

# **Proceso de Comercialización de la Carne en Chile**

**Rolando Demanet Filippi**  
**Universidad de la Frontera**

**Producción de Carne**  
**2013**

## **¿Qué es la carne?**

**Según el código alimentario, es la parte comestible de los músculos de animales sacrificados en condiciones higiénicas, incluye vaca, oveja, cerdo, cabra, caballo y camélidos sanos, y se aplica también a animales de corral, caza, de pelo y plumas y mamíferos marinos, declarados aptos para el consumo humano.**

## **Composición Nutricional de la Carne**

- ✓ Todas las carnes están englobadas dentro de los alimentos proteicos y nos proporcionan entre un 15 y 20% de proteínas, que son consideradas de muy buena calidad ya que proporcionan todos los aminoácidos esenciales necesarios.**
- ✓ Son la mejor fuente de hierro y vitamina B<sub>12</sub>. Aportan entre un 10 y un 20% de grasa (la mayor parte de ella es saturada), tienen escasa cantidad de carbohidratos y el contenido en agua oscila entre un 50 y 80%.**
- ✓ Además nos aportan vitaminas del grupo B, zinc y fósforo.**

# ***Ley de la Carne en Chile***

**✓ Con el fin de beneficiar el desarrollo del sector ganadero y lograr una mayor transparencia en la comercialización de la carne en Chile, se promulgó en el año 1992 la Ley 19.162 o Ley de Carnes**

**✓ Esta ley cubre prácticamente todos los eslabones de la cadena de la carne, especificando objetivos claros para cada uno de ellos a través de tres reglamentos:**

**✚ Funcionamiento de mataderos, frigoríficos y establecimientos de la industria de la carne**

**✚ Transporte de bovinos y carne**

**✚ Sistema obligatorio de clasificación de ganado, tipificación y nomenclatura para las carnes bovinas que se comercializan en el país**

## **Requisitos de tipificación para las canales bovinas.**

<b>CATEGORIA</b>	<b>CLASE</b>	<b>CRONOMETRIA DENTARIA (Dientes permanentes)</b>	<b>GRASA DE COBERTURA</b>
<b>V</b>	Novillito Vaquilla Torito	2 máximo Dientes de leche máximo	1 - 2
<b>A</b>	Novillo Vaca joven	4 máximo	1 - 2 - 3
<b>C</b>	Novillo Vaca joven	6 máximo	1 - 2 - 3
<b>U</b>	Vaca adulta Buey Toro	8 máximo 2 a 8 dientes	Sin exigencia
<b>N</b>	Vaca vieja Buey Toro Toruno	Desde nivelación de los segundos medianos	Sin exigencia
<b>O</b>	Ternero Temera	Sin nivelación de los centrales (pinzas) de leche	Sin exigencia

## ***Los Dientes en Bovinos de Carne***

***¿Qué importancia tienen los Dientes en el proceso de Comercialización?***



***En el proceso de comercialización los dientes tienen especial relevancia, dado que son el indicador mas importante de la edad de los animales y la terneza y calidad de la carne***

## ***Los Dientes y la Edad de Los Animales***

✓ *Los Bovinos solamente poseen dientes en el maxilar inferior en el superior poseen un rodete que sirve de apoyo a los dientes.*

✓ *A medida que el animal se desarrolla va cambiando sus dientes de leche por dientes definitivos hasta completar 8 dientes (Boca Llena)*

✓ *Esta característica es usada para estimar la edad del animal*

---

***Dientes definitivos***

***Edad del Animal***

---

**2**

**1.5**

**4**

**2.0**

**6**

**2.5**

**8**

**3.0**

---

- ✓ *Los dientes son los órganos más duros del cuerpo, de aspecto óseo, implantados en los bordes de las mandíbulas, a la entrada y al costado de la boca.*
- ✓ *Tienen como función triturar los alimentos y órganos del tacto.*
- ✓ *Los situados a la entrada de la boca, actúan también en la aprehensión de los alimentos, y en algunas especies salvajes, sirven para la defensa y ofensa.*
- ✓ *Los dientes se encuentran implantados en los alvéolos, asegurados mediante el periostio alvéolo dentario.*

