



Crianza y Nomenclatura

MVZ Alejandra Valdez
Senior Director Servicios Técnicos
USMEF-Mexico



Producción Porcina



Razas y Sistemas Productivos





Landrace – Originario de Dinamarca, traído en 1930 a EUA.
Produce piernas y lomos pesados



Berkshire – Originario de Inglaterra, traído a EUA en 1823.
Su carne es de excelente sabor, en Japón se le conoce como kurobuta.



Duroc – Originario de Estados Unidos. Su canal es magra y tiene buen rendimiento.



Hampshire – Originario de Escocia e Inglaterra y traído a EUA en 1825. Su canal es magra con una chuleta grande.

Razas Tradicionales de Cerdos

Sistemas de Producción Cerdos:



- **A. Producción de Cerditos para Engorda:**

- baja-inversión
- alta-inversión



- **B. Operaciones de Cria a Terminado**

- Una-camada a pasto
- 2-camadas a pasto
- Confinamiento de baja inversión
- Confinamiento de alta inversión



Escalas de Producción

Granjas porcícolas (operaciones) por tamaño.



Tamaño de operación (cabezas de cerdas)

Pequeñas (1-499)

Medianas (500-1,999)

Grandes (2,000-4,999)

Escala Industrial (5,000+)

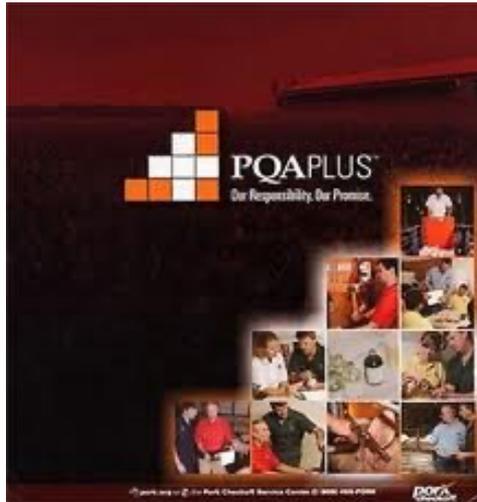


Buenas Prácticas Pecuarias



El Programa de Aseguramiento de la Calidad de Carne de Cerdo (PQA PLUS) en EEUU

Implementado por los productores de cerdo desde 1989 para promover y asegurar la salud, bienestar y calidad de los animales así como mejorar las normas ambientales



TQA



- Programa de Aseguramiento de Calidad durante el Transporte (TQA)

pork
checkoff

Transport
Quality Assurance®





Razas de Bovinos para Carne en EEUU

Mas de 100 Razas y Cruces



Funded by the Beef Checkoff

Brahman y sus Cruzas (Influencia especie *Bos indicus*)



Beef Master



Brangus



Funded by the Beef Checkoff

Razas Origen Británico (*Bos taurus*)



Angus negro



Angus rojo



Hereford



Shorthorn



Funded by the Beef Checkoff

Razas Continentales Europeas (*Bos taurus*)



Charolais



Chianina



Simmental



Funded by the Beef Checkoff



Limousin

Otras Razas Continentales Europeas (*Bos taurus*)



- Romagnola



- Normande



Razas Lecheras



**Muchas
otras
cruzas**

¿Machos Enteros Contra Castrados?



Macho castrado



Macho entero



Funded by the Beef Checkoff



Producción a Pastoreo



Funded by the Beef Checkoff

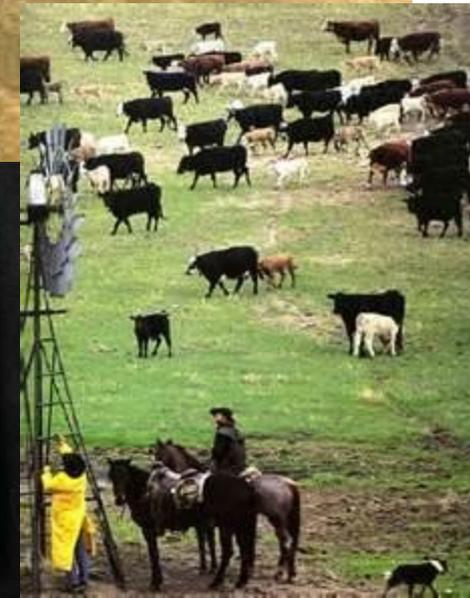
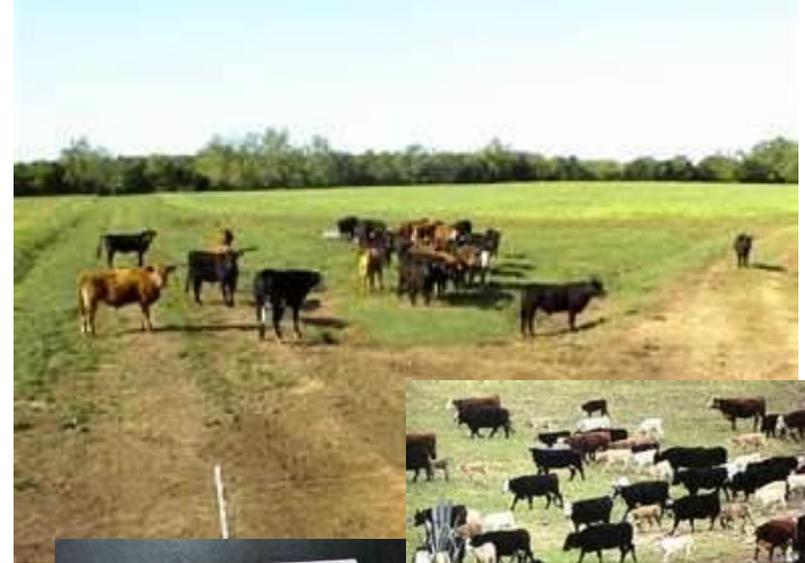
Buena Parte de la Vida del Ganado de EEUU se la pasa Pastoreando



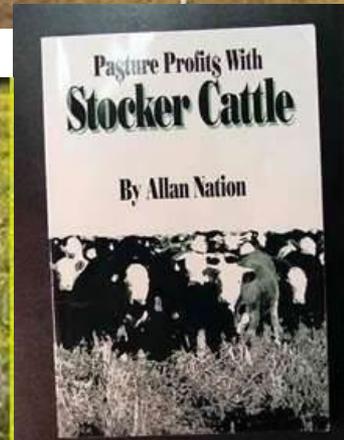
- Durante la cría



Y durante su desarrollo



Operación
Vaca -Becerro



Engorda a corral (feedlot)

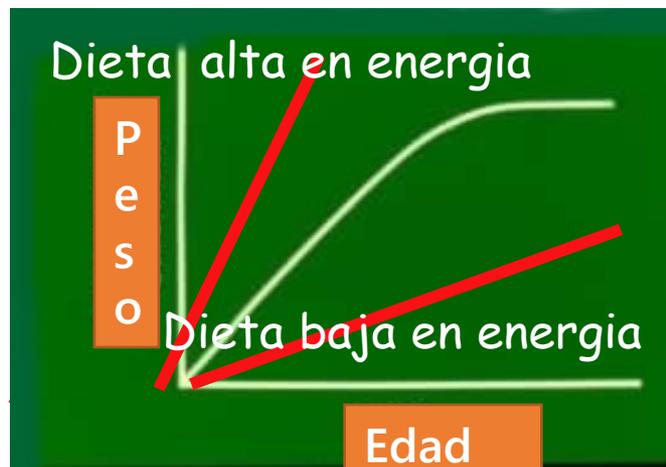


Funded by the Beef Checkoff

Dieta con Granos Hace Crecer Mas Rápido al Animal y le da más Oportunidades para Mayor Marmoleo

La grasa se va colocando:

- Entre órganos
- Entre músculos
- Debajo de la piel
- Como marmoleo



Funded by the Beef Checkoff



Promotores de Crecimiento en Ganado



- Conocidos con el nombre de “anabolizantes” o “anabólicos”
- Aceleran el crecimiento y engorda
- Favorecen el crecimiento muscular a expensas del tejido graso
- Mejoran la relación carne: grasa
- Mejoran el rendimiento en cortes de carne magra (con poca grasa)
- Varios tipos: Hormonas, Beta agonistas

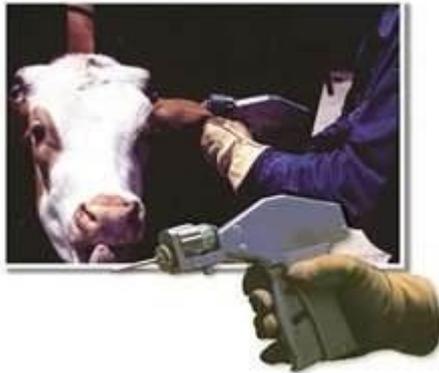
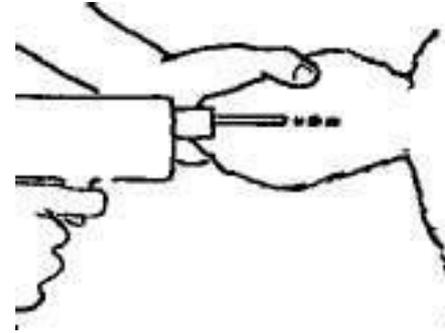


