

REPUBLICA DOMINICANA
SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO,
AGRICULTURA, INDUSTRIA
Y COMERCIO

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS
POR CORRESPONDENCIA

FASCICULO No. 84.



INDUSTRIAS RURALES

LECCION XX

Solicítese a la:
Sección de Publicaciones y
Difusión de Enseñanza Agrícola.

1935

PRIMERA EDICION

Imp. «La Opinión, C. por A.»

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y FOMENTO
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

CURSO ELEMENTAL

ESTUDIOS AGROPECUARIOS
PARA CORRESPONDIENTES

VOLUMEN 24



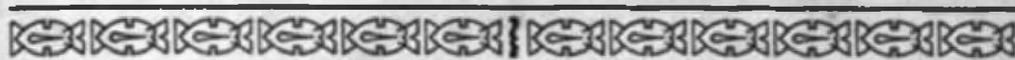
INDUSTRIAS RURALES

LECCIÓN XX

INDUSTRIAS RURALES
INDUSTRIAS RURALES

INDUSTRIAS RURALES

INDUSTRIAS RURALES



LECCION XX

INDUSTRIALIZACION DEL CERDO

(Continuación)

El equipo:

Un equipo costoso y elaborado como el de las grandes factorías es innecesario, mas ciertas herramientas e instrumentos son indispensables. Las siguientes herramientas, son, en mi opinión, las indispensables:

Un corvejón de hierro o de madera para "espernancar" y colgar el animal a la vez.

Un gancho para agarrar las carnes.

Un eslabón de acero para asentar los cuchillos.

Un cuchillo para degollar.

Un cuchillo curvo de doble filo para desollar.

Un cuchillo de hoja muy estrecha para deshuesar.

Una sierra para cortar huesos.

Un raspador de succión para limpiar el cadáver.

Un termómetro.

Una mesa.

Un tanque para hervir el agua.

Un fogón.

El instrumento más útil:

Posiblemente, el más útil y más necesario de todos es el cuchillo curvo de seis pulgadas para desollar. Pues con este mismo cuchillo se pueden hacer las operaciones del deguello, levantar y sacar los tendones; raspar, limpiar y afeitar el

cadáver y hasta cortar y recortar las carnes. Este cuchillo es a la vez el mejor para desollar las reses y los carneros. Una vez que el individuo se haya acostumbrado al uso y a la forma curva de este cuchillo de doble filo, notará que se trabaja con más facilidad y que corta con más suavidad que el cuchillo recto del antiguo matarife. Se necesita también el cuchillo de la hoja estrecha y delgada para deshuesar especialmente cuando uno desea extraer los filetes, entrecostas y lomos para coser, envasar o conservar sin huesos la mejor carne.

Los cuchillos:

Para afilar los cuchillos se utiliza primero una piedra de afilar, en la cual se les saca un filo de un cuarto de pulgada a los cuchillos de lado y lado. Luego se asientan en una piedra de aceite o sea de asentar, a fin de darles un filo cortante. Un eslabón de acero de la mejor calidad, bien liso y suave, no mayor de 14 pulgadas, es muy esencial para mantener el buen filo de los cuchillos que han sido amolados. El uso principal del eslabón de acero es mantener los cuchillos bien asentados, en perfectas condiciones para cortar bien y no para amojar los cuchillos como algunos creen. La grasa embota mucho el filo de los cuchillos por buenos que sean: El acero del eslabón quita las partículas de grasa y carne del filo del cuchillo a la vez que endereza las torceduras que se hayan hecho en el conjunto de los dientes microscópicos que comprenden el filo del cuchillo. Cuando se compra un eslabón nuevo, se debe tener presente que la mayoría de ellos, por superiores que sean, son de un acabado muy ordinario para ser útiles y prestar un buen servicio. Por consiguiente se deben pulir con una piedra de afilar y luego con papel de vidrio hasta que se obtenga una superficie completamente suave. La persona que no tenga experiencia y no sea experta en el método del "sable cruzado" que usan los matarifes de experiencia, puede coger el cuchillo en la mano izquierda (en vez de la derecha) y con la hoja un poco inclinada hacia abajo, descansando la punta sobre una mesa, asentar (teniendo el eslabón en la derecha)

con suavidad y al paso, de lado y lado, el filo del cuchillo. En el método del "sable cruzado" el matarife coge el eslabón en la mano izquierda y con gran agilidad pasa el filo del cuchillo de lado y lado del eslabón, quedando asentado en pocos segundos.

