

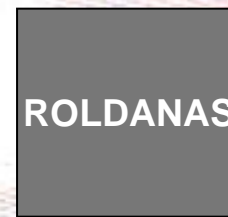
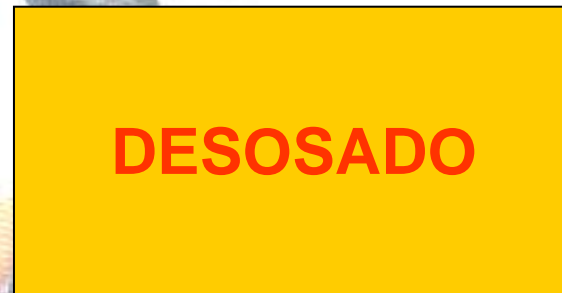
# CUARTEO Y DESOSADO.

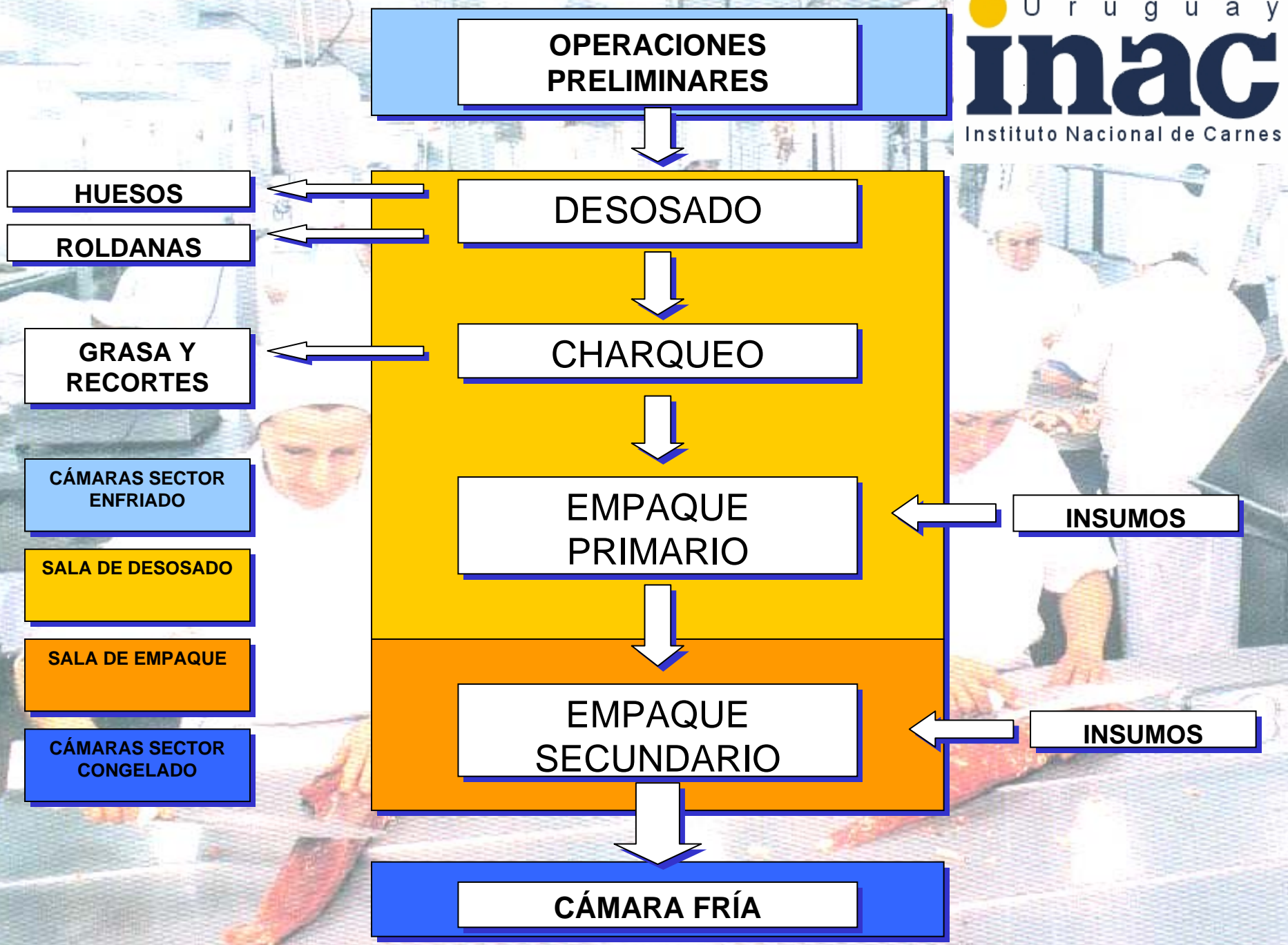
Dr. Juan José Imelio Vázquez. DMTV

Dirección de Control y Desarrollo de la Calidad

