

¿QUÉ ES EL SAT?

Es un sistema que utiliza equipos con tecnología de análisis de video imagen para determinar de forma automática las características de canales siguiendo los criterios del Sistema Oficial de Calcificación y Tipificación de Carne Vacuna el cual se implantará en las plantas frigoríficas del Uruguay de acuerdo a lo estipulado por el decreto 310/016.

OBJETIVOS:

- Estandarizar los criterios de Tipificación de canales asociado al grado de conformación (muscularidad) y terminación (cobertura de grasa)
- Establecer una base para la mejora futura de la cadena cárnica.

COMETIDOS DEL SAT

CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA:

Cumplir con el Decreto del Poder Ejecutivo: Tipificación automática en los establecimientos Categoría 1.

+ INFORMACIÓN + TRANSPARENCIA

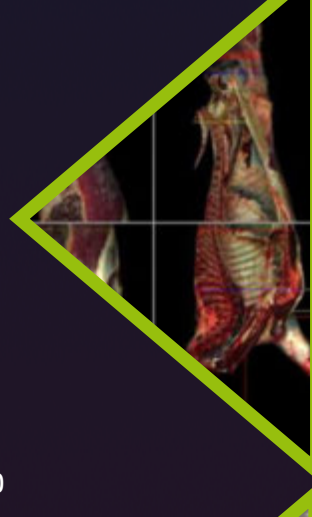
- Mejorar la información que se le da al Productor Ganadero
- Mejorar la información para el frigorífico (potencial uso en logística y plan de negocios)
- 12 categorías de conformación, aproximación al contenido de carne vendible y/o cortes valiosos.

INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA

- Mejorar toda la plataforma de información sobre la Calidad del Ganado (convenio INIA-INAC)
- Potencial uso en Auditorías online.

SELECCIÓN DE PROVEEDORES

Se realizó una evaluación activa de las tecnologías de análisis de video imagen en tipificación de canales identificadas en el mercado, valorando su performance para tipificar según el sistema nacional. Posteriormente se realizó un llamado a potenciales proveedores de equipos del cual participaron empresas nacionales e internacionales. Las propuestas fueron evaluadas por sus características técnicas, por la solidez y experiencia de las empresas.



EMPRESA SELECCIONADA



¿EN QUÉ ETAPA ESTÁ?

- Instalación de equipos en frigoríficos
- Evaluación de la performance de los equipos instalados para Tipificar canales utilizando el Sistema Oficial de Tipificación INACUR que utiliza los criterios de:

CONFORMACIÓN: Determinación del grado de muscularidad de la canal



TERMINACIÓN: Evaluación del grado de cobertura cantidad y distribución de grasa en la canal



PROYECCIÓN

ETAPA 1:

- Instalación de primeros 3 equipos
- Validación de la performance en los equipos. (Finalizado)
- Prueba de operatividad de equipos en planta frigorífica. (Finalizado)
- Conectividad con el sistema SEIC (Cajas Negras) para envío y recepción de información (Finalizado)

ETAPA 2:

- 25% de Equipos instalados a fines de 2018
- El sistema debe estar operativo antes de Julio de 2019 con el 100% de los equipos instalados.

VÍA DE COMUNICACIÓN:

inacarnes@inac.uy

