

Recepción de Canales de Aves y Cortes con Hueso



D.N.S.FF.AA.

UCAA

D.G.S.G.

ABRIL 2006

Recepción de canales de aves y cortes con hueso

Organismos Coparticipantes

Ministerio de Defensa Nacional	Ministerio de Economía y Finanzas	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos	Dirección General de Servicios Ganaderos
Gral. Miguel A. Dalmao Director Nacional	Cra. Solange Nogués Directora Ejecutiva	Dr. Francisco Muzio Director General

Autores

Dra. María Estela Barceló
Medicina y Tecnología Veterinaria

Asesora Técnica en Control de Calidad de
Productos de Origen Animal
D.N.S.FF.AA

Dra. Ana Luisa Robano
Medicina Veterinaria

Jefa Sección Habilitaciones,
Departamento Técnico
D.I.A. – D.G.S.G.

Dra. Ma. Luisa Cortabarría, MSc
Medicina y Tecnología Veterinaria
Master en Ciencias de los Alimentos

Jefa Sección Normas Técnicas,
Departamento Técnico
D.I.A. – D.G.S.G.

Coordinadores

Cnel. Luis V. Bachini

Jefe de la División Financiero
Contable
D.N.S.FF.AA.

Cnel. Alfredo Erramún

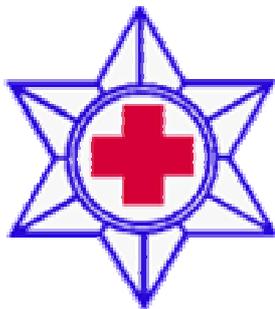
Jefe de la División Financiero
Contable
D.N.S.FF.AA.

Cnel. Juan J. López

Jefe de la División
Abastecimientos
D.N.S.FF.AA.

Compaginación

A/S Lorena Rodríguez – UCAA
Gastón Esmela



M.D.N.
D.N.S.F.F.AA.

Ministerio de Economía y
Finanzas

U.C.A.A.

Unidad Centralizada de
Adquisición de Alimentos



La Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas, la Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos y la Dirección General de Servicios Ganaderos, se unen para concertar criterios de su personal técnico en la redacción del presente manual de procedimientos.

Este documento estará sujeto a revisiones periódicas y su aplicación tendrá carácter obligatorio en las adquisiciones realizadas a través de la UCAA.

Agradecimientos

Los autores y coordinadores agradecen la colaboración a:

Dra. Lilián Perdomo, Profesora Agregada de la Cátedra de Avicultura de la Facultad de Veterinaria, Universidad de la República y Presidenta de AMEVEA (Asociación de Médicos Veterinarios Especialistas en Aves).

Dr. Lucio Soares Netto, Inspector Veterinario del Departamento Establecimientos de Faena, División Industria Animal, Dirección General de Servicios Ganaderos, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Sr. Daniel Cazet, Subdirector de Contralor de Mercado Interno, Instituto Nacional de Carnes.

Dr. Gabriel Costas, Técnico Veterinario de Contralor de Mercado Interno, Instituto Nacional de Carnes.

Sra. Adriana Martínez, Unidad de Informática de la Dirección General de Servicios Ganaderos, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Sra. Leda Sívoli, Departamento Técnico, División Industria Animal, Dirección General de Servicios Ganaderos, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Tabla de Contenido

I. GENERALIDADES.....	7
1. DEFINICIONES	8
II. RECEPCIÓN	11
1. DOCUMENTACIÓN.....	11
2. VEHÍCULO DE TRANSPORTE	14
3. RESPONSABLE DE LA ENTREGA	14
4. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	15
III. REINSPECCIÓN.....	17
1. PROCEDIMIENTO GENERAL	17
IV. EVALUACIÓN DE DEFECTOS	24
1. DEFINICIÓN.....	24
2. MÉTODO DE EXAMEN.....	24
3. CRITERIOS PARA LA CLASIFICACIÓN DE DEFECTOS	24
V. CLASIFICACIÓN COMERCIAL DE LAS CANALES DE ACUERDO A LA CONFORMACIÓN MUSCULAR.....	31
VI. CRITERIOS PARA LA ACEPTACIÓN – RECHAZO.....	33
1. CRITERIOS PARA LA ACEPTACIÓN.....	33
2. CRITERIOS PARA EL RECHAZO	33
3. REGISTRO DE OBSERVACIÓN / RECHAZO	34
4. REGISTRO DE INCUMPLIMIENTOS	37
5. VALORACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO	38
VII. CORTES CON HUESO	39
1. DESCRIPCIÓN	39
2. RECEPCIÓN	41
3. REINSPECCIÓN	41
4. EVALUACIÓN DE DEFECTOS	41
5. CRITERIOS PARA LA ACEPTACIÓN – RECHAZO.....	41
6. REGISTRO DE OBSERVACIÓN / RECHAZO	41
VIII. CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA COMPRA DE CANALES DE AVES	42
1. NOMBRE DEL ÍTEM.....	43
2. PROCESAMIENTO TECNOLÓGICO	43
3. CONDICIONES HIGIÉNICO - SANITARIAS	44
4. TRANSPORTE.....	44
5. NOMBRE DEL ÍTEM. CANALES DE AVE (ESPECIE: GALLUS DOMESTICUS) ENVASADAS, CONGELADAS Y SIN MENUDOS.	45
6. NOMBRE DEL ÍTEM. CANALES DE AVE (ESPECIE: GALLUS DOMESTICUS) FRESCAS Y/O CONGELADAS CON MENUDOS.....	45
7. NOMBRE DEL ÍTEM. CORTES CON HUESO FRESCOS.....	45

INTRODUCCIÓN

La carne de pollo es excelente fuente de proteínas. Posee un alto valor biológico, únicamente superado por la leche y los huevos.

Contiene todos los aminoácidos esenciales y también vitaminas, aunque aporta menos hierro que otras carnes.

Una característica especialmente destacable de la carne de pollo es su bajo contenido graso, especialmente en partes magras como la pechuga. En estas partes, el porcentaje de lípidos es inferior a 1%.

Debido a que contiene una proporción relativamente escasa de colágeno, es de alta digestibilidad. Asimismo, sus características organolépticas son muy aceptadas por todas las edades. Esto hace que la carne de pollo sea especialmente útil como alimento de niños, enfermos y convalecientes.

Sin embargo, a pesar de estas características favorables, la carne de pollo es un producto perecedero y presenta múltiples peligros que deben ser controlados, sobre todo los de origen microbiológico.

Es por ello que resulta fundamental aplicar medidas preventivas y de control en todos los niveles, desde la producción hasta la preparación y el consumo.

Objetivo

El objetivo de este manual es establecer pautas para uniformizar criterios utilizados en la recepción de canales de aves y cortes con hueso, a fin de que los consumidores reciban un alimento apto y que los proveedores cuenten con reglas transparentes y equitativas para ofrecer su producto.

Ámbito de aplicación

Este manual está dirigido a los funcionarios encargados de la recepción de los productos adquiridos a través de la Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos.

Este documento incluye solamente conceptos básicos y está redactado en términos de fácil comprensión para todas las personas involucradas en la recepción de este alimento.

I. GENERALIDADES

La protección de la salud de los consumidores constituye el motivo de preocupación primordial de todas las autoridades sanitarias que controlan la producción, procesamiento y distribución de los alimentos.

Se estima que los alimentos de origen cárnico provenientes de mamíferos y aves son responsables de más del 50% de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

La carne de ave es un alimento muy contaminado superficialmente, tanto por microorganismos causantes de intoxicaciones alimentarias humanas como por saprofitos alterantes. Existe una serie de grupos microbianos cuya evaluación en la superficie de las canales puede ayudar a indicar calidad microbiológica, higiene de los procesos de faena y manipulación y correcto mantenimiento de la cadena de frío, así como a predecir la vida útil del producto.*

En consecuencia, además de las normas vigentes para el control de la faena, procesamiento y transporte de los alimentos de origen animal, es necesario establecer criterios para la recepción de los mismos en los distintos puntos de llegada, especialmente en instituciones con poblaciones de riesgo.