*[jimelio@inac.gub.uy](mailto:jimelio@inac.gub.uy)*

# EL DESOSADO Y SU RELACIÓN CON EL RESTO DE LA PLANTA



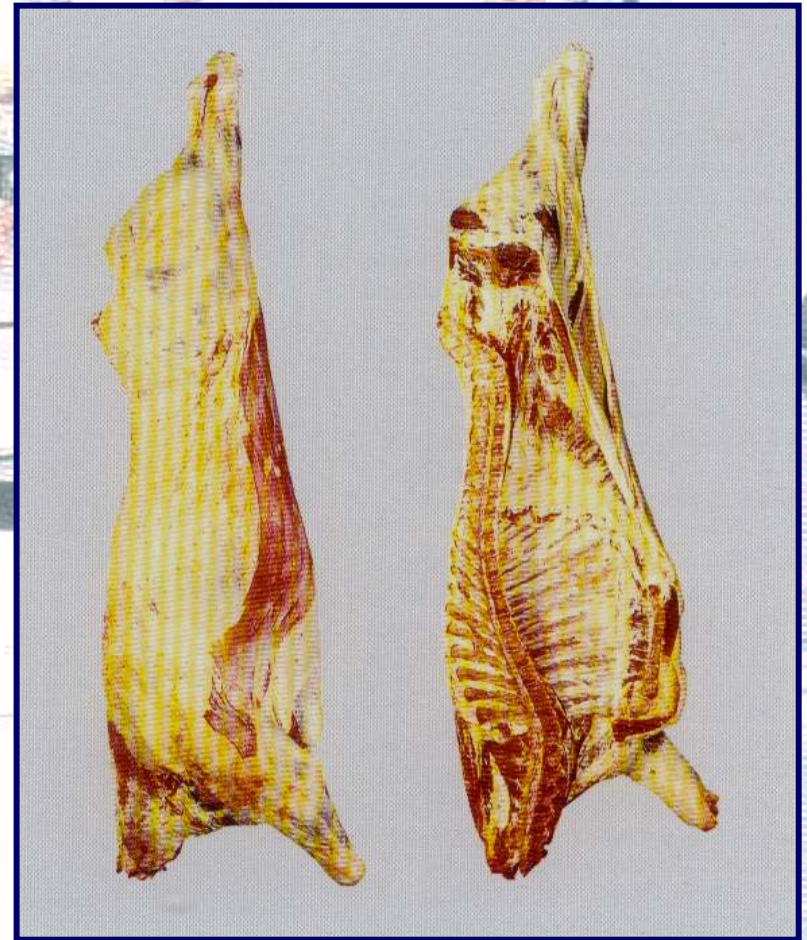


# OPERACIONES PRELIMINARES

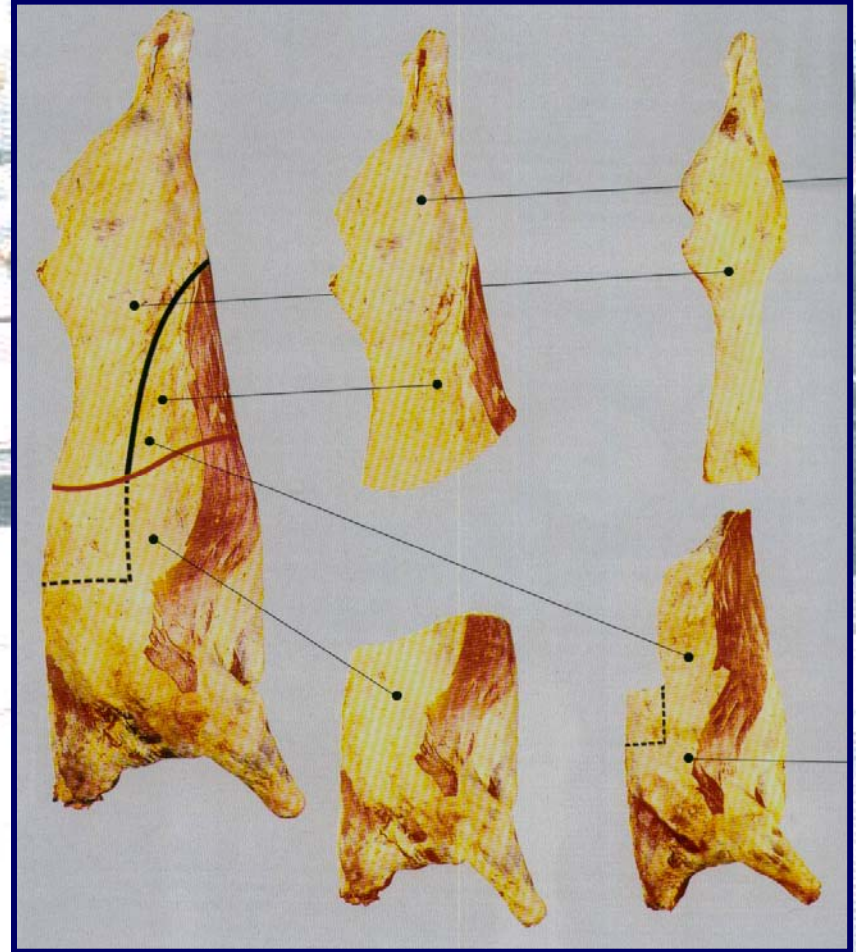
