

TITULO  
ENSAYO



- **Materia: Zootecnia en Bovinos**
- **Docente: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar**
- **Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia**
- **Cuatrimestre: 6to A**
- **Nombre del alumno: Eunice Michell Domínguez Castañeda**

## **INTRODUCCIÓN**

Para poder concluir con esta unidad trataremos temas de suma importancia los cuales son: los medios, acondicionamiento, manejo durante y después del transporte, seguridad y control sanitario dentro de estos puntos daremos a conocer las pérdidas del ganado durante el transporte y el número de cabezas recomendado, los diferentes métodos de sacrificio y matanza que se utilizan en el rastro y el rendimiento en canal según los estándares de rendimiento.

## **DESARROLLO**

Por sus posibilidades de conservación se dividen en perecederos; son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla, los semi-perecederos; son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo y por último los no perecederos, estos 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. Los alimentos se pueden clasificar 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, también están los 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 y los alimentos adulterados: Cuando han sido privados, parcial o totalmente, de sus elementos útiles característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños.

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.

No hay que olvidar que, 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 faenamiento o condenadas sus partes afectadas por hemorragias o contusiones. 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.

El sacrificio de ganado es el proceso que se realiza para darle muerte a un animal y ser utilizado en el consumo humano, 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.

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 Zoonóticas 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. Como habíamos hablado anteriormente los canales son el cuerpo del bovino, sacrificado en el rastro, al cual se le ha quitado cabeza, piel, vísceras y cañas, los rendimientos 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 vez sacrificado el ganado, las canales son enviadas al frigorífico donde permanecen de 24 a 48 horas hasta su completo congelamiento. Las mejores canales se mantienen en refrigeración hasta que maduren. La maduración

aumenta el sabor y la suavidad de la carne, proporcionándole la condición exacta para el mercado.

### **CONCLUSIÓN**

Nos podemos dar cuenta que la alimentación es de suma importancia ya que esto dependerá que nuestro bovino tenga los requerimientos necesarios para poder cumplir con la madurez establecida, uno de los factores importantes al transportar los animales al canal son los medios en que los transportan ya que 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, debido a esto deben de tener el transporte y el transportista adecuado, así que debemos de contar con las medidas adecuadas tanto para nuestros animales como para los productores.