

Alicia Almanza Vázquez  
Natalia V. Soto Coloballes

# El Frigorífico y empacadora de Tabasco, con 32 años al servicio de la cadena productiva

• *Con capacidad para sacrificar 1200 cabezas al día*

Este 19 de julio de 2004 el Frigorífico y Empacadora de Tabasco S. A. de C. V cumplió 32 años de haber iniciado sus actividades además de considerarse el único que cumple con las normas sanitarias que establece Corea, país al cual se exportan cada mes entre cuatro y cinco contenedores de carne.

## UN POCO DE HISTORIA

En enero de 1965, los ganaderos del país se reunieron con el presidente Díaz Ordaz para solicitarle la instalación de rastros frigoríficos en las zonas productoras de manera que los ganaderos organizados del estado de Tamaulipas empezaron a planear y hacer un fondo para reunir el capital social necesario para la construcción del frigorífico.

En septiembre de 1968 se construyó legalmente la sociedad, la cual permite que todos los ganaderos del estado además de ser socios de la Unión Ganadera Regional de Tabasco (UGRT), puedan ser accionistas de la empresa con tan solo entregar a sacrificio un animal.

Actualmente esta planta puede sacrificar 1200 cabezas diariamente, sin embargo son 400 reses las que en promedio se sacrifican diario, cuenta con la mejor higiene en el proceso y cumple con las expectativas del mercado exterior sus principales clientes son tiendas de servicio, mercado local, el interior de la república y Corea.

## EL PROCESO EN LA PLANTA

En entrevista el doctor y gerente de esta planta Agustín de la Cruz Priego, nos recibió en su oficina en avenida Ruíz cortines 2223 en Villahermosa, Tabasco; lugar donde se ubica el frigorífico y nos platicó respecto al proceso para que el productor pueda enviar a sus animales a esta planta:

Primeramente se debe poner en contacto con su Asociación Local para solicitar la fecha de embarque; luego, la asociación programa con la unión ganadera la recepción del ganado en pie, con base en la demanda de carne. Además la asociación distribuye, según las solicitudes de embarque de los socios, las cuotas asignadas por la UGRT.

Aunque, en la actualidad existen 23 mil socios registrados, solamente 14 mil están activos y al año, cerca de cuatro o cinco mil productores son los que utilizan el frigorífico, no hay productores selectos, anualmente un ganadero envía 23 cabezas aproximadamente.

Por su parte, el ingeniero Juan Alberto Amaro Andrade, gerente de operaciones de la planta nos invitó a recorrer las instalaciones y explicó para los lectores de México Ganadero el proceso de producción:

“Una vez que los animales llega, se seleccionan y se pesan, la planta cuenta con corrales con una capacidad para dos mil cabezas, aquí los animales son revisados por un médico veterinario para asegurar que el ganado llegue en adecuado estado de salud.

Se utiliza una pistola que insensibiliza al animal para la matanza, el proceso en total dura 30 minutos y la cadena esta programada para recibir una res cada medio minuto.





Después de que la res queda inconsciente, permanece suspendida en la cadena, es decir, en la línea de trabajo el primer paso es desangrarla, luego se le quitan los cuernos, se pelan los cachetes y se corta la cabeza y las patas.

Posteriormente en la cadena de transferencia, se amarra o ciegan la tráquea y el recto para evitar que los líquidos y las heces se derramen y el canal se contamine y sea decomisado. Enseguida se designa un número para identificar al canal.

Se quita la piel y esta es llevada al saladero, una sala donde se le quita la grasa y se le pone 12 o 14 kilos de sal por pieza y se conserva así entre ocho y nueve días antes de enviarla a los centros de consumo.

Después se quitan las vísceras las cuales son recibidas a través del transportador, son lavadas y supervisadas por un médico veterinario que se encarga de verificar que no tengan ninguna enfermedad.

Las vísceras se venden en paquete: cabeza, panza, hígado, pulmones, patas etcétera. Los huesos son utilizados para elaborar harinas y las vísceras decomisadas, la sangre y lo que contiene el rúmen son enviados a la planta de alimentos balanceados de la Unión Ganadera de Tabasco.

Una vez que se ha despojado al canal de los cuernos, patas, cabeza y vísceras, y antes de entrar a la cámara de refrigeración los canales son cubiertas con una manta mojada en una solución salina que evita que la carne se queme durante el enfriamiento y pierda su color”.

### SALA DE CORTE

En esta sala se realiza el deshuese de las canales, algunos de estos cortes son especiales como por ejemplo para Corea,

que solicita cortes de carne con hueso, cuartos delanteros de la res y algo de producto de hueso de res.

Actualmente se realiza una ampliación del área de salas de cortes o procesos de 230 reses a 450 reses y a su vez, también se amplía la capacidad de almacenamiento del producto congelado, en el frigorífico de Tabasco se preparan para que en un futuro puedan sacar toda la carne procesada en caja.

### A COREA

Además, el ingeniero Eduardo Álvarez encargado de la exportación de carne a Corea nos platicó: “el primer contenedor que se envió a este país fue el 19 de diciembre de 2003, la negociación se empezó en octubre del año pasado cuando la frontera se cerró, desde entonces cada mes se exporta un promedio de 4 o 5 contenedores con la posibilidad de aumentar este número pues los coreanos nos piden un tope de 240 contenedores al año”.

“La carne mexicana ha tenido una buena aceptación en Corea, la presentación es una caja de cartón que contiene los diferentes cortes solicitados con un peso de 20 Kg aproximadamente. La vía de transporte a Corea es Villahermosa–Manzanillo. El transporte de Tabasco a Manzanillo se realiza entre dos y tres días, y de Manzanillo al puerto de destino son 25 días, el corte sale congelado de la planta, y en el contenedor se tiene una temperatura de menos 18 grados centígrados.

