



# DMRI Pork Quality

---

## **Mejore sus beneficio mediante la optimización de la Calidad**

La calidad de sus productos es crucial para determinar el precio al que puede venderlos y, por lo tanto, para su beneficio. Esto se aplica tanto al mercado nacional como, especialmente, a los mercados de exportación. El DMRI llevará a cabo una investigación exhaustiva de su producción actual para identificar las principales causas de los problemas de calidad. Le proporcionaremos soluciones claras y desarrollaremos planes de negocio para cada propuesta de mejora. Finalmente, lideraremos la implementación de estos planes en su planta. Siempre identificamos dónde residen los problemas y cuáles deben ser las soluciones, lo que nos permite mejorar los beneficios de nuestros clientes en una media de 0,50 a 1,20 EUR por cerdo.

**Más información**  
→ [www.dti.dk/pork-quality](http://www.dti.dk/pork-quality)



**DANISH  
TECHNOLOGICAL  
INSTITUTE**

# Aumento del beneficio mediante la optimización de la Calidad

---



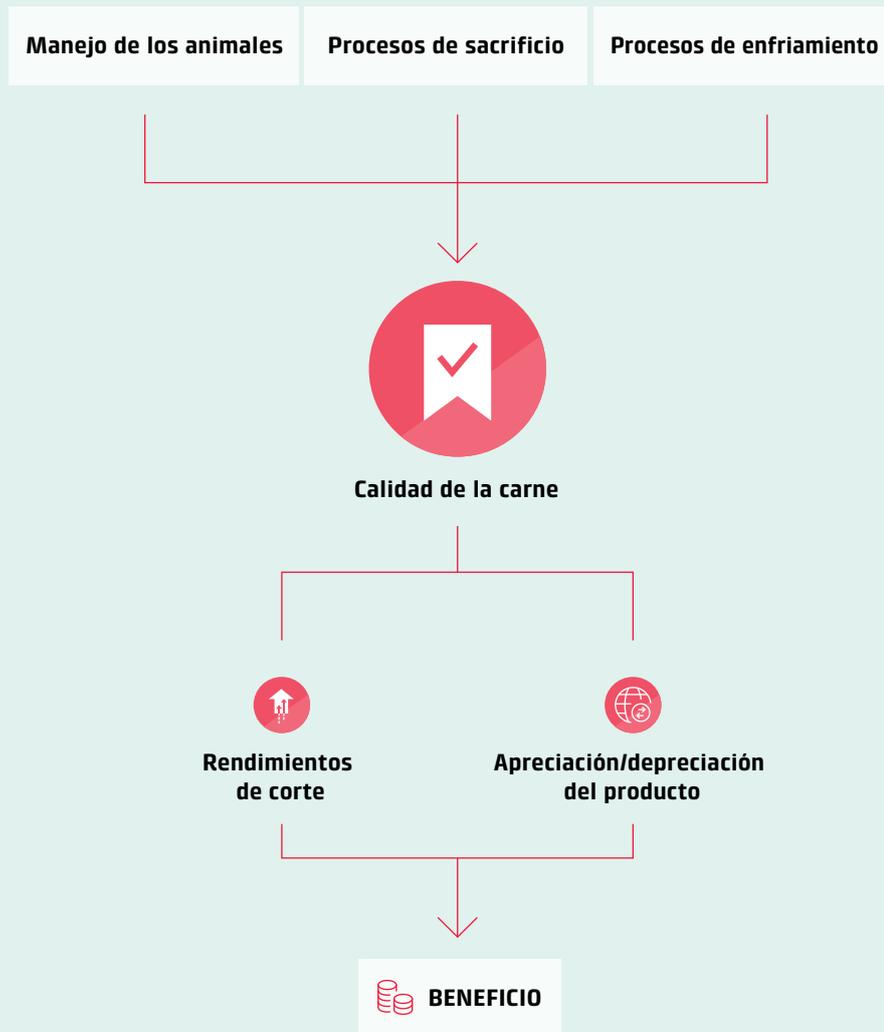
Nuestro enfoque afecta a muchas áreas y hemos visto aumentos de ganancias de hasta 1,20 EUR por cerdo.

