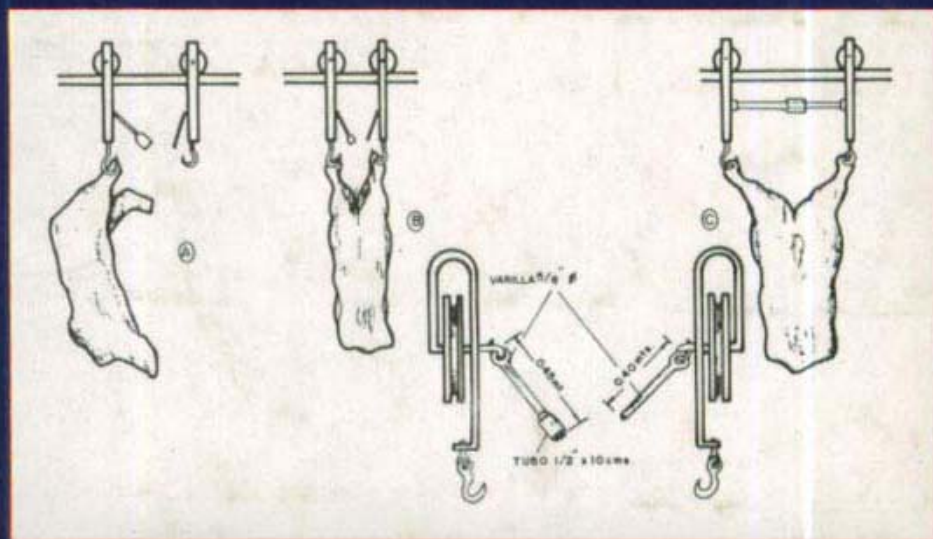


TRANSPORTE, SACRIFICIO Y FAENADO DE GANADO



DIVULGACION TECNOLOGICA



AGPRESENTACION

COLCIENCIAS, el SENA y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA, han integrado sus esfuerzos con el propósito de impulsar un Programa de Divulgación de Tecnologías en sectores claves para el desarrollo del país.

Este propósito surge del hecho de considerar, que el avance logrado en la investigación científica y tecnológica en diferentes áreas, debe complementarse con una acción sistemática de difusión de resultados de investigación, utilizando un lenguaje y unos medios de comunicación de amplia aceptación de diferentes sectores de la población económicamente activa del país.

La preparación de cartillas tecnológicas para la difusión masiva de conocimientos sobre productos y procesos en sectores básicos de la economía, ofrece una perspectiva interesante para motivar fuentes de trabajo y elevar la cultura tecnológica de gerentes, profesionales, técnicos y público en general.

La presente cartilla es una guía que contiene las normas técnicas e higiénicas mínimas de un matadero a nivel municipal y cubre aspectos del transporte y manejo del animal vivo, del sacrificio y faenado, el tratamiento de los subproductos y el transporte de la carne.

La publicación de esta cartilla no hubiera sido posible sin el concurso de la Universidad Nacional y especialmente de los autores: Guillermo Quiroga, Carlos Rojas y Enrique Peñaloza, quienes dedicaron el tiempo prudencial para organizar el contenido de esta guía.

AGRADECIMIENTO

Conscientes de la problemática relacionada con el mercado de la carne de ganado bovino en el país, COLCIENCIAS y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA presentan a todos los interesados en el manejo de este producto, los lineamientos básicos que se adjuntan a continuación y recomendamos algunas buenas prácticas.

Los autores agradecen al Ingeniero Enrique Peñaloza, Profesor de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional; al Profesor Alfredo Carrasco Villamizar, Director del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ICTA de la Universidad Nacional; al Doctor Guillermo Benítez, Jefe de la División de Alimentos y Zoonosis del Ministerio de Salud y al Doctor Alfonso Arenas, Jefe de la Sección de Control de Vectores del Ministerio de Salud, por sus valiosos aportes, los cuales contribuyeron al desarrollo de la presente CARTILLA.

1. Existe ineficiencia operativa en muchos establecimientos dedicados al beneficio de animales.
2. Los municipios consideran que los mataderos son únicamente una fuente de ingresos económicos, cuando es bueno abordar esta actividad como un servicio a la comunidad.
3. El serio y grave peligro que significa para los consumidores de la carne y de los productos cárnicos, la falta de un estricto control sanitario.
4. En muchas regiones del país, se detecta aún el dominio de costumbres y hasta situaciones caprichosas en el beneficio de los animales y en la comercialización de las carnes.

INTRODUCCION

Conscientes de la problemática relacionada con el mercadeo de la carne de ganado bovino en el país, COLCIENCIAS y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA presentan a todos los interesados en el manejo de este producto, los lineamientos básicos que caracterizan a un matadero y recomiendan algunas orientaciones generales para la adecuación de los clasificados por el Ministerio de Salud Colombiano en la Categoría III, de conformidad con el Decreto 2278 de agosto 2 de 1982.