El personal que recibe aves faenadas en una institución es responsable de garantizar que solamente entren productos provenientes de establecimientos habilitados y que posean características sensoriales, higiénicas y de calidad comercial adecuadas. Para ello se recomienda tener en cuenta las normas generales de higiene de los alimentos, así como las pautas para recepción de aves incluidas en este manual.

El mismo, además de los conceptos básicos ya mencionados, establece lineamientos generales sobre las situaciones más frecuentes y las medidas correctivas a tomar. Los receptores podrán encontrarse con situaciones imprevistas que deberán resolver aplicando el sentido común y la experiencia que vayan adquiriendo.

***NOTA:**

Grupos microbianos

- a) Flora aerobia mesófila (microorganismos que crecen a temperaturas medias): pueden ser indicadores de proceso inadecuado.
- b) Microorganismos psicrótrofos (microorganismos que crecen a temperaturas de refrigeración): pueden causar modificaciones organolépticas, como olores anormales. Las pseudomonas son los principales responsables de la alteración superficial de la carne de pollo refrigerada en atmósferas aerobias. Son una de las fuentes más importantes de alteración de los alimentos.
- c) Mohos y levaduras: están distribuidos ampliamente en el ambiente y pueden llegar a los alimentos a través del equipamiento o aire

contaminados. La corta vida útil de la carne de pollo limita las repercusiones de la contaminación fúngica.

Fuentes de contaminación

Las aves llegan al matadero con gran carga microbiana en su tracto digestivo, así como en sus plumas, piel y patas. A lo largo del procesamiento los microorganismos se van redistribuyendo y se va produciendo contaminación cruzada de unas aves a otras.

Si bien todas las etapas de la faena son importantes desde el punto de vista higiénico, la mayor contaminación se produce durante el escaldado, el desplumado y la evisceración. En particular el desplumado es el principal punto de contaminación cruzada, tanto por microorganismos fecales como procedentes de la piel, plumas y suelo. Es la instancia de mayor contaminación por *Campylobacter spp.*, *E. coli* y *Salmonella*.

El agua de los chillers también puede convertirse en una fuente importante de contaminación por microorganismos psicrótrofos, especialmente *Pseudomonas spp.*

La *Listeria monocytogenes* es también un contaminante frecuente de la carne de pollo **cruda**. Se multiplica rápidamente en condiciones de refrigeración y es resistente a la congelación y deshidratación, así como a altas concentraciones de sal.

Es importante recordar que la inspección post mortem es una técnica de control que no permite detectar las canales contaminadas con microorganismos patógenos para el hombre.

Aunque la implementación de prácticas de higiene y procedimientos operativos adecuados permite reducir el grado de contaminación microbiana, **con las tecnologías actuales resulta imposible producir canales de ave libres de contaminación superficial.**

1. Definiciones

- 1.1 Establecimiento habilitado. Es el total del ámbito habilitado por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) y bajo control de la División Industria Animal (DIA). Incluye a los establecimientos de faena y procesamiento de cualquier especie animal, a los de acopio, clasificación y envasado de huevos y a los de depósito (carnes, huevos o productos).
- 1.2. Faena. Es el proceso que comprende la insensibilización, el sangrado, el desplumado y el eviscerado de las aves, hasta su ingreso en los sistemas de enfriamiento.

- 1.3. Evisceración. Es la extracción del esófago, tráquea, buche, estómago glandular y muscular, hígado con vesícula biliar, corazón, bazo, intestino, bolsa de Fabricio, pulmones, sacos aéreos, riñones, ovarios o testículos y glándula uropígea.
- 1.4. Canal o carcasa de ave. El cuerpo de un ave doméstica o de criadero, una vez sangrada, desplumada, eviscerada, sin cabeza ni cuello y con las patas cortadas en la articulación tibio-tarsiana.
- 1.5. Carne de ave. Es la proveniente de las especies domésticas o de criadero. Incluye los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo el músculo, la piel, el tejido adiposo, los tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos otros no separados durante la operación de faena, declarados aptos para la alimentación humana por la Inspección Veterinaria Oficial. Se deberá indicar en cada caso a qué especie pertenece.
- 1.6. Vísceras aviares comestibles o menudos. Son los siguientes órganos: hígado sin la vesícula biliar, corazón, estómago muscular sin mucosa y porción proximal del cuello, sin tráquea ni esófago.
- 1.7. Carne fresca de ave. Es la que para su conservación ha sido sometida solamente a tratamiento por frío, hasta una temperatura máxima de +4°C, tomada en la parte más profunda de la musculatura de la pechuga.
- 1.8. Carne congelada de ave. Es la que para su conservación ha sido sometida solamente a tratamiento por frío, hasta una temperatura máxima de -18°C, tomada en la parte más profunda de la musculatura de la pechuga, con una variación de 2°C.
- 1.9. Vida útil. Es variable y depende del grado de contaminación inicial y de su almacenamiento posterior.
- 1.10. Inspector Veterinario Oficial. Es el profesional veterinario perteneciente a la División de Industria Animal del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, que realiza el control higiénico-sanitario y tecnológico de los productos, subproductos y derivados de origen aviario en los establecimientos de faena y procesamiento habilitados.
- 1.11. Envase. Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a contener y asegurar la conservación y a facilitar el transporte y manejo de alimentos.
- 1.12. Envase o empaque primario. El que se encuentra en contacto directo con el producto.

- 1.13. Envase secundario. Es el envase que contiene uno o más envases primarios con producto.
- 1.14. Lote. Es un volumen de carne o productos aviares preparado en las mismas condiciones y que ha sido sometido a tratamiento en una operación continua, en un período determinado.
- 1.15. Autocontroles. Son sistemas de aseguramiento de la calidad y de la inocuidad de los productos, diseñados, desarrollados e implementados por las distintas empresas u organizaciones que intervienen en la cadena alimenticia. Incluyen las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y los Procedimientos Estandarizados de Higiene Operacional y Pre-operacional (SSOP).

II. RECEPCIÓN

En el momento de la recepción de las aves o sus productos se debe controlar la documentación, el estado de higiene y mantenimiento de la cámara de transporte, presentación del personal encargado de la entrega y el producto propiamente dicho. La persona encargada de la recepción debe estar familiarizada con los documentos, su contenido y con el producto.

1. Documentación

1.1. **Pliego de Condiciones.** El control del mismo debe asegurar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, higiénico-sanitarias y comerciales que se fijaron para la aceptación de la mercadería. Las mismas pueden modificarse en sucesivas licitaciones, por lo cual el receptor debe mantenerse informado de los cambios.

1.2. **Documentación que acompaña al producto.**

1.2.1. Si el producto proviene directamente de un **establecimiento habilitado**, debe llegar acompañado por:

- a) La Guía de Movimientos de Carnes, Subproductos y Productos Cárnicos (“Guía de INAC”).

En este documento figura la **información referente al producto** (tipo y cantidad de mercadería trasladada), **el vehículo** (matrícula, nombre y cédula de identidad del responsable del transporte) y el **Pase Sanitario**, con sello del MGAP, firma, aclaración y cédula de identidad del Inspector Veterinario Oficial, la razón social de la planta, la temperatura del producto y día y hora de salida de la mercadería.

El encargado de la recepción debe controlar que la información de la guía esté completa, que sea legible y que coincida con la realidad.

En la Guía del INAC (página 13) se observa en los ángulos superior e inferior derecho la serie y el número (a); a la izquierda, la fecha y hora de salida del producto del establecimiento de faena (b).