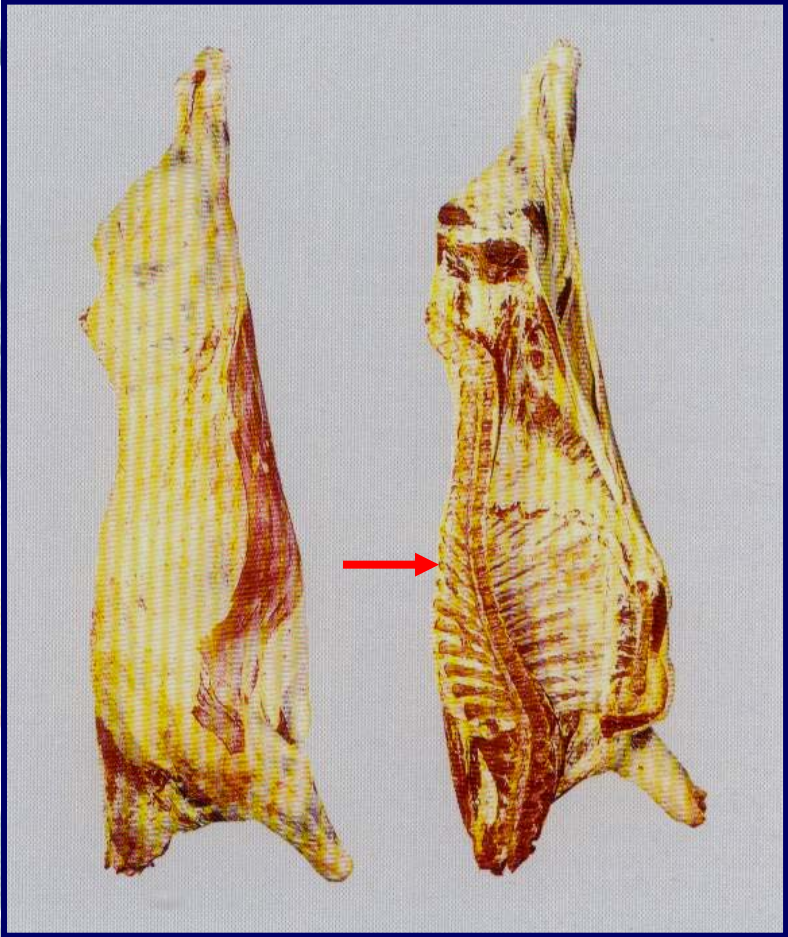
- Cuarteo ( se realiza en un área especial o en los corredores de cámaras)
- Reinspección (se realiza en un local previo al desosado)
- Retoque y operaciones de preparación