Funded by the Beef Checkoff

Implantes Hormonales



- Pistola de implante
- Implantando ganado



Funded by the Beef Checkoff

Tipos de Implantes Hormonales



- Andrógenos
- Estrógenos
- Progestógenos
- Combinación andrógenos + estrógenos

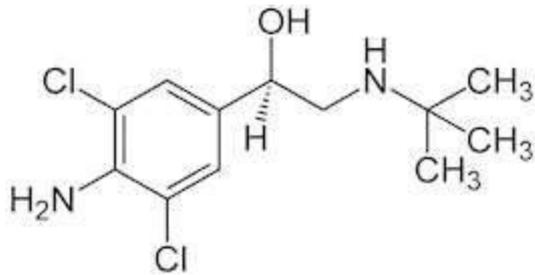


Funded by the Beef Checkoff

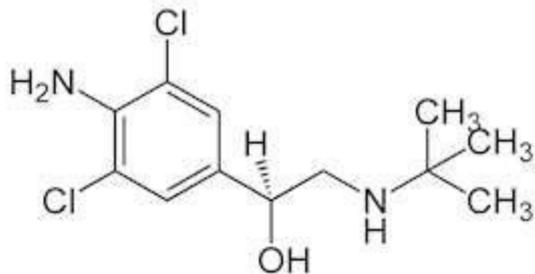
Beta Adrenérgicos ó Beta Agonistas



- Potentes aceleradores del crecimiento muscular



Ractopamina (aprobada por la OIE)



Zilpaterol



Funded by the Beef Checkoff

Clenbuterol



0,001 mg/ml
cupon 100 ml



Get Special Offers



5 Box
**PROHIBIDO
su uso en
animales de
abasto!**



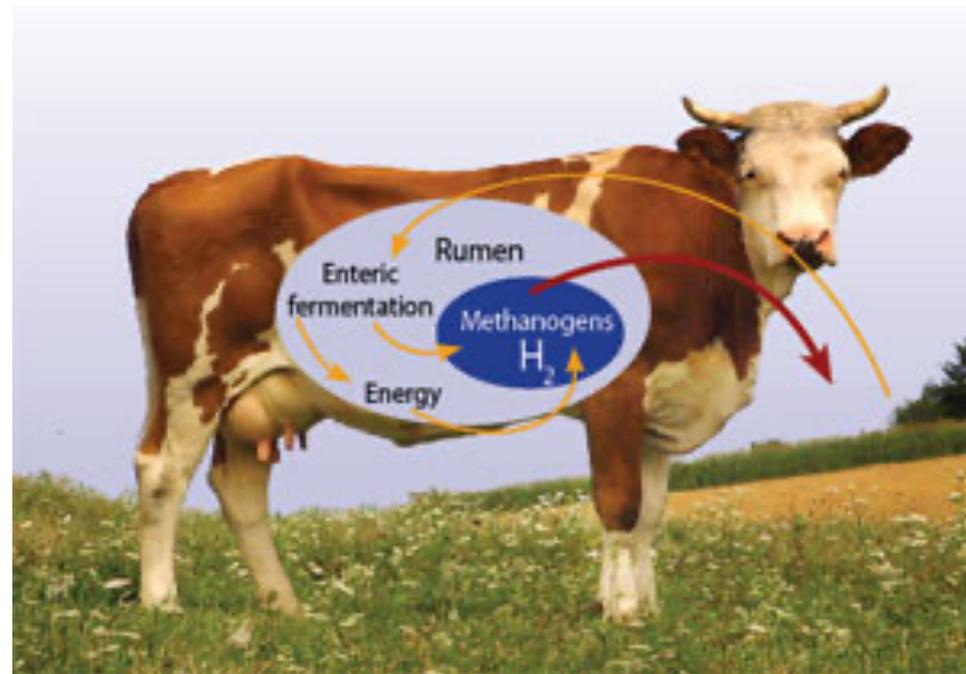
Producción Diaria Endógena de Hormonas (Nanogramos)



	Estrógeno	Testosterona	Progesterona
Mujeres	480,000	240,000	10,100,000
Hombres	136,000	6,400,000	410,000
Bistec no implantado 3oz	1.3	0.3	0.3
Bistec implantado 3 oz	1.9	0.9	0.5
Píldora anticonceptiva	35,000	-	-
Helado 3 oz	520	-	-
Col 3 oz	2,016	-	-
Germen de trigo 3 oz	3,400	-	-
Aceite de soya 3 oz	1,700,000	-	-

Fuente: Hoffman y Evera (1985) Resistencia de drogas en animales, Academic Press, New York; Scanga et al (2004) Conferencia Anual CSU 64:8-13

Ionóforos (Antibióticos en Ganado Ayudan a Digestión)



PRE-MEZCLA ANTIBIÓTICA

MONENSINA 10%

Establecimiento Elaborador SENASA Nº: 8.310
 Producto Inscrito SENASA Nº: 96.514
 Elaborada, Comercializada y Distribuida por: FACYT S.R.L. Avda. Blas Parera 6603 - Santa Fe (CP 5306FRM) Rep. Argentina
 Tel./Fax (00 54 0342) 489-9888/1410/2605 - www.facyt.com.ar - ventas@facyt.com.ar Director Técnico: Dr. C.O. Rá (MPCVSE Nº: 297)
 INDUSTRIA ARGENTINA

USO EXCLUSIVO EN MEDICINA VETERINARIA - VENTA BAJO RECETA

DESCRIPCIÓN E INDICACIONES DE USO
 El producto se utiliza en bovinos que hayan alcanzado la condición de rumiantes, ya que actúa modificando la composición de la población microbiana ruminal y por ende los procesos bioquímicos que se desarrollan en el mismo. La incorporación de monensina en la dieta del ganado permite:

- Mejorar la conversión alimenticia y por ende la tasa de ganancia de peso en bovinos, ya sea en engorde a corral o en pastoreo.
- Mejorar la condición corporal y un aumento en la eficiencia en la producción de leche en vacas en ordeño.
- Prevenir el timpanismo espumoso y la acidosis ruminal.

FÓRMULA
 Monensina (droga activa) 10,0 g
 Excipiente c.s.p. 100,0 g

FORMA DE USO Y DOSIFICACIÓN
 Se administra por vía oral, incorporado a los alimentos y piensos de los bovinos.
 Para asegurar una mezcla uniforme se recomienda efectuar una pre-mezcla del producto con parte del alimento que se está preparando y luego incorporar dicha pre-mezcla al resto del lote o partida. En todos los casos se debe incorporar a no menos de 500 g de cualquier alimento molido seco por animal y por día.
 El alimento medicado debe consumirse totalmente en el día.
 La dosis diaria a implementar en novillos y vaquillonas de reposición es la siguiente:

- Bovinos de entre 100 a 200 kg p.v.:
1 a 2 g de Facyt Monensina 10% / animal / día
- Bovinos de entre 200 a 300 kg p.v.:
2 a 3 g de Facyt Monensina 10% / animal / día
- Bovinos de más de 300 kg p.v.:
3 g de Facyt Monensina 10% / animal / día

En vacas lecheras en producción la dosis es de 2 a 3 g de Facyt Monensina 10% / animal / día.

RESTRICCIONES DE USO
 A los niveles recomendados no posee restricciones de uso.

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS
 Debe usarse sólo en las categorías de bovinos ya indicadas. No usar en pre-rumiantes.
 Los equinos (équidos en general) son muy susceptibles a la intoxicación con monensina. Por lo tanto evite todo acceso de los mismos al producto o al alimento medicado.

Mantener fuera del alcance de los niños.
Centro Nacional de Intoxicaciones:
0800 333 0160

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN
 Mantener el envase bien cerrado, en lugar seco, fresco (entre 5 y 35°C) y al abrigo de la luz solar.

F. Etab. _____
 F. Venc. _____
 N° lote _____

Cont. Neto 5 kg 20 kg
 10 kg 25 kg
 15 kg



Funded by the Beef Checkoff

Antibióticos



- Preservar la salud animal. Dosis terapéuticas y sub-terapéuticas. Control veterinario





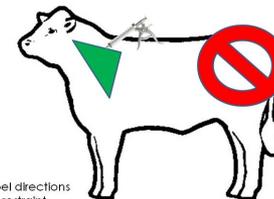
BQA = Beef Quality Assurance

- Programa de Aseguramiento de la Calidad de la Carne de Res Americana. Administrado por los ganaderos de EEUU.
- En cooperación con científicos, veterinarios, proveedores de alimentos y empresas de medicina para animales
- BPP= Buenas Prácticas Pecuarias, Plan de Bioseguridad, Documentación y muestreo de alimentos, aditivos e ingredientes

PRODUCCION PRIMARIA DE CARNE DE RES
SANA E INOCUA

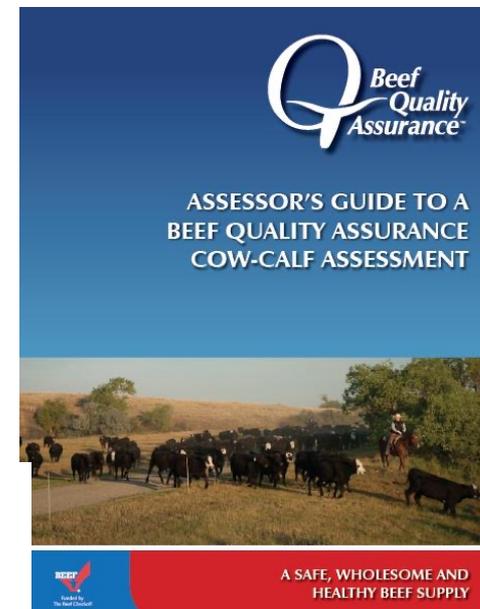


Proper Injection Site in Beef Cattle



- DO**
- Follow label directions
 - Use good restraint
 - Use clean needles and syringes
- DON'T**
- Use outdated products

MICHIGAN STATE UNIVERSITY | Extension



Funded by the Beef Checkoff



Equivalencias EEUU y México en Nomenclatura de Cortes de Res y Cerdo e Inspección