Es bien sabido que en relación con el sacrificio y faenado de ganados, en Colombia se detectan algunas situaciones que se pueden resumir en los siguientes puntos:

1. Existe ineficiencia operativa en muchos establecimientos dedicados al beneficio de animales.
2. Los municipios consideran que los mataderos son únicamente una fuente de ingresos económicos, cuando se debe abordar esta actividad como un servicio a la comunidad.
3. El serio y grave peligro que significa para los consumidores de la carne y de los productos cárnicos, la falta de un estricto control sanitario.
4. En muchas regiones del país, se detecta aún el dominio de costumbres y hasta situaciones caprichosas en el beneficio de los animales y en la comercialización de las carnes.

5. Existe un marcado desperdicio de los residuos y subproductos del sacrificio y faenado de los animales de abasto para carne.

En el mismo sentido, la Junta del Acuerdo de Cartagena en el documento No. Jun/dt 191 del 12 de julio de 1982, presenta el siguiente panorama sobre los mataderos en la subregión: "La infraestructura de mataderos adolece de graves deficiencias. Alrededor del 95% de los que operan en la actualidad son salas de matanza, el 2% podrían ser considerados como mataderos semitecnificados. Las salas de matanza, donde se beneficia la mayor parte de la carne que consume la subregión, son totalmente rudimentarias y antihigiénicas. Paradójicamente, en muchos casos la intensa utilización de las salas de matanza contrasta con el reducido porcentaje de capacidad instalada con que operan la mayoría de los mataderos frigoríficos tecnificados"

Por consiguiente, se espera que las sugerencias presentadas en esta GUIA TECNICA, contribuyan al mejoramiento de las condiciones rústicas y antihigiénicas de sacrificio y faenado de ganado bovino, predominantes a nivel nacional.

I. DEFINICIONES BASICAS RELACIONADAS CON EL BENEFICIO DE GANADO VACUNO

La mayor parte de las definiciones que a continuación se presentan, corresponden a las reglamentadas por el Ministerio de Salud, según Decreto 2278 de agosto 2 de 1982.

1. Sabe usted qué es un matadero?



Fig. No.1

Vista externa de la planta pilot de carnes del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ICTA - U.N. Bogotá

No se puede considerar el matadero como el lugar donde se sacrifican animales solamente: El matadero es el sitio donde se benefician

animales para consumo humano y se posibilita la obtención del producto primario de éstos o sea LA CANAL, y los secundarios o SUBPRODUCTOS, además de ofrecer otros servicios. Por consiguiente se denomina matadero a "todo establecimiento dotado con instalaciones necesarias para el sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano, así como para tareas complementarias de elaboración o industrialización". Nótese en la Figura 1, la vista externa de un matadero.

El matadero moderno debe estar dotado además para permitir servicios tales como mercados de ganado, aprovechamiento de subproductos, instalaciones de frío, servicios veterinarios y de control de calidad.

2. Qué se entiende por sacrificio?

Se entiende por SACRIFICIO "El proceso que se efectúa en un animal para consumo humano para darle muerte, desde el momento de la insensibilización hasta su sangría, mediante la sección de los grandes vasos" Figura 2.

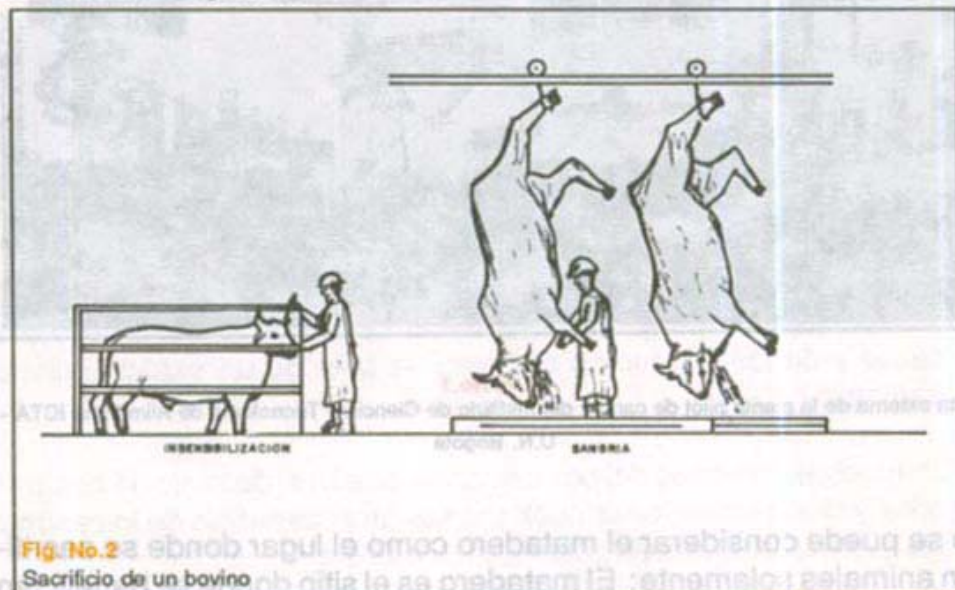


Fig. No.2
Sacrificio de un bovino