiento de la industria cárnica, se rige por la Ley de Carnes N° 19.162, por el Decreto MINAGRI 94/2009 sobre “Estructura y funcionamiento de mataderos, cámaras frigoríficas y plantas de desposte y fija equipamiento mínimo de tales establecimientos”(Decreto N°94/09, 2009) y también el Decreto MINAGRI 239 de Sistema de Clasificación de ganado, tipificación, marca y comercialización de carne bovina (Decreto N°239/93, 1993), el Decreto N° 30 de Protección del Ganado durante el Transporte (Decreto N°30/13, 2013), la Norma General Técnica N°62 sobre Inspección Médico Veterinaria de las Reses de Abasto y de sus Carnes y Criterios para la Clasificación de Aptitud para el Consumo Humano (Norma Técnica N°62, 2002) y también el Decreto N° 977 “Reglamento Sanitario de los Alimentos” (Decreto N° 977/96, 1997) y otras normas relacionadas con la agroindustria enfocada en el área cárnica. La empresa trabaja diariamente en la mejora de las líneas productivas, donde se ha demostrado que la utilización del sistema de

análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) ha generado una mejora en la calidad de sus productos.

Objetivo general

Adquirir conocimientos y competencias teórico-prácticas en el área de aseguramiento de calidad de productos cárneos y aplicar los conocimientos obtenidos durante los estudios de la carrera de medicina veterinaria.

Objetivos específicos

- Aplicar las normativas que están relacionadas al aseguramiento de calidad en productos cárneos.
- Realizar actividades relacionadas con el monitoreo de calidad, aplicando los protocolos y medidas correctivas.
- Conocer en detalle la función que cumple el médico veterinario en el área de aseguramiento y control de calidad en el frigorífico.

