

# BAC

MODULO DIGITAL



El documento fuente se encuentra en  
La Biblioteca Agropecuaria de Colombia

## ELEMENTOS BIBLIOGRAFICOS

AUTOR (ES): Parra Rubio, A.

TITULO: Cómo sacrificar y despresar el ganado en forma correcta

LUGAR DE PUBLICACION: Bogotá (Colombia)

EDITORIAL: Instituto Colombiano Agropecuario

AÑO DE PUBLICACION: 1973

PAGINAS: 26 p.

SERIE: Boletín de Divulgación - Instituto Colombiano Agropecuario  
(Colombia), no. 48

# cómo sacrificar y despresar el ganado en forma correcta

Arturo Parra Rubio'

En Colombia, en las poblaciones pequeñas que no disponen de un matadero apropiado, el sacrificio y desprese del ganado se hace en forma antihigiénica e incómoda. Estas labores pueden hacerse en forma más conveniente, aplicando algunas normas sencillas que se dan en el presente boletín.

## MATADERO

El matadero puede construirse en la forma que resulte más económica, pero debe permitir su aseo adecuado. Todo matadero debe tener por lo menos:

1. Un corral para el ganado antes del sacrificio.
2. Una calceta para pasar las reses del corral al sitio o manga de matanza.
3. Manga de matanza para el sacrificio.
4. Sala de desprese para desollar y despresar la res.

---

• M.V.Z. Programa Ganado de Carne - Estación El Nus.

5. Sala de oreo, necesaria cuando se sacrifican varias reses diarias para orear la carne sin que haga estorbo. (Figura 1).

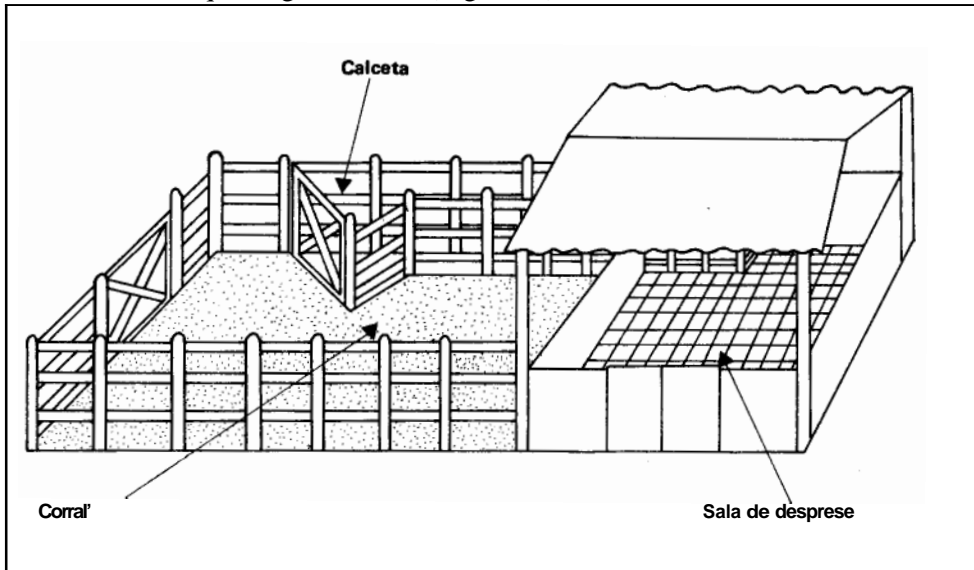


FIGURA 1. El matadero debe ofrecer facilidades para trabajar y para mantener un aseo adecuado.

### **Corral**

El corral está destinado a encerrar los animales que se van a sacrificar; debe tener un tanque bebedero. El corral puede construirse de madera y las dimensiones dependen del número de reses que se sacrifiquen diariamente. El corral debe estar pegado a la sala de despiece y comunicado con ésta por la calceta.

### **Calceta.**

Es un corredor o pasadizo para llevar las reses del corral a la manga de matanza. Debe tener forma de embudo para facilitar la entrada y la movilización de las reses.

### **Manga de matanza.**

Es el lugar donde se descabella la res. Consiste en una trampa o corral muy pequeño colocado al final de la calceta y dentro de la sala de despiece. Puede construirse de madera al igual que la calceta. (Figura 2).

La forma y tamaño de la manga de matanza deben facilitar el descabello de la res en una forma segura y sin necesidad de maniatarla; debe permitir el paso fácil de la res descabellada a la sala de despiece. Para estos fines, la manga de matanza se construye así:

- a. Al igual que la calceta, debe tener forma de embudo, es decir, más angosta abajo y más ancha arriba.

- b. Haga la manga de matanza con las siguientes medidas:  
 Largo: 2,50 metros.  
 Alto: 1,70 metros.  
 Ancho del piso: 60 centímetros.  
 Ancho de la parte superior: 90 centímetros.
- c. Coloque una puerta lateral para dejar pasar hacia la sala de desprese el animal que ha caído descabellado.
- d. Así mismo, haga el piso de la manga con un desnivel hacia la puerta, para que al abrirla, el animal rueda hacia la sala de desprese (Ver Figura).

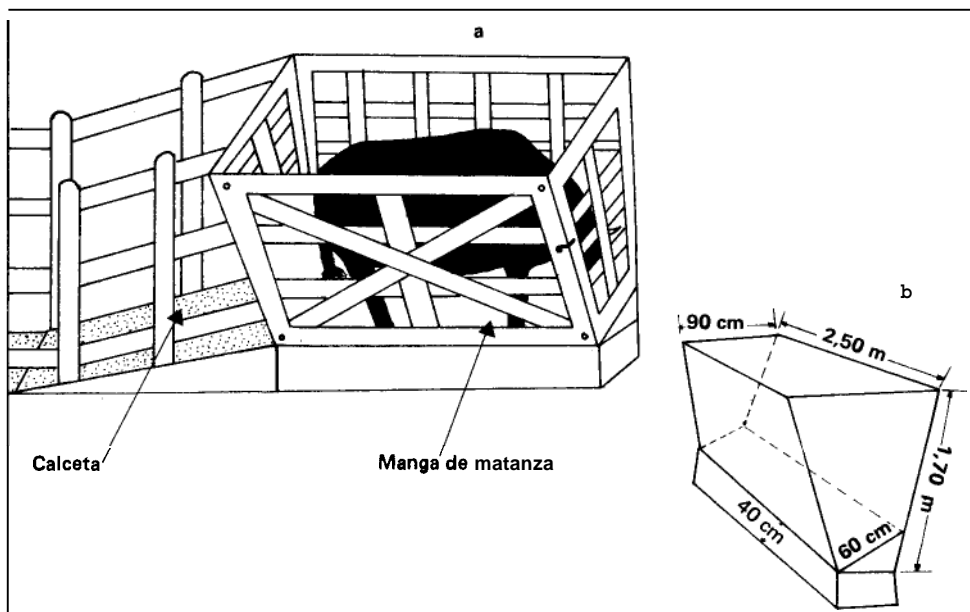


FIGURA 2. Manga de matanza. a) Vista general. b) Medidas.