## CUARTEO.

- Corte de la media canal a la altura de la 10<sup>a</sup> vértebra torácica (10<sup>o</sup> esp. intercostal)
- Chile: 9<sup>a</sup> vértebra torácica.



# CUARTEO.



# SIERRISTA DE CUARTEO.

- Aserrar la media res en cortes con hueso según requerimientos de la orden de trabajo.
- Respetar normas higiénico sanitarias.
- Preservar la seguridad personal y de terceros.
- Mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso.

# INGRESO A DESOSADO.



# DESOSADO.

- DESPOSTE
- CHARQUEO
- EMPAQUE (PACKING)
- ✓ EMPAQUE PRIMARIO
- ✓ EMPAQUE SECUNDARIO

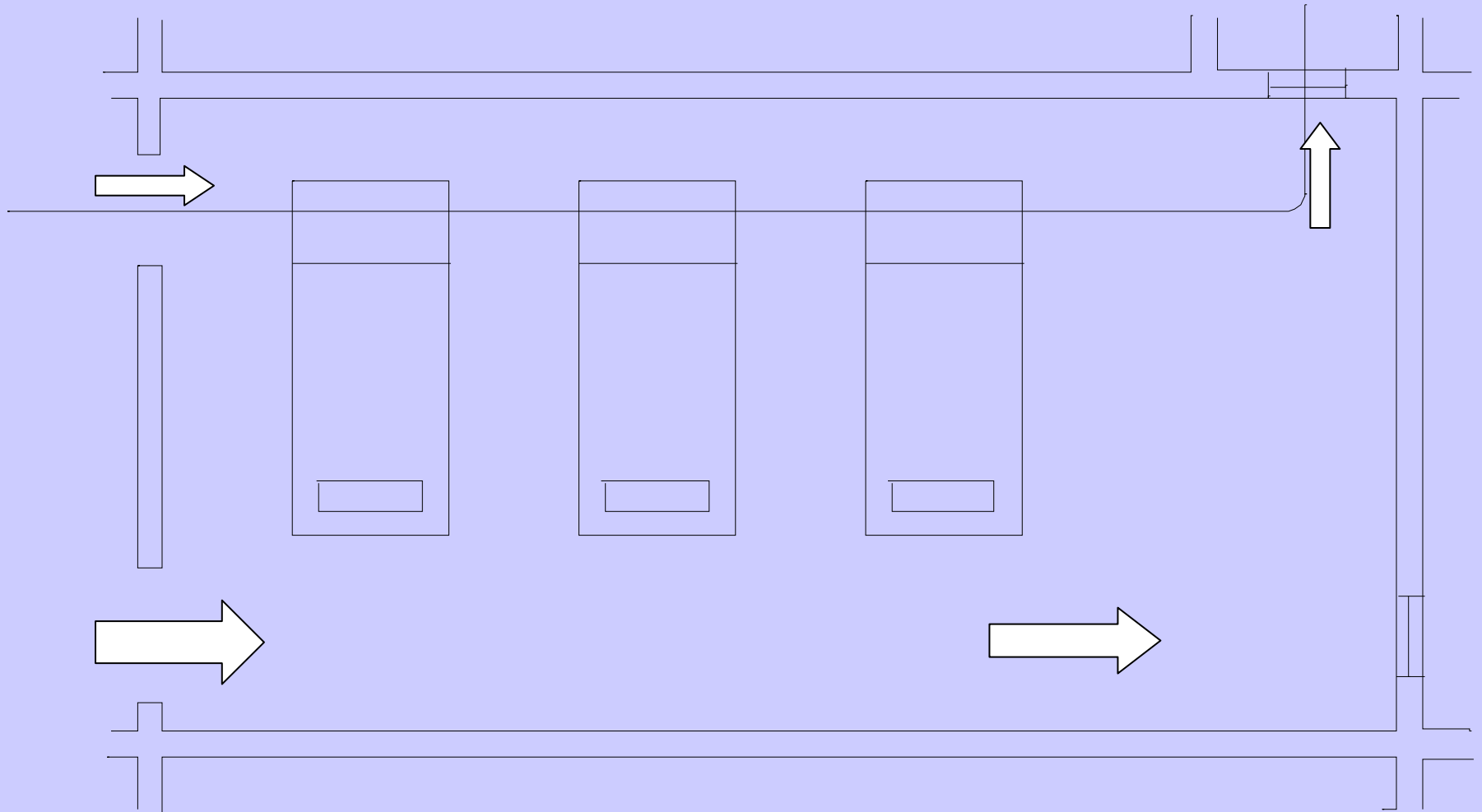


## Técnicas más comunes empleadas

- Sobre mesa (espinazo)
- Colgado en paralelo
- Colgado en serie y paralelo



# Desosado colgado en serie y paralelo



**DESOSADO.**



# DESOSADO.

- **DESPOSTE**



# DESOSADO.

- **DESPOSTE**



## DESPOSTADOR.

- Extraer piezas o grupos musculares (por corte o por veta) contemplando los tiempos, calidad del producto y el rendimiento.
- Cuidar y mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso, preservando la seguridad personal y las normas higiénico-sanitarias.

