

RESUMEN

El proyecto consiste en el **“Diseño de un camal frigorífico municipal para la ciudad de Tarija”**, y la provincia cercado, creando una infraestructura que brinde las condiciones óptimas para el procesamiento de la carne.

Se visitó las instalaciones actuales del Matadero Municipal Frigorífico de Tarija, observando un deterioro evidente con grandes fallencias, en cuanto a su función estructural e instalaciones eléctricas, sanitarias y otros elementos con los que no cuenta para el desarrollo del sistema de producción cárnica, siendo uno de los factores significativos para el estancamiento del abastecimiento de carne para la ciudad de Tarija.

Con el objetivo de conseguir que el equipamiento nuevo sea un centro de desarrollo sustentable proyectado a largo plazo, para subsanar las deficiencias estructurales, técnicas y sanitarias. Para ofrecer un producto con calidad que cumpla con las normativas del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG).

Así mismo lograr un proceso de transformación en la producción industrial, mejorar las fuentes de trabajo brindando las condiciones adecuadas al trabajador para abastecer al mercado interno de carne, logrando una mejor calidad de vida para la ciudad de Tarija.