

Situación Actual de los Centros de Matanza de Ganado Porcino y Bovino, según Nivel Tecnológico. Panamá, 2001

Sergio Serrano Guevara

Resumen

Este estudio, cuyo objetivo principal es el análisis de la situación actual de los centros de matanzas (mataderos) de ganado porcino y bovino en cuanto a sus niveles tecnológicos, surge de los diversos problemas que confrontan los porcinocultores, los cuales se reflejan en la baja competitividad de este sector, con respecto a sus homólogos a nivel internacional en cuanto a la diversificación de ofertas en sus productos.

Para el análisis de la situación actual de los centros de matanza, procedimos a realizar un diagnóstico tecnológico en 15 de los mataderos más especializados y utilizados por la Asociación Nacional de Porcinocultores (ANAPOR) en las provincias de Chiriquí, Veraguas, Coclé, Herrera, Los Santos, Panamá y Colón, ya fueran privados o municipales.

Este diagnóstico tecnológico permitió caracterizar los niveles tecnológicos de cada matadero o centro de matanza en cuanto a los aspectos relacionados con: recepción de materia prima, proceso (sacrificio), productos terminados, higiene, instalaciones, construcciones y equipos existentes y la gestión de calidad. De acuerdo con el análisis realizado se determinó que:

En cuanto a recepción de materia prima todos los centros de matanza visitados poseen corrales de espera, con condiciones de regular a buena y dan tiempos de espera de 12 a 24 horas, antes de llevar el animal al sacrificio.

En el aspecto relacionado con el proceso o sacrificio seguido, podemos decir que en todos los mataderos se practica el degüello como método de matanza, pero solo en seis mataderos se le aplica adicionalmente "shock" eléctrico para una mejor sangría.

En lo que se refiere a productos terminados o cortes especiales, pocos mataderos efectúan deshuese y cortes, y en los que lo hacen, el proceso es manual, por lo que la eficiencia y la calidad son bajas. Relacionado al aspecto higiene 13 mataderos, mantienen un sistema estructurado para la higienización de las instalaciones.

La infraestructura y equipos existentes se califica de buena a regular en todos los mataderos visitados, en una escala de excelente-bueno-regular-malo.

A excepción de uno, todos los demás mataderos cuentan con una política de calidad de servicio definida. Diez centros cuentan con un Manual de Operaciones que incluye los procedimientos para cada actividad, los mismos tienen una estructura de organización del personal y tareas definidas. Los otros dos no poseen esta estructura y documentos definidos. Todos los mataderos llevan un registro de los servicios que presta.