



Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias

**Plan de mejoramiento del camal de Sangolquí en el área de faenamiento
de ganado menor**

Trabajo de titulación presentado en conformidad con los requisitos para obtener
el título de Médico Veterinario y Zootecnista

Profesor guía:

Ing. Pablo Santiago Moncayo Moncayo

Nicolás Pólit Iturralde

2010

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Ing. Pablo Santiago Moncayo Moncayo

C.I. 171236750-5

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, y que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Nicolás Pólit Iturralde

C.I. 170763456-2

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres, por la confianza y apoyo que siempre me brindaron. Al Ing. Pablo Pólit C., y el Ing. Cesar León O. por el conocimiento transmitido y a todas las personas que, de una u otra manera, ayudaron a que este proyecto se lleve a cabo.

Un agradecimiento especial al Dr. Fernando Mazorra, director de Sanidad e Higiene del Municipio de Rumiñahui, y al Doctor Fernando Torres, Jefe del área de faenamiento de ganado menor del camal de Sangolquí.

Colaboradores:

Gabriel Iturralde, Asistente de campo.

Fernando León, diseño de camal.

RESUMEN

El trabajo se realizó en el camal de Sangolquí, en el área de faenamiento de ganado menor. Se hizo un estudio de las instalaciones actuales, de su funcionamiento, del manejo de los animales y maquinarias, y se hizo un muestreo para comprobar la calidad de la carne con el funcionamiento actual del camal.

Con estos resultados y la ayuda de un manual de camales, las normas ISO, y alguna bibliografía adicional, se procede a realizar un plan de mejoramiento para el camal en área mencionada. En este plan se incluyen varios puntos, como son: Infraestructura mínima para su funcionamiento proponiendo la construcción de nuevas instalaciones y la adecuación de algunas ya existentes. Se propone también la compra de maquinaria adecuada al volumen de animales faenados, la cual ayude a realizar un proceso automatizado de faenamiento que permite un sacrificio con menos estrés, en menor tiempo, y un con un producto resultante de mayor calidad.

El control de calidad es otro punto importante en este plan de mejoramiento, ya que no solo controla la calidad de la carne y la higiene, sino que además trata de asegurar un uso adecuado de las nuevas instalaciones y maquinaria. Por último, se propone una capacitación permanente del personal que trabaja en este camal, las autoridades y las personas que, de alguna manera, están vinculadas al proceso de faenamiento

El plan de mejoramiento será presentado al director del camal, quedando en sus manos la puesta en práctica o no del mismo.

ABSTRACT

The present study was developed at Sangolqui's slaughter plant, specifically in the small animals' section. First of all, a preliminary study of the current state of the plant was made, focusing it in the animal's manipulation, machinery, and the final product's quality. After this study, an improvement plan for the slaughter house was developed based on manual suggestions, ISO international standards and additional support literature. Finally, the new plan was presented to the plant's management department and the corresponding recommendations were made.

The new developed plan includes many important points for slaughter plants performance. Among these points are the minimum required infrastructure, automation processes for cleaner and less stress sacrifice, more efficient slaughter time, and a better quality in the resulting final product. In order to achieve these points, the main actions that are suggested are the optimization of the current installations, construction of additional infrastructure, and purchase of new machinery according with the volume of processed meat.

Quality control is another important point that was considered for the present study. This point tries to guarantee the adequate use of the new installations and machinery as well as to control the meat quality and hygiene standards. Finally, a continuous training plan for the personnel working in the slaughter plant, management, and other people linked with the process is proposed as part of the continuous quality proposed policy.

The developed plan for improvement is now in the slaughter plant's management department hands, being them now the responsible for its implementation.