

# ENSAYO DEL GANADO BOVINO

En primer lugar la ganadería en el municipio de Ocosingo, Chiapas ha sido de gran impacto en esta localidad, ya que, la producción de algunos quesos y yogures han sido de gran explotación en este municipio y ha dado oportunidades de extenderlas, desafortunadamente la carencia de recursos e implementaciones a dichos sistemas de producción.

La ganadería bovina, productora de carne, ha representado un subsector importante en el sector agropecuario de Ocosingo, Chiapas, tanto por el abasto del producto como por las diversas que aporta a la economía del municipio. La importancia que reviste este sector trasciende el análisis de un producto, la carne de res, ya que involucra a un conjunto de recursos asociados a su explotación.

El cambio en la estructura de la producción agropecuaria a raíz de la expansión ganadera vacuna que comienza hacia 1956 una vez que se ha erradicado la fiebre aftosa- y cuyo mayor agregado o participación a ella se sitúa a mediados de los años sesenta hasta finales de los setenta, junto con el auge de la ganadería menor, de aves y cerdos, fuerte consumidora de granos forrajeros, es un problema de investigación ampliamente documentado. Sin embargo, la suerte de la ganadería mayor en los años ochenta y la crisis por la que atraviesa actualmente ha sido poco abordada.

En mayores casos el sistema de implementación de cada sector que ocupa el municipio de Ocosingo, Chiapas, se ha fijado en cuerpo y alma a la producción de carne bovina, en la cual podemos apreciar que es de un auge de entrada económica mayoritaria, pero el detalle en este centro sur o mejor dicho de la cuesta abajo de Ocosingo con la carne bovina se debe a que no hay en si producción de ganado vacuno, sino que es comprado de otros lados, y solamente es empleado por los trabajadores de dicha localidad, estas personas mejor conocidos como: "Vaqueros o encargados" de lugares como lo son las Ganadera y algunos Ranchos que están en la redonda del municipio no siguen como tal las reglas de sanitización, sacrificio humanitario como lo dicta la norma 033 y por si fuera poco el material básico de los cuidados de bovinos.

En este pequeño pero significativo trabajo tendremos a considerar estos tres puntos los cuales serán una gran ayuda para el entendimiento y desbordamiento de la ganadería en Ocosingo, la localidad que era mayormente conocida como una zona de producción de quesos.

Como primer punto está la sanitización, que es un punto clave para prevenir enfermedades a la carne bovina, un ejemplo de ello es: ¿Qué tan pesado es limpiar los comederos y bebederos de dichos animales de producción? La respuesta es fácil, No cuesta nada hacer esto, haciendo esta sencilla actividad dentro del ámbito de la producción aumentara la eficiencia del sistema inmune de los animales (Bovinos), los cuales a su vez sufrirán de menos enfermedades y relantizar ha futuros brotes de ello en el corral, Otro de los casos que pueden intervenir en ello es la reutilización de jeringas al momento de la aplicación de algunos medicamentos tales como la antibióticos, analgésicos (raros casos), etc.

Como segundo punto a tratar seria, el sacrificio humanitario como lo dicta la norma 033, la cual es una “Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto, establecer los métodos de insensibilización y sacrificio de los animales, con el propósito de disminuir su sufrimiento, evitando al máximo la tensión y el miedo durante este evento”. En pocas palabras este evento se basa en la insensibilización que tiene como objetivo, por un lado, lograr una pérdida profunda de la conciencia del animal y con ello evitar cualquier sufrimiento durante el desangrado; por otro lado, pretende facilitar su manejo y brindar mayor seguridad al operario durante el desangrado.

En muchos casos los animales son sometidos a grandes maltratos como por ejemplo: En una ocasión me tocó ver que un camión de tres toneladas traía consigo a 3 vacas en cierto vehículo, lo que es algo sofocante en el animal, ya que, en estos casos las vacas generan un estrés y podría entrar en estrés por calor (Debido a la gran concentración de calor que desprende juntas.) y también estrés en el traspaso para el sacrificio (insensibilización), la cuestión es que, el “vaquero” al ver que no se levantaba la vaca, entonces empleo un movimiento de discordia hacia el animal ya antes mencionado, el cual le empezó a jalar y a rotar la cola con el fin que esta se levantara, pero el movimiento fue tanto que el vaquero le quebró la cola y pues eso es un daño tanto físico como mental, así que esto es un gran ejemplo de maltrato.

Dejando atrás este pequeño punto, pasaremos al material básico para el cuidado de bovinos los cuales comprenden de algo poco valorado pero de gran importancia en este tipo de cuidados. El ganado debe tener a su alcance agua fresca, sobre todo en temporadas de calor, La comida también, al igual que el agua, también debe estar a su alcance todo el tiempo, Los alimentos y bebidas deben ser servidos en recipientes limpios, sin agentes contaminantes como detergentes, as vacas necesitan espacios amplios para su desplazamiento, Los techos altos también son bastante útiles, pues protegen al animal del clima, etc.

Para concluir daremos algunas pero relevantes puntos por los que el sistema de producción de Ocosingo me parece ineficiente, como un primer punto es la sanitización se deja de lado para ahorrarse unos pesos los cuales con solo cambiar este gran factor puede mejorar la economía de cada productor o campesino, otra de las cuales ha sido factor de mi molestia es el maltrato hacia los animales de producción en los que si ellos no existieran la raza humana no tendría suficientes alimentos y por supuesto una entrada de muy grandes proteínas y aminoácidos, tuve en una gran oportunidad de estar en una conferencia que hablaba del cuidado del planeta y el orador narraba lo siguiente “ El ser Humano necesita hacer una dieta” y dentro de esto mi cabeza daba vueltas tratando de reflexionar lo siguiente que había comentado, pero no era el único todos nos quedamos con esa duda pero después de reflexionar cada palabra entendí lo siguiente “ Cada persona tiene un límite de consumo, pero nunca nos hemos puesto a pensar sobre el proceso que esto con lleva esto seria los vegetales, frutas, carnes, legumbres, entre otras que pasan por ciertos procesos una de ellas es la quema y deforestación de grandes hectáreas de árboles que podrían brindarnos oxígeno, y son convertidas en potreros y en otras grandes producciones de alimento”. Espero el poco conocimiento que he obtenido hacia mi formación dentro de mi carrera y fuera de ella, GRACIAS!!!!!!