

# **EXPERIENCIAS DE LA INDUSTRIA PROCESADORA DE CARNES BOVINAS TRAZABILIDAD EN GESTION GERENCIAL**

**Dr. JORGE R. TORELLI**

**GERENTE GENERAL MATTIEVICH S.A.**

**PRESIDENTE CA.FRI.SA**

**CONSEJERO DE EL INSTITUTO DE PROMOCION DE LA CARNE VACUNA ARGENTINA - I.P.C.V.A.**

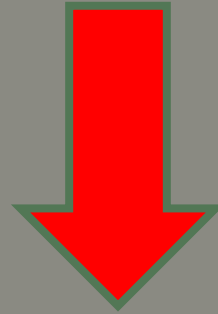
# TRAZABILIDAD

---

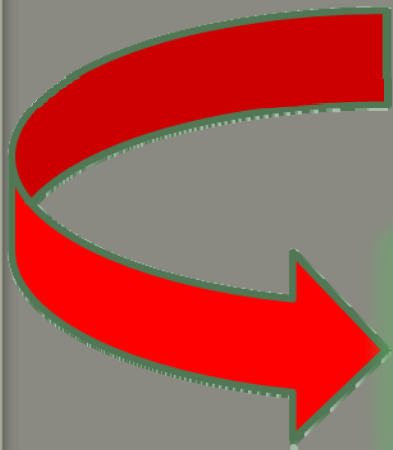
- ✓ GENERALIDADES.
- ✓ OBJETIVOS DE LA TRAZABILIDAD.
- ✓ DESCRIPCION DE PROCESOS Y EJEMPLO DE APLICACION PRACTICA.

# IDENTIFICACION DE LOS ANIMALES

---



**TRAZABILIDAD**



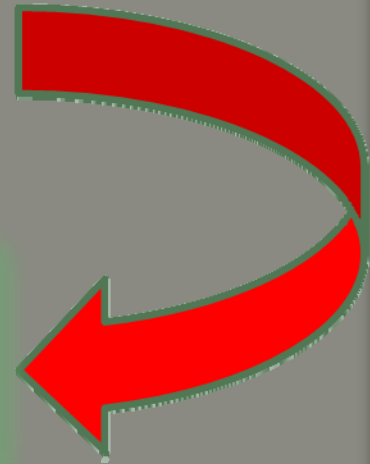
**DE LOS ANIMALES VIVOS**

VIVOS ANIMALES DE LOS



**DE LOS ALIMENTOS**

ALIMENTOS DE LOS



# BUSQUEDA DE RESULTADOS

---

LOS PROGRAMAS IMPLEMENTADOS ESTA EN LINEA CON LOS STDS. DE OIE Y DE LAS AUTORIDADES NACIONALES COMPETENTES.

- ◉ SALUD PUBLICA SENASA - OIE
- ◉ SANIDAD ANIMAL SENASA - OIE
- ◉ GESTION DE EMERGENCIAS SENASA - OIE  
(RESOLUCION DE INCIDENTES)
- ◉ PRACTICAS COMERCIALES ONCCA - SENASA - OIE
- ◉ ASPECTOS DE PRODUCCION  
(RENDIMIENTO ANIMAL Y GENETICA).

# TRAZABILIDAD

---

## **POR QUE APLICAR SISTEMAS DE TRAZABILIDAD EN BUSQUEDA DE OTROS RESULTADOS?**

- **ASEGURAMIENTO DE LA SANIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS**
- **MULTIPLICIDAD DE APLICACIONES.**
- **ABUNDANCIA DE INFORMACION.**
- **FUNDAMENTAL HERRAMIENTA EN LA TOMA DE DECISIONES.**
- **BENEFICIOS PARA LA INDUSTRIA Y AYUDA A LA PRODUCCION PRIMARIA.**

# TRAZABILIDAD

---

- **PERMITE EL CONTROL DE CADA ETAPA DEL PROCESO PRODUCTIVO.**
- **MEJORA EL CONTROL DE LOS RIESGOS.**
- **PERMITE UN ADECUADO MANEJO DE INCIDENTES.**
- **ASEGURA APROPIADA INFORMACION.**
- **PREVENCION DEL FRAUDE.**
- **BRINDA SOPORTE A PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.**
- **PERMITE EL ANALISIS DE PROCESOS CON EL OBJETIVO DE DISMINUIR LOS COSTOS.**
- **CONTROL DE INSUMOS UTILIZADOS Y SUS PRODUCTORES**
- **PERMITE UN ADECUADO MANEJO DE LOS STOCKS DE MERCADERIA. ( TRABAJAMOS CON PRODUCTOS PERECEDEROS ).**