### **Sala de desprese.**

La sala de desprese es el sitio donde se desuellan los animales, se les sacan las vísceras y se preparan las canales. El local debe ser muy ventilado y con buena luz; para impedir la entrada de animales y especialmente de perros, debe tener paredes en todos los lados; una pared de 1,50 metros de altura es suficiente. La puerta de entrada debe ser amplia. La sala de desprese puede tener las siguientes medidas:

Ancho :cuatro metros.  
 Largo : cuatro metros.  
 Altura :cuatro metros.

La manga de matanza está incluida dentro de estas dimensiones. (Figura 3).

Separado de la sala de matanza, pero a continuación de ésta, es conveniente tener un lugar destinado a la limpieza y preparación de estómagos e intestinos; esto debe hacerse siempre que sea posible, para evitar la contaminación de la carne con los malos olores.

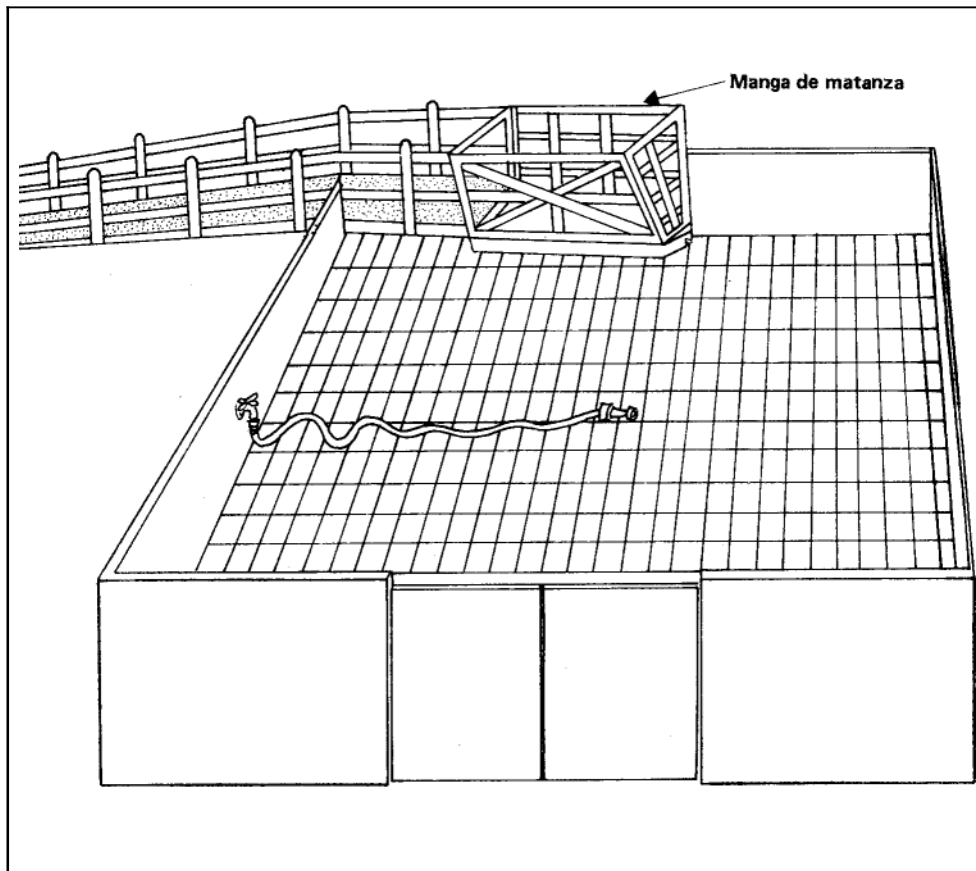


FIGURA 3. Sala de despiece.

### Sala de oreo.

La sala de oreo es el sitio al cual se llevan las canales para su oreo o maduración. La carne no debe consumirse inmediatamente después de muerta la res, sino que debe dejarse colgada durante varias horas en un lugar ventilado; así se vuelve más tierna y toma mejor sabor. El oreo puede hacerse en la misma sala de despiece, cuando en el matadero sólo se sacrifica una res diaria. Si se sacrifican varias reses, el oreo debe hacerse en una sala situada a continuación de la sala de despiece. (Figura 4).



FIGURA 4. Canales en oro.

## IMPLEMENTOS

### 1. Puntilla para descabellar.

La “puntilla” es un instrumento punzante que se usa para descabellar la res, evitando así que sufra mientras muere. La puntilla tiene un mango de madera de 12 centímetros de largo y una hoja o cuchilla de acero de 13 centímetros de largo. La hoja tiene un ensanchamiento en la punta, de tres centímetros y medio de ancho. (Ver Figura 5).

Usted puede hacer la “puntilla” con una platina de hierro de tres milímetros de gruesa.

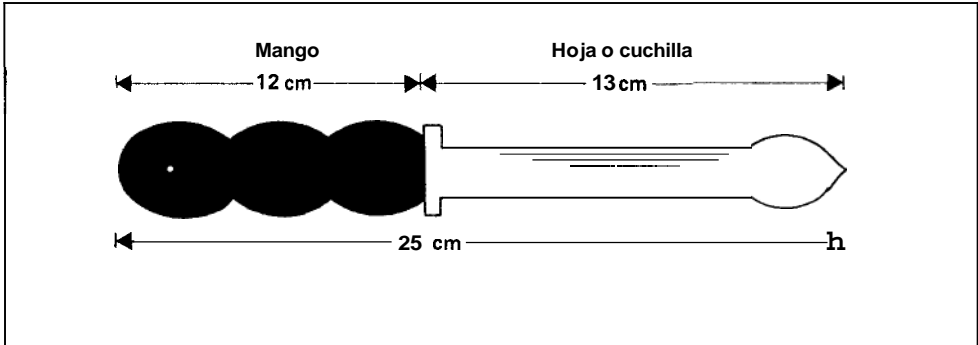


FIGURA 5. Puntilla para descabellar.

### 2. Hacha.

El hacha, se emplea para partir huesos. (Figura 6).