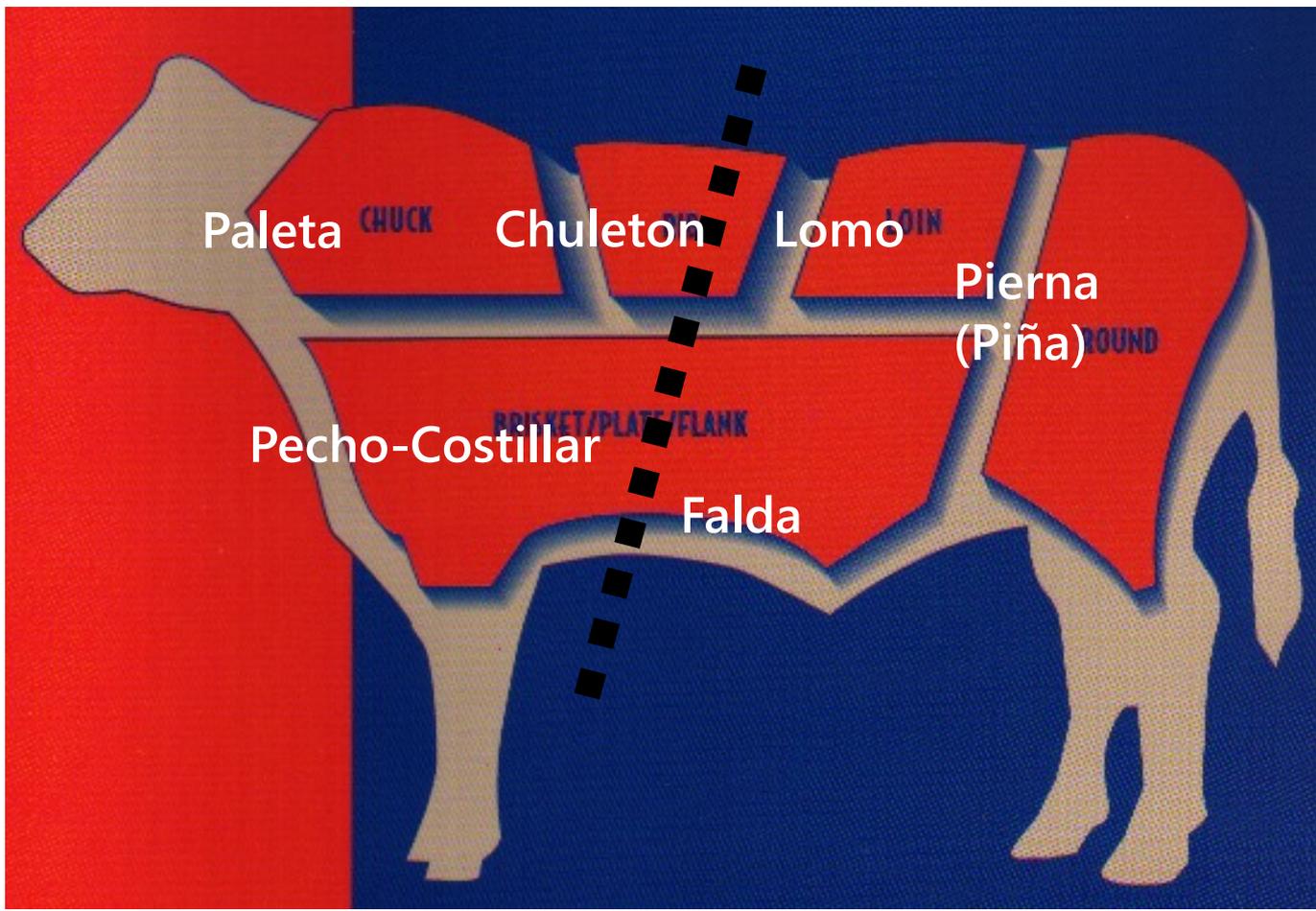
Funded by the Beef Checkoff

CANAL DE RES



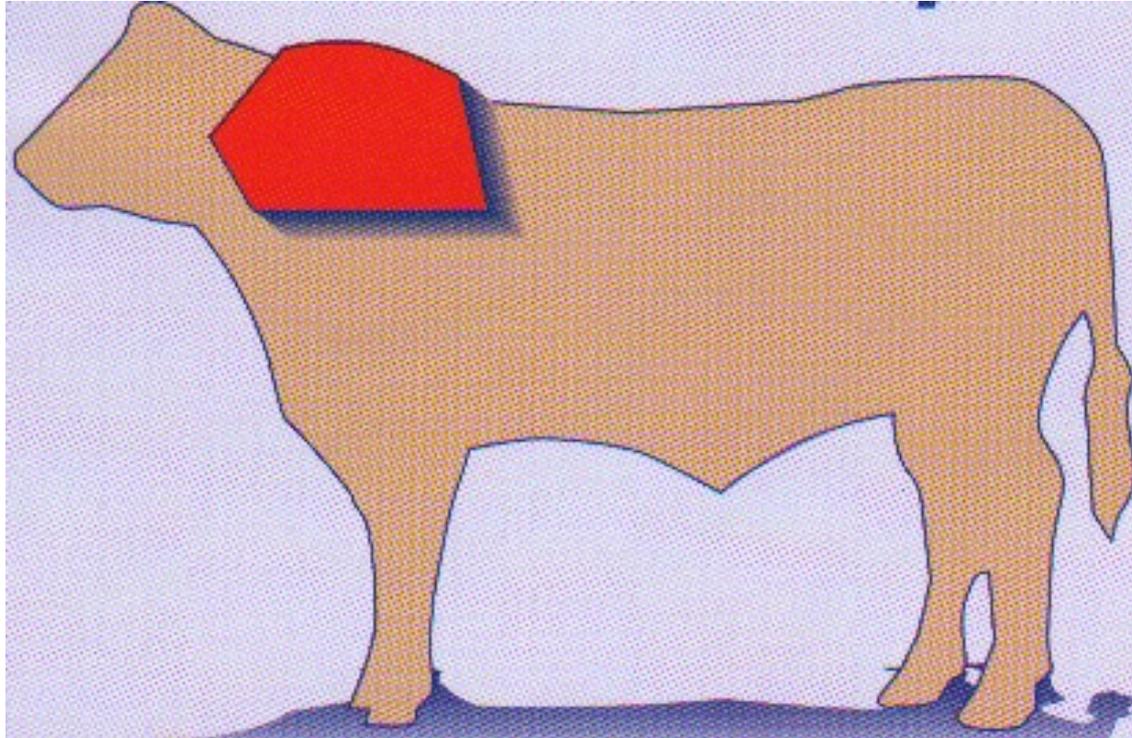


Cuartos Delantero y Trasero



Funded by the Beef Checkoff

GRUPO DE LA PALETA O CHUCK



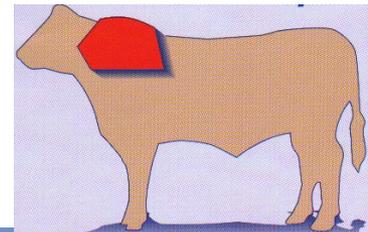
Funded by the Beef Checkoff

Paleta en corte cuadrado

Chuck, Square-Cut



- El grupo de la paleta (espaldilla) o **chuck** se produce del cuarto delantero de la canal, al cortar entre la costilla número 5 y la costilla número 6.



Funded by the Beef Checkoff

Cortes de la Paleta

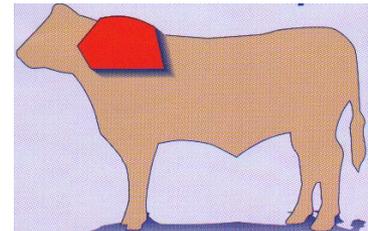
• Planchuela o
Shoulder clod



Rollo de Diezmillo o
Chuck roll



Funded by the Beef Checkoff

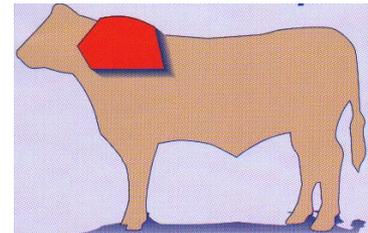
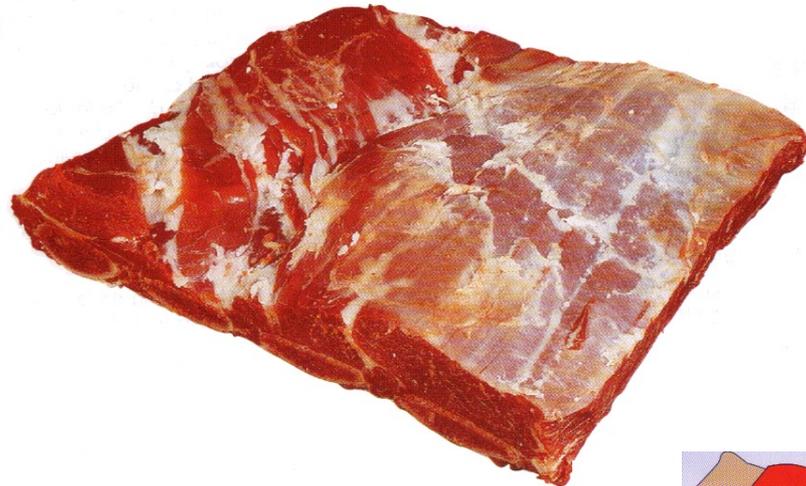


