

## MODELO INSTRUCTIVO Memoria Descriptiva Operativa

El presente es una orientación para la confección de la Memoria Descriptiva Operativa. Se debe consignar lo más detalladamente posible los procesos operativos involucrados según el producto cárnico que se produzca y/o elabore; abarcando todas las etapas. La misma debe coincidir con los planos presentados

- **Procesos Operativos:**

Describir los procedimientos operativos para la faena, y/o elaboración, almacenamiento y transporte del producto. Deberán incluirse todos los procesos de producción y/o elaboración (materias primas, métodos de producción, técnicas de acondicionamiento o procesamiento, etapas de producción, etc.).

**Actividad de Faena:**

Cuando se desee habilitar un establecimiento de faena, deberán contemplar las actividades realizadas en el área de corrales, como también dentro de la playa de faena, diseñando un diagrama de proceso (layout) para cada especie a faenar.

**Actividades de Desposte, Depósito y Remate de Carnes:**

Cuando se desee habilitar dichas actividades, detallar cada proceso implicado en la tarea para la obtención del producto final.

**Actividad de Elaboración de Chacinados:**

Cuando se desea habilitar dicha actividad además de la descripción de los procesos operativos, se deberá diseñar un "Diagrama de procesos" (layout) para cada producto que se elabore, .Además se deben enumerar los aditivos, conservantes, condimentos etc, utilizados en la elaboración (indicando procedencia y acondicionamiento).

- **Circulación y Tratamiento de Productos Incomestibles:**

Se deberá indicar detalladamente como se realiza el retiro del establecimiento y el tratamiento de los productos incomestibles que se generan a partir de las actividades de faena, elaboración y/o desposte.

- **Circulación del Personal:**

Se deberá indicar como ingresan y como se retiran los operarios de las distintas zonas de trabajo del establecimiento. Además deberá aclarar la cantidad de personas involucradas en las diferentes tareas y si son de distinto sexo.

Indicar también los procedimientos realizados para mantener una correcta higiene personal antes del ingreso a los respectivos lugares de trabajo, indicando el uso de ropa reglamentaria.

- **Provisión de Agua (fría y caliente) y de Gas:**

Se deberá indicar detalladamente desde donde se realiza la provisión de agua (de red, de pozo, etc.) y gas para las actividades de faena, elaboración y/o desposte, según corresponda la actividad; además indicar mediante que mecanismos se provee de agua caliente.

Deberá indicarse la cantidad aproximada de agua utilizada por unidad de producción.

- **Descripción del Sistema de Tratamiento de Efluentes:**

Indicar en forma detallada el sistema de tratamiento y cual es su destino final de los efluentes que se generan en el establecimiento.