

Z



- Materia: zootecnia de bovinos
- Docente: Villafuerte Aguilar ana Gabriela
- Licenciatura: medicina veterinaria y zootecnia
- Cuatrimestre: 6 to.
- Nombre del alumno: Jaime Antonio mendez ancheyta



Medios, acondicionamiento, manejo durante y después del transporte, seguridad y control sanitario.

Por sus posibilidades de conservación, en: Perecederos: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. E.g. Los productos de origen animal y los vegetales, siendo las frutas las de mayor perecibilidad, y la leche y carnes de menor perecibilidad ya que en refrigeración se conservan. Semi-perecederos: Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. E.g. Los frutos secos, los tubérculos y otros. No perecederos: No se deterioran con ninguno de los factores anteriores, sino que depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo de este, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo.

Pérdidas del ganado durante el transporte y número de cabezas recomendado.

La necesidad de transportar animales destinados al sacrificio se presenta esencialmente en las operaciones comerciales y en menor grado en el sector rural o de subsistencia. Estos animales tienen que ser desplazados por diferentes motivos, incluyendo el transporte a los mercados, a los mataderos, a las áreas de reabastecimiento o de pastoreo, o simplemente por haber cambiado de propietario. Los animales pueden ser transportados a pie, por camión, por tren, por barco, o por avión.

En los países en desarrollo, se acostumbra a desplazar el ganado a pie, en camiones o en trenes. El método tradicional ha sido a pie, pero con la urbanización de la población y la comercialización de la producción pecuaria, el transporte de ganado por carretera y por ferrocarril ha superado este método.

Métodos de sacrificio y matanza en rastro, rendimiento en canal según los estándares de rendimiento (peso vivo contra peso de la canal y área del músculo lado dorsal).

El sacrificio de ganado es el proceso que se realiza para darle muerte a un animal y ser utilizado en el consumo humano, desde el momento de la insensibilización hasta su desangrado, mediante la sección de los grandes vasos (SSA, 2004). En el Estado de México, el sacrificio de ganado para consumo humano se lleva a cabo principalmente en rastros y mataderos municipales; sin embargo, en los últimos años se ha notado un aumento en el número de animales procesados en plantas Tipo Inspección Federal (TIF), las ventajas de sacrificar en rastros TIF son: la estricta inspección sanitaria, las mejores prácticas de insensibilización antes del sacrificio y la cadena de frío presente durante el procesamiento y transporte de la carne. México dispone de 39 plantas de sacrificio TIF, que cumplen con la norma oficial mexicana NOM-008-ZOO-1998, de las cuales 29 están acreditadas por el

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) y el Departamento de Agricultura de los E.U.A. (USDA) para exportar carne bovina a los Estados Unidos (Bijarro, 2010).