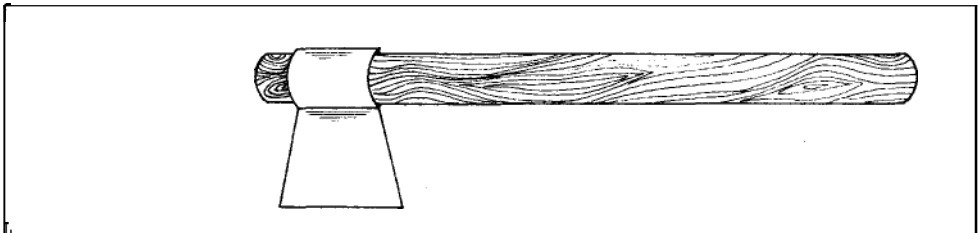


FIGURA 6. Hacha.

### 3. Sierra.

La sierra puede reemplazar el hacha para partir huesos; debe tener 60 centímetros de largo y ser de hoja gruesa. (Figura 7).

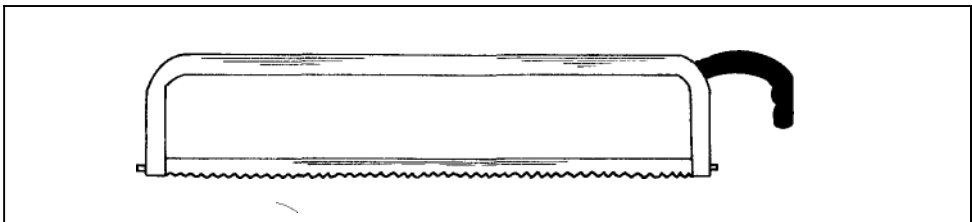


FIGURA 7. Sierra.

#### 4. Cuchillos.

Son suficientes dos o tres cuchillos de carnicería bien afilados. Deben tenerse piedras de afilar y asentar para mantenerlos en buena forma. (Figura 8).

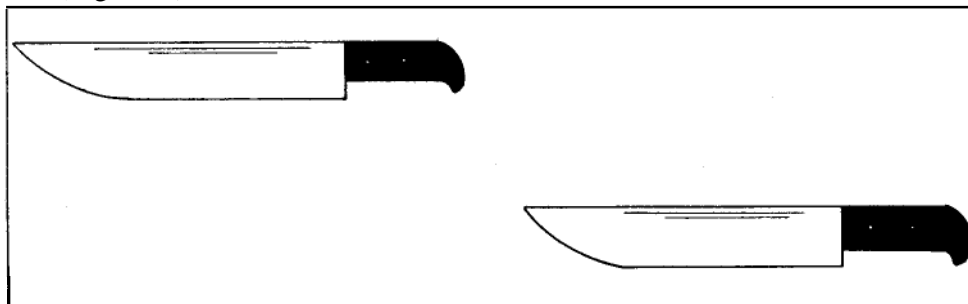


FIGURA 8. Cuchillos.

#### 5. Canecas.

Es conveniente tener dos canecas, una grande y una pequeña. La caneca grande se usa para recibir los intestinos al sacarlos de la res; la caneca pequeña sirve para echar las patas, el cebo y la cabeza.

Las canecas se pueden hacer cortando un tambor de hierro galvanizado de 55 galones de capacidad, de los que se usan para transportar combustibles y aceites. (Figura 9).

De un tambor salen una caneca grande y otra pequeña. A las canecas se les soldan agarraderas de hierro a los lados y se pintan.

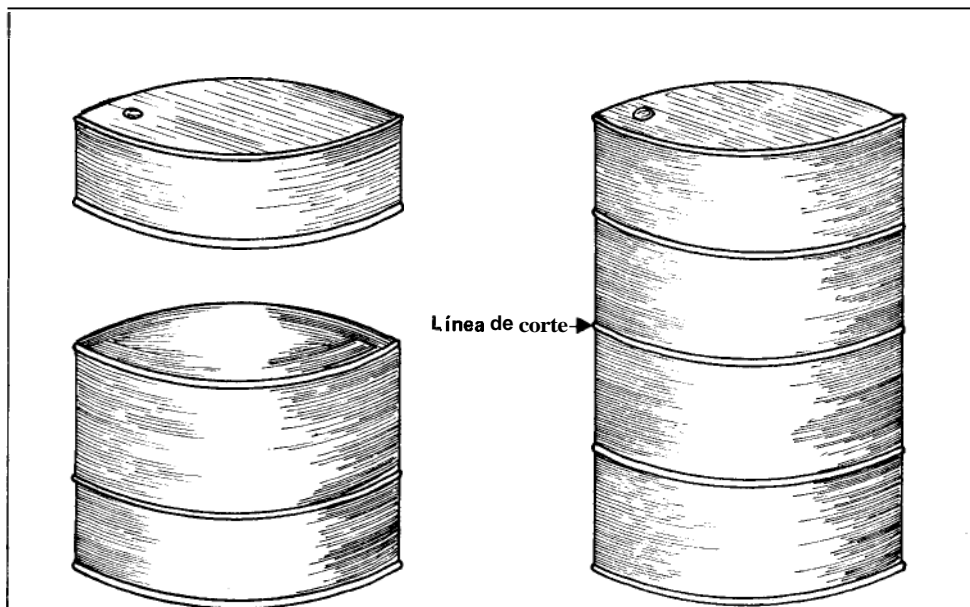


FIGURA 9. Canecas y tambor.

## 6. Platina de hierro. (Figura 10).

Sirve para colgar el animal para despresarlo. La platina tiene las siguientes medidas:

Largo : un metro.

Ancho : cinco centímetros.

Espesor: media pulgada.

La platina lleva soldada en el centro una argolla de hierro para colgarla al gancho del cable de la diferencial. En cada uno de los extremos de la platina, se soldan muy cerca una de otra, dos varillas de hierro; estas varillas tienen un largo un poco mayor que el ancho de la platina y sirven para no dejar correr los ganchos al colgar el animal para despresarlo.

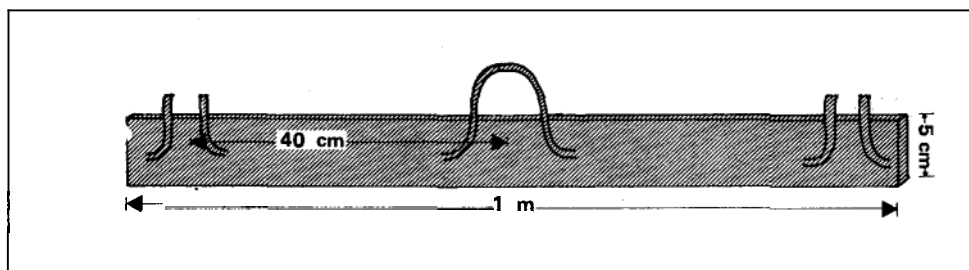


FIGURA 10. Platina de hierro para colgar el animal.