Cortes de la Paleta

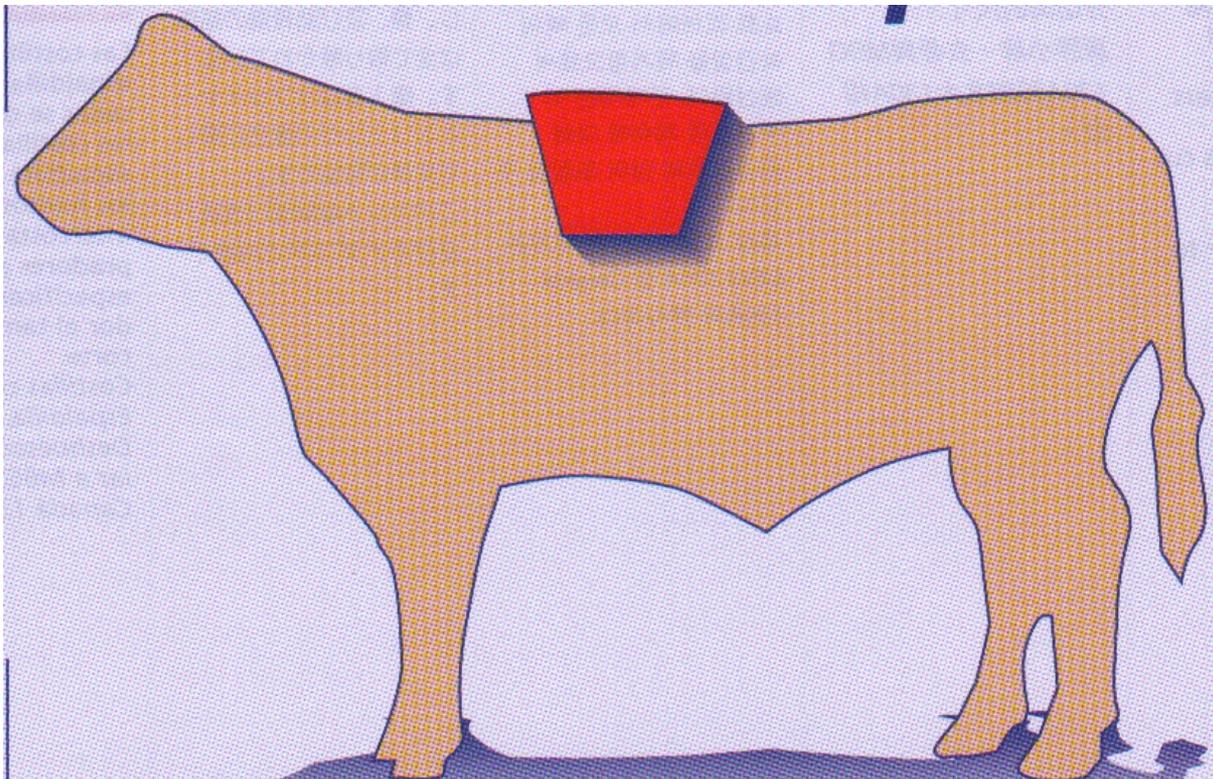
- Diezmillo.



Costillas cortas de
espaldilla o **Chuck short
ribs**



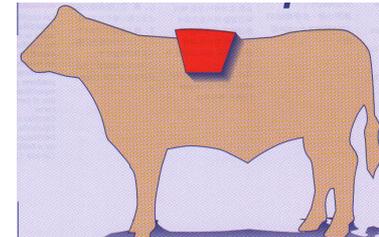
GRUPO DEL CHULETON O RIB



Funded by the Beef Checkoff

Chuleton-Rib

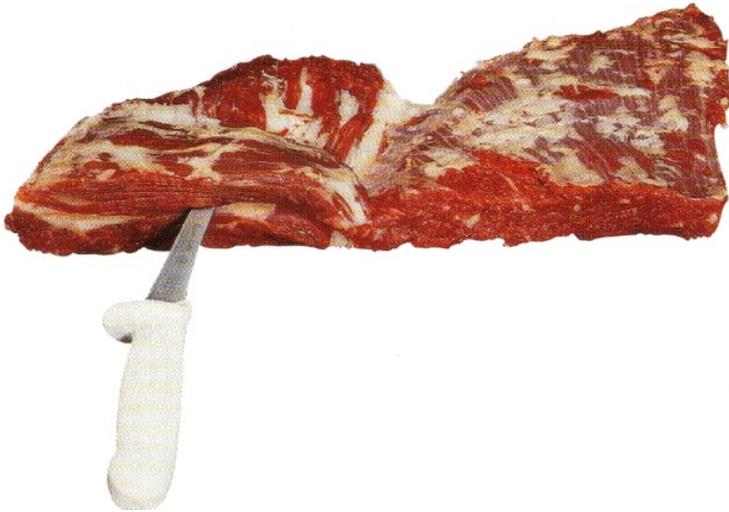
- El grupo del costillar se produce del cuarto delantero de la canal. La separación con la espaldilla se realiza entre las costillas 5 y 6. La separación con el lomo se realiza entre las costillas 12 y 13.



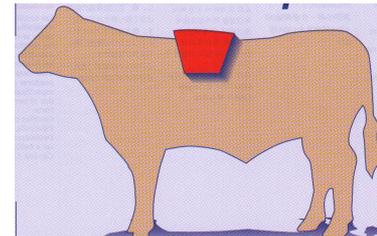
Cortes del Chuleton

- Carne de paleta o **Blade meat.**

Ribeye o Chuletón.



Funded by the Beef Checkoff



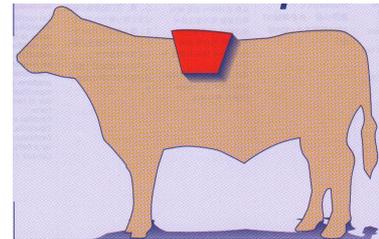


Cortes del Costillar (las Agujas)

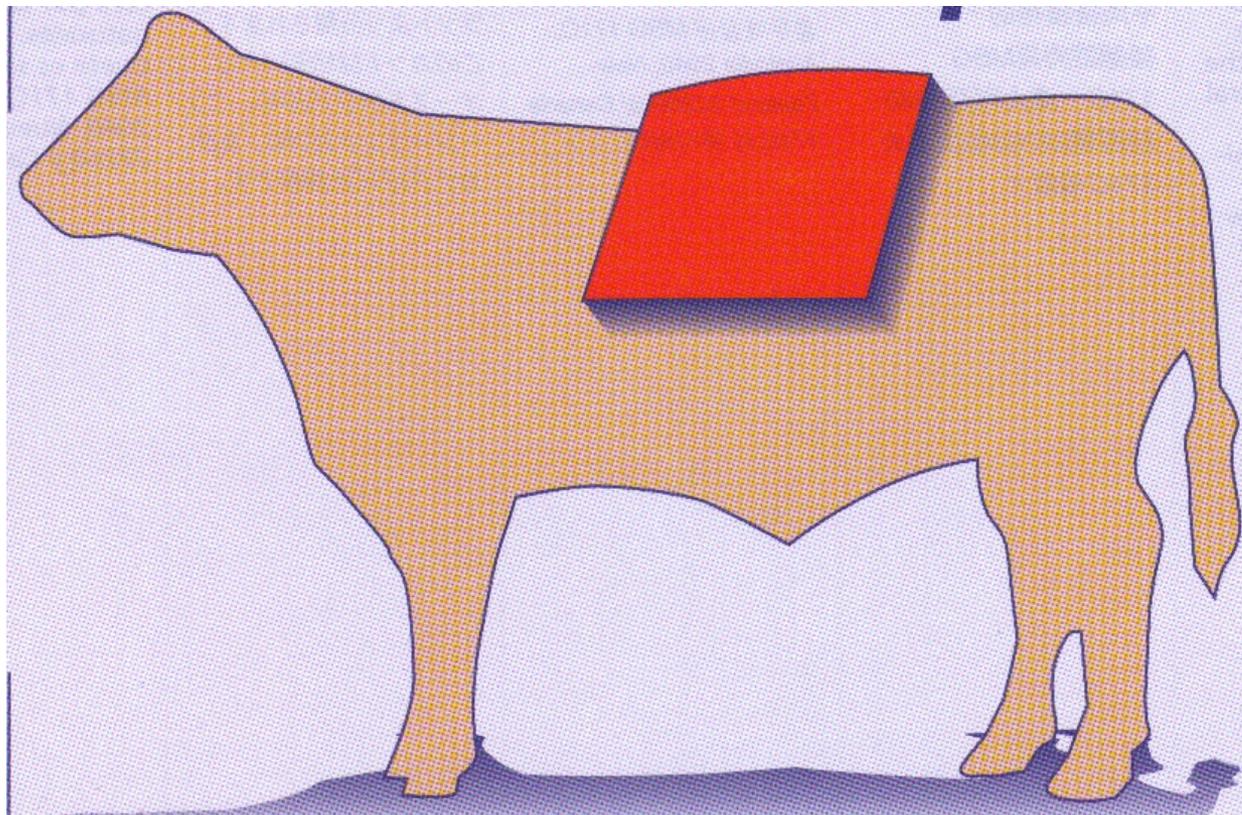
- Costillas cortas (cargadas) o **Short ribs.**



Funded by the Beef Checkoff



GRUPO DEL LOMO O LOIN

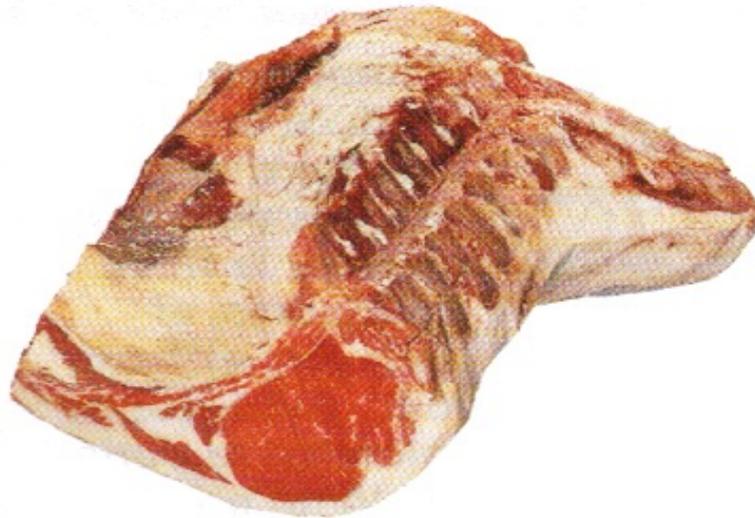


Funded by the Beef Checkoff

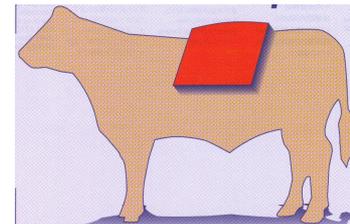
Lomo o Loin



- El grupo del lomo pertenece al cuarto trasero de la canal, después de quitar la pierna y la falda.