# DESOSADO.

- CHARQUEO



# DESOSADO.

- **CHARQUEO**



# DESOSADO.

- **CHARQUEO**

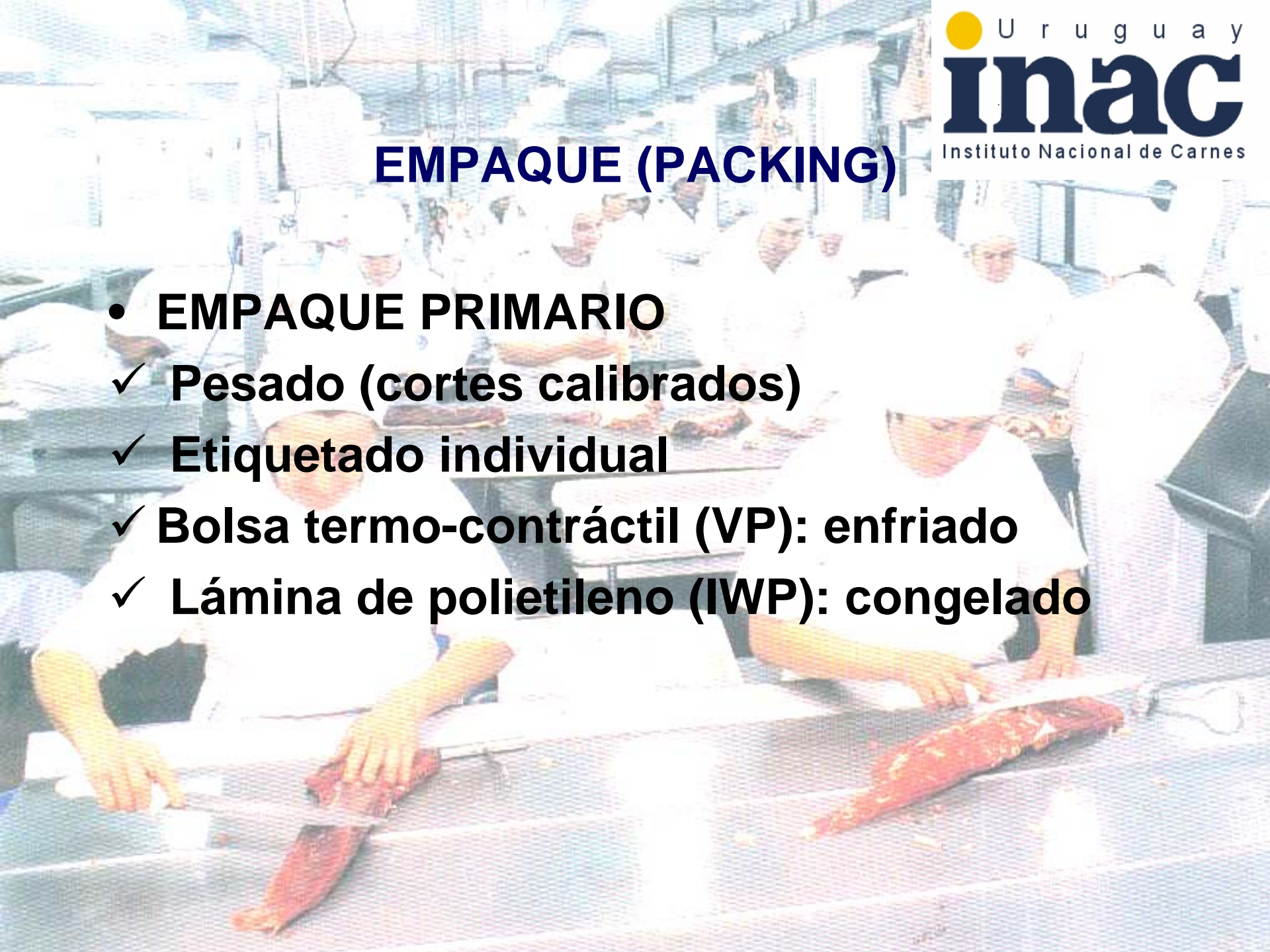


## CHARQUEADOR.

- Preparar y prolijar según las especificaciones de la orden de producción
- Cuidar y mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso
- Preservar la seguridad personal y las normas higiénico-sanitarias.

## **EMPAQUE (PACKING)**

- **EMPAQUE PRIMARIO**
  - ✓ **Pesado (cortes calibrados)**
  - ✓ **Etiquetado individual**
  - ✓ **Bolsa termo-contráctil (VP): enfriado**
  - ✓ **Lámina de polietileno (IWP): congelado**



## EMPAQUE (PACKING)

- **EMPAQUE PRIMARIO**
  - ✓ **Pesado (cortes calibrados)**
  - ✓ **Etiquetado individual**
  - ✓ **Bolsa termo-contráctil (VP): enfriado**
  - ✓ **Lámina de polietileno (IWP): congelado**

## EMPAQUE (PACKING)



## EMPAQUE (PACKING)

- **EMPAQUE PRIMARIO**
  - ✓ **Pesado (cortes calibrados)**
  - ✓ **Etiquetado individual**
  - ✓ **Bolsa termo-contráctil (VP): enfriado**
  - ✓ **Lámina de polietileno (IWP): congelado**