## 7. Separador.

Es una varilla de hierro cuyos dos extremos terminan en forma de herradura o media luna. Se usa para mantener separadas las piernas del animal cuando se ha colgado de la platina para despresarlo. La varilla del separador debe tener media pulgada de gruesa y 70 a 80 centímetros de largo; cada una de las herraduras o media luna de los extremos se forman curvando una varilla de un cuarto de pulgada y 18 centímetros de largo hasta dejar una separación entre sus extremos de siete centímetros. Estas medias lunas deben ir soldadas a la varilla principal. (Ver Figura 11).

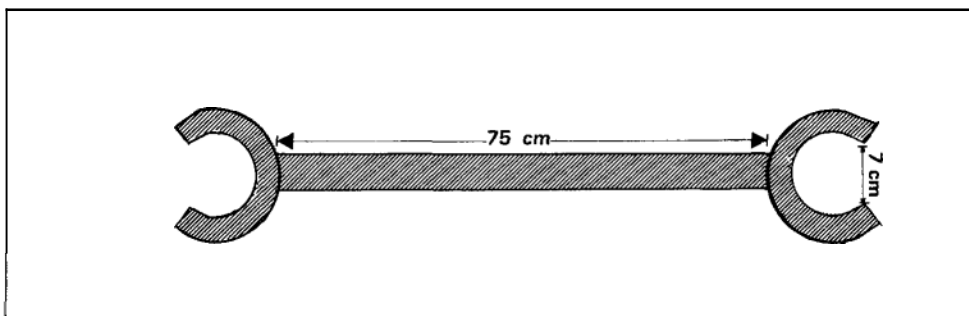


FIGURA 11. Separador para las piernas.

### 8. Polea diferencial o malacate.

La polea se usa para levantar el animal que ha caído descabellado, a fin de sangrarlo. También se usa para levantar la platina que sostiene la res cuando se le van a sacar las vísceras y a dividir la canal en cuartos. (Figura 12).

Sirve una diferencial que pueda levantar una tonelada de peso por lo menos.

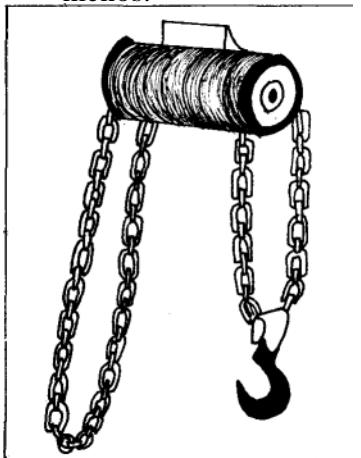


FIGURA 12. Polea diferencial o malacate para levantar el animal,

### 9. Ganchos.

Los ganchos se hacen con trozos cortos de varilla de hierro de media pulgada. Son muy útiles para colgar la res, para despresarla y luego para colgar las diferentes piezas como los cuartos y las vísceras. (Figura 13). Los ganchos se usan con la platina, o colocados en el extremo de una cadena (13a) o en tablones de madera (13b). También pueden hacerse con una varilla larga tal como lo muestra la Figura 13c.

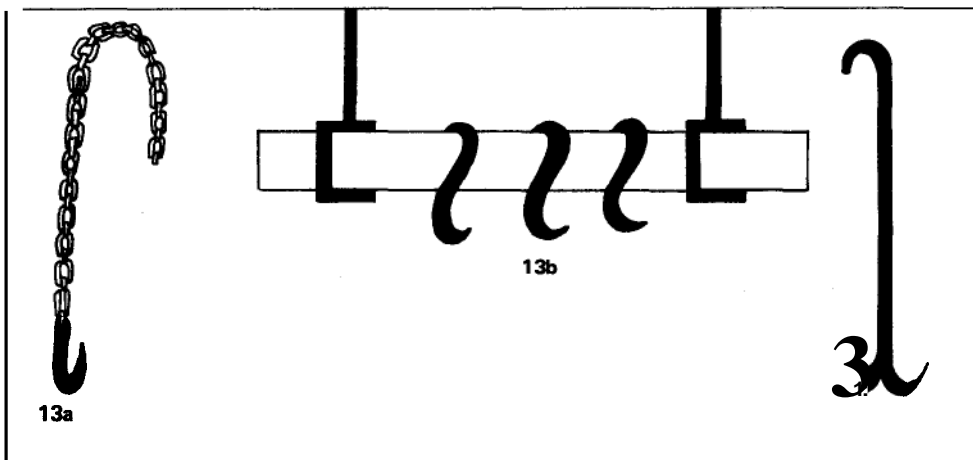


FIGURA 13. Diferentes clases de ganchos para colgar las piezas del animal.

## 10. Cama.

La cama es un aparato de madera o de tubo que se emplea para colocar el animal ya desangrado para quitarle la piel. Este aparato impide que el animal se voltee al colocarlo patas arriba. (Figura 14).

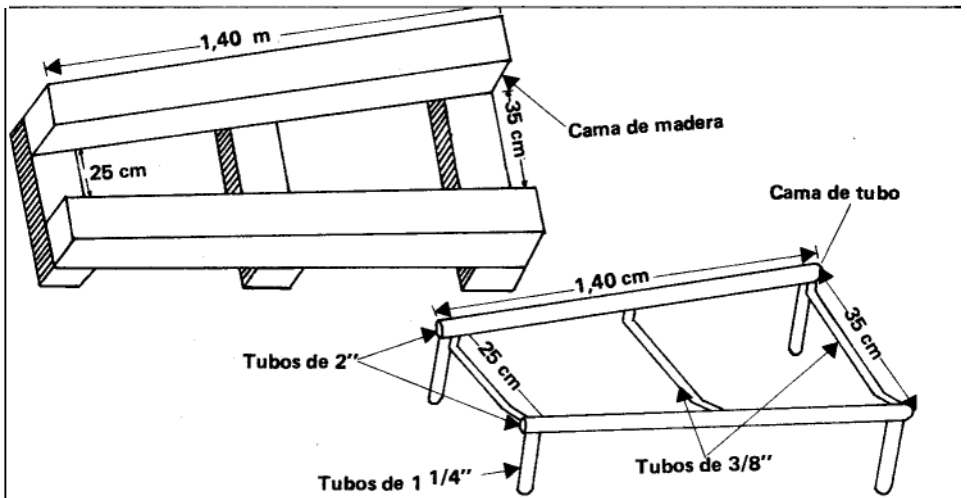


FIGURA 14. Cama para colocar el animal desangrado.

