



Conozca nuestras
Instalaciones

CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES:

La Planta Industrial cuenta con tres embarcaderos para la carga y descarga de animales vivos (uno para camiones ubicado en el campo, otro para camiones de uno y dos pisos y otro para vehículos menores ubicado en la zona de recibo de ganado).

Previa inspección veterinaria los animales al ser descargados se derivan al área de recibo. El área de recibo está compuesta por 16 corrales de material, 6 de ellos techados, un área de selección y un tubo que termina en la balanza. El Ante-mortem totalmente cerrado, cuenta con una sala de observación, una de aislamiento y una sala de sacrificio.

CORRALES

	Capacidad de vacunos	Capacidad en ovinos
8 Corrales de recibo	300	1100
7 Corrales de descanso	200	1300

Las mangas conducen a los tubos de lavado de ganado e ingreso a Playas de Faena.

Las Playas de Faenas totalmente equipadas permiten la faena de 180 bovinos, 1300 ovinos (aproximadamente 1600 corderos) en una jornada de 8 horas. Esta última se adapta para la faena de liebres o conejos (350 la hora) y ñandúes (50 por hora). Además, cuenta con locales equipados con los elementos necesarios para el procesamiento de menudencias comestibles y tripas.

OFERAN S.A. cuenta con 3 cámaras de enfriado para 220 reses, 2 cámaras doble propósito (enfriado y congelado) con capacidad para 200 medias, como así también, un túnel de congelado con capacidad para 8000 Kgs. y depósito de congelado con capacidad para 70 toneladas. Además hay una cámara de recibo enfriada con capacidad para 1800 liebres colgadas en perchines. El líquido utilizado como refrigerante es amoníaco.

Se posee una caldera que utiliza leña como combustible que genera vapor y agua caliente. Hay dos digestores de 4000 kilogramos de capacidad cada uno, de digestión húmeda y de un tiempo de proceso de 4 horas.

Además, el Frigorífico cuenta con una sala de desosado para el procesamiento de todos sus productos como así también con una zona de empaque, ambas completamente equipadas. Cabe mencionar también la existencia de un lavadero y desinfectado de vehículos.

Hay vestuarios para el personal de capacidad adecuada a la cantidad de operarios que trabajan en la planta. Los mismos contienen instalaciones para cambiarse de ropa, separados de las áreas destinadas a la ropa de trabajo. Todas las zonas se mantienen en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, y no comunican con las áreas de producción.

Durante las operaciones, toda la circulación o flujo de personal y productos dentro del establecimiento se realiza de forma tal que se impide el contacto entre operarios de distintas zonas, así como del producto comestible y no comestibles. El correcto diseño del flujo de empleados y equipos evita la contaminación cruzada de productos. Las operaciones de limpieza y mantenimiento se realizan siguiendo los procedimientos operativos estándares de higiene.

El Frigorífico cuenta con un local comedor, el cual está ubicado en un edificio independiente y aislado del resto de la planta. Los pisos, paredes y techos son lisos y de fácil limpieza.

La Inspección Veterinaria Oficial cuenta con dos Oficinas totalmente equipadas, ubicadas anexas a la planta. Las superficies de las estructuras e instalaciones (suelos, paredes, techos) son lisas y permiten una fácil limpieza y desinfección. Las aberturas están diseñadas de tal forma que impiden la entrada de animales domésticos, insectos, roedores y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo y/o vapor.

Cuenta con las fuentes de energía necesarias, está bien ventilado e iluminado. Las luces y los artefactos suspendidos por encima de los alimentos expuestos o de los materiales de empaque en cualquier etapa de la producción están protegidos para evitar la contaminación de los alimentos en caso de roturas.

EQUIPAMIENTO

Los equipos y los utensillos que se utilizan en la planta para la manipulación de los alimentos son de materiales que no transmiten sustancias tóxicas, olores ni sabores.

Las mesas son de acero inoxidable y las plataformas del desosado son de hormigón armado con la misma terminación que los pisos. Los lavamanos, son de acero inoxidable, todos del mismo material, están adosados a la pared o en pedestales, dependiendo de la ubicación. Disponen de dosificador de jabón y esterilizador de acero inoxidable también, que vierten al interior del lavamanos. Son accionados por la rodilla y los desagües van por caño cerrado a la red.

SANITARIA

Cada corredor frío y caliente tiene bajo el piso una línea de recolección de líquidos efluentes, conectada en el exterior con una línea que los une con el resto de los efluentes industriales previo a su ingreso a las lagunas de oxidación.

Las únicas cámaras con acceso a las cañerías se encuentran ubicadas en los corredores. Los desagües están directamente sobre la línea de caños, con tapa que incluye el cierre sifónico y en esas mismas cámaras y por debajo del piso desaguan los lavamanos.

ELÉCTRICA

Las luces en su totalidad, están instaladas con soportes con cubierta transparente para evitar la caída de vidrios en casos de roturas. Estas se controlan desde un tablero central a prueba de mangueras de lavado y los ventiladores desde la sala de máquinas. Toda la instalación es hermética, con líneas de distribución exterior, de PVC rígido sobre ménsulas.