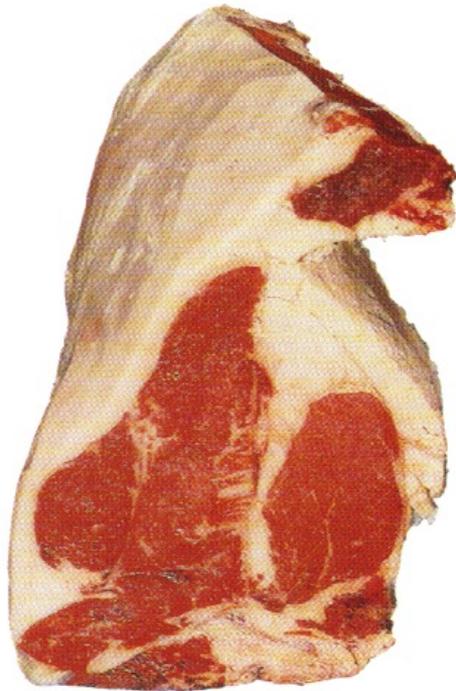


Funded by the Beef Checkoff

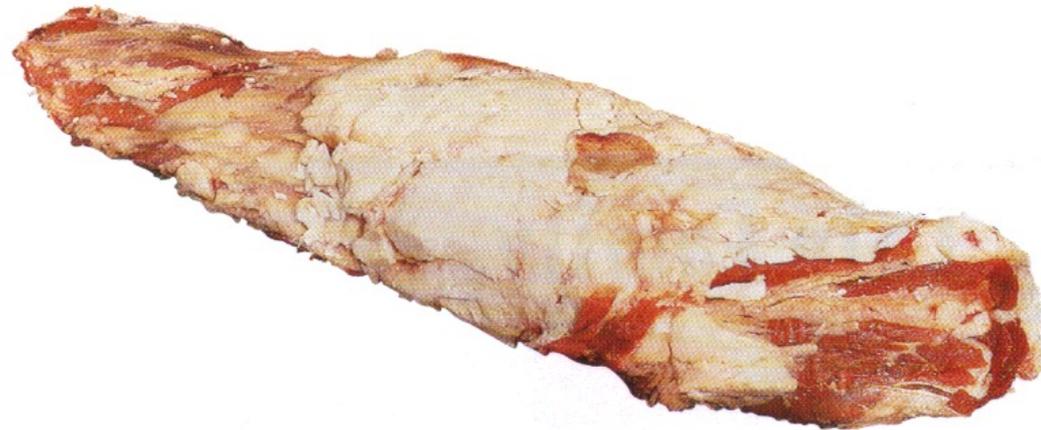


Cortes del Lomo

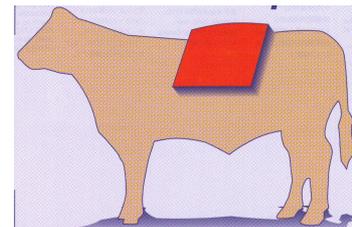
- Lomo corto o **Short loin.**



- Filete, solomillo o **full tenderloin.**



Funded by the Beef Checkoff

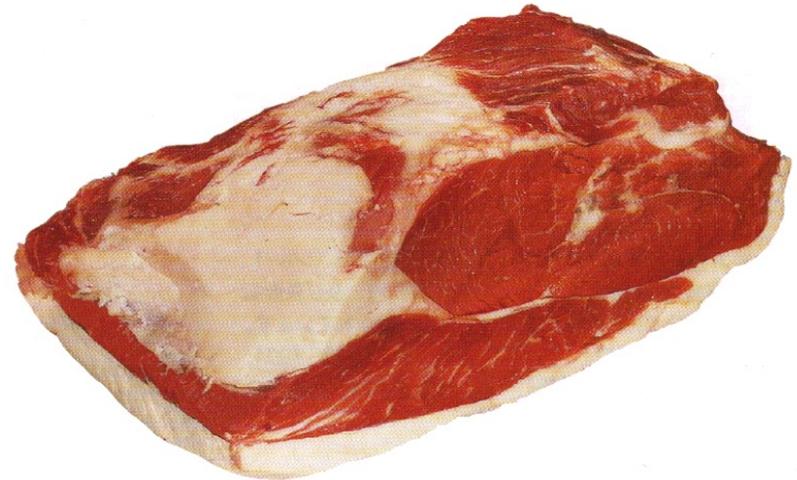


Cortes del Lomo

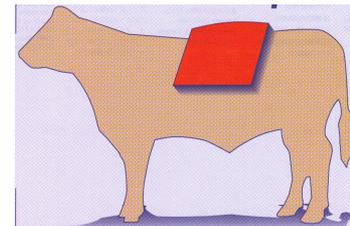
- Lomo - **Strip loin.**



- Aguayón o **Top sirloin butt.**



Funded by the Beef Checkoff

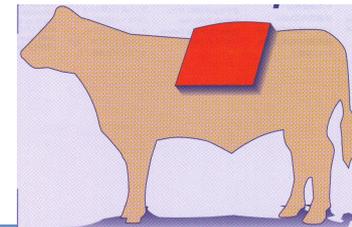


Cortes del Lomo

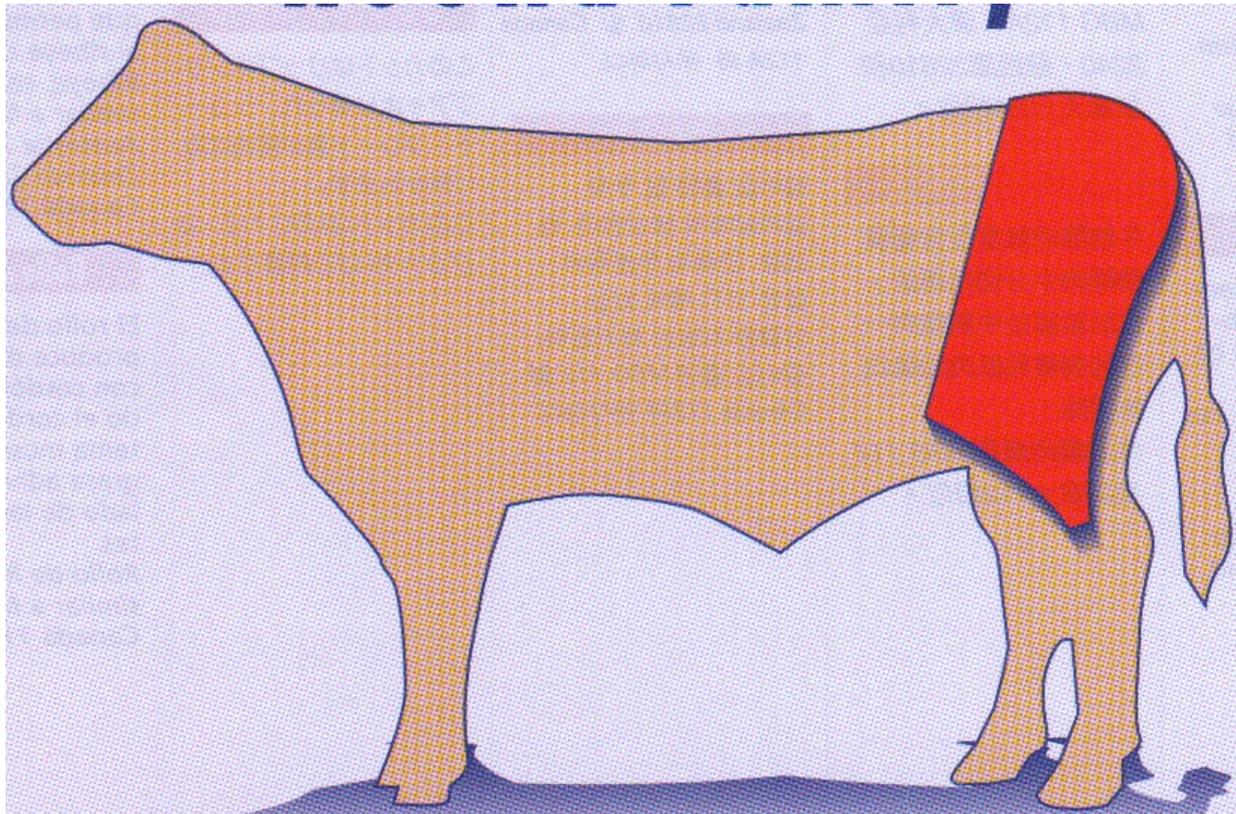
- Parte inferior de la cabeza de aguayón o **Bottom sirloin.**



Funded by the Beef Checkoff



GRUPO DE LA PIERNA O ROUND



Funded by the Beef Checkoff

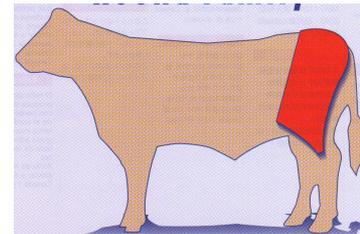
Pierna (Piña) o Round



- El grupo de la pierna se produce del cuarto trasero de la canal después de retirar el lomo y la falda.