El recuadro donde se declara la mercadería trasladada se denomina Pase Sanitario (c). Este es completado por el Inspector Veterinario Oficial del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca del establecimiento de faena de donde sale el producto con uno o varios códigos que indican el tipo

de producto trasladado. Asimismo, el inspector firma, sella y anota su cédula de identidad en el espacio correspondiente.

Los códigos indican:

Códigos INAC	
Ave entera	40
Media canal	41
Alas	42
Muslos	43
Corte con hueso	44
Supremas (Cortes sin hueso)	45

b) Vigencia del carné de habilitación del vehículo otorgado por el Instituto Nacional de Carnes (INAC).

c) El remito o factura que avala la entrega de la mercadería.

La Guía del INAC queda en poder del conductor del vehículo. Se recomienda solicitar que la empresa envíe una fotocopia de la Guía para que se archive en las dependencias de la unidad receptora.

A veces el producto también viene acompañado por un Pase Sanitario Interno expedido por el Inspector Veterinario Oficial del establecimiento de origen. No corresponde exigir este documento, ya que está destinado a lugares que cuentan con servicio oficial de Inspección Veterinaria del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

1.2.2. Si el producto proviene de una **carnicería**, debe venir acompañado por

a) La habilitación y registro del vehículo otorgado por la Oficina Bromatológica de la Intendencia Municipal correspondiente.

b) El remito o factura que avala la entrega del volumen de mercadería acordado.

2. Vehículo de transporte

El transporte de las carcasas de aves o de sus partes no debe contribuir al deterioro de su calidad sanitaria u organoléptica. Por lo tanto, no podrán ser transportadas en el vehículo junto con otros productos.

Las condiciones del vehículo deben cumplir con las exigencias del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994, capítulo 9, sección 3) con respecto a la higiene y mantenimiento y con el “Instructivo para la habilitación, registro y control de medios de transporte”, del Instituto Nacional de Carnes.

El vehículo o contenedor usado para el transporte de aves debe ser refrigerado. Las temperaturas requeridas por la reglamentación vigente para todo el trayecto son de 0°C a +2°C para los productos refrigerados y un máximo de -14°C para los productos congelados.

3. Responsable de la entrega

“Todo el personal que manipule carne o subproductos en tareas de carga, transporte y descarga deberá utilizar ropa protectora adecuada.” Las características de esta ropa están descritas detalladamente en el artículo 9.3.24 del Reglamento Bromatológico Nacional.

Ejemplos de no conformidades y acciones a tomar con respecto al vehículo y al responsable de la entrega.

No conformidad	Acción correctiva	Documentación generada
Falta de documentación*	RECHAZO DE LA MERCADERÍA	ACTA de Observación / Rechazo.
Temperaturas inadecuadas	RECHAZO DE LA MERCADERÍA	ACTA de Observación / Rechazo.
Falta de ropa adecuada del personal de reparto*	Se registra la observación en el acta.	ACTA de Observación / Rechazo.

***NOTA:** En el caso de que la documentación faltante sea la habilitación del vehículo, se puede recibir la mercadería y otorgar un plazo breve para que se ponga en regla la misma. Debe procederse con criterio, teniendo en cuenta cuánto hace que el documento está vencido, así como otros aspectos de las condiciones del vehículo, ya sean higiénicas

o de mantenimiento. El mismo criterio debe manejarse con respecto a la ropa del personal.

Si estas irregularidades se reiteran, debe procederse al rechazo del producto.

4. Presentación del producto

Las carcasas de aves deben ser transportadas y presentadas **envasadas**.

El envase consiste en un empaque primario, que se encuentra en contacto directo con el producto y un envase secundario, que contiene uno o más envases primarios con producto.

En general las aves se presentan en “fundas” cerradas conteniendo hasta 20 kg de carcasas **identificadas individualmente**.

Las carcasas deben estar identificadas con un rótulo que cumpla con las disposiciones establecidas en los artículos 337 y siguientes del Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983). Por ejemplo, entre otros datos, deben aparecer en forma clara y legible el número de habilitación del establecimiento de faena, la razón social, la dirección, la fecha de producción.

La identificación de las aves puede estar prendida directamente a las mismas o impresa sobre una bolsa individual o un rótulo adherido. El sistema de identificación puede variar de acuerdo a las preferencias de los proveedores, pero **siempre** deberá contar con la aprobación de la División Industria Animal.

El material del envase primario debe ser de primer uso y no debe permitir que pasen al producto sustancias nocivas, ya sea del medio exterior o del propio material. Debe cumplir con las disposiciones del artículo 301 del Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983) y con las del Reglamento Bromatológico Nacional establecidas en el capítulo 12, secciones 1, 2 y 4.



Identificación del producto



La información que figure en la identificación debe indicar el nombre del producto, el contenido neto, la identificación del origen (en este caso el nombre y número de habilitación del establecimiento), la identificación del lote y la fecha de producción y / o vida útil estimada. El Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal, así como el capítulo 1, sección 4 del Reglamento Bromatológico Nacional establecen todas las exigencias con respecto a rotulación de productos cárnicos y de alimentos envasados respectivamente.

La carcasa o las vísceras de ave se presentan de acuerdo con lo establecido en las definiciones, puntos 1.2, 1.3 y 1.4.

III. REINSPECCIÓN

Al momento de la recepción se controla en primer lugar la documentación y en segundo lugar las condiciones del producto. Estas incluyen aspectos higiénico-sanitarios y aspectos de calidad comercial.

El receptor utiliza la correspondiente planilla de recepción para registrar los hallazgos de la reinspección (página 24).

1. Procedimiento general

1.1. Condiciones locativas

Al momento de la llegada del producto, el encargado de la recepción de la mercadería procede a realizar la reinspección del mismo.

La reinspección se realiza sobre una mesa de material lavable, de fácil limpieza y desinfección (preferentemente de acero inoxidable).

También debe contarse con un lavamanos de accionamiento no manual, que disponga de agua tibia, jabón y toallas desechables. El mismo debe estar ubicado junto a la mesa de reinspección o cerca de la misma.

Debe contarse con un recipiente claramente identificado para depositar los materiales que se desechan, ya sean envases o parte del producto. Conviene que el recipiente esté forrado con una bolsa de un color predeterminado para uso no comestible.

También debe contarse con otro recipiente claramente identificado para depositar las carcasas o partes que se rechazan y son devueltas al proveedor.

La zona de reinspección debe poseer una fuente de iluminación de 540 Unidades Lux.

Se debe contar con un termómetro electrónico adecuado y debidamente calibrado.

1.2. Condiciones del producto

En primera instancia, se deben revisar los aspectos higiénicos de los envases.

a) Envase secundario. Debe ser de material de fácil limpieza y desinfección (nunca madera). Se controla la limpieza y el mantenimiento.



Envase secundario

b) Envase primario (funda con varias carcasas).



Se controla la integridad del mismo, su limpieza y la identificación del producto.

- Se abre la funda dentro del cajón.
- Se controla que no contenga hielo en ninguna forma (escamas, cubos, etc.).
- Se retiran las carcasas y se depositan sobre la mesa para proceder a la reinspección.



- Luego de reinspeccionadas, se vuelven a colocar en la funda de origen.
- En caso de que las carcasas se presenten con una envoltura individual, ésta se retira y se elimina inmediatamente, depositándola en la bolsa de residuos.

De acuerdo a la cantidad de carcasas que se reciben se podrá realizar la reinspección de todas, en forma individual, o de una muestra representativa.

En el caso de que se reciban lotes de carcasas de ave de hasta 500 unidades, se recomienda que la reinspección sea individual (ave por ave).

Cuando se reciben cantidades mayores, se selecciona una muestra y se realiza la inspección sobre la misma. Para seleccionar esta muestra debe utilizarse un plan de muestreo para inspección por atributos.

Los resultados de la reinspección se registran en la planilla correspondiente.