## EMPAQUE (PACKING)

- **EMPAQUE PRIMARIO**
  - ✓ **Pesado (cortes calibrados)**
  - ✓ **Etiquetado individual**
  - ✓ **Bolsa termo-contráctil (VP): enfriado**
  - ✓ **Lámina de polietileno (IWP): congelado**

## EMPAQUE (PACKING)

- EMPAQUE PRIMARIO



## EMPAQUE (PACKING)

- EMPAQUE PRIMARIO



## **EMPAQUE (PACKING)**

- **EMPAQUE SECUNDARIO**
  - ✓ **Caja c/lámina polietileno**
  - ✓ **Varios cortes**
  - ✓ **Pesado y etiquetado de caja**



## EMPAQUE (PACKING)

- **EMPAQUE SECUNDARIO**



## EMPACADOR.

- Envasar cortes a enfriar ( $\pm 1^{\circ} \text{C}$ ) o congelar ( $- 18^{\circ} \text{C}$ ) con empaque primario teniendo en cuenta la correspondencia de datos de etiquetado con el producto envasado.
- Procesar al vacío cortes para empaque secundario operando la máquina de envasado al vacío y el equipo de termocontracción.

## DEPÓSITO

- **Congelado:  $-18^{\circ}$  c**
- ✓ **Túnel (36 hs.)**
- ✓ **Depósito**
- **Enfriado:  $0^{\circ}$  c**





Uruguay  
**inac**  
Instituto Nacional de Carnes