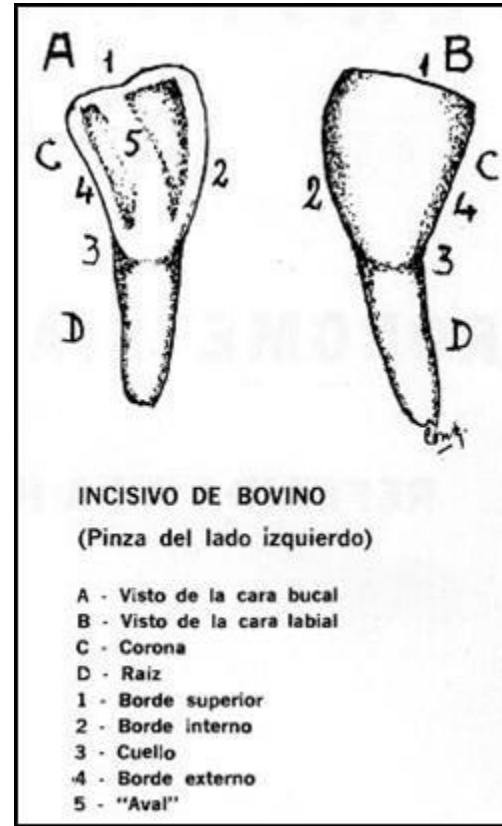
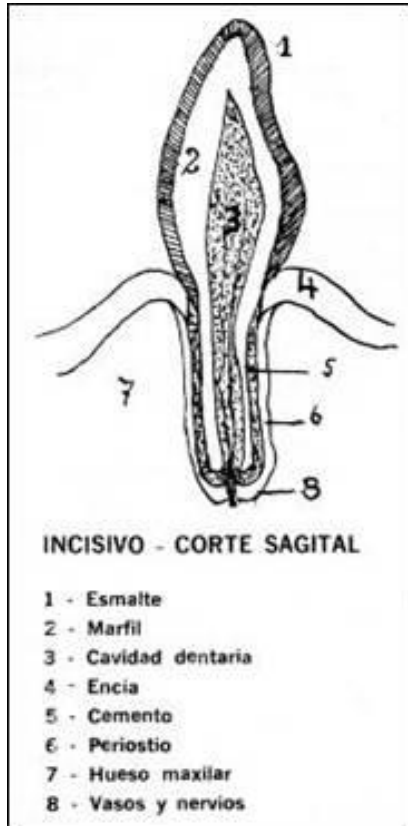
**✓ La parte contenida en el alvéolo es la raíz, constituida por una o mas puntas según la clase de diente y la parte visible es la corona.**

**✓ Entre ambas partes se presenta un ligero estrangulamiento situado a nivel de la encía, el cuello.**

**✓ Los dientes se originan en los alvéolos, dentro de las mandíbulas, en folículos dentarios.**

**✓ Una vez desarrollados y colmada la capacidad de dichos folículos y de los mismos alvéolos, se desplazan hacia los bordes de los maxilares para aparecer las coronas en las encías hasta que las mismas emergen totalmente.**

# Los Dientes en Bovinos



- ✓ *Los dientes están dispuestos de modo que forman sobre los bordes de las mandíbulas un arco casi parabólico.*
- ✓ *En los bovinos no es continuo, puesto que en el maxilar superior no se encuentran los incisivos y en el inferior, se interrumpen, dejando un espacio sin dientes llamado barra.*
- ✓ *Los bovinos son heterodontes, pues tienen dientes de forma y funciones diferentes.*
- ✓ *Los incisivos (incidir, cortar) son planos y con un borde cortante, estando situados en la entrada de la boca.*



**✓ Los molares (muela, piedra de molino) son voluminosos y con una superficie plana apta para triturar.**

**✓ Los bovinos son de dentadura incompleta, pues carecen de colmillos o caninos.**

**✓ Además son difiodontes, pues tienen dientes de leche y de adulto pero incompletos, ya que los molares solamente son de adulto.**

## Fórmula dentaria en Bovinos

$$\text{Dentición de leche: } 2 \times \begin{array}{cccc} 0 & 0 & 3 & 0 \\ I \text{ ---} & C \text{ ---} & PM \text{ ---} & M \text{ ---} \\ 4 & 0 & 3 & 0 \end{array} = 20$$

$$\text{Dentición de adulto: } 2 \times \begin{array}{cccc} 0 & 0 & 3 & 3 \\ I \text{ ---} & C \text{ ---} & PM \text{ ---} & M \text{ ---} \\ 4 & 0 & 3 & 3 \end{array} = 32$$

- ✓ *Los dientes que mas nos interesan para conocer aproximadamente la edad del bovino son los incisivos.*
- ✓ *Son ocho, ubicados en la parte anterior del maxilar inferior.*
- ✓ *Están dispuestos en arco, con una parte cóncava hacia el interior de la boca y una parte convexa hacia los labios.*
- ✓ *Los que forman el par central se denominan pinzas o paletas; el par siguiente (uno a cada lado de las pinzas) son los primeros medianos; le siguen los segundos medianos y finalmente los extremos.*

***El tamaño decrece desde las pinzas hacia los extremos.***

***La arcada dentaria en el animal joven tiene forma de media luna alargada, mientras que en el animal viejo tiende a hacerse recta.***

# ***Sistema de Comercialización***

***Los agentes que participan en el sistema de comercialización son:***

- ***Corredores de ganado***
- ***Ferias ganaderas***
- ***Plantas faenadoras***
- ***Carnicerías***
- ***Supermercados***
- ***Industria transformadora***

## ***Corredor de ganado***

- ***Este agente facilita el encuentro entre la oferta y la demanda, pero no realiza compras propias (no toma posesión del producto), sino que lo hace para terceros, cobrando un 0,5% del valor de la transacción.***
- ***Existe una variante de este intermediario, el cual compra los animales y luego los vende, tratando de obtener un diferencial con el cual financia la operación (el corredor toma posesión del producto).***

