



# **PROTOCOLO DEL PROCESO DE SACRIFICIO Y FAENADO DE CHIGÜIROS**

## **HATO LA VICTORIA, PAZ DE ARIPORO, CASANARE**

***MARZO 2021***

**CONVENIO NW-G-022**  
**UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA**  
**-PROGRAMA RIQUEZA NATURAL USAID**

Proyecto: Conservación del chigüiro y su hábitat en las sabanas inundables de la Orinoquia colombiana, a través de la gestión para el aprovechamiento sostenible de la especie en los municipios de Paz de Ariporo y Hato Corozal.

### **Responsables:**

- ★ Hugo Fernando López Arévalo- Docente director del proyecto.
- ★ Catherine Mora Beltrán- Bióloga investigadora.
- ★ Guillermo Quiroga- Zootecnista.
- ★ Sebastián Jiménez- Biólogo investigador.



## Introducción

Realizar las adecuaciones en las instalaciones con las que cuenta el hato para el beneficio de los animales. Las adecuaciones consisten principalmente en la limpieza y desinfección de las instalaciones, la delimitación de áreas de trabajo, la instalación de ganchos y estructuras metálicas para el sacrificio y faenado de los animales, el cubrimiento con anejo para evitar la contaminación por insectos, la ubicación de recipientes para el depósito y transporte de desechos y el cubrimiento con materiales lavables de las superficies para el faenado.

Para la captura, sacrificio y faenado de los animales se contará con:

1. Suficiente número de equinos.
2. Manilas o lazos para la captura y el manejo de los animales.
3. Pistola de perno cautivo y cartuchos.
4. Báscula.
5. Realizar la limitación del área de la beneficiadora, por medio de una malla de encerramiento a una distancia de dos metros de la estructura de las instalaciones.
6. Las instalaciones deben estar adecuadas con ganchos para el izado y faenado de los animales.
7. Contar con suficiente cantidad de agua potable, de acuerdo con los volúmenes de sacrificio.
8. Los implementos para el proceso de sacrificio y faenado incluyen cuchillos para el sacrificio, desuello, porta cuchillos; afiladores, sierra manual o segueta para dividir las canales.
9. La indumentaria adecuada para los operarios incluirá botas de caucho, overol color claro o ropa desechable, guantes de caucho, tapabocas, delantal lavable color claro y gorro o casco protector.





## Higiene de planta de beneficio y preparación de las instalaciones

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones de higiene para el beneficio de los chigüiros:

1. Las instalaciones se limpian y desinfectan antes y después del beneficio de los animales.
2. Durante el proceso, las superficies manchadas con sangre y grasa se enjuagan permanentemente.
3. Los implementos de trabajo se mantienen limpios y se debe contar con un recipiente con una solución desinfectante cerca del sitio de trabajo.
4. Las botas se lavan y se mantienen en el recipiente o lava botas con una solución desinfectante para ser utilizado antes del ingreso a la planta.
5. Antes del inicio de las operaciones de beneficio, durante las mismas y al final, se lavan y desinfectan las manos y los guantes.
6. Para contribuir a la higiene de la carne, se aplicará a las canales una solución de ácido acético al 2% por aspersión después de ser lavadas.
- 7.

## Proceso de caza comercial del chigüiro se realiza de la siguiente forma:

### Captura de los chigüiros

1. Los operarios a caballo deben salir acompañados por el vehículo se realizará el transporte.
2. El tiempo recorrido desde el lugar de captura hasta la planta de beneficio debe ser el más corto posible.
3. Los animales se capturan utilizando el método tradicional de enlazado a caballo
4. Una vez atrapado el animal, este debe estar inmóvil para que no sufre el maltrato
5. El animal se sujeta firmemente del cuello (Sin presionar la garganta) para evitar lesiones o mordidas
6. Para hacer la revisión y selección de los individuos, se tumba el animal sobre un costado y una vez en el piso, se sostiene firmemente ejerciendo presión sobre su cuerpo y cuello.

### Selección de individuos

1. Con el animal en el piso, se identifica el sexo en el pliegue genital. Si es hembra (preñada, lactante o no) se descarta; si es macho, se procede al siguiente paso.
2. Se inspecciona el estado corporal del animal, se observa si presenta heridas, parásitos, golpes, abscesos o alteraciones que indiquen que el animal

se encuentra en mal estado de salud. Si es así, se descarta y se captura otro individuo.

