

TITULO:
Ensayo

-
- Materia: Zootecnia de bovinos
 - Docente: Ing Ana Gabriela Villafuerte
 - Licenciatura: LMVZ
 - Cuatrimestre: 6to A
 - Alumna: M. de Lourdes Lopez Leon

Fecha de entrega: 01 de agosto del 2020

ENSAYO:

Introducción: En este pequeño hablaremos de los siguientes temas; Medios, acondicionamiento, manejo durante y después del transporte, seguridad y control sanitario. Pérdidas del ganado durante el transporte y número de cabezas recomendado y 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).

Desarrollo:

Medios, acondicionamiento, manejo durante y después del transporte, seguridad y control sanitario. De este tema surgen dos clasificaciones las cuales son por sus posibilidades de conservación y la otra es su manipulación o exposición a factores humanos o ambientales.

La primera clasificación se divide en alimentos perecederos; es decir que se contaminan con facilidad ya sea por el factor climático o determinantes en su composición un ejemplo de esto es la fruta. De allí están los alimentos semi-perecederos son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. Un ejemplo son los tubérculos.

Y la tercera clasificación son los alimentos 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 y un ejemplo de esto son las harinas.

Y la segunda clasificación se divide en; 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.

Respecto al segundo tema que es Pérdidas del ganado durante el transporte y número de cabezas recomendado; Una de las maneras de transportar ganado bovinos o cerdos

es por camión, hay varias formas, pero esta es la mas común, aunque claro no deja de ser perjudicial ya que provoca estrés, peleas y hasta muerte de los animales en los transcurso antes de llegar a sus destinos.

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).

Recordemos entonces que sacrificar es insensibilizar al animal y después desangrarlo. Pero solo son 39 rastros TIF que cuentan con esta seguridad.

Canales; Definiremos 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.

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: 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; Como pudimos observar en los temas anteriores hay que conocer los tipos de alimentos y como estos se clasifican acorde a las características mencionadas. Así como las formas de transportar y conocer los riesgos que se correrían al hacerlo de una mala forma. Y como ultimo ya conocemos los rastros TIF y estos son seguros para llevar al ganado al canal, espero hayan entendido mi ensayo.