## ***Ferias ganaderas***

- ***Corresponden a un lugar físico de concentración de ganado, donde los vendedores llevan sus animales y existe un conjunto de compradores que a través del sistema de remate adquieren los animales.***
- ***El precio del servicio de feria es del 3% en ambos sentidos, pero en el caso de clientes antiguos puede bajar al 2%.***



## ***Ferias ganaderas***

- ***Tanto la actividad de las ferias como la de los corredores muestra una tendencia decreciente.***
- ***Este proceso es universal y se ve favorecido por el mejoramiento de los sistemas de comunicación.***
- ***Estimaciones realizadas por Odepa, indican que no más del 30% del ganado para consumo se transa en feria, en circunstancias que en la década de los 70's se transaba sobre el 50%.***

***Asociación Gremial de Ferias  
Ganaderas de Chile – AFECH A.G.***

***En la actualidad esta Asociación agrupa a 10 empresas del rubro, las que representan más del 86% de la Transacción Ferial a Nivel Nacional, con sus 35 locales de remate distribuidos entre Quillota y Coyhaique***

***Fomenta el uso de los Recintos Feriales como medio de comercialización de ganado vivo, único lugar donde es posible que pequeños, medianos y grandes productores oferten su ganado en igualdad de condiciones, permitiendo así que el juego de la oferta y demanda y la libre competencia fijen los precios de mercado.***

***La Transacción Ferial tiene una tradición de más de un siglo en nuestro país, principalmente por la confianza de los clientes vendedores y compradores producto de su transparencia, seriedad y seguridad que representa la Subasta Pública mediante Martillo que las empresas ejercen en cada uno de sus Locales de Remate.***

**Tattersal Remates**

**Tattersall**



*Tattersall Remates es una empresa filial de Sociedad El Tattersall cuyo giro principal es la intermediación de Bienes Muebles, como, ganado, productos, vehículos, equipos, maquinarias y excedentes industriales en general, que corresponde al negocio tradicional de la Empresa que ha efectuado desde su fundación en el año 1913.*



FRIGORIFICO OSORNO S.A.

FERIA GANADEROS OSORNO S.A.

FEROSOR AGRICOLA S.A.

LACTEOS FRUTILLAR S.A.

ADMINISTRADORA DE BIENES Y SERVICIOS OSORNO

***Empresa regional, inserta en las Regiones de los Ríos y Los Lagos, explota sus recintos de remates ubicados en Paillaco, La Unión, Osorno, Purránque, Puerto Varas, Puerto Montt y la Junta, rematando ganado bovino todos los días. Su participación de mercado a nivel regional supera el 70% y a nivel nacional el 25%.***



**Ferías Araucanía S.A.**



*Feria en Pitrufrquen*

***Ferías Araucanía S.A. creada el año 1987, por un grupo de 99 socios, principalmente de la Región de La Araucanía relacionados con la actividad; y hoy, a dos décadas de ello, se encuentra ubicada dentro de las primeras empresas comercializadoras a nivel Nacional en el rubro ganadero; logrando ubicar a dos de sus tres locales de Remate, Temuco, Pitrufrquén y Victoria, dentro de los cuatro primeros lugares en el país; transando, la empresa, en la Novena Región cerca del 55% del Ganado comercializado a través de subasta pública.***



## **S.A. Feria de los Agricultores**



S.A. FERIA DE LOS AGRICULTORES  
TALCA - SAN JAVIER - LINARES - PARRAL



*S.A. Feria de los Agricultores fue constituida en el año 1925, por Agricultores de la ciudad de Talca, quienes vieron la necesidad de asociarse con el propósito de contar con un centro de comercialización de Ganado en esta parte del país.*

*Posee recintos de remate en las localidades de Talca, San Javier, Linares y Parral*

## **Ferias Bío-Bío Ltda.**



***Empresa centenaria fundada en 1915, cuenta con tres locales de remate en Linares, Santa Bárbara y Los Ángeles***

***Los Socios de esta empresa son:***

- ✓ Congregación de la Pequeña Obra de la Divina Providencia***
- ✓ Sucesión Domingo Contreras Quintana***
- ✓ Guzmán Giessen y Cia Ltda.***
- ✓ Sra. Raquel Estévez Contreras***
- ✓ Sucesión Raúl Varela Varela***
- ✓ Sr. Patricio Aylwin Azócar***
- ✓ Sra. Gabriela Acuña Acuña***

**Feria Bernedo S.A.**



***Feria Bernedo S.A., fue fundada en el año 1913, por antiguos ganaderos, que visualizaron la importancia de contar con un recinto donde comercializar su ganado, y durante todos estos años ha otorgado sus servicios a los productores ligados a la ganadería de la región.***

***Actualmente, Feria Bernedo S.A., efectúa subastas públicas de ganado, en sus dos locales de remates ubicados en Temuco y Curacautín.***

