



**Nombre del alumno: Jiezer de Jesús
López Jiménez**

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

**Nombre del trabajo: Cuadro
sinóptico sobre las operaciones de
un matadero cunicola**

Materia: Zootecnia de conejos

Grado: 7

Grupo: A

Ocosingo Chiapas a 13 de noviembre del 2020.

OPERACIONES DE UN MATADERO

Recepción y descarga

La descarga debe ser en un lado en el cual haya una zona de descanso y una báscula, para tomar el peso de los animales que ingresen, una vez pesados son llevados mecánicamente hasta el punto de sacrificio el cual suele estar en la zona de recepción. Para realizar el correcto sacrificio se debe aturdir mediante una descarga de electroshock para evitar que el animal sufra.

Sacrificio y desangrado

Sacrificio

Desnucado

Se realiza golpeando la nuca con la mano y tiene como inconveniente la producción de un hematoma en el cuello y nuca

Torsión de la cabeza

La cabeza se tuerce hacia arriba para producir una ruptura del cuello, se suele hacer con la mano o con ganchos que producen la luxación de las vertebrae

Desangrado

Extirpación de un ojo

No se recomienda si se requieren los ojos junto con la canal

El degollado

Consiste en cortar la yugular y la carótida con el animal de cabeza para que la sangre caiga por gravedad

Por corte de la cabeza

Con este método se puede aprovechar la cabeza para la extracción de hormonas hipofisarias y la utilización del cerebro en laboratorios como cultivo

Desollado

Así se le denomina al retiro de la piel del animal el cual suele hacerse colgado de patas traseras. Se realiza a mano o con máquinas las cuales hace el trabajo.

Eviscerado e inspección sanitaria

Para la evisceración se realiza un corte en la línea media del cuerpo, desde el ano hasta el esternón, con cuidado de no perforar la vejiga o el intestino. Después se procede a extraer las vísceras que incluyen intestino, ciego, colon, estómago y vejiga de la orina. En la canal solo debe de quedar el hígado, el corazón y pulmones. Por su parte la inspección debe ser realizada por un veterinario para comprobar que la canal está en buen estado de higiene y salud para el consumo humano.

Limpieza

Se debe cuidar que no se ensucie la canal para que pase directamente al oreo y en caso de que este sucia se procede a lavar con agua limpia y fría.

Oreo y maduración

el tiempo de oreo y maduración debe ser mínimo de 2 horas. El oreo se realiza 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. La maduración se realiza para que el músculo se convierta en carne mediante un proceso de evolución bioquímica, los cuales aumentarán las propiedades dietéticas de la carne que se debe enfriar de 2-5°C.

Expedición

La canal se debe colocar en recipientes y debe estar envuelta con plástico autorizado a temperaturas bajas para poder ser enviadas en furgones isoterms.

Bibliografía consultada:

- Ángeles Camacho Pérez, Luis A. Bernejo Asensio, Juan Viera Paramio, Javier Mata González, Manual de cunicultura, 2010.