La sierra:

La sierra debe ser de 24 a 28 pulgadas de largo. Una sierra de esta clase y tamaño se debe utilizar siempre para cortar los cadáveres de cerdos y reses en vez del tan usado "Collins".

El raspador de succión:

Este sencillo aparato que se asemeja a un timbre escolar, pero con mango fuerte, es el mejor instrumento que se ha inventado para remover a mano las cerdas, la costra y el sucio del cadáver de un cerdo. Este aparato es de acero, bastante pesado, en forma de timbre, cuyo borde se amuela para que tenga un filo grueso en la parte de afuera; éste, cuando se asienta en una piedra de amolar o en un eslabón, es muy eficiente. El raspador de succión más conveniente y más manuable es el de 4 pulgadas de diámetro. Los más grandes no son tan fáciles de manejar y los más pequeños no son eficientes pues no conservan su forma. Este aparato extrae las cerdas de raíz en un cadáver bien escaldado, raspa la costra y extrae el sucio de los poros quedando la piel del cerdo limpia y blanca.

El corvejón:

Este es un brazo de madera o de acero de 26 pulgadas de largo, con ganchos pequeños en sus extremidades y otro en el centro, en la parte superior. En los ganchos de las extremidades se enganchan los tendones de las patas traseras del cerdo y por el gancho del centro se eleva el cadáver a la altura ne-

cesaria, quedando el cerdo "espernancado" y en excelente posición para uno trabajar.

El degüello:

Aquellas personas que se han relacionado con el comercio de cerdos, sin duda alguna recuerdan haber sabido que anteriormente se acostumbraba a "fusilar" los cerdos, dándoles un tiro de rifle por la cabeza o el corazón. Otros acometían con un palo por la frente del animal con el fin de aturdirlo y luego sangrarlo. Hasta la fecha prevalece en muchos sectores de la República la costumbre de dar una estocada al cerdo por el corazón y luego cerrar la herida con un tapón hasta que venga la mujer que va a utilizar la sangre para la morcilla. Ninguno de estos métodos, sistemas y costumbres son considerados científicos ni modernos hoy día. Muchas veces el primer tiro no mataba el cerdo, y otras veces ni siquiera lo hería mortalmente; de la misma manera, muchas veces el primer "palo" no aturdiría al cerdo, sino que lo ponía bronco, y lo hacía corretear acalorándose el animal y haciendo que el corazón duplicara sus latidos y que la temperatura del cuerpo del animal subiera, para después presentar una carne babosa, inflamada y un producto expuesto a dañarse. El "fusilamiento" de un cerdo, lo mismo que la costumbre que prevalece en toda la República de estoquear al cerdo por el corazón produce hemorragias internas y el decaimiento del corazón antes de que éste pueda asistir en la importante tarea de desangrar todos los vasos capilares, quedando la carne ensangrentada y muchos vasos capilares llenos de sangre. La sangre no se conserva.

Método de deguello moderno:

Es tan fácil seguir las instrucciones del deguello en este método como en los otros de que ya hemos hablado. Además, el éxito es más seguro por su modo de operación y a la vez es un método científico y moderno, recomendado y endosado

por todas las autoridades sobre la materia. En este método el filo de acero rápidamente corta las arterias carótidas y la vena yugular, ocasionándole muy poco dolor y sufrimiento al animal por establecer rápidamente un estado de inconsciencia. A la vez que permite que el corazón trabaje hasta expulsar la última gota de sangre y el animal muera por asfixia.