## Feria Regional de Quillota



*El 10 de mayo de 1915 se fundó la Feria Regional de Quillota. Eran tiempos en que la floreciente ganadería del país daba vida a una gran actividad de comercio en animales. La Feria Regional de Quillota proporcionó el espacio social y mercantil adecuado para impulsar el desarrollo del comercio ganadero de nuestra región y del país.*

*Don Daniel Durán Carreño puso los fundamentos que sustentaron la creación de esta empresa. Posteriormente siguió a la cabeza de la empresa su hijo Daniel Durán Villegas. Les sucedió en el cargo su hijo Daniel Durán Benítez. Finalmente, su hijo Daniel Durán Chiuminatto hasta hoy es socio de la Sociedad Durán Ltda. que administra esta empresa junto a otros miembros de las familias Durán y Harasic.*



## **Feria Regional de Traiguén**



**FERIA TRAIQUEN LTDA.**  
Regional Los Sauces - Traiguén

Ubicada en Chacabuco 495 Traiguén- Región de la Araucanía.



## **Feria Regional San Vicente Ltda.**

## **Feria San Fernando Ltda.**

## **CONCEPTO DE DESTARE O MERMA**

*El destare o merma es la pérdida o diferencia entre el peso en el campo y el peso en el mercado.*



***El destare se expresa en kg por cabeza o en porcentaje respecto del peso en el momento del embarque o faena***

***El destare se expresa en kg por cabeza o en porcentaje respecto del peso en el momento del embarque o faena***

## ***Destare Natural Registrado en Diferentes Categorías Animales***

---

<b><i>Categoría</i></b>	<b><i>kilos Peso Vivo</i></b>	<b><i>% Destare</i></b>
<b><i>Ternero</i></b>	<b><i>200</i></b>	<b><i>7% a 8%</i></b>
<b><i>Novillo Engorda</i></b>	<b><i>350</i></b>	<b><i>8% a 9%</i></b>
<b><i>Novillo Terminado</i></b>	<b><i>520</i></b>	<b><i>10% a 12%</i></b>
<b><i>Vaca par Engorda</i></b>	<b><i>420</i></b>	<b><i>6% a 7%</i></b>
<b><i>Buey Gordo</i></b>	<b><i>800</i></b>	<b><i>7% a 8%</i></b>
<b><i>Buey Flaco</i></b>	<b><i>700</i></b>	<b><i>6% a 7%</i></b>

---

***Fuente: Taladríz, O, 2010***

## ***Destare natural***

- ✚ El destare natural de los animales corresponde entre el 6% y 14% del peso total.***
- ✚ En Invierno el destare es menor que primavera, dad la composición de la dieta (más solida).***
- ✚ En invierno el destare natural es entre 6% y 10% y en primavera entre 9% y 14%***
- ✚ El destare natural considerado en estos datos corresponde a 2 a 3 horas de transporte en camión y 5 a 6 horas de corral en feria***

## ***Destare natural***

- ✚ En las plantas faenadoras no se considera el destare dado que los animales se pesan al ingreso y posteriormente faenados.***
- ✚ El resultado es el diferencial entre el peso vivo y peso de la canal que se expresa como una relación porcentual denominada rendimiento a la canal o al gancho.***
- ✚ Dependiendo de raza, alimentación, edad del animal, condición corporal y las horas entre la salida del predio y la faena, el rendimiento a la canal fluctúa entre 54% y 62%.***

## ***DEFINICIÓN DE CANAL***

## ***Definición de Canal***

- Es el cuerpo de cualquier animal destinado a consumo humano, después de haber sido sacrificado y eviscerado***
- En el mercado se puede comercializar Media Canal que se obtiene de la división de la canal a lo largo de la columna vertebral***
- Un Cuarto Canal, corresponde al resultado de dividir la media canal en dos partes, mediante un corte transversal que se practica entre las costillas quinta y sexta. Se obtienen dos cuartos, denominados Cuarto Anterior (parte delantera) y Cuarto posterior (parte trasera).***

# Definición de Canal

- + Es la unidad primaria de la carne que resulta del animal una vez insensibilizado, desangrado, sin piel, sin vísceras, sin la cabeza (cortada a nivel de la articulación occipitoatloídea), sin órganos genitales, extremidades cortadas a nivel de la articulación carpometacarpiana y tarsometatarsiana.***
- + La canal puede incluir la cola, pilares y porción periférica del diafragma. La canal está conformada en proporción variable por los tejidos óseo, muscular y graso.***
- + En el desarrollo de estos tejidos se basan las mediciones y parámetros que se utilizan para determinar los distintos sistemas de clasificación y tipificación de carnes.***
- + Sobre el desarrollo de cada uno de estos componentes influyen principalmente la edad, sexo, raza y alimentación.***



# Mataderos

**✚ En los mataderos se realiza el proceso de transformación de carne en pie a carne en vara.**



# **Mataderos**

**✚ Dentro de los establecimientos de alimentos considerados por los servicios de salud, de mayor riesgo para la población humana se encuentran los mataderos de reses de abasto, los cuales pueden ser fuente importante de transmisión de enfermedades.**

**✚ El código internacional de práctica de higiene para los productos cárneos define a los mataderos como: «todo local aprobado y registrado por la autoridad de inspección, utilizado para la matanza de animales, destinados a consumo humano».**

