

INFORME DE FAENA DE CERDOS



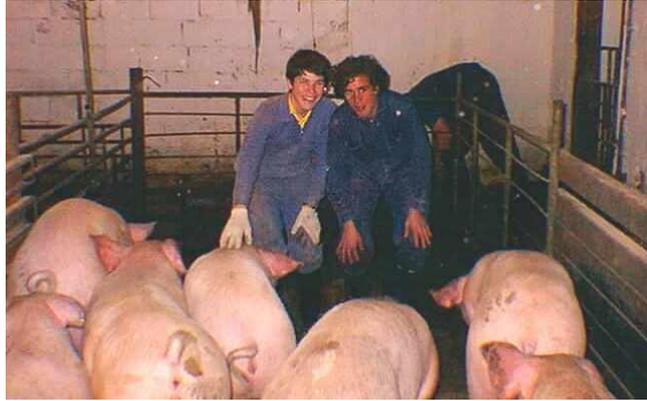
La faena de cerdos se divide en 3 partes:

[Zona sucia](#) , [Zona intermedia](#) , [Zona limpia](#)

Zona sucia: Comienza desde que se lo sube por una rampa hasta el interior del lugar donde se faena.

Adentro se lo insensibiliza y luego se lo mata.

Después se lo cuelga para que desangre, y con agua caliente se le saca la sangre que se mancho en el cuerpo del cerdo.



Si hay que juntar sangre para hacer morcilla estando colgado se lo degüella y abajo se coloca un recipiente con sal para juntar la sangre y se la revuelve permanentemente para que no se coagule, luego se usa la sangre para la morcilla.

Luego se mete al cerdo dentro de la escaldadora y se le saca todo el pelo. La escaldadora es una gran olla con agua a una temperatura de 60 a 61 grados. Cuando se lo escalda se sabe que esta listo cuando sale el pelo de la parte del cuarto. Una vez que se le saca el pelo se lo cuelga para terminar de sacarle los pelos que no salieron. Con cuchillos se le saca los pelos de los pies y de la cabeza.

Después se hace un corte en el cuello hasta llegar al hueso y luego se le saca la cabeza

Zona intermedia: Luego se le hace un corte desde la cola hasta la boca del estómago y se le saca todas las vísceras, y después se le corta la parte del diafragma (caja torácica) y se le saca los pulmones y el corazón y se lo deja orear por dos horas.

Zona limpia: Al termino de esto se le corta a mediores (por la mitad) y después se lo pesa junto con la cabeza.

Después se limpia y se desinfecta todo (cuchillos , la escaldadora , el piso , las paredes , etc.)

Luego bromatología toma una muestra de la costilla (intercostillar) y la quijada o carretilla para verificar que el animal no tenga triquinelosis.

*Jorge Adrián Rodríguez
Juan Manuel Águila*

Planificación de las instalaciones para el sacrificio de cerdos.

Unidades:

- 1- Oficina.
- 2- Corrales de distribución.
- 3- Rampas.
- 4- Baños para cerdos.
- 5- Sujeción.
- 6- Elevador.
- 7- Sacrificio y Sangrado.
- 8- Escaldador.
- 9- Depilación.
- 10- Baño.
- 11- Evisceracion.
- 12- Toma de muestras e inspección.
- 13- Partido de canales y lavado.
- 14- Cámara de oreo y Frigoríficas.
- 15- Lugar de entrega de canales.
- 16- Caldera.
- 17- Baños y lavaderos.
- 18- Almacén de materiales.

1- Oficina: Parte administrativa y de relaciones comerciales, debe tener comunicación visual a través d una ventana para el desarrollo de toda la faena.

2- Este corral debe estar a continuación y en comunicación con el corral de descarga, donde se hace un aparte de los animales vivos, distintas tropas y turnos, debe tener piso no resbaladizo y canaletas para escurrir los líquidos.

3- En este corral deben permanecer los animales 24 horas previas al sacrificio, para su descanso.

4- Rampas de cemento no deslizables, que conducen a la zona de sacrificio.

5- Sector donde los cerdos reciben un baño de agua enérgica, mediante dispositivos de aspersión, con el fin de quitarles todos los contaminantes (barro, materia fecal etc.).

6- Lugar donde se sujeta al cerdo con una cadena de la pata posterior.

7- A través de un mecanismo de elevación los cerdos son colgados en un riel y transportados a la sección de sacrificio.

8- A esta sección llegan los cerdos colgados e insensibilizados por el riel; a continuación se procede al sacrificio, que consiste en introducir un cuchillo filoso en la entrada del pecho, a uno o dos centímetros por delante del esternón, con un movimiento rápido y con el filo hacia arriba se hiende de una sola vez el cuchillo filoso, con una inclinación de 45° hacia arriba, de manera que corte los grandes vasos, carótida y yugulares, procurando de no lesionar la traquea ni el esófago.

De esta manera la sangre sale rápidamente, en caso contrario la sangre sale mezclada de sustancias alimenticias provenientes del estomago. La sangre de ser recolectada debe hacerse en recipientes cerrados o ser conducida por tuberías a la sala de procesado.

9- Se deja caer al cerdo desangrado en el baño de escaldado. Este tanque de escaldado tiene una longitud que permite el tratamiento de dos cerdos a la vez, con agua a 65°C . aproximadamente. Al pasar el cerdo por el tanque permanece de 2 a 4 minutos, donde se trata de rotarlo para facilitar el depilado posterior y el reblandecimiento de la piel.

10- A la operación de depilado se la puede realizar de varias maneras o formas.

MECÁNICAMENTE: el cerdo es depositado en una maquina que lo depila en varios segundos, luego de lo cual es repasado, en la rielera o sobre una mesa.

MANUALMENTE: si no se posee máquina o esta no está construida para animales grandes, la depilación se puede realizar sobre una mesa

acondicionada para tal fin, utilizando distintos elementos como ser: cuchillos cortos de punta roma, raspadores, rasquetas, etc., en este mismo lugar se procede a realizar el repaso del depilado.

11- El baño posterior al depilado se realiza por medio de elementos de aspersión, con el fin de limpiar el animal.

Luego del lavado, con un cuchillo sin punta (para no cortar los intestinos) se procede a abrir el animal. Se inicia con un corte alrededor del ano y genitales en la hembra, luego de prosigue cortando piel y músculos en la unión de las dos piernas.

Dicho corte debe continuar hacia abajo por la línea media hasta llegar al mentón.

Paso seguido se procede a eviscerar los intestinos , hígado y estomago, con una cierra se corta el esternón y se evisceran los órganos torácicos.

Posteriormente se procede a colocar las vísceras en bandejas para ser inspeccionado por el personal sanitario.

12- Personal de la Dirección Municipal local , procede a tomar muestras musculares para realizar triquinoscopia y revisa los ganglios linfáticos.

13- Después de la toma de muestra se procede a partir a la canal en dos mitades sensiblemente iguales a todo lo largo de la columna vertebral, iniciando el corte a la altura de las vértebras coccigeas. Luego se procede a lavar las medias reses.

14- Estas cámaras frigoríficas son para ser llenadas con canales enteras o partidas, utilizando un monorriel, que permite ir colgando las piezas. Trabajan a una temperatura de 5°C, en ella permanecen el tiempo necesario para su oreo.

15- En esta sección de entregan las medias reses que han sido oreadas, se clasifican las tropas y se les coloca el sello de sanidad obligatorio.

16- Local aislado del establecimiento donde se suministra agua caliente y vapor a las instalaciones de faena.

17- Sección del edificio donde están los baños para los operario.

18- Deposito donde se almacena todo los productos necesarios para la faena.
