

- 
- **NOMBRE DEL ALUMNO:** MORENO ALFARO ANGEL ANTONIO
  - **CARRERA:** MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
  - **CUATRIMESTRES:** SEXTO
  - **MATERIA:** ZOOTECNIA DE BOVINOS
  - **MAESTRO:** VILLAFUERTE AGUILAR ANA GABRIELA

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

**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.

**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.

E.g. Las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados.

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

**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. También aquellos que han sido tratados en cualquier forma para ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

#### 4.2.5 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. 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 métodos más apropiados para mover el ganado bovino son a pie, en camiones o en vagones de ferrocarril. Mover ganado a pie (desplazamientos a pie) es apropiado únicamente donde no exista una infraestructura de carreteras y vías férreas, o cuando la distancia entre la finca y su destino es muy corta. Este método es lento, y lleno de riesgos para el bienestar y valor de los animales. El transporte en vagones de tren es práctico en viajes cortos, cuando hay buenas rampas de carga disponibles en las paradas, y una vía directa hasta el destino. El transporte en camiones es mucho más versátil, y es el método de preferencia. 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.

#### 4.2.6 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).

Uno de los aspectos de gran importancia en la producción de carnes y otros alimentos de origen ganadero es la sanidad animal, y debido a la presencia de enfermedades zoonóticas (transmisibles al hombre) se ha optado por la aplicación de Campañas Zoosanitarias que se ajustan a estrictas normas, gracias a lo cual, se han logrado grandes avances en la erradicación de enfermedades de importancia en la Salud Pública; con ello, México garantiza la inocuidad de sus productos además del no uso de sustancias restringidas, así como el cumplimiento a los límites establecidos de productos aprobados y regulados para la producción animal, tanto para los consumidores nacionales como para sus mercados de exportación, causando con esto un impacto económico favorable en el consumo interno y abriendo la posibilidad al mercado internacional (SARB, 2013).