

Ensayo



Materia: Zootecnia de bovinos

Docente: Villafuerte Aguilar Ana Gabriela

Licenciatura: MVZ

Cuatrimestre: 6to

Nombre del alumno: José Fidel Meza Rodas

02/08/2020

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

Introducción:

Los percederos son los productos de origen animal y los vegetales, siendo las frutas las de mayor perecebilidad, y la leche y carnes de menor perecebilidad ya que en refrigeración se conservan. Los semi son frutos secos y no percederos son las harinas, pastas, azúcar, etc. 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

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.

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

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. Según su manipulación o exposición a factores humanos o ambientales, los alimentos pueden clasificarse como:

Alterados, estos se deterioran en sus características organolépticas debido a causas naturales u otros; contaminados, agentes químicos o biológicos extraños dañan su composición natural; adulterados, los privan de sus elementos útiles.

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.

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.

Los efectos del transporte y movimiento incluyen:

Estrés, hematomas, pisotones, asfixia, fallo cardíaco, estrés por calor, insolación, deshidratación, peleas, lesiones, etc.

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.

Aunque los animales normalmente merman en su peso por sus excreciones, orina o humedad al exhalar o respirar, un mal manejo en el transporte puede ocasionar pérdidas de su peso vivo, además de las pérdidas económicas que pueden experimentar en las plantas de faenamiento al ser rechazados para su conde- nadas sus partes afectadas por hemorragias o contusiones.

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.

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. 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, de las cuales 29 están acreditadas por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos.

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.

Cortes al mayoreo

Una vez madurada la carne, está lista para su venta o para cortarse para el mayoreo. Los cortes son:

a) Pierna, b) Cadera, c) Cola del lomo, d) Parte media del lomo, e) Flanco, f) Costillar, g) Espaldilla o escápula; h) Carne entre el pescuezo y la espaldilla, i) Pecho, brazo y antebrazo.

Conclusión:

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.