## 11. Manguera:

La manguera es muy Útil para el aseo de las vísceras y del local (Figura 15).



FIGURA 15. Manguera.

## 12. Mesa para limpieza de vísceras.

La mesa es necesaria para hacer el trabajo en forma cómoda e higiénica. Debe colocarse fuera de la sala de desprese y sobre un sifón grande que permita el paso de la materia fecal.

En lo posible, debe construirse de cemento recubierto con baldosines; el enrejado se hace con tubo galvanizado de tres cuartos de pulgada.

Si no se dispone de estos materiales, puede construirse la mesa de madera, pero siempre conviene recubrirla con una lámina para facilitar su limpieza.

También con fines de limpieza, se deben arreglar las esquinas del interior de la mesa para que queden redondeadas y no se acumule en ellas mugre difícil de sacar. (Ver Figura 16).

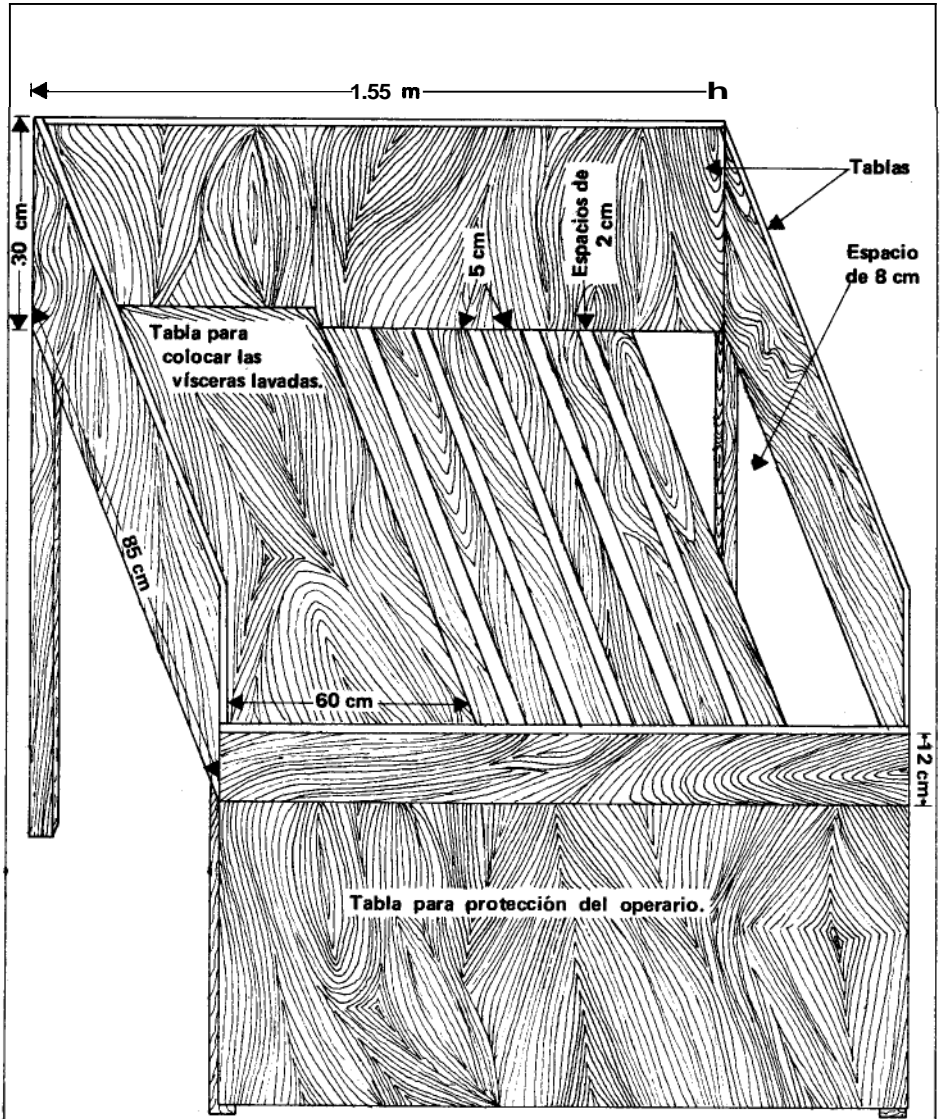


FIGURA 16. Mesa para la limpieza de las vísceras.

## SACRIFICIO Y DESPRESE

### CUIDADOS ANTES DEL SACRIFICIO.

1. Deje el animal en ayuno desde **24** horas antes de sacrificarlo. No le de ningún alimento pero permítale tomar agua a voluntad. (Figura 17).
2. No haga correr el animal ni lo agite; esto dificulta la sangría y la carne se ve sanguinolenta y de un color rojo oscuro.
3. No golpee el animal porque le produce magulladuras que van a dar mal aspecto a la carne y a rebajarle **su** precio.

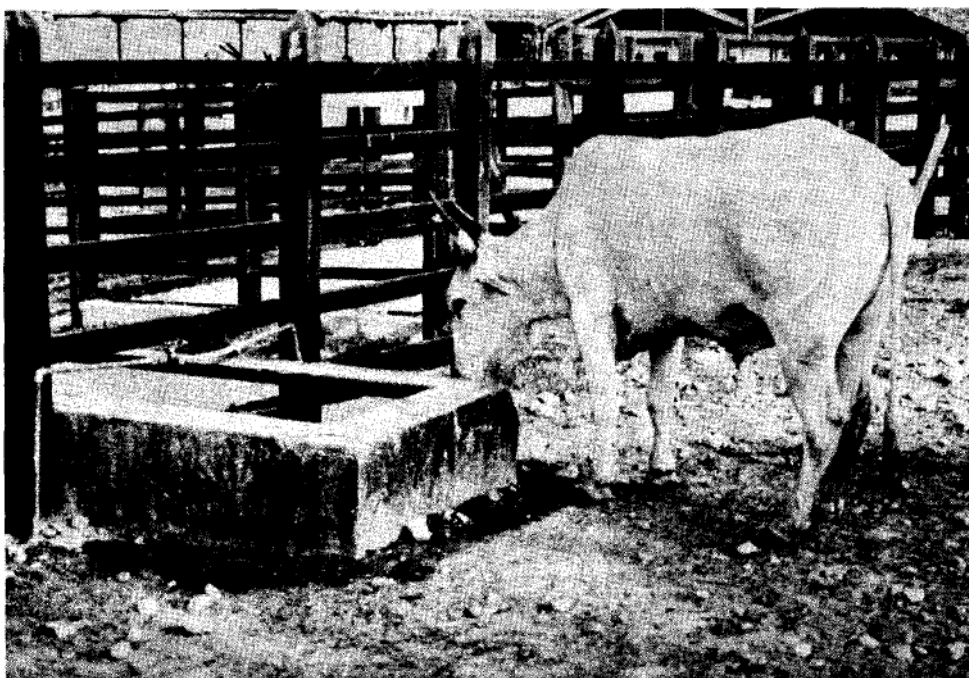


FIGURA 17. Animal antes del sacrificio. No debe comer, pero puede beber agua.