### Transporte

1. Se le coloca un bozal al animal con la ayuda de un lazo, Se asegura con un nudo que se pueda soltar fácilmente y se deposita dentro del guacal de transporta o el vehículo acondicionado para este fin.
2. Se dispone de varios lazos, se mantiene el bozal en el animal, ya que esto facilitara su descargue para introducirlo a la planta de beneficio
3. Se debe procurar que el tiempo entre la captura del primer animal y el ultimo no sea muy prolongado, ya que los primeros tendrían que esperar largo tiempo y podrían morir a causan del estrés de la captura

4. Una vez se ha completado el cupo del vehículo, se conducen con cuidado los animales a la planta de beneficio, evitando así el maltrato por el transporte

### Descargue de animales

1. Una vez que arriban los animales a la planta de beneficio, se descargan cuidadosamente a medida que vayan siendo sacrificados.
2. El área de insensibilización debe estar libre para el descargue de los animales.





## Sacrificio

### Insensibilización

1. Cuando el animal se ha ubicado en el área o cajón de insensibilización se coloca el fulminante en el dispositivo de la pistola de perno cautivo. Nunca se debe dejar la pistola de perno cautivo cargado.
2. Se coloca la pistola de perno cautivo sobre el cráneo en la línea media, en el centro del espacio entre las orejas.
3. Cuando el animal este inmóvil, se dispara con rapidez.
4. Se verifica que el animal este completamente insensibilizado: No debe haber manifestación de movimientos voluntarios, el animal no parpadea, presenta una mirada "vacía"; y no debe emitir ningún sonido.
5. Si el animal está consciente, se practica otro disparo.

## Izado

1. Se colocan los ganchos de izado en las extremidades posteriores y se procede al izado y en este momento se le da un lavado con suficiente agua a presión.

## Sangrado

1. Después de izado el animal, con cuchillos se practica un corte firme y profundo sobre su cuello (sobre la vena yugular, arteria carótida), por detrás de la mandíbula inferior y se permite que evacue la mayor cantidad de sangre posible. El animal muere por anemia.

2. La sangre se recoge en un recipiente de acero inoxidable o de plástico para ser llevado al sitio correspondiente de la planta para su posterior aprovechamiento.

3. Terminada la sangría, el animal se debe lavar para retirar la sangre de escurrido.



## Faenado

**1. Corre de patas y cabeza.** Manteniéndolo al animalizado, con la ayuda de cuchillos, se retiran las extremidades anteriores y se disponen en un recipiente. Seguidamente, se retira la cabeza, a partir del corte que se efectuó para la sangría, seccionando las vértebras que unen a esta en el cuello. Los diferentes subproductos se deben colocar en sitios preestablecidos, con el fin de ser lavados, inspeccionados y ubicados en sus respectivos lugares.

**2. Anudación del recto.** Se debe ligar el recto con un piola o banda elástica, lo que evita la contaminación posterior de la canal con materia fecal en el momento de retirar la víscera blanca (estómagos e intestinos). Se recomienda el uso de una bolsa de plástico para introducir la parte final del recto antes de su anudación.

**3. Desuello.** Consiste en retirar la piel de cuerpo del animal con la ayuda de un cuchillo preferiblemente curvo, a partir de la región posterior hacia abajo para evitar la contaminación de la carne por el agua de escurrido.

**4. Corte del esternón.** Se hace una incisión en la línea blanda del pecho con un cuchillo, se introduce una sierra manual por encima del esternón y se corta hacia abajo.

**5. Eviscerado.** Este proceso consiste en separar del animal los órganos genitales, las vísceras blancas y las rojas. Estos órganos deberán ser inspeccionados antes de ser conducidos a los sitios de proceso o eliminación.

**6. Inspección sanitaria de la canal.** Esta importante labor debe ser realizada por un inspector autorizado, con el fin de definir el estado de la canal y decidir si el producto es apto para el consumo humano.

**7. Lavado y desinfectado de las canales.** Esta práctica se realiza mediante la aplicación de agua limpia, lo cual permite retirar las suciedades que hayan podido impregnar la canal durante el proceso de faenado. Posteriormente, se aplica a la canal una solución de ácido acético o láctico al 2% por aspersión y se permite el oreo.

**8. Almacenamiento refrigerado** las canales se cuelgan en un vehículo refrigerado tipo *termho King* donde se baja la temperatura de las canales en forma rápida, y se transportan a su lugar de destino.





**proyechochiguiro.org**

[info@proyechochiguiro.org](mailto:info@proyechochiguiro.org)

[hflopeza@unal.edu.co](mailto:hflopeza@unal.edu.co)

316 5000 ext.11525