

SACRIFICIO DE GANADO BOVINO

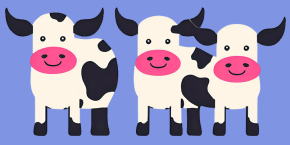
ANTEMORTEM

Un Veterinario certificado. Revisión - detectar la presencia de enfermedades o lesiones en los animales y separar a los enfermos.

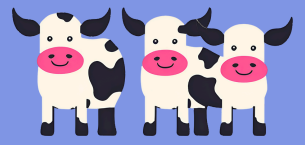
Recomendaciones: que los animales descansen toda la noche especialmente si han viajado durante muchas horas o largas distancias.

Características de un animal sano:

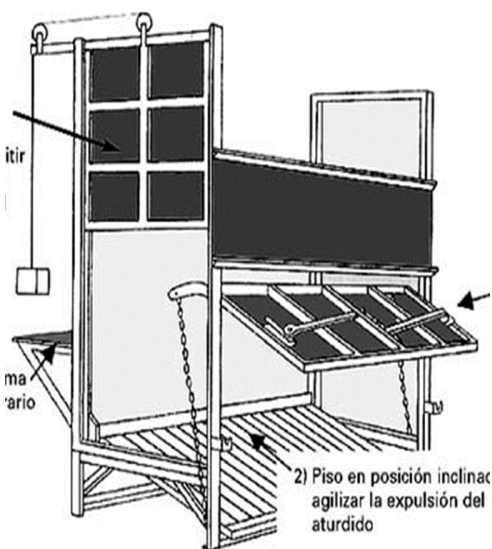
- Debe sostenerse en sus cuatro miembros
- Caminar normalmente
- Respirar 10-20 veces por minuto
- Fosas nasales húmedas
- Pulso 80-90 latidos por minuto y una temperatura corporal 35-40°C



RECOMENDACIONES



Deben de recibir agua y comida de ser necesario durante el tiempo que estén en el rastro para después de su sacrificio



ATURDIMIENTO

- Se ocasiona la pérdida de conocimiento del animal.
- No se debe excitar al animal ya que produce una carne de baja calidad, por su incompleto desangrado.
- Se ata al animal de las dos patas y la cabeza dentro de la caja de aturdimiento.

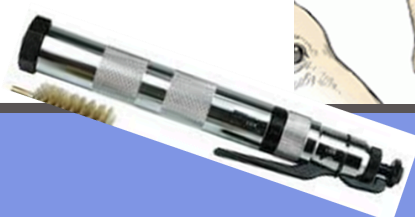
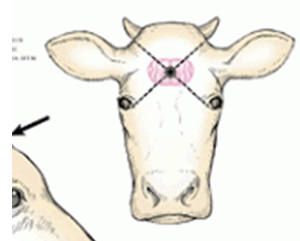
TÉCNICAS DE ATURDIMIENTO

- Descarga eléctrica: no recomendado porque aun se encuentra en desarrollo la técnica.
- Se aplican pinzas en la región temporal, debajo de las orejas, con un contacto entre 50-60 segundos. El animal debe ser yugulado entre los 30-40 segundos siguientes



TECNICAS DE ATURDIMIENTO: PERNO CAUTIVO

- Técnica considerada no cruel.
- Provoca una conmoción al lesionar el cerebro o aumentar la presión intracraneal.
- Se localiza el perno cautivo en el centro del hueso frontal, por encima de los ojos.



PROCESO DE RECEPCIÓN

- Se coloca un grillete en la pata izquierda y se eleva con ayuda de una grúa hasta el riel.
- Una vez en esta posición se realiza un corte longitudinal para cortar la vena yugular y la arteria carótida y permite el sangrado, se aconseja un tiempo de sangría de 6 minutos.
- Posteriormente se cortan los cuernos, se separa la piel del lado izquierdo al derecho de la cabeza y se cortan las orejas.
- Entre cada paso se desinfectan las manos y los utensilios.



- Se procede a descubrir la tráquea y el esófago, el cual es amarrado para evitar la salida del contenido de la panza.
- Se realiza un corte longitudinal de arriba hacia abajo, se separa la piel de lado interno de la pierna derecha y se le coloca un gancho de acero inoxidable y se coloca en el riel de faenado.

- Se hace un corte longitudinal en el rabo, se separa la piel alrededor del ano para poder hacer la separación del mismo mediante un corte circular.
- Se procede a separar la piel de la pierna izquierda y de los testículos, luego hace un corte en el tendón de quiles de la pata izquierda y se coloca el gancho de acero inoxidable y se sube al riel.

- Se realiza un corte sobre la piel desde el ombligo hasta el esternón corta el pene en los machos y las ubres en las hembras, prepara la piel hasta las costillas posteriormente prepara la piel del pecho de ambos lados
- Lavado de pieles de ganado bovino con agua a presión.



Se utilizan cadenas de acero inoxidable las cuales se amarran en la zona del cuello, un extremo de las cadenas se fija a un carro móvil operado eléctricamente y se comienza a separar la piel.

Evisceración: se realiza un corte longitudinal hacia afuera para no cortar ningún órgano interno, posteriormente se retiran las vísceras y se inspeccionan.



- Realizar la canal con una sierra siguiendo el centro de la columna vertebral.
- Revisión del canal para eliminar cualquier hematoma o parasito externo.
- Lavado con agua a presión y se le rocía ácido láctico, para reducir la carga microbiana.
- Las vísceras lavadas y separadas.
- Las panzas se cocinan para remover el epitelio interno en una maquina limpiadora a 80°C.
- Todas las vísceras se guardan a una temperatura de 48°F