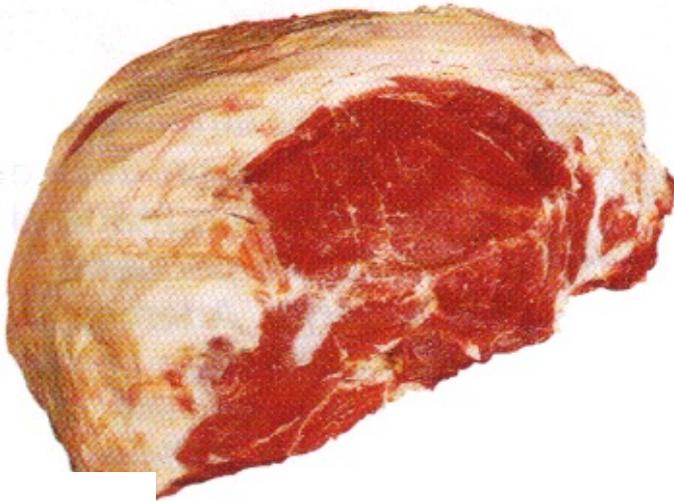


Funded by the Beef Checkoff



Cortes de la Pierna

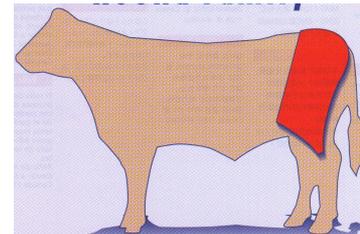
- Pulpa negra (Cara)
o **Top (Inside)
round.**



- Pulpa bola o
Knuckle.



Funded by the Beef Checkoff



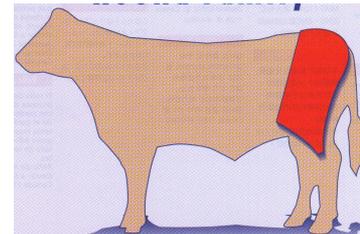


Cortes de la Pierna

- Contracara (pulpa blanca), con cuete **Bottom round o Gooseneck.**

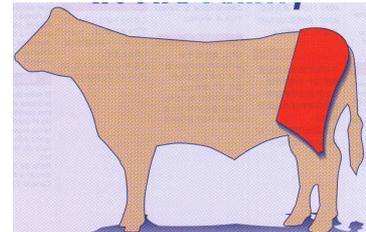
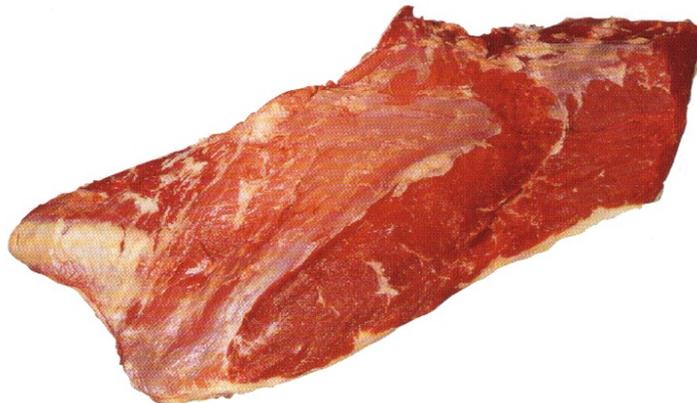
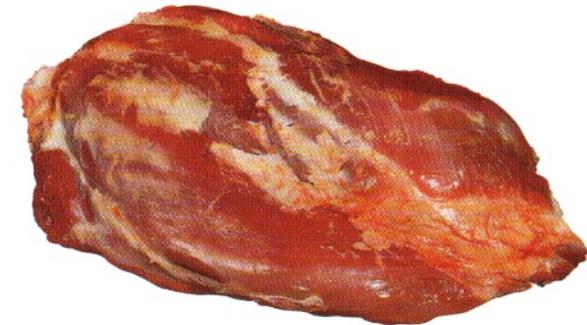
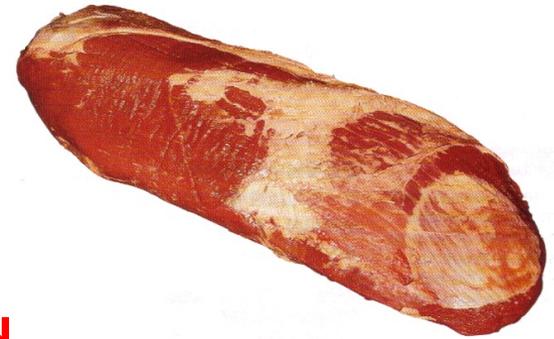


Funded by the Beef Checkoff



Cortes de la Pierna

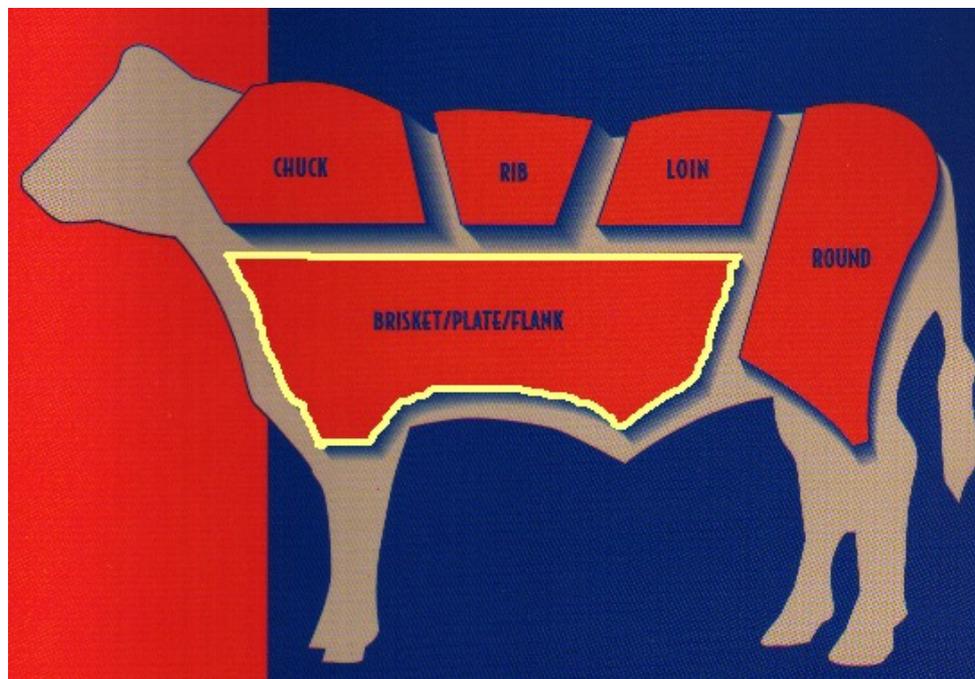
- La Pulpa blanca a su vez se puede subdividir en:
 - Cuete o **Eye of round**.
 - Carne de talón, copete o **Heel of round**.
 - Contracara, **Outside round o flat**.



GRUPO DEL PECHO, AGUJAS Y FALDA



El grupo del pecho, agujas y falda ocupa tanto los cuartos traseros como los cuartos delanteros de la canal y sus cortes se consideran especialidades.



Funded by the Beef Checkoff

Especialidades

- Pecho o **Brisket**.



- Aguja cortas o **Short plate**.



Especialidades

- Arrachera (m. diafragma), **Outside skirt.**



- Falda (concha) o **Flank steak.**



Especialidades

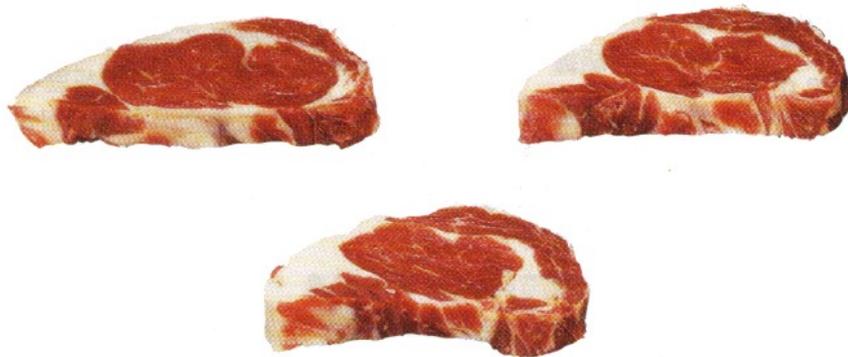
- Chamberete.
Pata trasera (**hindshank**)
Pata delantera (**foreshank**)



PORCIONES CONTROLADAS



- Ribeye Porcionado



Strip Loin(New York)



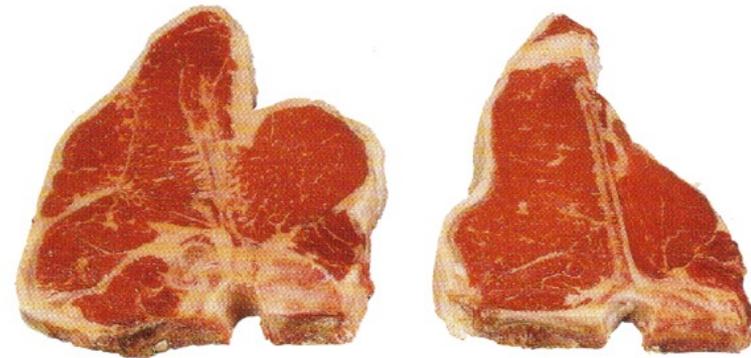
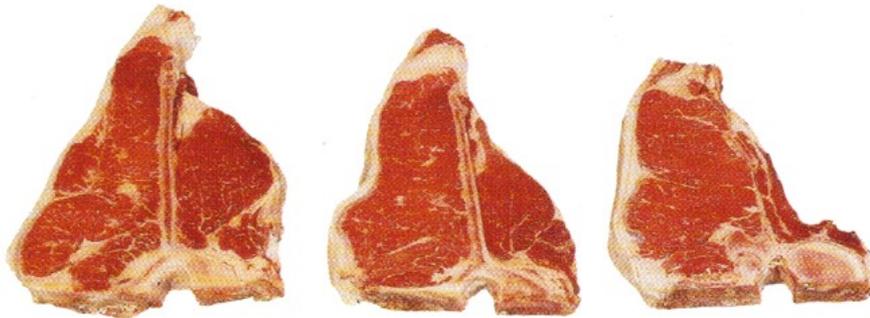
Funded by the Beef Checkoff