1.3. Aspectos higiénico-sanitarios

1.3.1. Temperatura

La temperatura se mide introduciendo el termómetro en la parte más profunda de la musculatura de la pechuga (centro térmico).

En el caso de productos frescos refrigerados, la temperatura debe ser de $+2^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$) En el caso de productos congelados, debe ser de -18°C ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).

Cuando la temperatura está por encima del límite máximo aceptable ($+4^{\circ}\text{C}$), el producto se rechaza y no se continúa con la reinspección.



Control de temperatura en el centro térmico del producto

1.3.2. Aspectos organolépticos

Las carcasas se examinan observándolas por fuera y por dentro, en busca de contaminación visible u otros defectos.

El aspecto, es decir los caracteres externos de la carcasa y la naturaleza de la piel y de la musculatura, desempeña un papel importante en relación con la calidad.

Las carcasas deben presentarse limpias, secas, lisas, compactas, con musculatura uniforme y sin manchas. Las pérdidas de sustancia de la piel, el desplume defectuoso y las infiltraciones sanguíneas reducen considerablemente la calidad.

Color: debe ser blanco o blanco cremoso, admitiéndose hasta el amarillo.

Olor: sui generis, no penetrante ni persistente.

Textura: firme y de humedad característica. La piel debe estar adherida al músculo y no debe exudar líquido.



Color: Blanco Cremoso

**PLANILLA DE RECEPCIÓN
DE CANALES DE AVES / CORTES CON HUESO**

FECHA	PROV.	Identificación	
	VEHÍCULO	Frigorífico	
HORA	Matr.:	N° Habilitación:	
	N° Hab.:	Tel.:	
Fecha de Producción		OBSERVACIONES DE CALIDAD	
PROCEDIMIENTO DE REINSPECCION			
Temperatura			
Color			
Olor			
Textura			
Calidad comercial			
Proceso tecnológico*			
*Presencia de plumas, cuello, manchas, materia fecal, fracturas, hematomas, restos de vísceras abdominales			
Kgs. TOTALES:			
Firma Control de Calidad			
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Producto:	
		Aceptado	Rechazado
Firma Control de Cantidad		Firma responsable del Proveedor	
		Contrafirma	
		C.I.	

INSTRUCTIVO PARA RECEPCIÓN

- 1. Controlar las condiciones del vehículo, incluyendo equipo de frío y temperatura, así como la habilitación del mismo**
- 2. Controlar la documentación que acompaña al producto**
- 3. Controlar los envases secundarios**
- 4. Controlar los envases primarios**
- 5. Controlar la identificación (rótulo)**
- 6. Controlar la temperatura del producto**
- 7. Controlar la presentación del producto (restos de plumas, cañones, pelos, hematomas, lesiones, etc.)**
- 8. Controlar las características sensoriales del producto**
- 9. Controlar el interior de la carcasa (si hay o no vísceras, restos de órganos, etc.)**
- 10. Controlar la calidad comercial (conformación)**
- 11. Controlar el peso en una balanza**
- 12. Cotejar la concordancia del peso en la balanza contra el que figura en el remito**
- 13. Archivar la documentación**

IV. EVALUACIÓN DE DEFECTOS

1. Definición

A los efectos de este manual, se considera un defecto todo lo que se aparte de las características aceptables descritas en el capítulo III (Reinspección).

Los defectos pueden deberse a factores:

- Higiénico-sanitarios
- Tecnológicos

A fin de unificar términos se transcriben a continuación las siguientes definiciones de UNIT (*Norma Unit 472-75, Copant 327-72 para inspección por atributos*):

- 1.1. **Inspección:** Es el proceso que consiste en medir, examinar, ensayar o comparar de algún modo, la unidad en consideración con respecto a los requisitos establecidos.
- 1.2. **Inspección por muestreo:** Es el procedimiento de inspección que consiste en verificar una o más muestras del lote que se recibe, para determinar la calidad del mismo.
- 1.3. **Defecto:** Es el no cumplimiento en uno sólo o más de los requisitos especificados para una unidad.
- 1.4. **Defecto Menor:** Es el defecto que no reduce materialmente la utilidad de la unidad para el fin al cual está destinada, o que produce una desviación de los requisitos establecidos con pequeño efecto reductor sobre el funcionamiento o uso eficaz de la unidad y que requiere reproceso.
- 1.5. **Defecto Mayor:** Es el defecto que sin ser crítico, tiene la probabilidad de ocasionar una falla o de reducir materialmente la utilidad de la unidad para el fin que se la destina.
- 1.6. **Defecto Crítico:** Es el defecto que puede producir condiciones peligrosas o inseguras para quienes usan o mantienen el producto. Es también el defecto que puede llegar a impedir el funcionamiento o el normal desempeño de una función importante de un producto, del cual depende la seguridad personal.
- 1.7. **Unidad Defectuosa:** Es aquella que tiene uno o más defectos.

2. Método de examen

El inspector o receptor autorizado realiza la reinspección del lote de acuerdo a las pautas indicadas en el capítulo III (Reinspección). Cuando se detectan defectos en las carcasas, éstas se apartan y se retienen hasta el final de la reinspección. Al terminar el examen de todo el lote, se devuelven las carcasas rechazadas al proveedor y se solicita su reposición por otras unidades, o en su defecto se descuentan del total del lote.

3. Criterios para la clasificación de defectos

Los defectos se clasifican en Menores, Mayores y Críticos dependiendo del riesgo para la salud del consumidor asociado al mismo.

3.1. Defectos higiénico-sanitarios

Envase	Envase secundario:	
	1) Integridad, higiene	MENOR o MAYOR (Dependiendo de la entidad del defecto)
	Envase primario:	
	1) Integridad	MENOR (Rotura no afecta producto) MAYOR (Rotura afecta producto)
	2) Higiene	MENOR (Suciedad de poca magnitud) MAYOR (Suciedad importante, pero que no afecta al producto) CRITICO (Suciedad importante que afecta al producto)
	3) Identificación	MENOR (Rótulo mal colocado, doblado) MAYOR (Ausencia de identificación)
	4) Cierre	MAYOR (Abierto)
Temperatura	Temperatura medida en la pechuga superior al límite máximo (+4°C)	CRITICO
Deterioro *	Olor: intensificado, atípico, desagradable, persistente	CRITICO
	Color: gris verdoso, verde o incluso fosforescente	CRITICO
	Limo: Superficie de la carcasa húmeda, pegajosa, blanda, gelatinosa	CRITICO
Material extraño	Material extraño peligroso: vidrio, metal, etc.	CRITICO
	Material extraño mayor de 3 mm: pintura descascarada, grasa, plumas sueltas, restos de bilis, yema, contenido del buche, ingesta, manchas, etc.	MAYOR
	Material extraño menor de 3 mm: grasa, plumas sueltas, restos de bilis, yema, contenido del buche, ingesta, manchas, etc.	MENOR
Materia fecal	Cualquier cantidad (sólida, líquida o mancha).	CRITICO
Otros defectos	Condiciones defectuosas que afectan la estructura o la coloración: hematomas, fracturas, mutilaciones, sangrado defectuoso, etc. Cubriendo una superficie mayor de 2 cm ²	MAYOR
	Cubriendo una superficie menor de 2 cm ²	MENOR

NOTA:

El primer signo de la descomposición incipiente es la intensificación del olor específico de las aves. Para comprobar este estado se puede comprimir las paredes abdominales varias veces con ambas manos para expulsar el aire y percibir el olor (método de compresión). En la siguiente etapa el olor es claramente putrefacto y finalmente amoniacal.



