

## ENSAYO



- MATERIA: ZOOTECNIA DE BOVINOS
- DOCENTE: VILLAFUERTE AGUILAR ANA GABRIELA
- LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
- CUATRIMESTRE: 6 TO.
- NOMBRE DEL ALUMNO: VAZQUEZ GARCIA EZEQUIEL

FECHA DE ENTREGA: 02 AGOSTO 2020

## **Introducción**

En este último parcial haremos un ensayo donde sacaremos los más importantes de los temas de manejos, de transporte, seguridad y control sanitario de los bovinos, y el método de matanza en los rastros, así que esta última unidad hablaremos de los temas que ya mencionamos, porque es muy importante saber todos los métodos que se usan para transportar animales, porque servirá mucho en la carrera, por eso es muy importante comprender o aprender de estos temas, analizaremos bien los temas antes mencionados para poder sacar el ensayo que se hará esta última unidad, por eso es muy importante saber la comodidad de los animales y no poner en estrés para prevenir golpes entre ellas.

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

Perecederos: los perecederos son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla, de agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro de descomposición

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.

Según la manipulación o exposición los alimentos puede clasificarse como:

Alterados: es cuando se han deteriorado en sus características organolépticas debido a causas naturales, física, química o biológica

Contaminados: es cuando han llegado a ellos agentes químicos o biológicos extraños a su composición normal

Adulterados: es cuando han sido privados, parcial o totalmente, de sus elementos útiles característicos.

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

Los animales pueden ser transportados a pie, por camión, por tren, por barco, o por avión, en los países en desarrollo, se acostumbra a desplazar el ganado a pie, en camiones o en trenes pero con la urbanización de la población y la comercialización de la producción pecuaria.

### **Método de transporte**

Los métodos más apropiados para mover el ganado bovino son a pie, en camiones o en vagones de ferrocarril, mover ganado a pie es apropiado únicamente donde no exista una infraestructura de carreteras y vías férreas, el transporte en vagones de tren es práctico

en viajes cortos, cuando hay buenas rampas de carga disponibles en las paradas, el método más satisfactorio para transportar ganado bovino es por camión

Espacio del piso aproximado para el transporte de diferentes tipos de animales:

Clase de animal		Área de piso/animal (m <sup>2</sup> )
Vacunos adultos		1.0 - 1.4*
Terneros pequeños		0.3
Cerdos	Porker	0.3
	Baconer	0.4
	Hembra/macho adulto	0.8
Ovinos/caprinos		0.4
Avestruces		0.8

### **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, en el Estado de México, el sacrificio de ganado para consumo humano se lleva a cabo principalmente en rastros y mataderos municipales

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.

#### **Canales**

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

#### **Rendimiento**

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

Las canales son enviadas al frigorífico donde permanecen de 24 a 48 horas hasta su completo congelamiento, la maduración aumenta el sabor y la suavidad de la carne

## Cortes al mayoreo

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

## **Conclusión**

Como mencionamos desde el comienzo de este ensayo que esta última unidad hablamos de los temas de manejos, de transporte, seguridad y control sanitario de los bovinos, y el método de matanza en los rastros, por lo tanto aprendimos y comprendimos todo lo que lleva para transportar un bovino para prevenir estrés y golpes que se puedan lastimar entre ellas, por eso los temas que vimos nos hizo comprender como es el manejo de los animales, y como se maneja un animal en los rastros y las normas que deben de cumplir, por eso estos temas fueron de suma importancia saber porque es muy importante en la rama de la zootecnia.