# LOTE

---



# **TRAZABILIDAD EN INDUSTRIA (ESQUEMA BASICO) ETAPAS**

---

- 1.- LLEGADA DE LOS ANIMALES BOVINOS**
- 2.- DISPOSICION DE LOS ANIMALES BOVINOS EN CORRALES**
- 3.- CONTROL ANTE MORTEN**
- 4.- FAENAMIENTO**
- 5.- CONTROL POST MORTEN**
- 6.- TIPIFICACION Y CLASIFICACION DE LAS CARCASAS**
- 7.- MADURACION Y ENFRIAMIENTO DE LAS CARCASAS**
- 8.- CUARTEO**
- 9.- DESPOSTE**
- 10.- DEPOSITO EN CAMARAS Y DESPACHO SEGUN PRODUCTO**
- 11.- INFORMACION DE RECEPCION EN DESTINO.**



# TRAZABILIDAD

---

## 1.- LLEGADA DE LOS ANIMALES

### DOCUMENTACION:

- **DOCUMENTO DE TRANSITO ANIMAL**
- **CERTIFICADO DE PREDESPACHO**
- **CERTIFICACION DE APTITUD DEL TRANSPORTE UTILIZADO**
- **REMITO COMERCIAL**
- **CERTIFICACION DE ATRIBUTOS**

# TRAZABILIDAD

---

## 2.- DISPOSICION DE LOS ANIMALES BOVINOS EN CORRALES

### CONTROL DE DOCUMENTACION E IDENTIFICACION DE LOS ANIMALES .



# TRAZABILIDAD

---

## **3.- CONTROL ANTE MORTEN – REALIZADO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES**

### **4.- FAENAMIENTO**

- **LISTA DE STOCKS EN CORRALES**
- **PROGRAMA DE FAENA**
- **CONTROL DE CARAVANAS**
- **NUMERACION DE ORDEN DE FAENA**

## **5.- CONTROL POST MORTEN – REALIZADO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES**

# TRAZABILIDAD

## 6.-TIPIFICACION Y CLASIFICACION

- **TIPIFICACION**
- **IDENTIFICACION DE LA CARCASA**
- **PLANILLA DE DATOS ( TIPIFICACION, PESO, NIVEL DE GORDURA, ETC.)**
- **PLANILLAS DE ATRIBUTOS ESPECIALES**



ESTABLECIMIENTO FAENADOR:  
**MATTIEVICH S.A.**

NRO.DE MATRICULA: 84408-2  
NRO.HAB.SANITARIA: 1989  
CUIT: 33-62636566-9

TITULAR DE FAENA:  
**INC S.A.**

NRO.DE MATRICULA: 90408-2  
NRO.HAB.SANITARIA: 904082  
CUIT: 30-68731043-4

**CORTE: 1/2 RES NOVILLITO**

FECHA FAENA <b>26/02/2009</b>	<b>TROPA 812</b>
<b>NTA1</b>	<b>ESES</b>

**TIPIFICADOR  
210**

**KILOS: 124**

**MATRICULADO**

**CH:** **CORREL. 751/1 T** **PIEZA: 484649**



# TRAZABILIDAD

---

## **7.-MADURACION Y ENFRIAMIENTO DE LAS CARCASAS**

- **CONTROL DE INGRESO A CAMARAS**
- **CONTROL DE CONDICIONES DE PROCESO DE MADURACION TIEMPO Y TEMPERATURA.**

## **8.- CUARTEO**

- **PROGRAMA DE CUARTEO**
- **IDENTIFICACION DE DIFERENTES CORTES Y DESTINOS PROBABLES (DESPOSTE , ESTADIOS INTERMEDIOS, COMERCIALIZACION).**

