

## ANALISIS DEL CAMAL

Este proyecto fue desarrollado por estudiantes del ISTJBA, quienes trabajamos en él para mejorar la calidad de la productividad en la industria carnicera y procesadora. Aquí es donde se realizan todas las actividades relacionadas con el sacrificio de animales, corta, procesa y empaqueta carne según sea necesario. Este espacio es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos cárnicos elaborados en los mataderos. Además, organizamos nuestro entorno cárnico, nos adaptamos a la tecnología y siempre buscamos formas de hacer mejor nuestro trabajo. En este proyecto desempeñamos dos roles: el de veterinario y el de inspector. La función del veterinario es garantizar que los animales enviados al establo (camal) sean aptos para el consumo humano. Es decir, estos animales no deben ser jóvenes ni mayores de 30 años, no deben ser delgados, no deben estar infectados, no deben estar enfermos y no deben tener huesos rotos o heridas. Si el animal es dañado por otro animal, será incinerado y se avisará a un veterinario. Sumado a todo esto, cada animal debe contar con su respectiva guía de agro-calidad para asegurar que el animal esté vacunado y apto para el consumo humano, con un inspector supervisor de su lado. Si se respeta la carne, la textura, el olor y todas esas características, el inspector puede proceder a colocar el sello a la carne y que esta tenga los permisos para su comercialización en la calle o en el supermercado. Si la carne está siendo comercializada sin tener el sello del inspector no solo se llevarán la carne y la quemarán, sino que también ira detenido quien este vendiendo la carne por violar normas de seguridad sanitaria.

### *Objetivos*

- Implementar un software para documentar el ingreso de animales al camal, incluyendo su procedencia, estado de salud y documentación sanitaria.

- Establecer procedimientos veterinarios para evaluar la salud y aptitud de los animales para el sacrificio, identificando y separando aquellos no aptos para consumo humano.
- Desarrollar protocolos de control de calidad para inspeccionar la carne durante el sacrificio y despiece, garantizando estándares de color, textura, olor y ausencia de contaminantes.

### *A futuro*

Nuestra aplicación para camales brinda beneficios para el control de calidad, la organización y la supervisión durante el sacrificio y el procesamiento de la carne. En el futuro, se contempla la integración de esta aplicación con sistemas de seguimiento y localización en la cadena de suministro, asegurando así transparencia y seguridad en el consumo de carne.

### *Mejoras al consumidor*

Mejoramos la calidad y seguridad de los alimentos procesando únicamente animales aptos para el consumo humano. Esto reduce el riesgo de contaminación y enfermedades transmitidas por los alimentos agilizando los procesos de inspección y control de calidad. Promueve un seguimiento de la carne desde el origen hasta el punto de salida y venta, lo que permite una rápida identificación y eliminación del producto si surgen problemas de seguridad alimentaria.

### *¿En qué beneficiaria?*

Esto beneficiará a los consumidores al garantizar la calidad y seguridad de los productos cárnicos que consumen. Esto beneficia a los productores y procesadores al aumentar la eficiencia operativa y reducir el riesgo de pérdidas debido a problemas de

calidad. Esto beneficiará a los reguladores al proporcionarles herramientas para monitorear y hacer cumplir las normas de seguridad alimentaria.

*¿Cómo introducimos esto a la sociedad?*

Esto se puede implementar a través de una aplicación móvil o plataforma web accesible para veterinarios e inspectores, donde se registran y monitorean datos relevantes sobre la calidad y seguridad de la carne. Esta herramienta permite registrar y monitorear datos relevantes sobre la calidad e inocuidad de la carne procesada en los mataderos.

Este proyecto permitirá mejorar la calidad y seguridad de la carne procesada en mataderos, así como la optimización de los procesos de producción y distribución en la industria carnicera. Esto traerá beneficios reales a la sociedad en términos de salud pública y eficiencia económica.