Degüello: Posición horizontal:

Se necesitan dos hombres. El que vaya a sacrificar el cerdo, se para al lado de él, frente a una de las patas delanteras, y alcanzando la otra por debajo del animal, de un tirón rápido y fuerte, lo voltea sobre sus espaldas. Inmediatamente el compañero lo sostiene en esa posición agarrándolo con las piernas exactamente detrás de las piernas delanteras del cerdo; soliviantándolo un poquito; entretanto que el matarife se cuadra directamente ante el cerdo y con la mano izquierda puesta sobre la mandíbula inferior, le hace una pequeña fuerza hacia abajo; hará el sacrificio con la derecha. Es muy importante que el cerdo esté perfectamente "esparrancado" de pleno sobre sus espaldas, pues si no lo está hay peligro de dañar una de las espaldas al hacer el sacrificio. Luego el matarife introducirá el cuchillo por la garganta del cerdo, por el lado izquierdo del esófago, tres pulgadas más adelante del hueso pectoral, en línea paralela con la vértebra o espinazo. El cuchillo se introducirá directamente hacia abajo primero, como a dos pulgadas de profundidad, y luego cortará hacia adelante en línea recta y paralela con el suelo hasta tocar el hueso pectoral; entonces se introduce el cuchillo más hacia abajo, y de un cuarto a media pulgada por debajo del hueso pectoral, hacia adelante, o sea hacia la cavidad interna; luego para abajo, hacia el espinazo y finalmente hacia la cabeza. Algunas autoridades sugieren que el cuchillo puede introducirse hasta una pulgada por debajo del hueso pectoral. Yo sugiero que se introduzca solamente de un cuarto a media pulgada para poner énfasis sobre el cuidado que se debe tener a fin de que ni el corazón ni los pul-

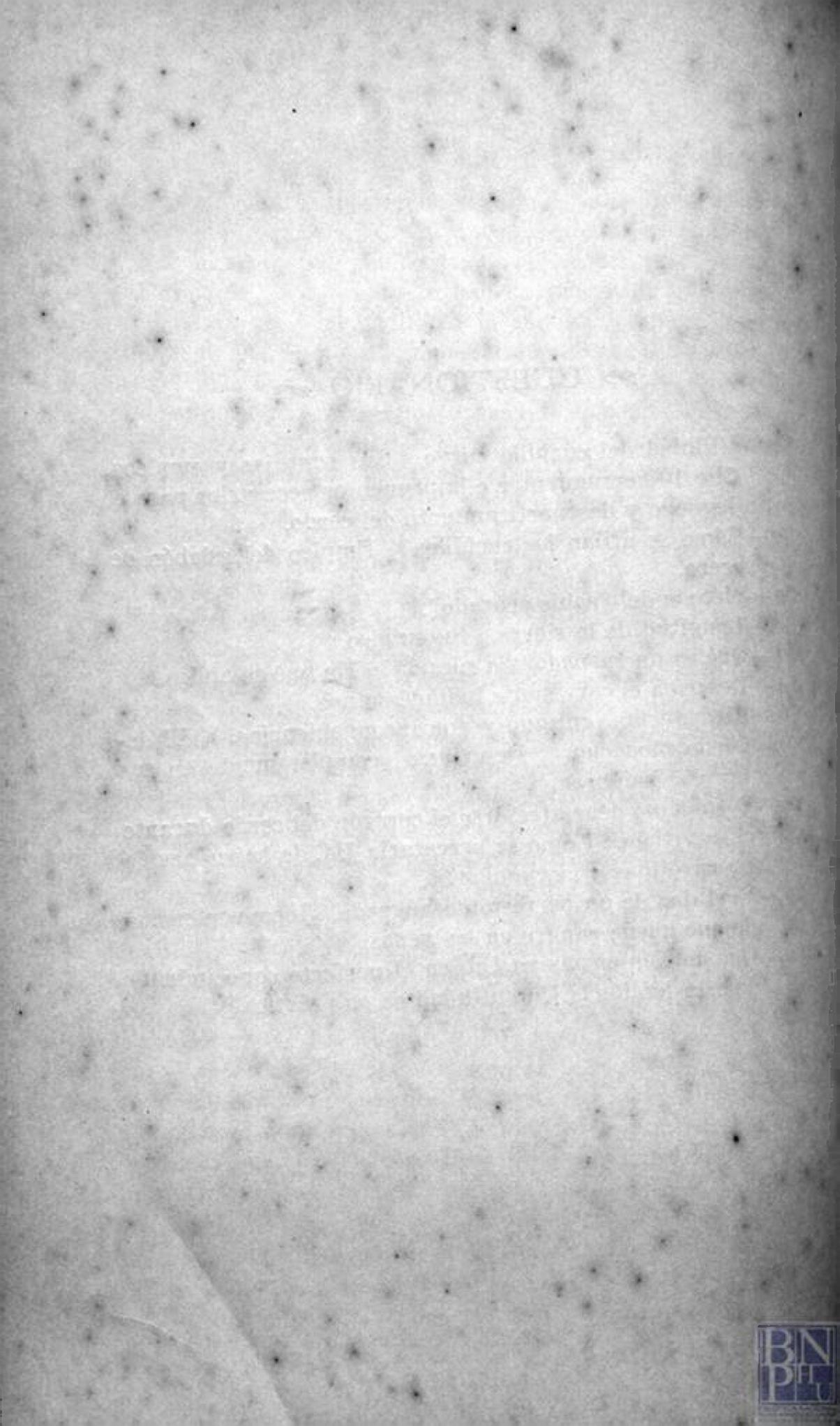
mones sean alcanzados por el cuchillo. No se debe hacer esfuerzo alguno por herir el corazón, sino que al contrario, se debe dejar funcionando perfectamente bien mientras hayan señales de vida, para que agóte toda la sangre de todos los vasos capilares. Si las carótidas y la yugular han sido debidamente cortadas, se notará inmediatamente el borbollón de sangre saliendo por la herida. El cerdo puede soltarse y si se para podrá desangrar mejor todavía; y en caso de que se pare no irá muy lejos. Deje la sangre manar hasta que cese por sí sola. Nunca introduzca un tapón en la herida con el fin de aprovechar la sangre: es preferible que se pierda la sangre y no que se coagule en las venas y arterias y luego dañe los productos que se hagan del animal.

