

PRODUCCIÓN DE POLLOS PARRILLEROS EN GRANJA

- No coloque excesiva cantidad de pollos en los galpones.
- Asegúrese que todos los animales tengan acceso al agua y al alimento permanentemente.
- Controle las condiciones de temperatura y ventilación dentro del galpón.
- Realice un adecuado mantenimiento de las camas, ya que inciden en forma directa sobre la sanidad de las aves y la calidad del producto final.



Consulte siempre con los profesionales y técnicos de la SAGPyA, INTA, SENASA y otros organismos oficiales y privados.

RECOLECCIÓN DE LAS AVES

- Retire los comederos de 4 a 6 horas antes de recolectar las aves, y de 8 a 12 horas antes de faenarlas.
- Evite los amontonamientos durante la recolección porque los mismos hacen disminuir el grado de clasificación.



Realice una correcta limpieza y desinfección del galpón y de los implementos, al final de cada etapa productiva.

CONDUCTA DURANTE EL TRABAJO

- Utilice siempre la vestimenta adecuada en cada una de las etapas del proceso.
- Mantenga orden y limpieza en el lugar de trabajo.



- Realice cada operación en el lugar correspondiente.
- Efectúe una limpieza adecuada al comenzar y al finalizar el proceso de cada día.



Capacítese sobre los riesgos que implican los descuidos y la consecuente contaminación de los canales.

CUIDADO DE LA HIGIENE

- En la entrada a las áreas de procesamiento instale una barrera sanitaria destinada al lavado y desinfección de botas, manos, guantes y utensilios de trabajo.
- Evite que se acumulen subproductos en las líneas de producción.
- No circule de un área sucia a una limpia.



FAENA Y PROCESAMIENTO

- Sacrifique las aves dentro de las 24 horas posteriores a la llegada a la planta.
- Realice un sangrado adecuado de aproximadamente 3 minutos de duración.
- Renueve permanentemente el agua del escaldador y del chiller.
- Evite rupturas del aparato digestivo durante la evisceración.
- Post-enfriamiento, evite la recontaminación de los pollos faenados.



Los puntos clave a controlar en las distintas etapas son el tiempo y la temperatura.

EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Controle que los materiales de envoltura y empaque estén limpios.
- Evite demoras en el enfriamiento y congelado de los pollos y subproductos.
- Realice el transporte en unidades provistas de equipo de frío.
- No transporte simultáneamente productos congelados y enfriados.
- Compruebe que la cámara asegure una temperatura interna de 4°C para productos enfriados, y de -12°C para congelados.



**Mantenga siempre la
cadena de frío**

Para el consumo adecuado debe respetar las temperaturas y el tiempo de conservación indicado en los rótulos. Recuerde que una buena cocción asegura la inocuidad de los alimentos.



La aplicación de Buenas Prácticas a lo largo de toda la cadena es esencial para obtener un pollo acorde con los requerimientos de los consumidores.



**Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos**

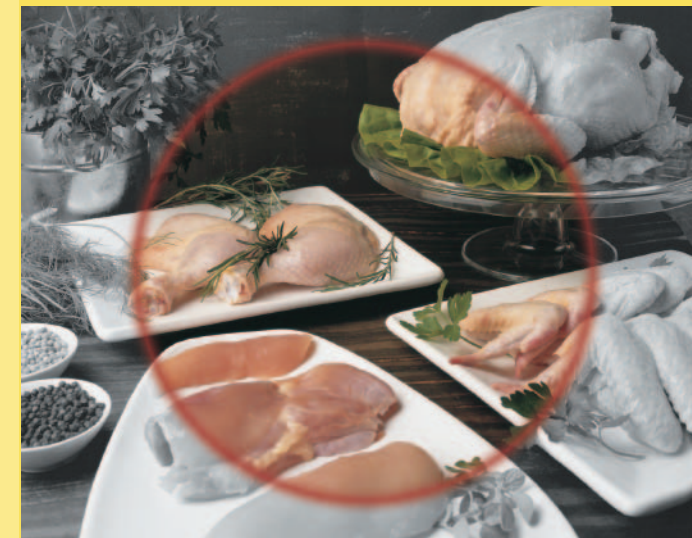
Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos

Dirección Nacional de Alimentos
Av. Paseo Colón 922 - of. 223
1063ACW - Ciudad de Buenos Aires
54-011-4349/2026/2186
fax 54-011-4349-2097

BUENAS PRÁCTICAS

en **PRODUCCIÓN**

de **POLLOS PARRILLEROS**



carne@mecon.gov.ar
www.sagpya.gov.ar/alimentos



Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos

