



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS VILLAFLORES

LIC. MEDICINA VETERINARIA Y
ZOOTECNIA

6TO CUATRIMESTRE

MATERIA: ZOOTECNIA DE AVES

CATEDRÁTICO: M.V.Z JAIME ANTUAN
CASTILLO GONZALES

TEMA: SACRIFICIO Y PRODUCCION DE
AVES

ALUMNA: ALEJANDRA TERESA
POSADAS ARRIAGA

El sacrificio y faenamiento de aves implican la supervisión de una serie de pasos que tienen como objetivo transformar el pollo vivo en un producto listo para su comercialización y consumo. La carcasa del ave resultante se puede comercializar entera, en diferentes partes comestibles y no comestibles para adaptarse a las preferencias de los comercializadores y de los consumidores.

El objetivo principal del proceso de faenamiento de los pollos es producir carne para el consumo humano. Sin embargo, este proceso genera subproductos que pueden ser comestibles y no comestibles.

RECEPCIÓN DE LOS ANIMALES

Los vehículos cargados con los animales entran en el recinto y se dirigen a la zona correspondiente de descarga. Dichos vehículos deben estar acondicionados para evitar que los animales se escapen, que su seguridad esté garantizada. A los animales no se les asusta, ni se les causa agitación, ni malestar. En el caso de aves, los animales vienen enjaulados (jaulas pertenecientes al matadero) o en cajones (propiedad de los ganaderos) y se depositan en la zona de descarga habilitada para ello y protegida de la intemperie.

Durante su descarga se tiene en cuenta que:

Las jaulas en los que se transportan los animales están en buen estado y que se manipulan con cuidado.

No se arrojarán, ni se dejarán caer ni se tumbarán.

Se descargarán de forma horizontal y en el caso de que se superpongan las jaulas se debe proteger el techo de las jaulas de los animales situados debajo para evitar la caída de excrementos y se asegura que no se está impidiendo la ventilación.

Los animales se descargan lo antes posible desde su llegada y se verifica que llegan en correcto estado de limpieza, salud y correctamente identificados.

La conducción de las aves se realiza respetando el bienestar animal. Para ello, en ningún caso se las golpea de tal modo que se les cause dolor. No se utilizan los aparatos de aturdimiento para obligar a los animales a moverse. Las aves son suspendidas por las patas a una cadena que las conduce a la aturdidora. Las aves colgadas de las patas son introducidas en una aturdidora, en la que se produce la electronarcosis mediante inmersión en agua electrificada. El sangrado comienza inmediatamente después del aturdimiento y en la mayor brevedad posible. En las aves, se realiza una incisión en el paquete vascular en la zona del cuello. Los animales se introducen, inmediatamente después del sangrado, en la escaladora. Esta labor facilita el desplumado posterior. Tras es escaldado, el animal se somete a la acción de unas tiras de plástico duro en rotación y cepillos que provocan el

arrancamiento de las plumas. Esta fase se realiza en la desplumadura. Inmediatamente después se realiza un duchado. Las plumas se recogen mediante una canaleta que, de forma mecánica las transportan hasta un contenedor externo. El corte de patas se realiza con sierra mecánica de disco circular.

El eviscerado de aves pasa de ser mecánico a manual en el que comienza el aprovechamiento de los hígados para ser destinados a consumo humano (corazón, pulmones y mollejas actualmente son gestionados como residuos de categoría 3).

El operario del matadero hace una incisión diagonal por la parte interna de la pechuga y procede a la extracción manual de las vísceras que quedan colgando por el exterior de animal. En primer lugar extrae el hígado, se retira la vesícula biliar, y lo deposita en una mesa giratoria anexa donde se lleva a cabo el lavado mediante un sistema de duchado. Una vez que se ha verificado que los hígados son aptos para el consumo y que se han lavado por el sistema de duchado, se escurren y se depositan en un canchón de acero inoxidable el para introducidos en la cámara de refrigeración hasta el final del sacrificio y realizar su empaquetado al final de la jornada.

Finalmente, mediante una pistola con bomba de vacío se termina se succionar el resto de vísceras aún presentes en la canal del ave y que son desechadas.

EMPAQUETADO

Las canales se colocan en cestas plásticas, clasificándolas por tamaño y por proveedor. En el caso del hígado de aves almacenadas en canchones de acero inoxidable una vez finalizada la jornada de sacrificio se introducen en la cámara de refrigeración. Tras finalizar la jornada en la sala de empaquetado de pollos se sacan de los canchones de acero inoxidables en los que se han almacenado en refrigeración para introducirlos en bolsas plásticas en cantidades de 5kg. Y ser almacenados en cajas plásticas cubiertas por film.

EXPEDICION Y TRANSPORTE

En el caso de aves, las canales empaquetadas en las cestas se depositan en los vehículos separadas del suelo.

El cliente que lo solicite, se realiza la distribución con los vehículos del matadero, que disponen de termómetro, controlándose en todo momento que la temperatura es $\leq 4^{\circ}\text{C}$. La indumentaria del personal encargado de cargar la mercancía es una bata de color verde o granate, con capucha, que impide el contacto de la ropa del operario con la canal que carga.

El motor de frío de los vehículos se encuentra en funcionamiento siempre que haya mercancía en su interior. El motor se pone en marcha con anterioridad, para asegurar que ha alcanzado la temperatura correcta, en el momento de cargarlo.