

**Nombre de alumno: Erik Suriel García Gómez.**

**Nombre del profesor: MVZ. Sandra Edith Moreno López.**

**Nombre del trabajo: Las Operaciones de un Matadero Cunicula.**

**Materia: Zootecnia de Conejos.**

**Grado: 7to Cuatrimestre.**

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

# OPERACIONES DEL MATADERO

## Recepción y descarga

- Los conejos llegan en las jaulas al muelle de descarga
- Pasando a la zona de recepción cubierta para un ligero descanso
- 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
- Sacrificio
  - Necesario aplicar algún método de aturdimiento antes de proceder al sacrificio
  - Se utiliza el electroshock o aplicación de una pequeña descarga eléctrica para que el animal se aturda y no sufra

## Sacrificio y desangrado

- Métodos de sacrificio
  - Desnucado
    - Golpe en la nuca con la mano
    - Provoca un hematoma en la región de la nuca y cuello que afea el aspecto de la canal
  - Torsión de la cabeza
    - Hacia arriba que produce la rotura del cuello
    - Existen aparatos que producen la luxación de las vértebras
- Para conseguir el desangrado
  - La canal se requiere hacer una herida
  - Extirpación de un ojo
    - No conviene hacerlo si el mercado exige canales con ojos
  - Degollado
    - Consiste en cortar la yugular y la carótida
    - Colocado el animal boca abajo pierda la mayor cantidad posible de sangre
  - Corte de la cabeza.
    - Permite utilizar la cabeza para la extracción de hormonas hipofisarias
    - Para usar el cerebro como medio de cultivo en los laboratorios especializados

## Desollado

- La retirada de la piel del animal, estando este colgado de las patas traseras
- Representa entre el 13-15% sobre el peso vivo, y las patas un 5%
- 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
- Sin perforar la vejiga de la orina, ni intestinos
- Menos la vesícula biliar, se extraen los intestinos, ciego, colon, estómago y vejiga de la orina
- Representan el 18-20% del peso vivo
- En la canal sólo queda el hígado el corazón y pulmones
- La inspección sanitaria por parte del un veterinario tiene como objetivo comprobar la calidad higiénico-sanitaria de la canal para consumo

## Limpieza

- 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.

- Son importantes para la calidad de la carne
- Periodo mínimo de oreo y maduración debería ser de 2 horas
- Oreo
  - Es necesario para eliminar la humedad en la parte del tejido subyuntivo en contacto con el aire
  - Evitará que las canales se peguen dentro de las cajas de presentación

## Expedición

- Las canales, colocadas en cajas y cubiertas por un papel céreo o de plástico autorizado
- Listas ya para ser enviadas a los diferentes puntos de destino, en furgones isotermos

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

Operaciones que realizan en un matadero cunicula. (2017). Recuperado de:  
<https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/2599/libro%20cunicultura%202010.pdf?sequence=1>

Manuela de Cunicultura. (2019). Recuperado de:  
<https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/2599/libro%20cunicultura%202010.pdf?sequence=1>