Coloración anormal de la piel. Comparar con carcasa normal en la foto inferior



3.2. Defectos tecnológicos

Edema a la altura del esternón	Tamaño variable	MENOR
Roturas de piel	Cualquier solución de continuidad en la piel de hasta 7 cm	MENOR
Restos de plumas y cañones	10 o más plumas / cañones menores de 10 mm se cuentan como un defecto 5 o más plumas / cañones mayores de 10 mm se cuentan como un defecto	MAYOR
Pulmones	Trozo menor de 5 mm	MENOR
Tráquea	Cualquier trozo identificable	MENOR
Glándula uropígea	Fragmento reconocible hasta ambos lóbulos	MENOR
Fractura, luxación, dislocación	Cualquier fractura, luxación o dislocación que no incluya la caja torácica	MENOR
Mutilación	Mutilación extensa	MENOR
Bolsa de Fabricio	Cualquier porción identificable	MENOR
Buche	Buche completo o cualquier porción que incluya la mucosa	MENOR
Tracto digestivo	Cualquier porción identificable de esófago, estómago muscular, estómago glandular, intestino o cloaca.	MAYOR
Riñones y testículos / ovarios	Cualquier porción identificable	MENOR
Quemaduras por escaldado, quemaduras por frío*	Cubriendo una superficie mayor de 2cm ²	MAYOR
	Cubriendo una superficie menor de 2cm ²	MENOR

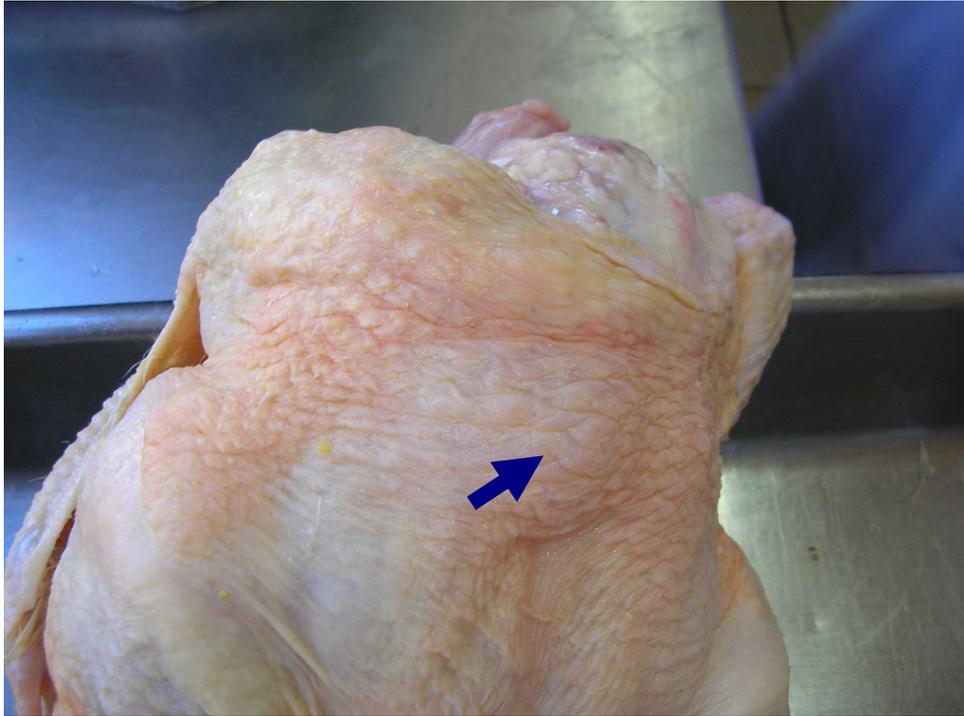
***NOTA:**

Las quemaduras por frío producen deshidratación y pueden observarse en productos congelados como manchas pálidas agrisadas, de tamaño variable y contornos generalmente netos. Las partes que primero se afectan son las capas superficiales, que adquieren una textura esponjosa y seca. Este defecto hace que el consumidor rechace el producto por su gusto extraño, falta de terneza y falta de jugo. Generalmente a la deshidratación se asocia el enranciamiento, que es un deterioro de origen químico.

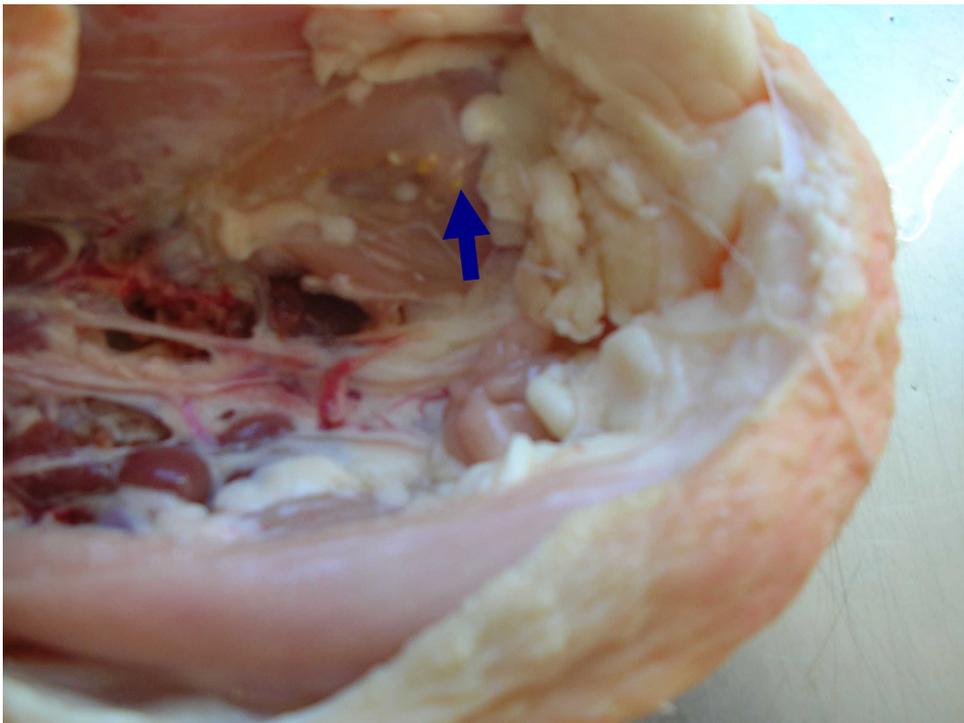


Presencia de plumas en el ala y la pata

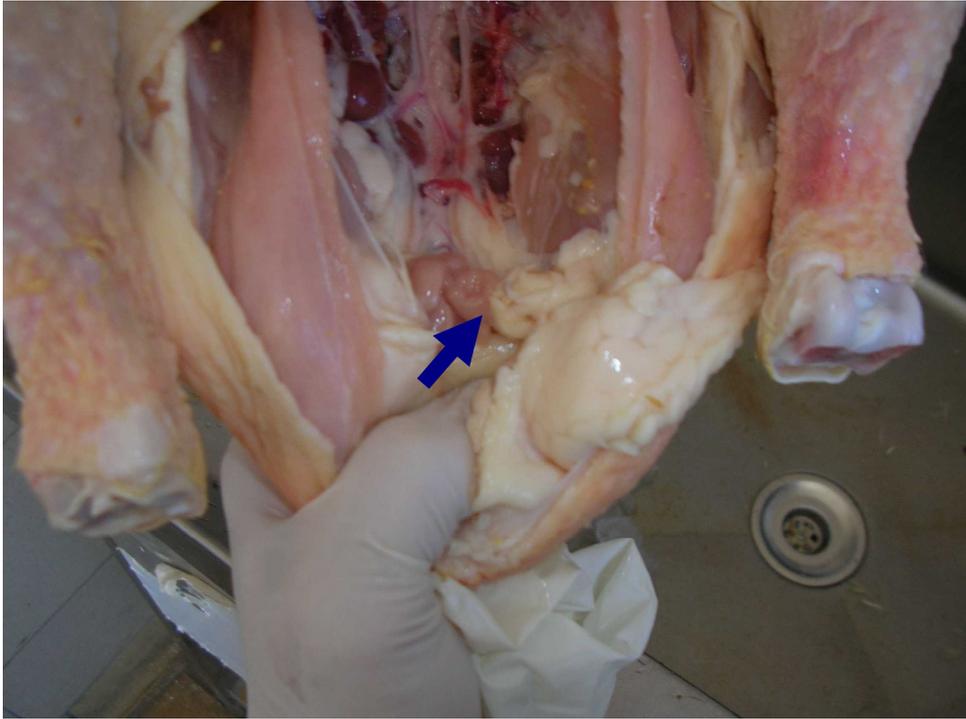




Edema de la pechuga



Presencia de materia fecal dentro de cavidad abdominal



Presencia de restos de Bolsa de Fabricio

V. CLASIFICACIÓN COMERCIAL DE LAS CARCASAS DE ACUERDO A LA CONFORMACIÓN MUSCULAR

La conformación es la distribución proporcional y desarrollo armónico de los componentes anatómicos de la carcasa (tejido muscular, óseo y adiposo).