PORCIONES CONTROLADAS

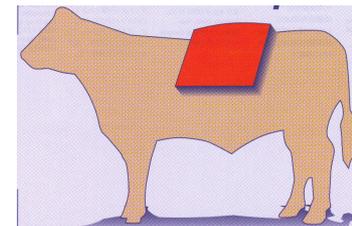


- T - Bone

Porterhouse Porcionado



Funded by the Beef Checkoff



PORCIONES CONTROLADAS



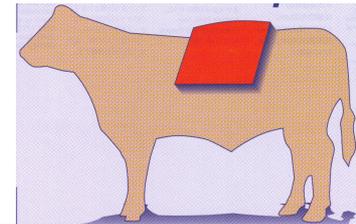
• Top Sirloin



Filete Completo



Funded by the Beef Checkoff

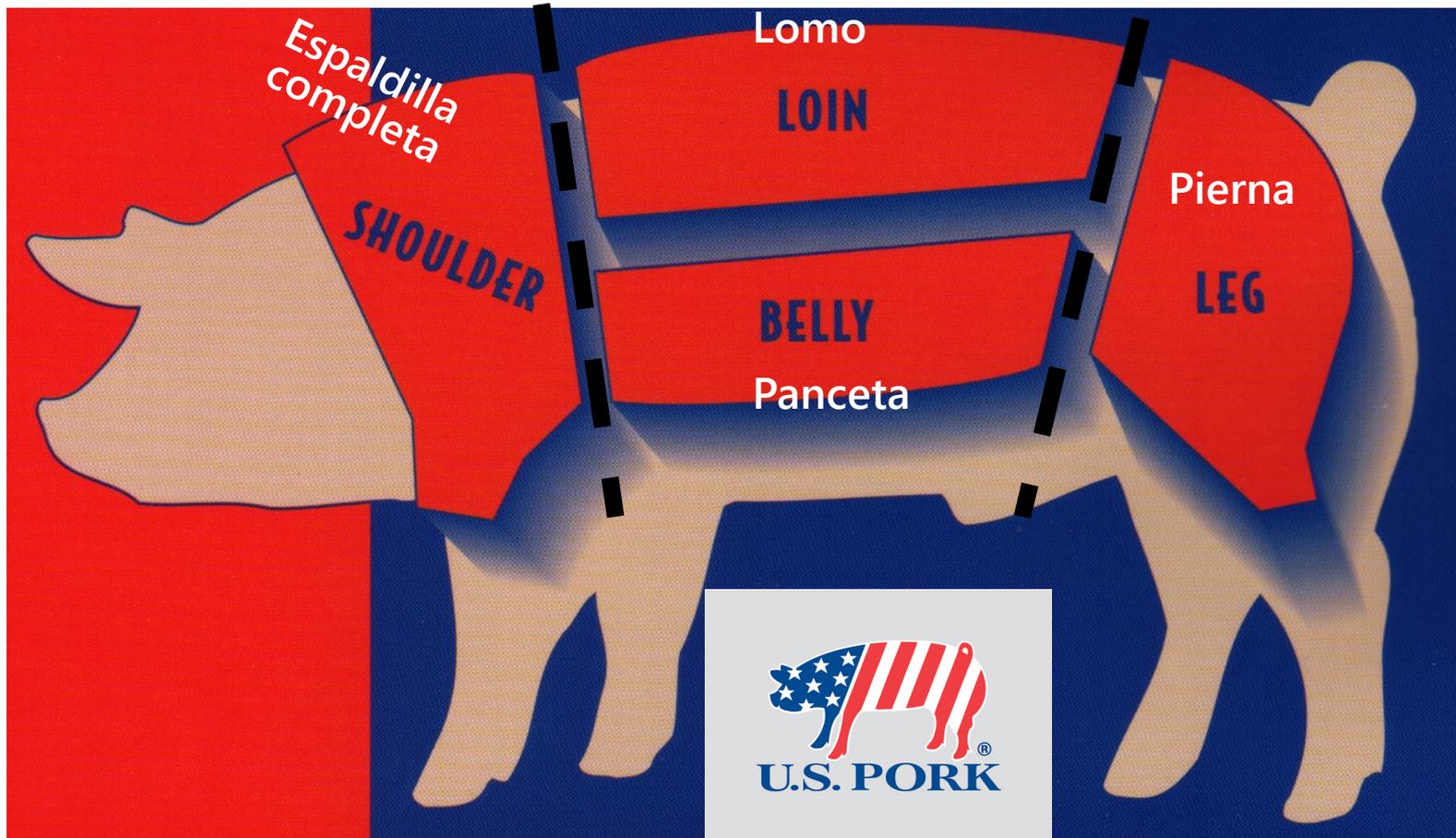




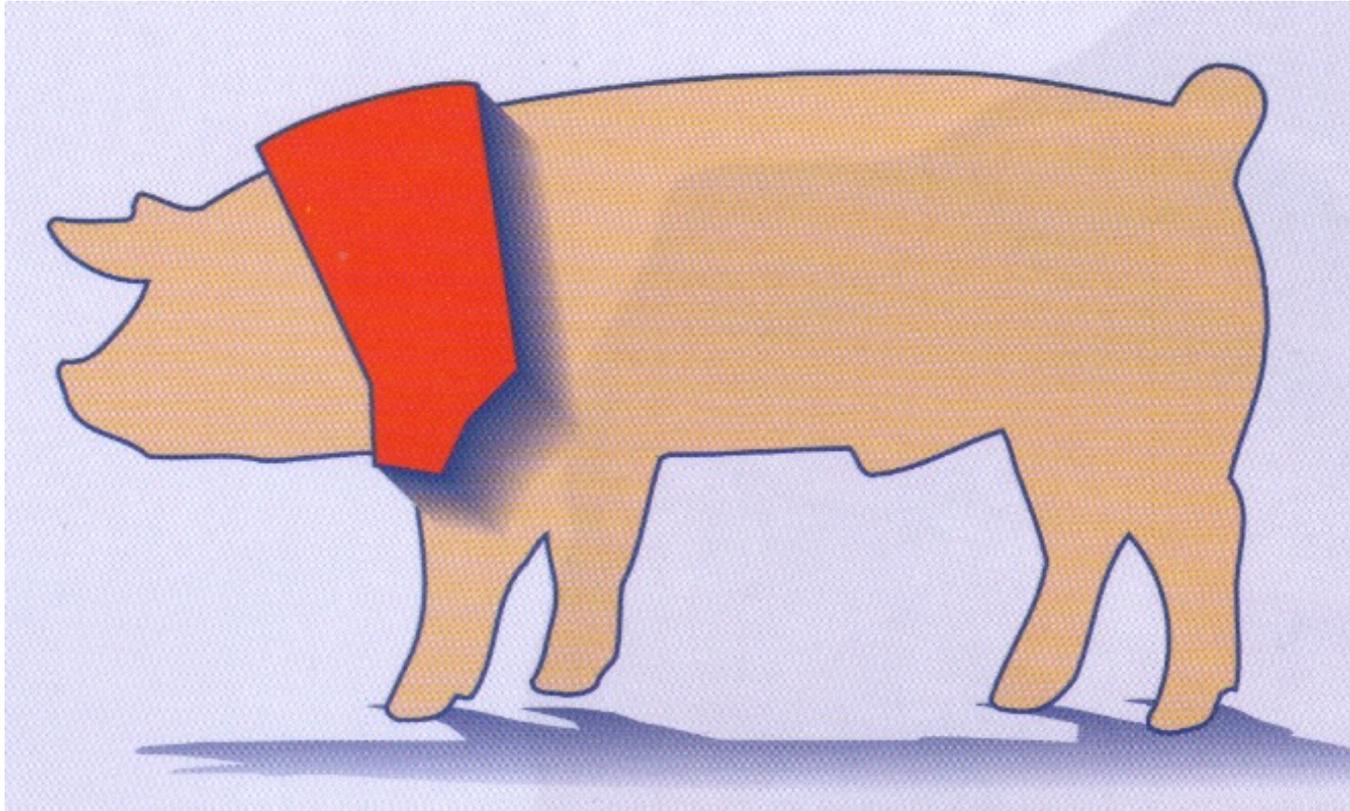
CANAL DE CERDO



Tercios: Delantero, Medio y Trasero



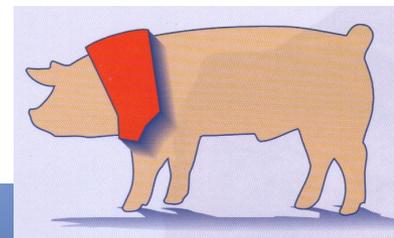
ESPALDILLA COMPLETA O SHOULDER



Espaldilla Completa - Whole Shoulder



- La espaldilla completa se localiza en el tercio delantero de la canal. Por lo general, la papada (**jowl**) se separa de la espaldilla.



