

# MACHUCONES; INCIDENCIA EN LAS RESES FAENADAS

Stella Huertas (1), Andrés Gil, (2). 2002. Instituto Plan Agropecuario, Uruguay.

(1) Facultad de Veterinaria.

(2) DILAVE "Miguel C. Rubino".

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Carne y subproductos](#)

Es común en el mundo la presencia de lesiones traumáticas (machucones) en las carcasas de animales que se faenan, lo que baja la calidad de la carne y ocasiona importantes pérdidas económicas

En el Uruguay los animales que se destinan a la faena son trasladados durante toda la cadena de comercialización por vía terrestre y en su amplia mayoría en camiones.

Una vez en los frigoríficos, se procede a la descarga, pesaje y estadía en los corrales de descanso en las horas previas a la faena.

Muchas veces, un solo camión transporta animales de varios predios, lo que aumenta las horas de carga, se aumenta también las distancias, afectando en forma negativa al animal y sus productos derivados. Las consecuencias inmediatas son las pérdidas por los llamados "cortes oscuros", decomisos de áreas afectadas por machucones, dificultad en el descenso del pH y deterioro de la calidad de la carne.

En consultas realizadas a industriales y técnicos vinculados al sector cárnico del Uruguay, se detectó una gran preocupación por la presencia de los traumatismos (machucamiento) con que llegan algunos animales al momento de la faena, así como las pérdidas por decomisos y por los cambios de destino del producto final.

En el mundo se le da cada vez más importancia al tratamiento "humanitario" de los animales destinados a consumo de carne, lo que puede transformarse en una nueva barrera comercial contra nuestros productos cárnicos en un futuro cercano. El transporte está inevitablemente asociado al estrés y éste puede ser disminuido mediante buenas prácticas de manejo.

El objetivo de este estudio es identificar y catalogar las principales lesiones traumáticas que aparecen en las carcasas de los bovinos en la faena.

## MATERIALES Y MÉTODOS

Se trabajó con la lista de establecimientos habilitados para la faena por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) en todo el país. Se estudiaron hasta el momento, más de 150 lotes (desembarques de ganado). En los frigoríficos se controló la llegada de camiones con ganado durante toda la jornada.

Se recabaron datos del estado del vehículo así como del conductor, estado de las rutas transitadas y condiciones climáticas.

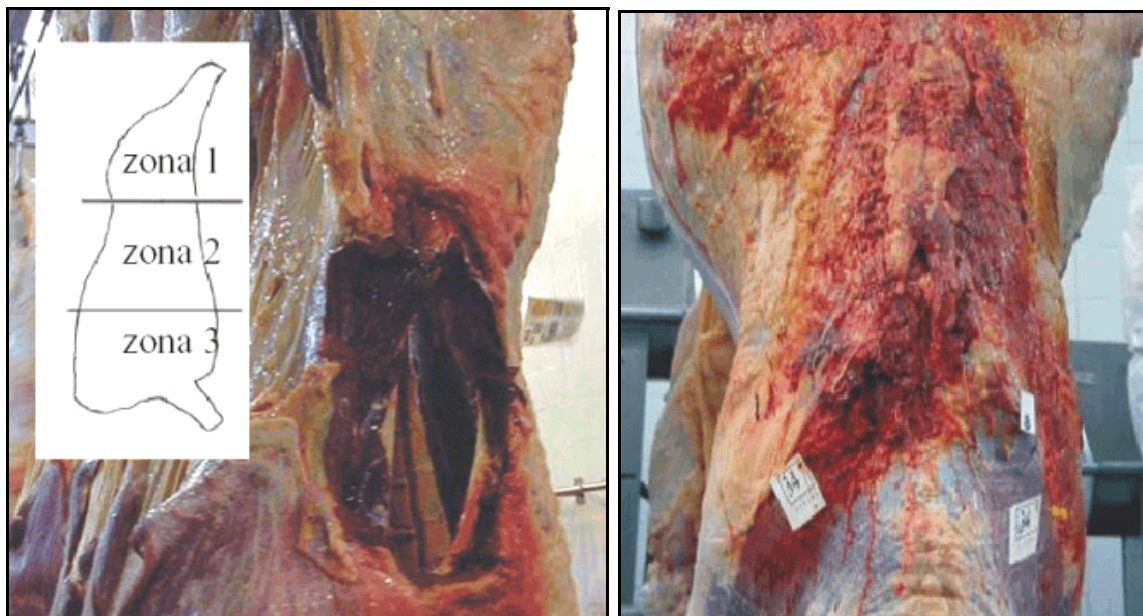
Así mismo, se observó el manejo de los animales y la permanencia de los mismos en el establecimiento de faena. Se realizó el seguimiento de las reses durante la faena, registrándose los machucones presentes en la carcasa, según cartilla especialmente elaborada (INAC), indicando localización y profundidad.

La media res fue dividida en forma transversal en 3 grandes zonas (esquema).

**Zona 1: Posterior**, incluye los cortes de la pierna y cadera, nalga de afuera y adentro, cuadril, peceto, bola de lomo, siendo algunos de los músculos involucrados: glúteos, bíceps femoral, semitendinoso, semimembranoso y cuádriceps femoral.

**Zona 2: Dorso-lateral**, incluye los cortes del dorso y parrilla costal, bife angosto y ancho, asado, vacío; los músculos involucrados son: costal largo, dorsal largo, trapecio, intercostales internos y externos y oblicuos abdominales.

**Zona 3. Delantero**, incluye los cortes del cuello, antebrazo y escápula, marucha o tapa de paleta, chingolo, los músculos incluidos son: supra e infraescapular, triceps braquial entre otros.



Además, se realizó el registro fotográfico de todas las lesiones observadas. Para análisis estadístico de los datos se utilizó el software Intercooled Stata v 7.0.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

De 3030 medias reses relevadas, se encontró que el 34% (1034) presentaban algún tipo de lesión. En las reses con machucones, el 77% (798 medias reses) presentaban solo 1 lesión; el 18% (184 medias reses) presentaban 2 lesiones y el 5% (52 medias reses) presentaban más de 3 lesiones.

La zona más afectada fue la dorso-lateral (61.1 % de las lesiones), que incluye los músculos L dorsi (bifes ancho y angosto), la parrilla costal que contiene el asado y la zona del vacío.

La zona posterior presentó un 19.7% de lesiones, esta zona incluye los músculos de la pierna y de la cadera, entre los que se encuentran los glúteos, femorales y semitendinoso (nalga, cuadril y peceto).

La zona delantera presentó un 19.2% de lesiones, en esta región es frecuente encontrar lesiones provocadas por abscesos debido a vacunas.

Aún restan realizar más observaciones, por lo que estos datos son preliminares, sin embargo ya se puede apreciar la magnitud del problema en Uruguay.

Este trabajo se está realizando dentro del marco del Proyecto: “Identificación de los puntos críticos que afectan el bienestar de los animales en las etapas previas a la faena y sus consecuencias sobre la res y la calidad de la carne” financiado por INIA-BID.

## AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen al Dr. Fernando Vila y a los Srs. Alejandra Suanes, Natalia Cernicchiaro, Ricardo Zaffaroni y Joaquín de Freitas y Sra. Laura Fernández, quienes colaboraron en la recolección y entrada de datos. Así mismo agradecen a la Industria Frigorífica, a los transportistas de ganado y al INIA por la colaboración prestada.

Volver a: [Carne y subproductos](#)