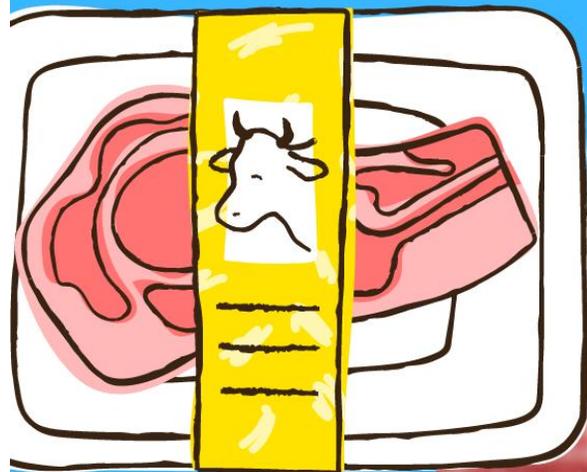


# PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE



ALUMNO: DARWIN KEVIN MORENO  
AGUILAR  
DOCENTE: ANA GABRIELA  
VILLAFUERTE AGUILAR



## INTRODUCCION

La carne es la parte comestible de los animales sanos, sacrificados en condiciones higiénicas, y está compuesta fundamentalmente de músculo y de cantidades variables de tejido conjuntivo, adiposo y nervioso.

En general, cuando se hace referencia a la calidad de la carne, inmediatamente se piensa en variables como suavidad, color, jugosidad, sabor, aroma y vida útil. Entre los atributos que más influyen en la satisfacción del consumidor destacan la suavidad de la carne (terneza), la jugosidad y el sabor de la carne cocida. Todas estas características se logran durante el proceso de producción al buscar ajustarse a las expectativas del consumidor final. Este proceso va desde la engorda del ganado hasta la comercialización de los productos obtenidos en la forma en que el consumidor los requiera.

### Producción y bienestar

La demanda de carne, específicamente la de res, ha llevado a exigir a los productores una ganancia diaria de peso y, por ende, a hacer “intensivo” este proceso, lo que produce una alteración en las condiciones ambientales naturales de los animales. Sumado a esto, el proceso de producción implica prácticas y manejo por parte de los encargados que pueden provocar cierto nivel de molestia en los animales, es decir, interrumpen su bienestar, el cual se entiende como un estado de armonía del individuo con su entorno. La respuesta del organismo ante las condiciones ambientales adversas que interfieren con su bienestar se denomina estrés.

Situaciones como introducción de nuevos animales al hato, transporte, aislamiento, privación de alimento, sujeción física, agresiones, presencia de animales o personas extrañas, amontonamiento, gritos y ruidos pueden desencadenar un estrés agudo o crónico en los animales. Las horas previas al sacrificio pueden provocar en los animales, además, lesiones durante su manejo, transporte y encierro en los corrales.

El proceso de transformación del músculo en carne es lento y conlleva cambios metabólicos en el animal. Al ser sacrificado, hay una variación en la acidez o alcalinidad del músculo, lo que trae consigo que se acidifique. Esto hace que actúen las enzimas responsables de conferirle a la carne sus características de suavidad y jugosidad.

La acidificación es la reserva de energía en el músculo en forma de colágeno. Si el animal está estresado, tomará parte de esa energía para tratar de adaptarse a su medio, haciendo cada vez más pequeñas sus reservas. Mientras más colágeno haya, más ácida será la carne; por lo tanto, un animal estresado tendrá pocas reservas y su carne no será lo suficientemente ácida. Pero esto no se queda ahí, ya

que este proceso también influye en la textura, jugosidad y color, por lo que el resultado será una carne dura, seca y oscura.

El mal manejo que tienen los animales antes de la llegada a la planta de sacrificio puede provocar lesiones en la canal que afectan directamente la calidad de la carne por el daño físico, y pueden ir desde hematomas o ligeros golpes hasta huesos rotos y músculos desgarrados y hemorrágicos. Por lo tanto, la mejora de los procedimientos previos al sacrificio ayuda a mantener la calidad de la carne.

## Normas Oficiales Mexicanas

En México existen normas de aplicación obligatoria que son creadas por el Centro Nacional de Metrología (CENAM), que es un organismo dependiente de la Secretaría de Economía y que se encarga del establecimiento y mantenimiento de los patrones de medidas usados en el país, cuyas medidas son aprobadas por el Senado de la República.

Entre estas normas se encuentran las siguientes:

Trato humanitario en la movilización de animales (NOM-051-ZOO-1995), la cual tiene como objetivo primordial establecer los sistemas de movilización de animales que disminuyan su sufrimiento, evitándoles tensiones o reduciéndolas durante todo el proceso.

Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres (NOM-033-ZOO-1995), que establece los métodos de insensibilización y sacrificio de los animales con el propósito de disminuir su sufrimiento, evitando al máximo la tensión y el miedo.

La vigilancia de estas normas corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y a los gobiernos de los estados.

## El papel del consumidor

El consumidor final ha desempeñado un importante papel en la adopción de prácticas de bienestar animal, ya que actualmente se interesa por el origen y la forma de obtención de los alimentos que lleva a su mesa. La tendencia es consumir productos con calidad ética, es decir, que durante su procesamiento no hubo maltrato o sufrimiento innecesario en los animales.

Los productores, por su parte, buscan adaptarse a las necesidades del consumidor, así como a los estándares para exportación a ciertos países con una legislación mayor del bienestar animal, lo que representa un paso más hacia el posicionamiento de la carne mexicana en el mundo y mayor exportación a nuevos mercados. No olvidemos que "El buen trato es buen negocio".

## **CONCLUSION**

La carne puede formar parte de una dieta equilibrada, aportando valiosos nutrientes beneficiosos para la salud. La carne y los productos cárnicos contienen importantes niveles de proteínas, vitaminas, minerales y micronutrientes, esenciales para el crecimiento y el desarrollo. La elaboración de la carne supone una oportunidad para añadir valor, reducir los precios, fomentar la inocuidad alimentaria y ampliar la vida útil.

Esto a su vez puede generar un aumento de los ingresos del hogar al ser una fuente de trabajo para muchas personas. El propósito de la producción de bovinos de carne es satisfacer las necesidades alimentarias que la sociedad demanda ofreciendo un alimento de calidad, y en este trabajo entra la labor del Médico Veterinario Zootecnista que se verá involucrado en los distintos procesos que esto conlleva.