# TRAZABILIDAD

---

- **9.- DESPOSTE**
- **PROGRAMA DE DESPOSTE**
- **CONTROL DE INGRESO A DESPOSTE**
- **ETIQUETADO DE LOS CORTES**
- **EMPAQUE DE LOS CORTES**
- **ETIQUETADO DE LAS CAJAS**

# Bife Ancho S/T

Origin Argentina Al Vacio

Sacrificado en Argentina Est. No Of.: 1989

Despiece en Argentina Est. No Of.: 1989

FECHA FAENA  
SLAUGHTERING DATE 26/02/2009

FECHA DE ELABORACION  
PRODUCTION DATE 02/03/2009

FECHA DE VENCIMIENTO  
BEST BEFORE 31/05/2009

FECHA DE ENFRIADO  
CHILLED DATE 02/03/2009

LOTE No/TROPA No/Lot No 812  
Consumo



INC NT SE 1989

09230200047630

23020



**CARNES abrepuño**

INDICADA EN 1981 (CARNES)  
INSECCION: CARNE DE VACA

HERZ DER HALFT  
Heart of Rump  
Coeur de Rumpsteak  
Corazón de Cuadril

020309 040309 05070910216

JC

Corazon de Cuadril  
Origin Argentina Al Vacio  
Sacrificado en Argentina Est. No. 01. 1989  
Despice en Argentina Est. No. 01. 1989

FECHA FIEBIL  
SCHEDULING DATE 02/03/2009

FECHA DE ELABORACION  
PREPARATION DATE 04/03/2009

FECHA DE VENCIMIENTO  
BEST BEFORE 05/07/2009

FECHA DE ESTIPADO  
CURED DATE 04/03/2009

LOTE MULTIPLO INCLUIDO  
ITALIA H 10216

CSA 1200 41 1014



Caja No  
3357806



040033578062302001473073

Carne bovina entriada sin hueso Corte del cuarto delantero  
Gekultes rindfleisch ohne knochen Teilstuck vom forderviertel  
Chilled boneless beef Forequarter cuts  
Viande bovine desosse refrigeree Coupe du quartier avant  
Carne bovina refrigerata disossata Tagli di quarti anteriori

**Bife Ancho S/T**

**INC NT SE 1989**

CANTIDAD - Inhalt - Quantite Quantity - Contenido - Contido	7
PESO BRUTO - Bruttogewicht Gross weight - Poid gross - Peso bruto	15.80KG
TARA DE CAJA - Kartontara, Box weight Poid de la caisse - Peso da embalagem	1.00KG
TARA DE BOLSA - verpackungstara, bag weight Poid de la caisse - Peso da embalagem	0.07KG
PESO NETO :- Netto fleischeinwaage Net weight: - Poid net:	14.73KG



040033578062302001473073

Verkauf nach  
gewicht  
Sold by weight.  
Vente au poids  
Vendita al peso  
Venta al peso  
Venta ao peso

FECHA DE ELABORACION - PRODUKTIONSDATUM  
DATA DI PRODUZIONE - DATE DE PRODUCTION  
PRODUCTION DATE - DATA DE PRODUCHO

**02/03/2009**

FECHA DE FREMA SCHLACHTDATUM SLAUGHTERING DATE DATA DI MACELLAZIONE DATE D'ABATTAGE DATA DE FAINA	ESTAB TROPA LATE LOT NO LOT NO LOT NO 1989	PIEZAS LATE LOT NO LOT NO LOT NO 812 7
--	---	---

CONSERVAR A: BET...LARGEN: CONSERVARE DE  
CONSEQUER A: KEEP AT: MANTENER RESFRIADO

**- 1/3 C**

A CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL  
MINDESTENS HALTBAR BIS - DATA DI  
SCADENZA - A CONSUMER JUSQU AU - TO BE  
CONSUMED BEFORE - VALIDO ATE

**31/05/2009**

Sacrificado en Argentina; Est. No Of: 1989  
DESPIECE EN ARGENTINA; Est. No Of: 1989  
**MATTIEVICH S.A.**  
LAMADRID Y PEDERNERA - 2000 ROSARIO  
SANTA FE - ARGENTINA  
TEL. 54-341-4629300-FAX 54-341-4626161  
MATTIEVICHROS@MATTIEVICH.COM.AR

ENTRECÔTE - NOIX D'ENTRECÔTE - COSTATA SPECIALE  
 CUBE ROLL - BIFE ANCHO SIT 4-7 COST.