De acuerdo a su conformación, las carcasas se clasifican en clases:

Clase A

Conformación: libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el desarrollo muscular adecuado. Pueden existir ligeras curvaturas en el hueso de la pechuga o en la espalda.

Carne: buena cobertura de músculo de acuerdo a la especie y al corte.

No debe presentar exposición de músculo por cortes o rasgaduras mayores de 1 cm.

Desarticulaciones o roturas de huesos:

- a. Libre de huesos rotos en ave entera o en partes.
- b. Las puntas de las alas pueden ser removidas.
- c. El cartílago separado del hueso de la pechuga no es considerado una desarticulación o una rotura.
- d. La cola puede ser removida de la base.

Desplume: La carcasa tiene apariencia limpia, especialmente en las pechugas y las patas, libre de plumas con leve tolerancia de restos de cañones.

Cobertura de grasa: La grasa está bien distribuida, con buen desarrollo en la piel.

La carcasa debe estar completamente eviscerada y no presentar lesiones por frío o escaldado.

Clase B

Conformación: La carcasa o parte de ella puede tener moderadas deformidades tales como pechuga dentada, curvada o torcida, espalda torcida, patas o alas deformes, que no afecten groseramente la distribución muscular o la apariencia de la carcasa o el corte.

Carne: La carcasa o las partes tienen una moderada cobertura de músculo de acuerdo a la especie y el corte. No debe presentar exposición de músculo por cortes, rasgaduras mayores de 1,5 cm en pechuga y pata ni mayores de 3 cm en el resto del cuerpo.

Desarticulaciones o roturas de hueso:

- a. Libre de huesos rotos en ave entera o en partes
- b. En caso de ave entera no más de una desarticulación
- c. La punta de las alas puede ser removida
- d. La cola puede ser removida de su base
- e. El cartílago separado del hueso de la pechuga no es considerado una desarticulación o una ruptura.

Desplume: Las carcasas o partes tienen escasos restos de cañones de plumas.

Cobertura de grasa: La carcasa o el corte tiene suficiente grasa en la piel para cubrir el músculo, especialmente en la pechuga y las patas.

La carcasa está completamente eviscerada y se toleran escasos signos de quemadura por frío o escaldado.

Clase C

Se trata de carcasas con conformación deficiente, con masa muscular pobremente desarrollada, protrusión de la quilla del esternón y ausencia de tejido adiposo. Normalmente, no se utilizan estas carcasas para consumo directo sino para procesamiento.

VI. CRITERIOS PARA LA ACEPTACIÓN – RECHAZO

1. Criterios para la Aceptación

- 1.1. Se aceptan las carcasas que presentan **hasta 4 defectos menores y 2 defectos mayores** y que se encuentran dentro de la clasificación comercial estipulada en el Pliego de Condiciones.
- 1.2. Una vez aceptadas las carcasas, se procede a controlar el peso en balanza para verificar su coincidencia con lo solicitado en la orden de compra.
- 1.3. Se registran los resultados de la reinspección en la planilla correspondiente.
- 1.4. Si hay observaciones se labra el acta correspondiente

Almacenamiento

Una vez aceptado, el producto pasa a ser responsabilidad de la unidad receptora. Por lo tanto, a los efectos de mantener la cadena de frío y las condiciones higiénicas, el producto debe ser inmediatamente ingresado a cámaras.

Durante el almacenamiento, aún refrigerado, hay un aumento en el número de microorganismos (psicrotofos) que afectan la vida útil del producto. Se recomienda almacenarlo de forma que se facilite su rotación adecuada, es decir, que se retire primero lo que entra primero.

Se recomienda que el producto se almacene en cámara sin envase, excepto en el caso de los pollos envasados en forma individual. Conviene depositarlos en ganchos, repisas, bandejas o cualquier otra manera higiénica que permita una circulación de aire adecuada.

2. Criterios para el Rechazo

- 2.1. Se rechaza toda carcasa que presenta un defecto crítico.
- 2.2. Se rechaza toda carcasa que presenta defectos mayores no removibles, independientemente de que cumpla con la categoría comercial solicitada.
- 2.3. Se rechaza toda carcasa que no cumpla con las condiciones comerciales establecidas en el pliego de condiciones.

3. Registro de Observación / Rechazo

Frente a incumplimientos se aplica el Decreto 342/99 del Poder Ejecutivo, de 26 de octubre de 1999.

Se completa el Acta de Observación / Rechazo (Página 35) en las siguientes situaciones:

3.1. Observación: cuando el producto se acepta con defectos.

3.2. Rechazo cuando existen incumplimientos comerciales o sanitarios.

Se aclara el motivo de la observación o del rechazo en el ítem "Motivo" que figura en el acta.

El acta se completa en dos vías. El original queda en poder del receptor y el duplicado es entregado al transportista y oficia como documento de aviso a la empresa proveedora. El original debe comunicarse vía fax dentro de las 48 a 72 horas a la Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos (UCAA) para su conocimiento y luego se archiva en las dependencias de la unidad receptora.

Se transcribe en la página siguiente la interpretación del Decreto 342/99 del Poder Ejecutivo, de 26 de octubre de 1999, realizada por la UCAA, donde se explican el procedimiento a seguir frente a situaciones de no conformidad.

PROCEDIMIENTO DE SANCION DE NATURALEZA JURIDICA ADMINISTRATIVA:

- 1) Constancia por parte del Receptor del producto indicando las condiciones técnicas y de higiene. Se debe indicar con claridad la anomalía constatada.
- 2) Su elevación al Jerarca del Inciso (Ministerio) o Unidad Ejecutora.
- 3) Vista al interesado para que pueda articular su Defensa en virtud de lo dispuesto por el art. 4 (última parte) del Decreto 342/999 de 26 de octubre de 1999.
- 4) La posibilidad del Jerarca de aplicar la Sanción correspondiente dentro de los parámetros que marca el art.4 del Decreto 342/99 mencionado. Las sanciones administrativas son las establecidas en el art. 5 de dicho decreto, es decir: a) advertencia; b) suspensión por un período que en cada caso se determine; c) eliminación de la empresa o entidad como proveedora de la Unidad Ejecutora o del Inciso.
- 5) Notificación de la Resolución.
- 6) Comunicación al Registro General de Proveedores de la Sanción Impuesta para su ingreso al Sistema Integrado de Información Financiera dentro de los 10 días de dictada la Resolución respectiva.

NOTA: La Resolución que dicten las Unidades Ejecutoras o los Incisos, además de las Sanciones Administrativas podrá contener otras sanciones establecidas en los contratos celebrados y en los pliegos de condiciones.

Esc. Edgardo Martínez
Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos

5. Valoración del incumplimiento

La valoración del incumplimiento se hace teniendo en cuenta el perjuicio que el defecto y/o incumplimiento causa al servicio.

