

**Nombre de alumno: MANUEL DE
JESUS TEJEDA MENDEZ**

**Nombre del profesor: MVZ.SANDRA
EDITH MORENO LÓPEZ**

**Nombre del trabajo: OPERACIONES
DE UN MATADERO**

Materia: ZOOTECNIA EN CONEJOS

Grado:7MO Cuatrimestre.

**Lic. En Medicina Veterinaria y
Zootecnia.**

Ocosingo, Chiapas a 09 de noviembre del 2020.

OPERACIONES DE UN MATADERO

Recepción y descarga

- Los conejos llegan en las jaulas al muelle de descarga.
- Pasan a la zona de recepción cubierta para un ligero descanso.
- Una vez pesados son llevados a mano o por un transportador de rodillos se acercan las jaulas hasta el punto de sacrificio que suele estar en la zona de recepción.
- Una vez allí se procede al sacrificio

Sacrificio

Por golpe en la nuca con la mano. Tiene el inconveniente de que provoca un hematoma en la región de la nuca y cuello que afea el aspecto de la canal.

Desangrado

Consiste en cortar la yugular y la carótida para que, colocado el animal boca abajo pierda la mayor cantidad posible de sangre

Desollado

Comprende la retirada de la piel del animal, estando este colgado de las patas traseras. En la actualidad existen máquinas que realizan esta operación

Eviscerado e inspección sanitaria

- Realizado un corte, por la línea media del cuerpo, desde el ano hasta el esternón, y sin perforar la vejiga de la orina, ni intestinos, y menos la vesícula biliar, se extraen los intestinos, ciego, colon, estómago y vejiga de la orina.
- La inspección sanitaria por parte del veterinario tiene como objetivo comprobar la calidad higiénico-sanitaria de la canal para consumo

Limpieza

- Si se ha cuidado la higiene, la canal puede pasar directamente al oreo, sin realizar una limpieza de la misma.
- En caso de lavarla, se utilizará agua limpia y fría, debiendo colocar el animal con la cabeza hacia arriba

Oreo y maduración

- El oreo es necesario para eliminar la humedad en la parte del tejido subyuntivo en contacto con el aire, lo cual evitará que las canales se peguen dentro de las cajas de presentación
- En el proceso de maduración la carne sufrirá una evolución bioquímica que hará que el músculo se transforme en carne y ésta aumente sus características dietéticas, de textura y sazón.

Expedición

Las canales, colocadas en cajas y cubiertas por un papel ceroso o de plástico autorizado, están listas ya para ser enviadas a los diferentes puntos de destino

Bibliografía:

- BLAS, C y otros.- Alimentación del conejo. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.1989
- LEBAS, F. y otros.- El conejo. Cría y patología. F.A.O. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1986. REAL ESCUELA OFICIAL Y SUPERIOR DE AVICULTURA.- Tratado de cunicultura. Ed.