

# Ensayo



- Materia: zootecnia de bovinos
- Docente: Villafuerte Aguilar Ana Gabriela
- Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia
- 6to cuatrimestre
- Nombre del alumno: Karla Lizbeth Cerino Orantes

Fecha de entrega: 01/08/2020



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

### Posibilidades de conservación

**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.

**Semi-perecederos:** Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo.

**No perecederos:** depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo de este, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo.

### Manipulación o exposición a factores humanos o ambientales

**Alterados:** Cuando se han deteriorado en sus características organolépticas debido a causas naturales, física, química o biológica, derivadas de tratamientos tecnológicos aislados o combinados

**Contaminados:** Cuando han llegado a ellos agentes químicos o biológicos extraños a su composición normal en concentraciones a las cuales resultan tóxicas para los individuos

**Adulterados:** Cuando han sido privados, parcial o totalmente, de sus elementos útiles característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños.

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

El transporte de ganado es sin lugar a duda la etapa más estresante y peligrosa en toda la cadena de operaciones entre la finca y el matadero, y contribuye significativamente al maltrato del animal y a las pérdidas de producción. Un mal transporte puede tener efectos muy graves y dañinos para el bienestar del ganado, y repercutir en una pérdida significativa de calidad y producción.

Los efectos del transporte y movimiento incluyen

- Estrés
- Hematomas
- Pisotones
- Asfixia
- Insolación
- Deshidratación

## Métodos de transporte

El método más apropiado para mover el ganado bovino son a pie, en camiones o en vagones de ferrocarril, El método más satisfactorio para transportar ganado bovino es por camión. Desplazarlos en vagones de ferrocarril requiere de un manejo más cuidadoso. En cuanto al transporte a pie, es satisfactorio siempre y cuando los tramos estén bien planificados. Es muy importante seleccionar bien el transportista y su vehículo; este debe tener su carrocería con separadores y así poder transportar los animales en grupo. Debe entender que transporta animales vivos, con esto no le está haciendo un favor al ganadero sino prestando un servicio que se paga con los buenos resultados y se tendrá en cuenta su profesionalismo.

## **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

Canales: Se define como canal al cuerpo del bovino, sacrificado en rastro, al cual se le ha quitado cabeza, piel, vísceras y cañas.

Rendimientos: En promedio, la canal de un animal recién sacrificado pesa cerca del 55% del PV, y varía de 35% a 70% dependiendo del tipo, la calidad y la condición del animal. Una canal de ganado de carne de primera calidad rendirá de 10% a 25% más que una canal de vaca lechera, además, el ganado de carne producirá un alto porcentaje de lomo y otros cortes de alto valor. La parte posterior del ganado es la de mayor valor, por lo que los ganaderos han buscado que los cuartos traseros de sus animales sean anchos y profundos: el tipo ideal del ganado para carne. Por sí solos, el lomo, las costillas y la pierna constituyen la mitad de la canal, ya que representan el 66% de los ingresos totales.

Madurez Una vez sacrificado el ganado, las canales son enviadas al frigorífico donde permanecen de 24 a 48 horas hasta su completo congelamiento.

Cortes al mayoreo Una vez madurada la carne, está lista para su venta o para cortarse para el mayoreo. Los cortes son Pierna, Cadera, Cola del lomo, Parte media del lomo, Flanco, Costillar, Espaldilla o escápula, Carne entre el pescuezo y la espaldilla, Pecho, brazo y antebrazo.