Degüello: Posición vertical:

Esta posición es preferida por muchos. Es la posición que yo uso para sacrificar los animales cada vez que me es posible, pues ayuda mucho a desangrarlos. Se necesita un juego de dos poleas y una soga de manila fuerte. Se busca un cuartón resistente o el ramo de un árbol grueso y allí se cuelga la polea. Se tumba el animal como indiqué en la Posición Horizontal y se amarra por la pata derecha trasera con un "nudo de puerco". Se cuelga a una altura tal que el hocico del cerdo esté a unas 15 o 20 pulgadas del suelo. A los cinco minutos de estar colgando el matarife agarrará el cerdo por las cerdas del costado izquierdo, nunca por la pata izquierda, pues si lo agarra por la pata empezará una lucha tenaz por soltarse y hará toda clase de movimientos que impedirán el sacrificio. Los movimientos que se ejecutarán con el cuchillo son exactamente iguales a los que ya hemos descrito para el sacrificio en la Posición Horizontal, excepto, por supuesto, que la posición del cerdo ha cambiado de horizontal a vertical.

❧ CUESTIONARIO ❧

- 10.—Utilidad del cuchillo curvo. Sus ventajas y empleos. Cite 10 herramientas e implementos necesarios para el degüello y descuartizamiento del cerdo.
- 20.—Cómo se afilan los cuchillos? Empleo del eslabón de acero.
- 30.—Método del “sable cruzado”.
- 40.—Longitud de la sierra. Su empleo.
- 50.—Qué es un raspador de succión? En qué se aplica?
- 60.—Describa el corvejón e indique su uso.
- 70.—El degüello antiguo y sus inconveniencias. El degüello moderno. Describalo completamente en sus propias palabras.
- 80.—Por qué no debe afectarse el corazón del cerdo durante el sacrificio. Cómo se percataría Ud. de haber herido las carótidas y la yugular?
- 90.—Ventajas de un perfecto desangrado. Inconveniencias de que quede sangre en las venas.
- 100.—Qué conveniencias ve Ud. en el perfecto conocimiento de esta lección? Qué utilidad en su práctica?



INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA

- 1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.
- 2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.
- 3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.
- 4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuando una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.
- 5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.
- 6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida **DIRECTAMENTE** a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.
- 7.—Conteste las lecciones dentro de los diez días de haberlas recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.
- 8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes prácticos.
- 9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.
- 10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.