### SACRIFICIO.

Hágalo en forma que el animal sufra lo menos posible. Antes de proceder a la sangría del animal, insensibilícelo o “prívelo” mediante descabello o golpe en la frente con un martillo.

1. Descabello. (Figuras 18 y 19).  
Es el sistema más práctico, especialmente para derribar reses bravas.

Con un golpe fuerte clave la “puntilla” de descabellar en el sitio en que se une la primera vértebra del cuello con la cabeza. Este sitio se encuentra aproximadamente, tres o cuatro dedos por detrás del testús y en la mitad de la distancia entre las dos orejas.



FIGURA 18. Descabello del animal. (Fotografía tomada fuera de la manga de matanza para mayor claridad).



FIGURA 19. Animal descabellado, listo para el sangrado.

## 2. Golpe en la frente. (Figura 20).

Este sistema sólo es útil con animales mansos. En forma imaginaria, trace una línea que vaya de la base del cuerno izquierdo a la comisura interna del ojo derecho y otra línea que vaya de la base del cuerno derecho a la comisura interna del ojo izquierdo. En el sitio donde se cruzan las dos líneas, dé un golpe fuerte con el martillo de carnicería.

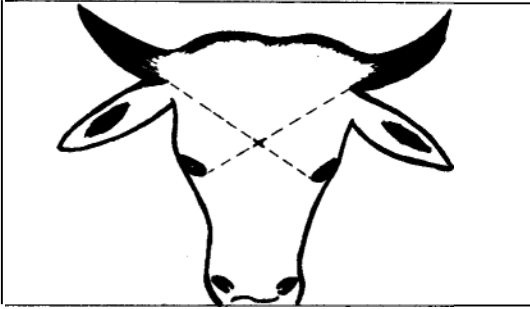


FIGURA 20. Cuando no se descabella el ganado, puede ser útil un golpe de martillo en el punto señalado con la "X".

## SANGRADO.

Hágalo inmediatamente después de que la res caiga descabellada. Para **facilitar la sangría**, ate el animal de las patas traseras con una cadena y levántelo con la diferencial hasta separarlo del suelo. Para sangrar el animal, corte la vena yugular que va a lo largo del cuello, introduciendo el cuchillo cerca a **la** entrada del pecho, un poco por delante de la articulación del hombro. (Figura 21).

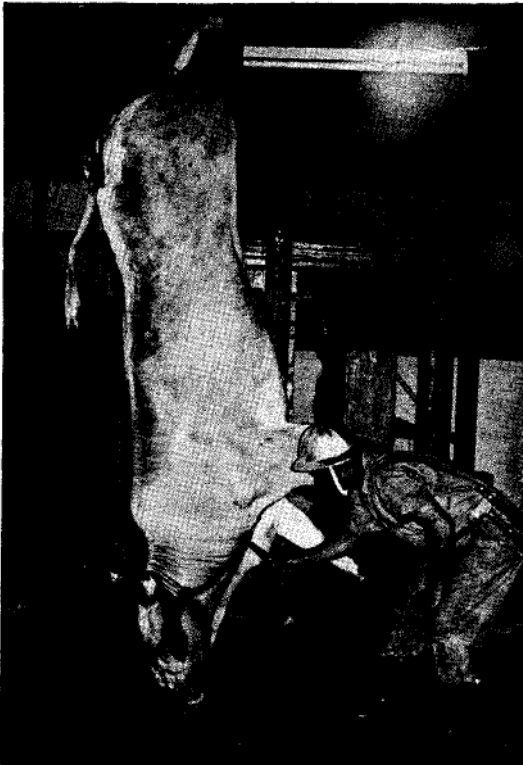


FIGURA 21. Sangrado del animal. Se cuelga por las patas y se corta en el sitio que muestra la fotografía.

## DESUELLO.

Se llama desuello, la operación de quitar la piel al animal. Terminada la sangría, baje la res y tiéndala patas arriba, sobre la cama. Enseguida, realice las siguientes operaciones:

1. Corte las patas delanteras en la articulación de la rodilla y las patas traseras en la articulación del corvejón.
2. Abra la piel por la línea media de la res, desde la mandíbula hasta la cola. Corte en círculo la piel alrededor del ano para desprenderlo más tarde unido a los intestinos.
3. Retire el pene y los testículos o grasa escrotal en los machos y la ubre y su **grasa en** las hembras. (Figura 22).

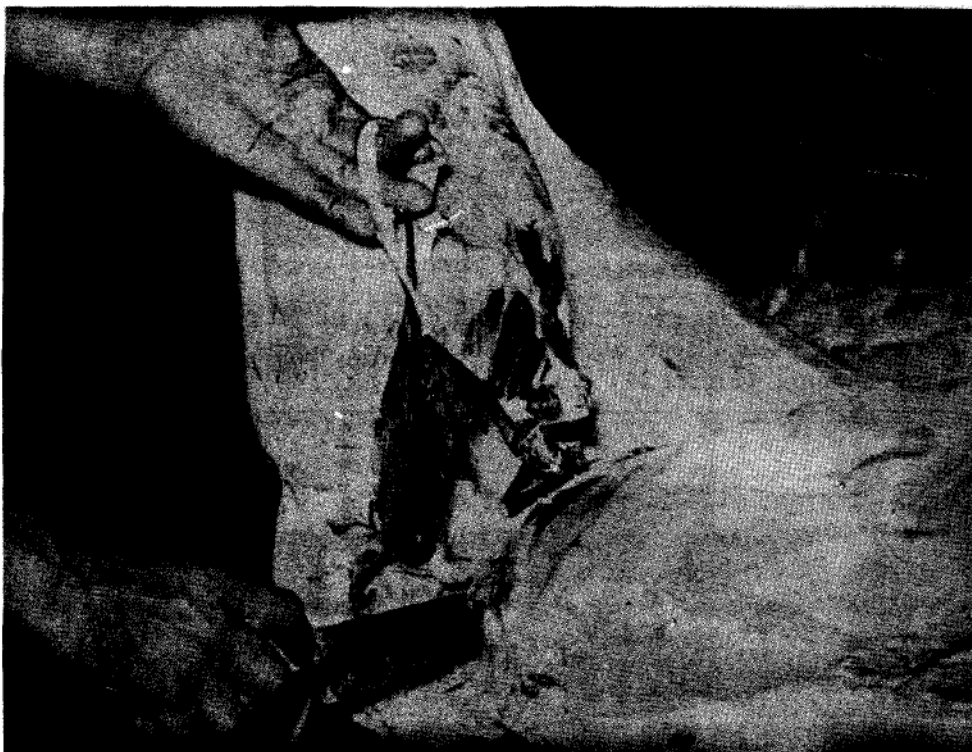


FIGURA 22. Retira el pene y los testículos (en los machos) o la ubre (en las hembras).