## **Mataderos**

**+ El Reglamento Sanitario de Alimentos de Chile, en su artículo 78, define a los mataderos como «aquellos establecimientos donde se sacrifica y faenan reses, aves y otras especies animales destinadas a la alimentación humana».**

**+ Deberán estar habilitados de tal forma que aseguren el faenamiento y preservación higiénica de las carnes.**

# Mataderos

- ✚ **El primer matadero en Chile funcionó en 1563, estaba emplazado en los terrenos que ocupa actualmente el templo de la Gratitude Nacional (Alameda Bernardo O'Higgins y Ricardo Cumming), se le llamaba «Matadero San Miguel».**
- ✚ **Como entidades de servicio público, los mataderos tuvieron su origen en la Ley 11860 «sobre organización y atribuciones de las municipalidades» que en su capítulo III, artículo 51, inciso 4, reconoce a los municipios del país, el derecho a establecer mataderos y mercados dentro de los límites de su jurisdicción, a la vez que el de reglamentar su instalación, funcionamiento administrativo y fiscalización sanitaria, creando para ello los organismos y árbitros adecuados.**

# Mataderos

- ✚ Desde al año 1868 hasta fines de la década del 60, los mataderos fueron de propiedad municipal.***
- ✚ El hecho de tener carácter de instituciones municipales (propio de los mataderos chilenos), determinó que su existencia estuviese siempre sujeto a las circunstancias políticas y económicas de cada comuna con todos los inconvenientes que de ello deriva, en desmedro de su principal función como centro abastecedor de carne técnica y sanitariamente higiénica.***
- ✚ En la mayoría de los casos, esto llegó a significar sólo una fuente más de ingresos para las arcas municipales, tradicionalmente en falencia, lo que restó a los mataderos toda posibilidad de mejoramiento material.***

# **Mataderos**

- Respecto al control sanitario de las carnes de aquellos años, se debe reconocer que existía una presión permanente de los organismos sanitarios oficiales.***
- La Dirección General de Sanidad y luego el Servicio Nacional de Salud (S.N.S.) imponían la aplicación de las normas sanitarias mínimas Municipales.***
- Esto contribuyó a mantener una relativa eficiencia de los servicios de Inspección Veterinaria Comunal en los pequeños mataderos, para lo cual se creó el cargo de Médico Veterinario Administrador en aquellos municipios de limitada capacidad económica.***

# **Mataderos**

**✚ En el pasado, la total carencia de políticas y lineamientos definidos, en materias de producción pecuaria, así como otros intereses de todo orden relegaron siempre a un segundo término el problema de abastecimiento de carnes, marginándolo del proceso de desarrollo socio económico del país.**

**✚ Esta realidad se mantuvo casi sin cambios hasta la década del 70, a pesar que a partir de 1950 existían mataderos particulares, los cuales, pese a su mejor implementación no influyen significativamente en el mejoramiento de las modalidades de uso.**

## **Mataderos**

**✚ Diferentes gobiernos contemplaron en sus programas nuevas reformas y orientaciones en materias de política agropecuaria, como fue el denominado «Plan de desarrollo ganadero 1961-1970» (Corporación de Fomento - Ministerio de Agricultura) el que incluía entre las principales innovaciones un proyecto de construcción de una «Red de Mataderos Frigoríficos» provinciales o regionales, en zonas específicamente señaladas con el objeto de ordenar el complejo mercado de la carne y mejorar su calidad y sanidad.**



## **Mataderos**

**✚ Una entidad organizada en Sociedad Anónima, integrada por la Corporación de Fomento (CORFO), la Empresa Nacional de Frigoríficos (ENAFRI) y la Empresa de Comercio Agrícola (ECA) bajo la denominación de «Sociedad de Construcciones y Operaciones Agropecuarias» (SOCOAGRO), inició a partir de 1965 un proyecto para construir una red de mataderos frigoríficos denominada «RED SOCOAGRO» en las ciudades de Valparaíso, Rancagua, Chillán, Valdivia, Concepción, Puerto Montt y Aysén (Puerto Chacabuco) empezando a operar entre 1967 y 1970.**

## **Mataderos**

**✚ Entre 1971 y 1973 se incorporan a esta red los mataderos de Osorno, Maule y Tres Puentes en Punta Arenas. Además entran a operar en esta fecha los mataderos de Porvenir en Magallanes y Lo Valledor en Santiago, el cual viene a sustituir el viejo matadero municipal de la calle Franklin.**

**✚ En esta fecha termina de funcionar con más de un siglo de existencia, el matadero municipal Franklin que fue construido en 1847 en los terrenos donados por don Antonio Jacobo Vial y reconstruido luego en 1914.**