- DMRI Pork Quality ofrece una valoración cuantitativa de su potencial económico mediante la mejora de la calidad de la carne de cortes específicos.
- Le ayudamos a alcanzar dicho potencial, independientemente de si los cortes están destinados al mercado nacional o de exportación.
- Implementaremos herramientas de aseguramiento de la calidad para un seguimiento continuo y corrección de desviaciones, con el fin de mantener e incrementar su beneficio.

---

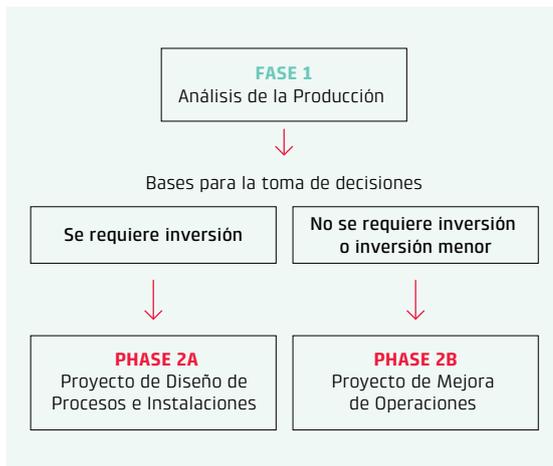
**“Los clientes en los mercados de alto valor demandan solo lo mejor en términos de calidad y servicio por su parte, por lo que la mejora en la calidad de la carne facilita el acceso a dichos mercados”**

# Relación Calidad-Beneficio en la producción de carne de cerdo



El origen de los problemas de calidad es complejo, y a menudo es el resultado de la interacción de diversos factores que impactan negativamente. A menudo, los defectos de calidad se detectan durante el despiece el día siguiente al sacrificio, pero se deben en realidad a una combinación de un manejo previo inadecuado de los animales, ciertas operaciones específicas durante el sacrificio y el enfriamiento posterior. Todo esto puede derivar en defectos de calidad como carne PSE, hematomas, carne ensangrentada, color pálido de la carne y exudación excesiva. Todo ello puede dar lugar a la depreciación de los cortes, a una reducción en el rendimiento, a pérdidas económicas y a reclamaciones de los clientes.

# Nuestro enfoque para la mejora del beneficio



## Nuestra metodología y plan de trabajo para el proyecto DMRI Pork Quality:

En la **FASE 1** analizaremos todo su proceso productivo prestando atención a cómo afecta a la calidad final de la carne. Esto incluye:

- Manejo de los animales desde la recepción hasta el aturdimiento.
- Procesos de aturdimiento y sacrificio hasta el enfriamiento de canales.
- Procesos de enfriamiento y estabilización de canales hasta el despiece.
- Defectos de calidad de la carne como PSE, hematomas, color, etcétera.

Los datos y las observaciones de todo el proceso productivo serán comparados con la mejor práctica y relacionados con la calidad de la carne obtenida, los defectos de calidad cuantificados, y el alcance de la depreciación de cortes específicos.

Basándonos en ello, elaboraremos planes de negocio en los que se estima el potencial económico de mejora y se preparará la toma de decisiones con una descripción de los proyectos que requieren inversión, y los proyectos que no requieren inversión.

En la **FASE 2** uno o más proyectos serán iniciados de acuerdo con las decisiones adoptadas según el plan de negocio. Los Proyectos de Diseño de Procesos e Instalaciones son típicamente a largo plazo, como por ejemplo la reforma o construcción de unos nuevos corrales, sistema de aturdimiento o enfriamiento de canales. Los proyectos de Mejora de Operaciones son normalmente de duración más corta, como por ejemplo la formación de los trabajadores en el manejo correcto de los animales, el ajuste de los flujos de trabajo y equipos, y adaptaciones menores en los sistemas y equipos de conducción.

**DMRI** —  
Innovación en alimentos para el futuro



**Lars Kristensen**  
Head of Meat Quality, PhD  
Process Design and Operations  
M lrk@teknologisk.dk  
T +45 72 20 26 70  
[www.DMRI.com](http://www.DMRI.com)



**DANISH  
TECHNOLOGICAL  
INSTITUTE**