Cualquier incumplimiento puede ocasionar perjuicios al servicio, independientemente de la categorización del defecto. Por ejemplo, un defecto menor puede ocasionar perjuicios graves porque es causa de desabastecimiento. Por otro lado, defectos mayores pueden ser corregidos en el momento, mediante reproceso, y no ocasionar desabastecimiento.

Ejemplos:

Incumplimiento	Defecto	Valoración del incumplimiento
El proveedor llega fuera de hora	No hay	MODERADO a GRAVE (Dependiendo de la reiteración y del perjuicio que ocasione al organismo)
El proveedor no respeta los días establecidos	No hay	GRAVE
Temperatura del lote superior al límite máximo	Crítico	GRAVE
Contaminación fecal	Crítico	LEVE o MODERADO (Dependiendo de la cantidad de producto que se rechace)
Vehículo con habilitación vencida	Menor a Crítico (Depende del tiempo de vencimiento)	LEVE a GRAVE
Presencia de plumas y/o cañones	Mayor	MODERADO
Roturas de la piel	Menor	LEVE
Restos de pulmones, tráquea, glándula uropígea	Menor	LEVE o MODERADO (Según la cantidad de carcasas con el defecto)

NOTA: Cuando aparecen defectos no considerados en este Manual, el funcionario receptor debe utilizar un criterio similar al aplicado en el mismo, es decir, basado en las mismas premisas técnicas.

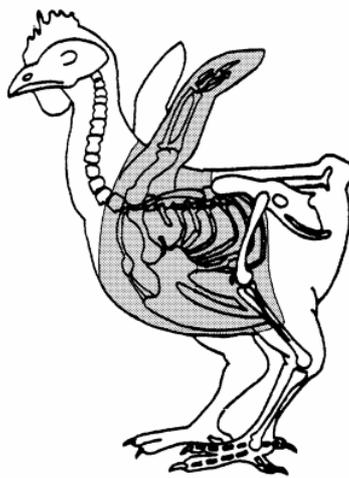
VII. CORTES CON HUESO

1. Descripción

Fuente: Meat cut Nomenclature and Description – Canadian Food Inspection Agency

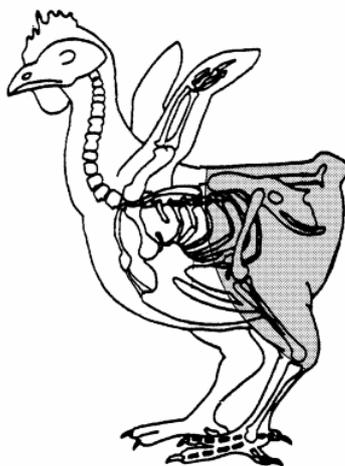
1.1. Nombre: **Cuarto delantero.**

Es la parte anterior de una mitad de canal de pollo, obtenida cortando inmediatamente por detrás y en forma paralela a la parrilla costal (posterior a la séptima vértebra torácica, séptima costilla y esternón).



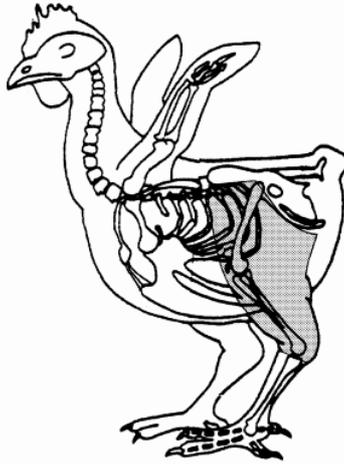
1.2. Nombre: **Cuarto trasero.**

Es la porción posterior de una media carcasa de pollo separada del cuarto delantero según se describió en el punto anterior.



1.3. Nombre: **Pata.**

Es el miembro inferior. El corte se realiza a la altura de la articulación entre el fémur y la pelvis (articulación coxofemoral) y de la articulación tibio-tarsiana.

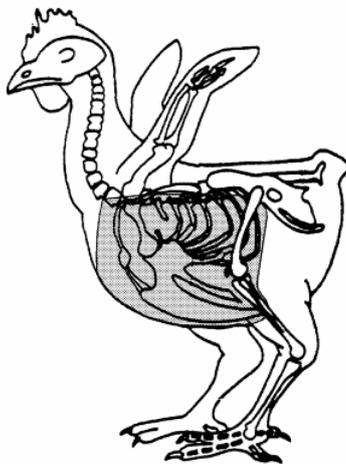


1.4. Nombre: **Pechuga entera.**

Es la parte entera de la carcasa de pollo que se separa por medio de cortes realizados a los siguientes niveles:

- del ala a la altura de la articulación del hombro,
- del cuello aproximadamente a la altura de la 12^a vértebra cervical,
- del dorso a través de las costillas a la altura de la unión de las costillas vertebrales y el dorso y
- del cuarto trasero inmediatamente por detrás de la parrilla costal (séptima costilla y esternón).

La pechuga incluye las partes terminales de las costillas en forma de "Y" y no incluye la piel del cuello.



2. Recepción

En la recepción de cortes se aplican los mismos lineamientos establecidos para la recepción de carcasas (capítulo II).

3. Reinspección

Para realizar la reinspección se sigue el procedimiento general descrito en el capítulo III (Reinspección).

Se abre el envase primario conteniendo los cortes. En el caso de envases conteniendo 10 kg, se retira una muestra de 2 kg, procurando que los cortes se retiren de distintos lugares, de manera que puedan ser representativos de las condiciones del contenido del envase.

Se colocan los cortes seleccionados sobre una mesa, en las mismas condiciones que las descritas en el capítulo III.

4. Evaluación de defectos

Se examinan las piezas seleccionadas aplicando el mismo procedimiento que en el caso de las carcasas.

5. Criterios para la aceptación – rechazo

5.1. Criterios para la aceptación: iguales que para las carcasas.

5.2. Criterios para el rechazo:

5.2.1. Se rechaza todo el contenido de cada funda que presente una pieza con un defecto crítico.

5.2.2. Se rechaza todo el contenido de cada funda que presente hasta cuatro piezas con defectos mayores.

5.2.3. Se rechaza todo el contenido de cada funda que presente una pieza que no cumple con las condiciones comerciales establecidas en el pliego de condiciones.

6. Registro de Observación / Rechazo

Se aplica el procedimiento descrito en el punto 3 del capítulo VI (Criterios para la aceptación / rechazo).

VIII. CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA COMPRA DE CANALES DE AVES

Origen

Las canales deben proceder de aves faenadas en establecimientos habilitados por la División Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y haber sido declaradas aptas para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.

Los oferentes deben acompañar sus ofertas con fotocopia de la resolución de habilitación del establecimiento de faena o del depósito refrigerado, expedida por la División Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

El transporte de los productos, directamente desde el establecimiento de faena o del depósito hasta el lugar de recepción, debe realizarse con la Guía de Tránsito expedida por el Instituto Nacional de Carnes, donde figura el Pase Sanitario, con sello, número y firma del Inspector Veterinario Oficial. La fotocopia de la Guía puede ser solicitada por el receptor para su archivo en la Unidad.

Opciones de compra

Sólo se aceptarán canales de aves cuya clasificación comercial se adecue a la Clase A.

- a) Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carne.
- b) Carcasas con apariencia limpia en pechuga y patas, libre de plumas y con leve tolerancia de cañones.
- c) Cobertura grasa bien distribuida.
- d) Desarticulación o rotura de huesos:
 - Libre de huesos rotos.
 - Las puntas de las alas pueden ser removidas.
 - La cola puede ser removida en su base.

Cada Unidad determinará las características del producto que adquiere. Se pueden considerar las siguientes opciones:

OPCIÓN A

1. Nombre del ítem:

Canales de ave (especie: Gallus domesticus) **envasadas, frescas y sin menudos.**

2. Procesamiento tecnológico

2.1. Presentación. Canales completas y despojadas de plumas, cabeza, cuello, tarsos y vísceras tóraco-abdominales, incluyendo tráquea, esófago, buche, hígado, vesícula biliar, corazón, estómago glandular y muscular, pulmones, sacos aéreos, riñones, intestinos, bazo, bolsa de Fabricio y órganos sexuales.