4. Corte la cabeza por detrás de la mandíbula y a nivel del sitio donde clavó la puntilla de descabellar. (Figura 23).



FIGURA 23. Corte la cabeza del animal.

5. Abra la piel de las extremidades anteriores y posteriores, **por** la parte de adentro, hasta llegar al corte de la línea media que había hecho inicialmente. (Figura 24).

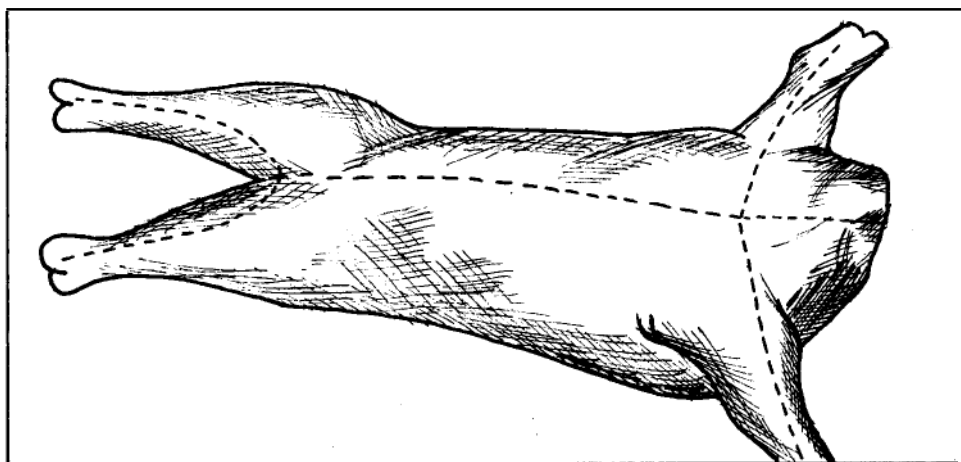


FIGURA 24. Abra la piel de las extremidades por la cara interna de las mismas.

- Desprenda la piel con ayuda de un cuchillo hasta donde pueda hacerlo cómodamente. Luego terminará de hacerlo con el animal colgado. (Figura 25).



FIGURA 25. Desprenda la piel hasta donde pueda hacerlo cómodamente.

- Con el hacha o la sierra, corte el esternón o hueso del pecho y el hueso de la cadera en medio de las piernas. (Figuras 26 y 27).



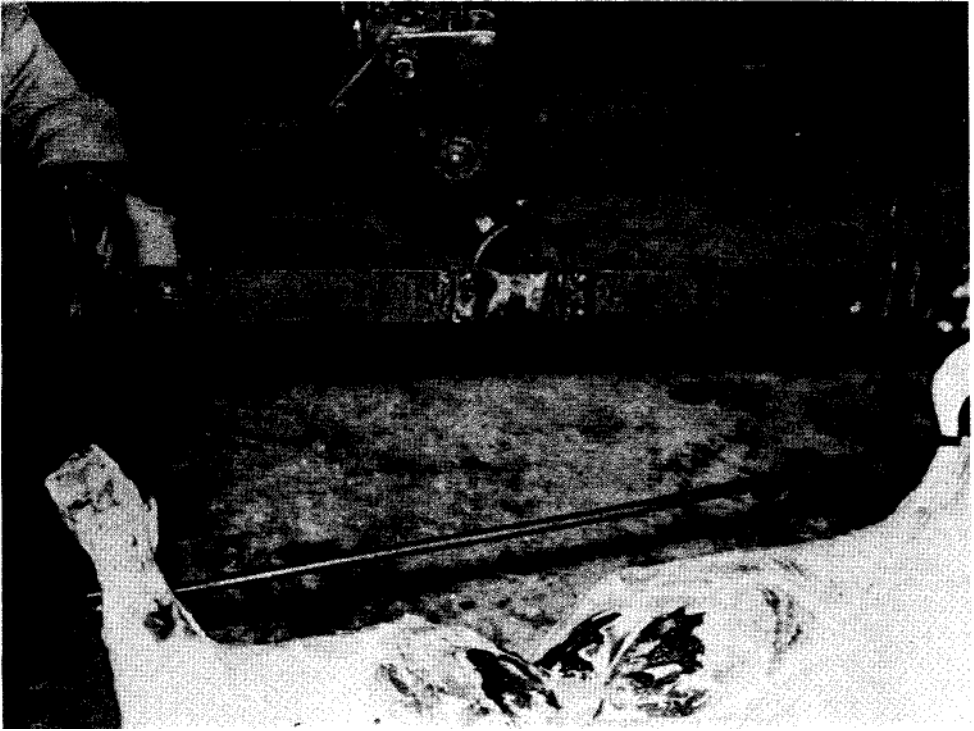
FIGURA 26. Corte el esternón o hueso del pecho.



FIGURA 27. Corte el hueso de la cadera.

8. Cuelgue el animal de la platina por las extremidades posteriores así: (Figura 28).

FIGURA 28. Colocación de los ganchos en las extremidades del animal y en la platina. Uso del separador.



- a. Coloque un gancho en cada extremidad entre los tendones gruesos y el hueso del corvejón.
  - b. Acomode cada gancho entre las dos varillas de cada extremo de la platina. Enganche la platina al cable de la diferencial.
  - c. Ponga la varilla separadora entre los tendones del corvejón y con la diferencial suba el animal hasta levantarlo totalmente del suelo.
9. Termine de quitar la piel.

#### EXTRACCION DE LAS VISCERAS.

1. Coloque la caneca grande entre las patas delanteras del animal (Figura 29).



FIGURA 29. Colocación de la caneca grande para recibir las vísceras blancas.