***Vista Exterior de matadero Franklin, año 1965***

*(Fuente: Luengo, J, 1998)*



***Pabellón de Cerdos Matadero Franklin , año 1965***

*(Fuente: Luengo, J, 1998)*



***Pabellón de Bovinos, Matadero Franklin , año 1965***

*(Fuente: Luengo, J, 1998)*

***Parroquia María Auxiliadora  
Templo la Gratitude Nacional – Santiago  
Esquina Ricardo Cumming con Alameda***





## ***Matadero Portales en Valparaíso***



***INACAP, Valparaíso***

# **Mataderos**

**✚ El Servicio de Salud en un informe de julio de 1980 señalaba que existían oficialmente registrados 272 establecimientos (sólo 68 con autorización del Ministerio de Salud) de los cuales 217 eran mataderos propiamente tales (sólo 18 con de sistema de frío) y 55 simples canchas de matanza.**

**✚ De los 217 mataderos 107 eran municipales y 110 eran privados con una capacidad de faena de 178.251 unidades animales. 20.383 toneladas de refrigeración y 837 de congelación.**

**✚ Todo ello demostró que la mayoría de los mataderos eran inadecuados para cumplir las exigencias para un correcto beneficio de animales.**



## **Mataderos**

**✚ El carácter de institución municipal que le concedía el DFL 338 de 1931, ratificado en las Leyes 5.611 de febrero de 1935 y 11.860 de julio de 1955 al entregar a los municipios la construcción y explotación exclusiva de los mataderos, se termina con la privatización de estos servicios de utilidad pública por la vía de la enajenación en virtud de la circular 960 de 27 de marzo de 1979 o Ord. N0 416 de 24 de enero de 1980, ambas emanadas de la Oficina Regional de Planificación (ORPLAN) de la Intendencia de la Región Metropolitana.**

## **Mataderos**

- ✚ Para cumplir tal objetivo, se entrega a la Gerencia de Normalización de CORFO la responsabilidad de enajenar los mataderos con la coordinación de la Intendencia Metropolitana y las Municipalidades respectivas.***
- ✚ Además, el Supremo Gobierno, en el documento Programas Ministeriales aprobado por Decreto de marzo de 1981, establece que las Municipalidades deberán licitar todos los activos prescindibles para el cumplimiento de las tareas municipales, en las que incluye los mataderos.***

## **Mataderos**

**✚ Entre los años 1975 y 1982, se licitaron la totalidad de los mataderos frigoríficos construidos por CORFO (Plan Decenal), siendo adquiridos en su mayoría por Cooperativas o Sociedades de Productores.**

**✚ El matadero «Lo Valledor» es adquirido por un consorcio llamado «Agrícola Industrial Lo Valledor» AASA. SA. Cuyo socio mayoritario es don Andrés Allende. Este matadero que fue el mas importante del país cesó sus funciones en el año 2007.**

## **Mataderos**

**✚ La Ley 19.162 promulgada el 29 de agosto de 1992 y publicada en el D.O. el 7 de septiembre de 1992, contempla para su funcionamiento una reglamentación para la clasificación de ganado y tipificación de canales bovinas, otra para estructura y funcionamiento de mataderos y otra para el transporte de bovinos y de carne, indicando especificaciones respecto al manejo de animales, los tiempos máximos de transporte y mínimos y máximos de espera en mataderos**

# **Mataderos**

- + Uno de los mayores efectos provocados en la industria de la carne por la entrada en vigencia de esta Ley 19.162 en 1993, fue la reducción del número de establecimientos de faena.***
- + Los mataderos, en funcionamiento tuvieron que experimentar cambios significativos tanto en la estructura como equipamiento y forma de operación.***
- + En la actualidad prácticamente todos los lugares de faenamiento deben realizar su faena en altura, usar sistemas de insensibilización por conmoción, contar con cámaras frigoríficas, lavadero de camiones y estar rodeados de un cerco perimetral.***

# Mataderos

**+ Muchos mataderos dejaron de funcionar debido a que su volumen de faena no justificaba la inversión en que se debía incurrir para cumplir con las exigencias impuestas fueron disminuyendo.**

**+ De acuerdo a las estadísticas de la época del SAG, en el año 1993 habían 232 establecimientos de faena, considerado tanto matadero como canchas de matanzas.**

**+ En 1994 el numero descendió a 221 y en 1995 a solo 165, cifra que en 1996 llego a 160, de los cuales 109 mataderos corresponden a lo que el decreto 342 de del 22 de enero 1994 del Ministerio de Agricultura califica como matadero de 2° categoría.**



***Aspecto de una cancha de Matanza***



***Proceso de faena en Altura***



## ***Planta faenadora***

- ✦ Es un agente obligado de pasaje de los animales que van a consumo.***
- ✦ Tiene como modalidades la entrega del producto como canal y como corte.***
- ✦ El abastecimiento de los negocios minoristas se realiza en una gran proporción (80%) en forma de canal.***
- ✦ Se percibe en los últimos años que los cortes ganan espacio, aunque todavía muy lentamente.***

## ***Planta faenadora***

- ***En USA el abastecimiento de los negocios minoristas tiene lugar en la forma de corte (98%).***
- ***Esta modalidad comenzó en USA. a principios de la década de los 70', creciendo luego aceleradamente.***
- ***En un principio los animales se dividían en 8 cortes, pero este número fue creciendo hasta llegar actualmente a 52 tipos distintos.***
- ***Los supermercados suman a estos cortes un nuevo valor agregado mediante presentaciones destinadas a captar las necesidades de los consumidores.***