No se admitirá el ingreso de ninguna víscera comestible (menudos), ni cuello.

2.2. Tratamiento por frío. Refrigerado a una temperatura de 2°C (+2°C). Se rechazarán las canales cuya temperatura supere el límite máximo de 4°C. Éste parámetro se verificará en el momento de la recepción midiendo la temperatura en las masas musculares profundas de los músculos pectorales (pechuga).

No se aceptarán productos con indicios de cristalización.

2.3. Fecha de faena. Las canales de ave serán aceptadas con un máximo de 48 horas de faenadas.

2.4. Peso promedio de la canal. 1.8 a 2.1 Kg.

2.5. Empaque y rotulación. Las canales, ya sea por unidad o a granel - no más de 20 kg por funda - deberán presentarse identificadas en forma individual y protegidas por un envase primario cerrado. El rótulo debe cumplir con las exigencias establecidas en el Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983, del 7 de octubre de 1983, artículos 337 al 340) y en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones (Decreto 315/994, del 5 de julio de 1994, Capítulo 1, Sección 4), presentando:

- Número de habilitación del M.G.A.P.
- Nombre y dirección de la Planta de faena.
- Número de registro de la etiqueta.
- Fecha de faena.

El producto protegido por el envase primario se transportará dentro de envases secundarios, en perfectas condiciones de higiene y de integridad.

3. Condiciones higiénico - sanitarias

Las condiciones higiénico – sanitarias de las carcasas serán las establecidas en el manual “**Recepción de carcasas de aves y cortes con hueso**”.

- 3.1. Sin evidencia de deterioro microbiológico, físico o químico.
- 3.2. Color blanco o blanco cremoso, admitiéndose hasta el amarillo, homogéneo, sin manchas o coloraciones anormales.
- 3.3. Olor: sin particularidades.
- 3.4. Textura: sin particularidades.

Se considerarán no aptas para el consumo las carcasas que evidencien:

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| -Putrefacción de diverso grado | -Contaminación externa |
| -Microorganismos patógenos | -Contaminación de origen fecal |
| -Contaminación por hongos | -Edemas, tumoraciones, abscesos |
| -Enranciamiento | -Envases rotos |
| -Quemaduras por frío | -Examen organoléptico no aceptable |

4. Transporte

4.1. El transporte desde la planta procesadora hasta la Unidad Receptora se realizará en vehículo habilitado por el Instituto Nacional de Carnes. Será de uso exclusivo para el transporte de canales o subproductos de ave y no podrá transportar al mismo tiempo otros productos.

4.2. El vehículo deberá contar con equipo de refrigeración y con indicador de temperatura legible desde el exterior. La temperatura se deberá mantener entre 0° a 2°C durante la distribución de aves refrigeradas. El vehículo deberá dar cumplimiento a lo establecido por el Decreto 315/994 y sus modificaciones y con el “Instructivo para la habilitación, registro y control de medios de transporte” del INAC.

El carné de habilitación del vehículo podrá ser solicitado durante las entregas.

NOTA: En caso de que el proveedor no disponga de producto fresco, que cumpla con las condiciones de la Opción A, la Unidad Receptora decidirá si acepta el producto congelado.

OPCIÓN B

5. Nombre del ítem: Canales de ave (especie: Gallus domesticus) envasadas, congeladas y sin menudos.

5.1. Tratamiento por frío. La temperatura del producto deberá ser de -18°C . No se aceptarán productos con indicios de descongelación.

5.2. Fecha de faena y vencimiento. Las canales de ave congeladas serán aceptadas con un máximo de 5 meses de faenadas.

5.3. Transporte. El vehículo para el transporte de canales de aves congeladas deberá mantener una temperatura máxima de -14°C .

OPCIÓN C

6. Nombre del ítem. Canales de ave (especie: Gallus domesticus) frescas y/o congeladas con menudos.

6.1. Peso promedio de la canal con menudos 2 a 2.2 Kg..

6.2. Las vísceras aviares comestibles o menudos, son los siguientes: hígado sin la vesícula biliar, corazón, estómago muscular sin mucosa y porción proximal del cuello.

6.3. Los menudos deben presentarse fuera de las canales, refrigerados y/o congelados, envasados en forma individual.

6.4. Las especificaciones tecnológicas e higiénico-sanitarias serán las mismas que en el caso de las canales frescas (Item A).

OPCIÓN D

7. Nombre del ítem. Cortes con hueso, producto fresco.

Para determinar el corte a solicitar se tendrá en cuenta la descripción de cortes que figura en el manual **“Recepción de canales de aves y cortes con hueso”**.

7.1. Peso promedio del envase: envases a granel hasta 10 kg. Los envases deberán estar identificados. El rótulo debe cumplir con las exigencias establecidas en el Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983, del 7 de octubre de 1983,

artículos 337 al 340) y en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones (Decreto 315/994, del 5 de julio de 1994, Capítulo 1, Sección 4).

NOTA:

1. Cuando el producto no se ajusta a lo solicitado en las Condiciones Técnicas del Pliego de Compra, puede ser observado o rechazado.
2. Tanto si es observado como si es rechazado, se labra un “Acta de Observación o Rechazo” en dos vías, donde se explica claramente el motivo. Esta acta debe ser firmada por el receptor y el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original queda archivado en la Unidad Receptora y la copia se entrega al transportista para que oficie como documento de aviso a la empresa proveedora.
3. Se establecen días y horas para la recepción de la mercadería, que deben ser cumplidas por el proveedor. En caso de incumplimientos, cada Unidad Receptora tomará las medidas pertinentes, de acuerdo al perjuicio ocasionado.
4. Con relación a otras condiciones no consideradas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias establecidas en el Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983,) y en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones (Decreto 315/994).
5. Toda cláusula imprecisa, ambigua o contradictoria se interpretará en el sentido más favorable a la Administración.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal. Decreto 369/983, de 7 de octubre de 1983.
2. Reglamento Bromatológico Nacional. Decreto 315/994, de 5 de julio de 1994.
3. Carne y Productos cárnicos. Aves para consumo. Definiciones, requisitos y clasificación de las carcasas y carne de pollos, gallinas, gallos, pavos, patos y gansos. 2001-12-12. 2° Edición. (Norma Técnica Peruana. NTP 201.054, 2001. Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales – INDECOPI. Lima, Perú)
4. Norma general técnica sobre inspección médico-veterinaria de aves de corral y de su carne. Gobierno de Chile, Ministerio de Salud, División de Salud Ambiental. Santiago, julio 2000.
5. Recepción de carne vacuna: Reinspección y Registro. María Estela Barceló, Jorgelina Pereyra. Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas. Julio 2005. www.comprasestatales.gub.uy/noticias_especiales/archivos/Manual_Recepcion_de_Carne_Vacuna.pdf; 2005. (
6. Canadian Food Inspection Agency – Meats Cuts Manual – Poultry. www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/mcmancv/pouvole.shtml
7. Canadian Food Inspection Agency – Meat Hygiene Manual of Procedures. Chapter 19, Annex E: Poultry Reinspection Program.
8. Estudio de la carne de pollo en tres dimensiones: valor nutricional, representación social y formas de preparación. Fernández, Ma. Victoria y Marsó, María Agustina. Instituto Universitario de Ciencias de la Salud. Fundación H.A. Barceló. Buenos Aires, diciembre 2003.
9. Zootecnia. Bases de producción animal. Tomo V. Avicultura clásica y complementaria. Carlos Buxadé. Ediciones Mundi-Prensa, 1995.
10. Ecología microbiana de los alimentos. Volumen 2. Productos alimenticios. ICMSF. Editorial Acribia. 1985.