JC

ESTANCIA NORTE

Befite "M" Nº 004891

Cap No 334434

04301034434430000228100

Para conocer el peso neto del producto  
 consulte el etiquetado del producto. Consulte con el proveedor.  
 Other sources are available. Consult the supplier.  
 Para conocer el peso neto del producto consulte con el proveedor.  
 Para conocer el peso neto del producto consulte con el proveedor.

Bife Ancho SIT (1.7 a 2.5 Kg)

FR 2010 H

CANTIDAD - Weight - Quantity	10
PESO BRUTO - Bruttogewicht - Gross weight	23.42KG
TARA DE CAJAS - Kartons, Box weight	1.04KG
TARA DE BOLSA - Verpackungsm., bag weight	0.10KG
PESO NETO - Netto fassschleusage - Net weight	22.28KG

04301034434430000228100

Cake net/cap off  
 Costar a pelear  
 Controlle de pasteur  
 Roll d-1 entrecote  
 Diskal braten

24/02/2009

Roll d-1 entrecote

-1/2 C

27/06/2009

WATT FEUTCH S.A.  
 JUNIOR Y PASTORAL - SAN AGUSTIN  
 SANTA FE - ARGENTINA

Origen Argentina



ESTANCIA NORTE

CARNE CONGELADA DE BOVINO SIN HUESO - Conservar a -18° C  
 CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - Manter congelado a -18° C  
 TIEFGEKÜHLTES RINDFLEISCH OHNE KNOCHEN - Ware bei -18° C  
 FROZEN BONELESS BEEF Keep frozen -18° C

CARNE ENFRIADA DE BOVINO SIN HUESO - Conservar ent  
 CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - Manter resfri  
 GEKÜHLTES RINDFLEISCH OHNE KNOCHEN - Ware bei -1°  
 CHILLED BONELESS BEEF Keep chilled -1° C to +2° C

# TRAZABILIDAD

---

## PRODUCTOS:

### DERIVADOS DEL FAENAMIENTO

- 1.- MEDIAS RESES O CORTES DE LA MISMA

### DERIVADOS DEI DESPOSTE

- 2.- CORTES DE CARNE INDIVIDUALES ENFRIADOS O CONGELADOS.
- 3.- RECORTES DERIVADOS ENFRIADOS O CONGELADOS.

### DERIVADOS DE PROCESOS INDUSTRIALES

- 4.- PRODUCTOS PROCESADOS.

### SUB-DERIVADOS DE FAENA

- 5.- MENUENCIAS.

### SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES.

- 6.- SUBPRODUCTOS (GRASA, HUESOS Y DESPOJOS).

# TRAZABILIDAD

---

## HAMBURGUESAS

1. IDENTIFICACION Y CONTROL DE LA MATERIA PRIMA. PROVISION INTERNA O TERCEROS
2. CONTROL DE ADITIVOS E INSUMOS.
3. CONTROL DE CONDICIONES OPTIMAS DEL PROCESO.
4. DETERMINACION DEL LOTE Y ETIQUETADO.

# TRAZABILIDAD

---

## **10.- DEPOSITO EN CAMARAS DE DEPOSITO FINAL Y SALIDA DE PLANTA**

- **CONTROL DE STOCKS**
- **CONTROL DE DESPACHOS**
- **CONTROL DE ROTACION DE STOCKS (FIFO = MERCADERIA PERECEDERA).**

## **11.- INFORMACION DE RECEPCION EN DESTINO**

- **REGISTRO DE NO CONFORMIDADES.**
- **REGISTROS DE CONDICIONES DE TRANSPORTE.**
- **IMPLEMENTACION DE SISTEMAS DE RECUPERACION DE PRODUCTO.**

# RECUPERACION DE PRODUCTO

---

- 1.- TIEMPO DE IDENTIFICACION.
- 2.- AVISO E INTERDICCION DE LOS LOTES PROBLEMA.
- 3.- RECUPERACION DEL PRODUCTO AL ORIGEN.
- 4.- DETERMINACION DEL DESTINO FINAL DEL LOTE PROBLEMA.

“ EL METODO SUPERA A EL AZAR “

RENÉ DESCARTES ( 1596 – 1650 )

---

MUCHAS GRACIAS