

30 DE JULIO DE 2021.

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.

SAIDE SELENE VELAZQUEZ GALLARDO.

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA.

ZOOTECNIA EN BOVINOS.

M.V.Z SERGIO CHONG VELAZQUEZ.

ENSAYO SOBRE METODO DE DESPOSTE ESPAÑOL.

Introducción:

El **desposte** es el proceso a seguir después del sacrificio del animal, se puede desarrollar dentro de la misma planta de beneficio, o en una exterior a esta.

Desarrollo:

El desposte es el proceso a seguir después del sacrificio del animal, se puede desarrollar dentro de la misma planta de beneficio, o en una exterior a esta. Una vez el funcionario sanitario determine que la canal es apta para consumo humano y no hay ninguna de sus partes que pueda afectar la salud de la persona esta es llevada a las cavas de refrigeración de la planta de beneficio en las cuales la temperatura debe bajar desde aproximadamente 37°C hasta 2-7°C. Ninguna canal puede ser despostada si esta no se encuentra con la temperatura mínima (7°C), pero cuando el tiempo de refrigeración en la planta de sacrificio es mayor al necesario puede generar sobre-enfriamiento de la canal, generando dificultades para el trabajo de la misma, esto generalmente ocurre cuando la canal es recibida entre -2 y 0°C.

El desposte es el proceso mediante el cual se retira la carne del hueso después de haber realizado su maduración y así concluir con la distribución a su consumidor.

El proceso comienza con la selección del ganado bovino, de los proveedores cumpliendo con determinadas características que garantizan un producto final en óptimas condiciones.

La planta de sacrificio está conformada por líneas de procesos continuos, ya que permite que cada una de las actividades aquí desarrolladas, se lleven a cabo de la manera más efectiva y eficaz posible, contando con maquinaria e instalaciones adecuadas (higiénico-sanitarias) se convierte el animal en pie a canal.

El desposte se puede hacer tanto en mesas fijas como en banda transportadora, ambas deben ser en materiales sanitarios, la decisión de usar un sistema u otro depende de la cantidad de cerdos que se desposte, de la preferencia del sistema, de las necesidades o simplemente de la capacidad de la banda transportadora. El número de operarios en una sala de desposte está directamente relacionado con la tasa de desposte que se requiera para la sala, por la experiencia en la empresa un operario debe despostar mínimo en una hora para que el sistema sea rentable, bajo este parámetro se calculan las necesidades de la empresa y así el número de operarios requeridos. La sala de desposte debe contar con un sistema de conducción de rieles aéreos que permita el desplazamiento de las canales a lo largo de la sala.

- Herramientas para el desposte.

Dentro de una sala de desposte los operarios deben tener 2 tipos de herramientas, unas que son denominadas herramientas de seguridad industrial, y otras que permitan el desarrollo adecuado de la actividad.

Las herramientas de seguridad industrial garantizan la integridad del operario, los protegen de los cortes de los cuchillos o de posibles accidentes con canales, poleas ganchos o cualquier objeto que pueda generar una lesión.

- Casco que los proteja de poleas, ganchos o canales.

- Guante de acero: este se ubica en la mano contraria a la cual realiza el trabajo con el cuchillo, para prevenir cortes por la actividad. Este guante debe ser revisado periódicamente para comprobar su estado, si presenta fisuras o rotos debe ser reparado, ya que presenta un riesgo grave para el operario.

- Antebrazo plástico: igual que el guante de acero es una herramienta anti corte que se ubica en el brazo contrario al cual realiza la actividad, este debe proteger toda la zona desde 10 centímetros abajo del codo hasta la muñeca.

Además de las herramientas de seguridad industrial existen otro tipo de herramientas que se usan para el desarrollo directo de la actividad.

Estas herramientas son:

- Cuchillo deshuesador: Este debe ser un cuchillo corto, resistente, de hoja delgada, con punta, de fácil agarre, ergonómico y antideslizantes; Este es el cuchillo que tiene más fricción, es usado para separar el hueso de los cortes primarios de la carne.

- Cuchillo desgordador: Este es un cuchillo largo, de hoja ancha, de fácil agarre, ergonómico y antideslizante, puede tener o no punta. Este cuchillo es empleado para retirar los excesos de grasa de las piezas posteriormente al deshuese.

- Chaira: la función de la chaira es acomodar las partículas del filo del cuchillo, que se van perdiendo con el uso diario; esta herramienta por sí misma no afila el cuchillo, pero mejora las características para el desarrollo del corte.

- Gancho: El gancho es usado para facilitar el agarre de los cortes pesados, es de uso opcional.

Conclusión:

en conclusión es importante saber sobre este tema ya que nosotros como futuros médicos veterinarios zootecnistas debemos estar conscientes de que ningún animal sufra en este proceso y que la muerte del mismo sea aprovechado a su máxima capacidad ya que con un correcto despiece y formación podemos aprovechar hasta un 25% más **de** carne **de** cada pieza, y a la larga eso se nota, ahorraremos costes y ofreceremos una presentación más cuidada, la máxima calidad y la optimización del producto.