# ***Planta faenadora***

***✚ La persistencia en Chile del abastecimiento de los negocios minoristas en forma de canal, es fuente de ineficiencia dentro del proceso de comercialización, que se manifiesta a través de los siguientes hechos:***

- I. Mayor costo del desposte***
- II. Distribución, en los lugares de venta, de todos los cortes de un animal, independientemente de la demanda existente. Esto origina la subvaloración de subproductos y cortes finos, además del transporte innecesario de huesos y grasa.***
- III. Mayor costo de transporte***



MANTENER ORDEN

**OBLIGATORIO**

DEJAR REGADE  
EN SOPORTE  
O GANCHOS



















FRIGORIFICO TEMUCO S.A.  
Avenida Altamira N° 01825 - Fono 56-45194-100  
www.temuco.com  
TEMUCO - CHILE

Faenado, despostado y envasado  
Frigorifico Temuco S.A.

**SHORTLOIN - T-BONE**  
**Filete - Lomo Liso con hueso**

FECHA DE EMBALE  
02/09/2008

FECHA DE RECEPCION  
04/09/2008

FECHA DE VENCIMIENTO  
03/11/2008

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO  
-19/+1° C

8322E1PA10.5.03.037

FRIGORIFICO TEMUCO S.A.











Fuente de reses y empaquetado  
Frigorífico Temuco S.A.  
Avda. Alarcos N° 01629 - Fono (56) 49 844100  
www.frigotemuco.cl  
TEMUCO-CHILE

**FRIGORIFICO TEMUCO S.A.**

**SHORT STRIPLAIN - ROASTBEEF**  
**Lomo liso corto**

SALICHTER DATE SCHLICHTEN DATUM FECHILE FISCAL	02/09/2008	EXPIRATION DATE MINDESTENS HALTBAR BIS FECHILE AUMENTADO	02/01/2009
PRODUCTION DATE PRODUKTIONSDATUM FECHA DE PRODUCCIÓN	04/09/2008	TRACEABILITY TRAZABILIDAD	3232E1PA10.5.03.0337
KEEP AT WARE BEI MANTENER A	-19/+1° C	<b>ORIGIN : CHILE</b>	

FRIGORIFICO TEMUCO S.A.  
SHORT STRIPLOIN - ROAST BEEF  
Lomo liso corto  
12/09/2008  
1210172.0109  
32700 4410-5 03.1837  
1210172.0109  
- 1210172.0109



MU 500

FRIGORIFICO  
TEMUCO S.A.  
DESPOSTE

1047931 Sachetado

MU 31 3500

FRIGORIFICO  
TEMUCO S.A.  
DESPOSTE







MULTIMAC 1500

INDUSTRIE TIRRELLI S.p.A.  
SASSUOLO

INDUSTRIE TIRRELLI S.p.A.  
SASSUOLO







**A Punto**  
 Carne de Vacuno  
 Fuenado, despostado y envasado en Frigorífico Temuco S.A.  
 Avda. Alameda N° 11825  
 Fono 45-844100  
 www.frigorificotemuco.cl  
**TEMUCO-CHILE**  
 LOMO VETADO A PUNTO  
 REG. SAG N° 108 del 17/01/1990

MANTENER REFRIGERADO 0°C/2°C  
 CONSUMIR ANTES DE 80 DIAS  
 MANTENER CONGELADO -18°C  
 CONSUMIR ANTES DE 1 AÑO

**A Punto**  
 CARNE DE VACUNO

Fuenado, despostado y envasado en Frigorífico Temuco S.A.  
 Avda. Alameda N° 11825  
 Fono 45-844100  
 www.frigorificotemuco.cl  
**TEMUCO-CHILE**

**LOMO VETADO A PUNTO**

Fecha de Emisión	14/08/2008	Fecha de Validación	14/09/2008
Fecha de Emisión	14/08/2008	Fecha de Validación	14/09/2008

REG. SAG 09-12 R... 17/01/1990



yListo

yListo

DESPOSTE

DESPOSTE

DESPOSTE

P. P.





NOMENCLATURA INTERNA

- DECORADO
- TRIMING
- PRODUCTOS COMESTIBLES

CUCHILLO EN OPERACION

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	STOCK
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

NO APLAS  
CLAS BAJA  
EXPLOSIVOS



TAPABARRIGA MADURADA

CODIGO SAP 71037



13001685589

ERUTO: 15.00 TARA: 1.12 5 Unid.



U - 520128 TM1VVW 13.88  
FRIGORIFICO TEMUCO S.A. (REG. SAG. 09-12)

CAT V  
VACIO

FECHA DE FARNAMIENTO

02/09/2008

FECHA DE ELABORACION

04/09/2008

36-4-003

NETO: 13.88 Kg.

