

# Proceso de enfriamiento para un nuevo matadero de cerdo

## El alcance del DMRI

**Especificaciones del proceso de enfriamiento.** Documentación completa de los equipos de enfriamiento rápido y requisitos de rendimiento, así como de las temperaturas del aire, el tiempo de proceso, el flujo de aire, la distancia entre canales y todos los parámetros relevantes para garantizar una baja merma de enfriamiento y una alta calidad de la carne de las canales refrigeradas finales. Las especificaciones abarcaron tanto el área de enfriamiento rápido como las cámaras de eualización adyacentes.

**Especificaciones de construcción de las áreas de enfriamiento.** Directrices exhaustivas para la correcta construcción del edificio aislado que contiene el túnel de enfriamiento rápido garantizando la vida útil de la estructura, incluso con desescarches y congelaciones frecuentes asociados a los procesos de limpieza. Las especificaciones también definieron las mejores prácticas para la interacción con otras partes del edificio, pasos de tuberías, integridad de la barrera de vapor, acabado de paneles aislados y soporte de pilares de acero en suelos aislados.

**Revisión de la documentación del instalador frigorífico.** Examen detallado del suministro previsto para el contratista seleccionado garantizando la calidad de los equipos entregados y su rendimiento satisfactorio.



**DMRI** —

*Innovación en alimentos para el futuro*



#### DATOS DE CONTACTO

**Jesús Manuel Siles Aceña**  
Business Manager  
M [jsil@teknologisk.dk](mailto:jsil@teknologisk.dk)  
T +45 72 20 11 05

#### Más información

→ [www.dti.dk/carcass-chilling-facilities](http://www.dti.dk/carcass-chilling-facilities)



**DANISH  
TECHNOLOGICAL  
INSTITUTE**

## Testimonio: Kekén, México



“Implicar a DMRI desde el principio garantizó la ampliación de la superficie prevista para nuestro enfriamiento rápido, con lo que aseguramos un proceso que influyó positivamente en la calidad de la carne y en la merma de enfriamiento. El DMRI también proporcionó su asistencia a demanda en la evaluación de los detalles del edificio para extender la vida útil de su estructura”

### DATOS DEL PROYECTO

Superficie de enfriamiento —  
**2720 m<sup>2</sup>**

Velocidad de sacrificio —  
**500 cerdos/h**

Duración —  
**2016-2019**



*Director de Proyecto, Ingeniero jefe*  
**Ivan Villalobos Blanco**

## DMRI —

*Innovación en alimentos para el futuro*

**SOBRE NOSOTROS** Reduzca su impacto medioambiental e impulse su negocio. Asóciese con nosotros para aprovechar al máximo sus recursos y minimizar los residuos de producción sin perjudicar la calidad de sus productos ni la seguridad de sus alimentos. Gracias a nuestros amplios programas de I+D y a nuestros 70 años de experiencia en la industria cárnica internacional, podrá beneficiarse de nuestros incomparables servicios.



**DANISH  
TECHNOLOGICAL  
INSTITUTE**