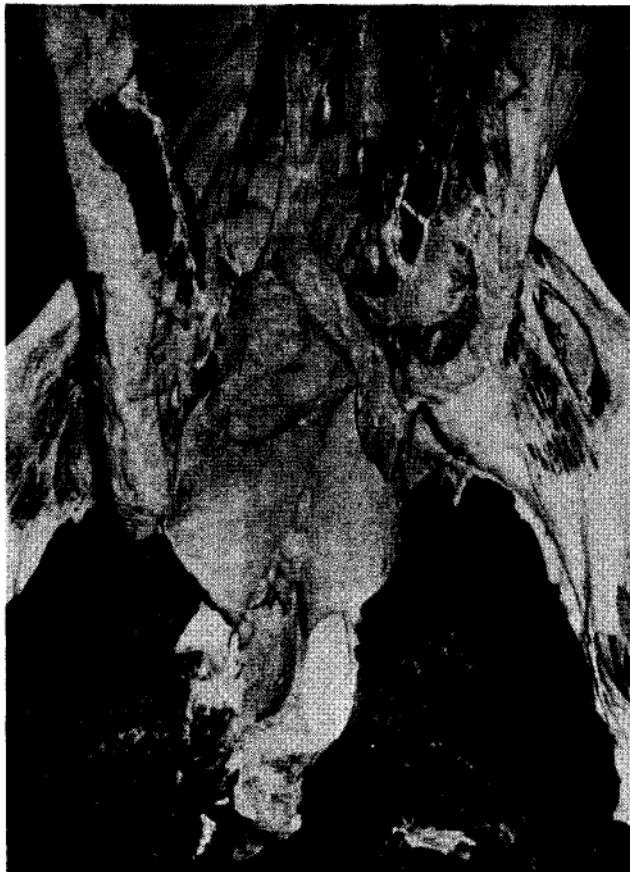
2. Con el cuchillo abra la cavidad abdominal, teniendo cuidado de no perforar el intestino.
3. **Haie la panza hasta que la desprenda y déjela caer en la caneca. (Figura 30).**



**FIGURA 30.** Extracción de las vísceras blancas (estómago e intestinos).

4. Quite **la** bolsa de la hiel con cuidado y déjela aparte. Continúe sacando todas las vísceras, pero deje el hígado, los riñones y la grasa que cubre los riñones. Desprenda el bazo o “pajarilla” que ha salido unido a la panza; lávelo y colóquelo aparte.
5. Retire la caneca.
6. Corte el diafragma o membrana que divide la cavidad torácica de la abdominal; deje la parte muscular pegada a la canal.

7. Saque los pulmones, corazón, tráquea y esófago junto con el hígado y recíbalos en una caneca para que los cuelgue enseguida de los ganchos. Lávelos bien para quitarles la sangre. (Figura 31).



**FIGURA 31.** Saque las vísceras rojas (pulmones, corazón, tráquea, esófago e hígado) en caneca aparte de las vísceras blancas, y cuélguelas luego.

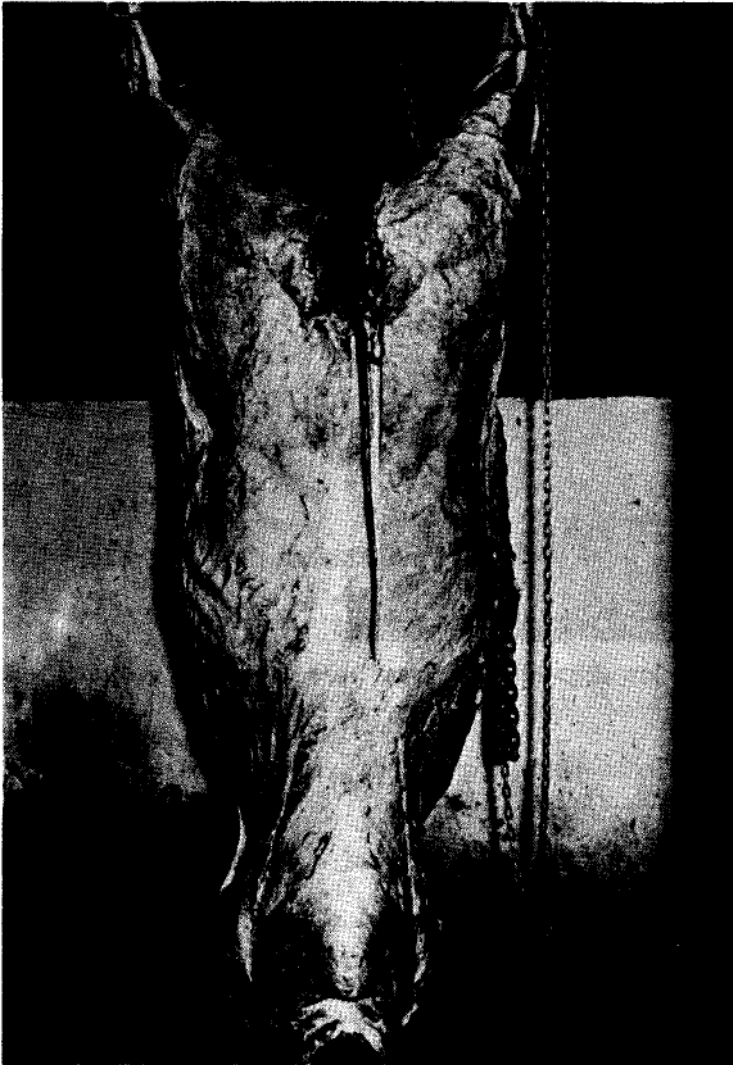
8. Finalmente, saque **los riñones y la grasa** que los cubre y cuélguelos también.
9. Coloque sobre la mesa para limpieza de vísceras, los estómagos e intestinos que recogió en la caneca grande.
10. Abra los estómagos **y sáqueles** toda la materia fecal. Lávelos perfectamente.
11. Quite la grasa que está pegada a los intestinos o “tripas”.
12. Lave con abundante agua las tripas y sin romperlas sáqueles toda la materia fecal. Para este trabajo es útil una manguera.

## CANAL.

Es la parte del animal que ha quedado colgada, luego de quitarle la cabeza, las patas y la totalidad de las vísceras. (Figuras 32 y 33).

Límpiala de todas las suciedades y sangre que hayan podido quedarle. Sin bajarla al suelo, divídala en medias canales y en cuartos según el corte acostumbrado en la región; utilice para este trabajo, el hacha o la sierra y los cuchillos. (Figura 34).

Cuelgue los cuartos en ganchos y déjelos en oreo durante varias horas, antes de llevarlos a los expendios para su venta al detal. (Figuras 35 y 36).



**FIGURA 32.**  
Canal. Vista dorsal.



FIGURA 33. Canal. Vista lateral.

FIGURA 34. Mediascanales.





FIGURA 35. Cuarto anterior.

FIGURA 36. Cuarto posterior.