DURACION 90 DIAS 0 ± 2 °C  
12 MESES -18° C

Tradición y calidad en carne











FRIGORIFICO  
TEMUCO S.A.  
Tráfico Calle

Hobby  
25000

www.frigotemuco.cl  
FRIGORIFICO  
TEMUCO S.A.

www.frigotemuco.cl  
FRIGORIFICO  
TEMUCO S.A.

www.frigotemuco.cl  
FRIGORIFICO  
TEMUCO S.A.

www.frigotemuco.cl  
FRIGORIFICO  
TEMUCO S.A.

www.frigotemuco.cl  
FRIGORIFICO  
TEMUCO S.A.

www.frigotemuco.cl  
FRIGORIFICO  
TEMUCO S.A.

www.frigotemuco.cl  
FRIGORIFICO  
TEMUCO S.A.

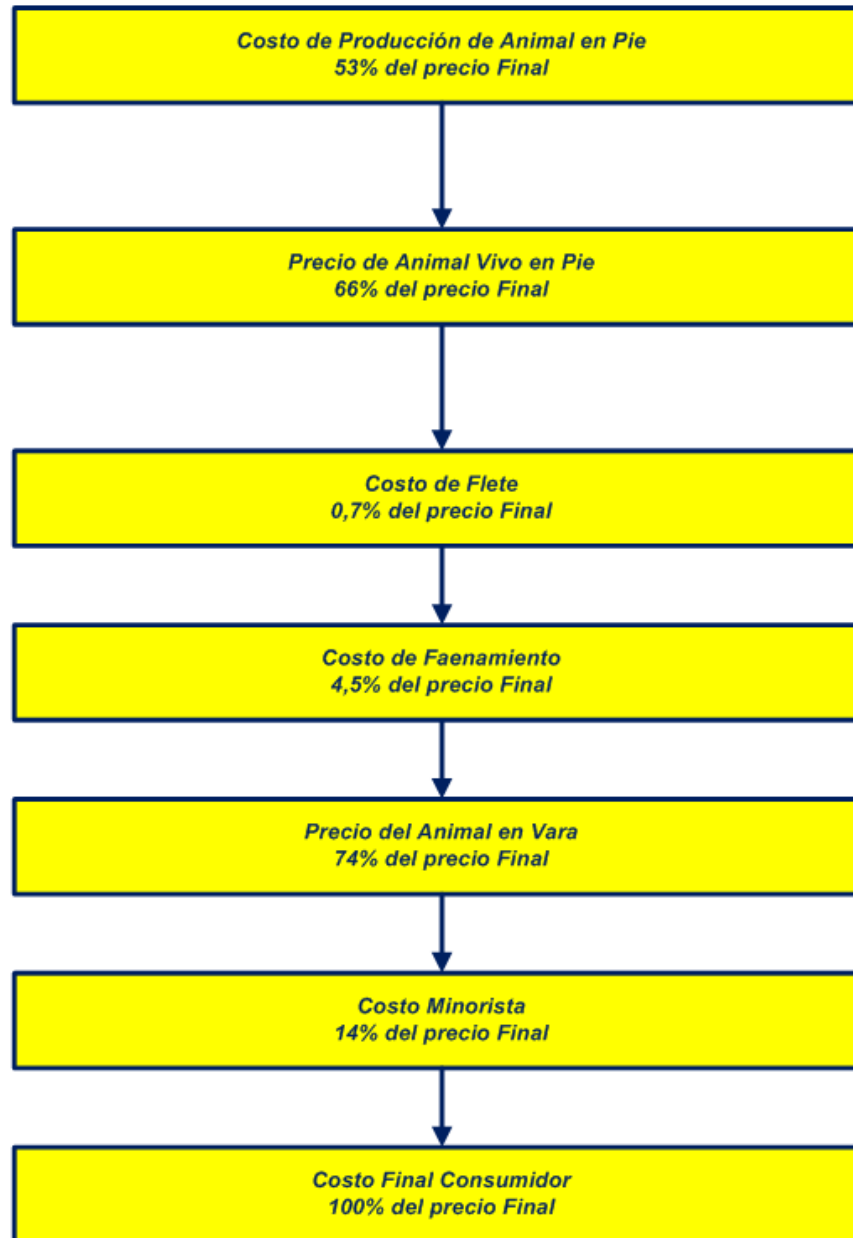




Health  
Compliance

## ***Funcionamiento del Circuito de Comercialización***

- ✚ Existen algunas críticas, particularmente de parte de los ganaderos, en relación a la presencia de distorsiones en las operaciones de comercio de este sector. Estas se refieren fundamentalmente a problemas de pesaje (en feria y mataderos), manipulación de precios en feria y problemas vinculados al I.V.A.***
- ✚ Resulta difícil precisar si las críticas obedecen a un hecho real y cuál sería su magnitud. No obstante, sí se aprecia una debilidad en la fiscalización de los procesos de pesajes.***



## ***Flujo de formación del precio de la carne bovina Chilena***

Fuente: Odepa, 1997

# **Proceso de Comercialización de la Carne en Chile**

**Rolando Demanet Filippi  
Universidad de la Frontera**

**Producción de Carne  
2013**