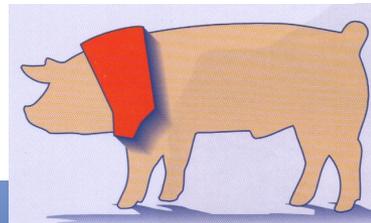
Cortes de la Espaldilla Completa



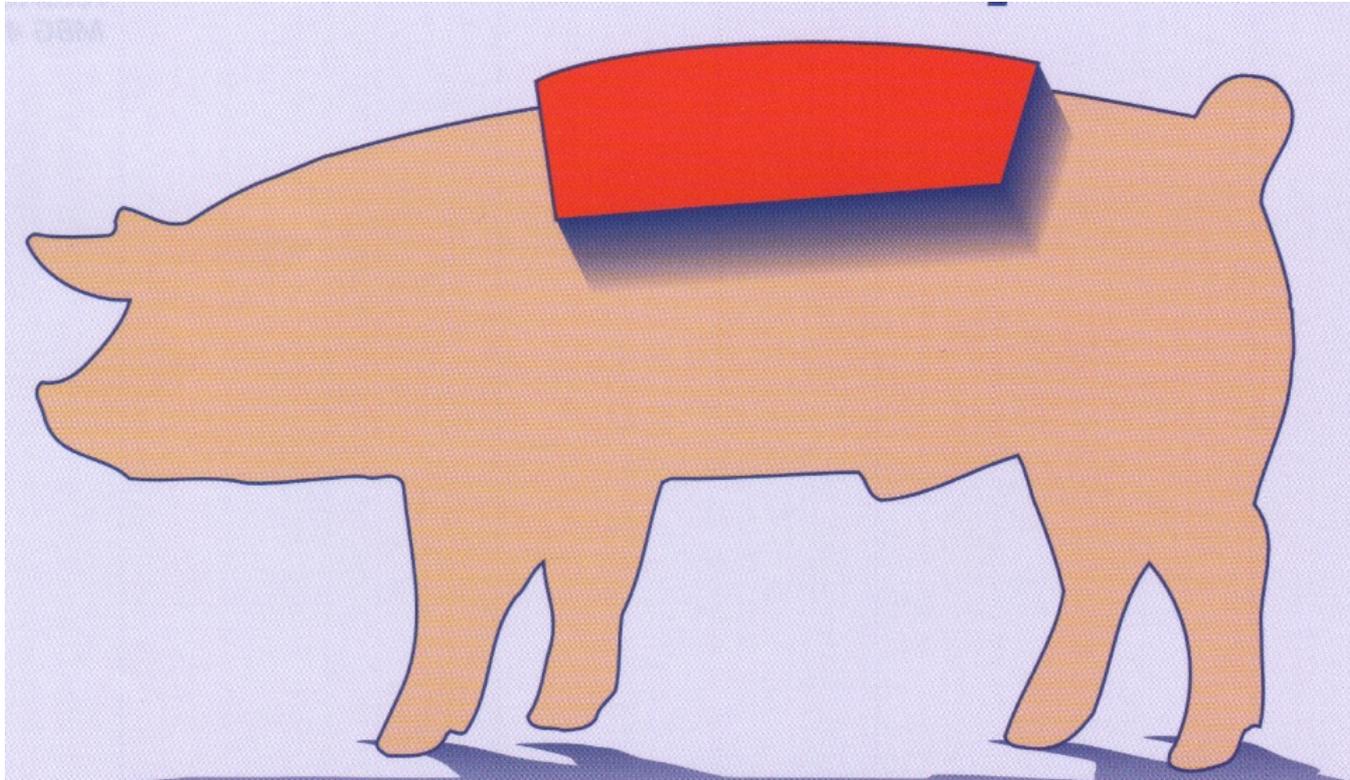
- Espaldilla o **Picnic Shoulder.**



- Cabeza de Lomo o **Boston Butt**



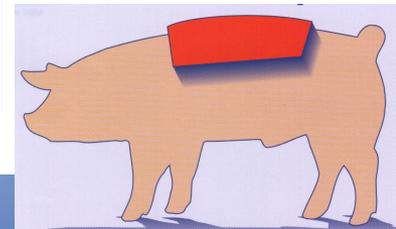
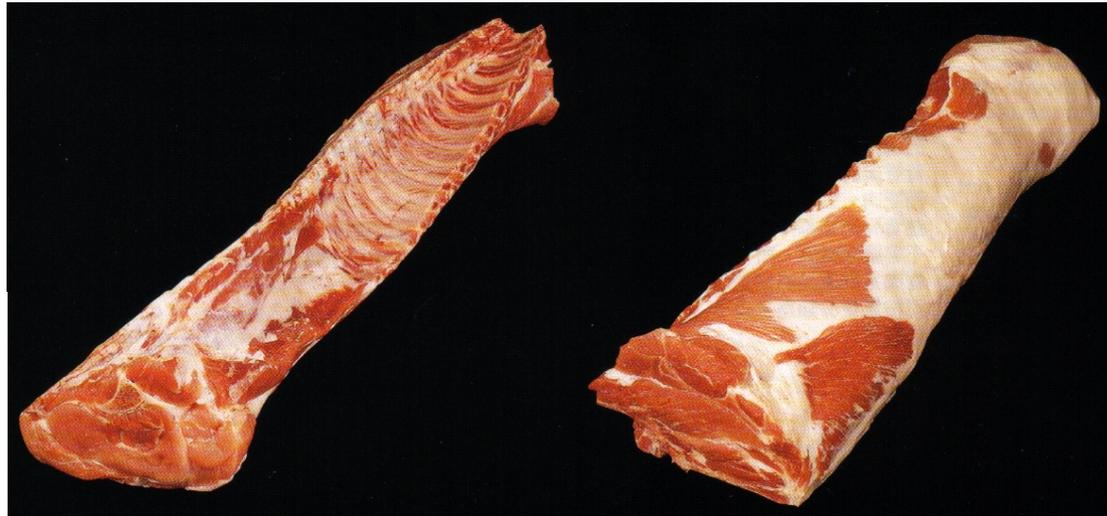
LOMO O LOIN



Lomo Completo - Full Loin



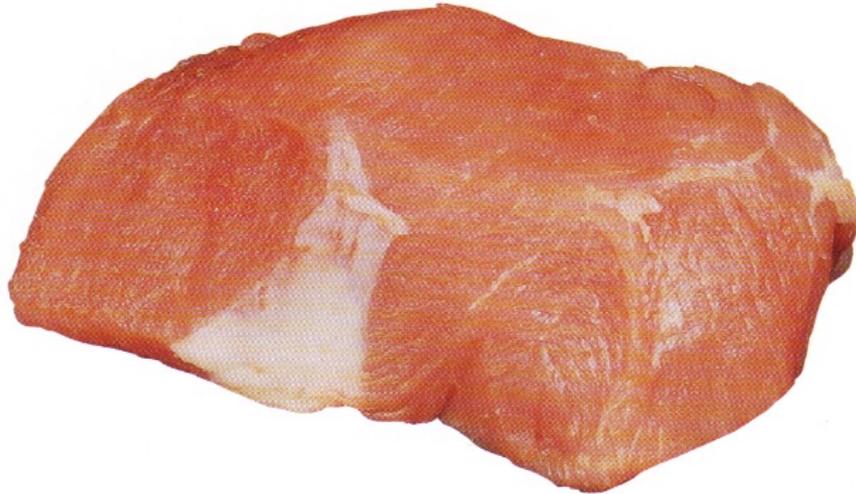
- Es la parte de la canal, perteneciente al tercio medio, que queda después de recortar la espaldilla completa, pierna, costillar, falda y grasa dorsal.



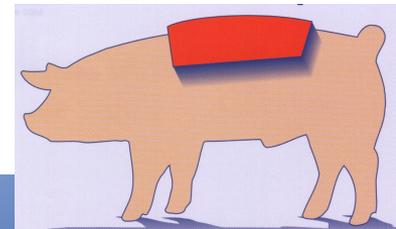
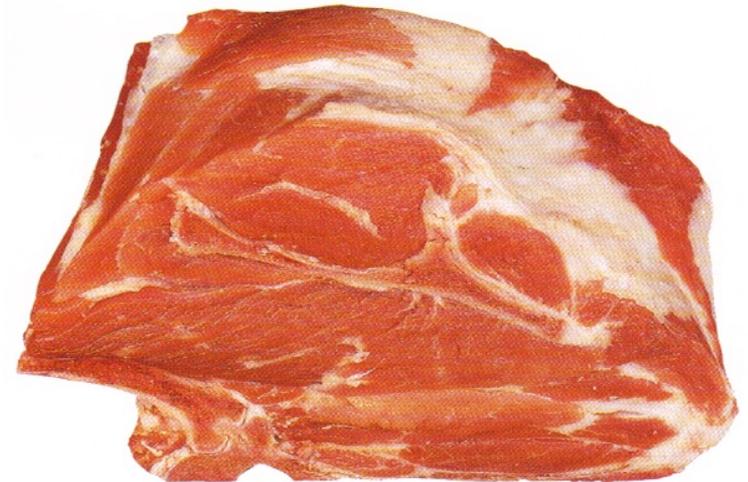
Cortes del Lomo



- Aguayón o **Sirloin**.

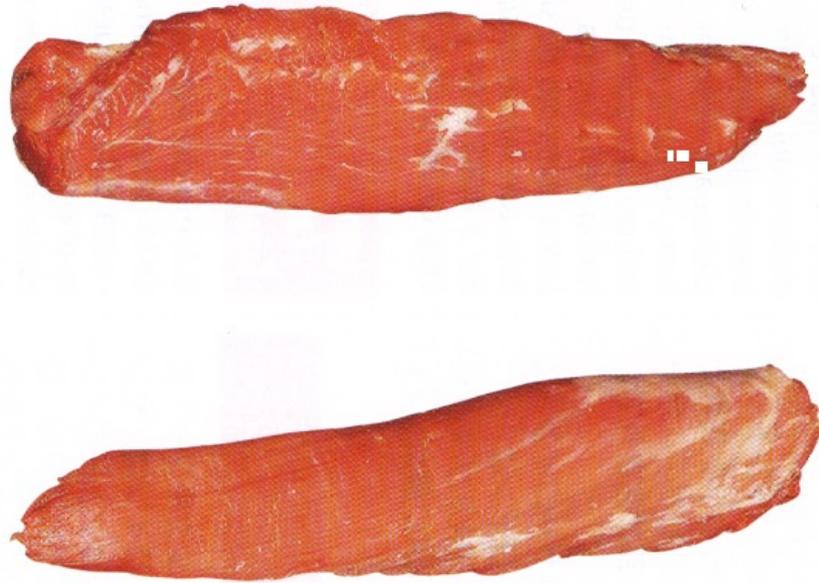


Extremo de la cabeza de lomo-espaldilla o **Shoulder end**.

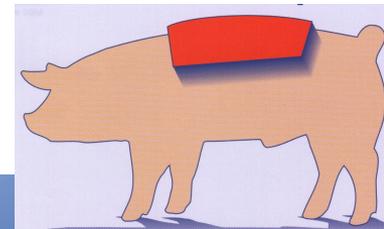
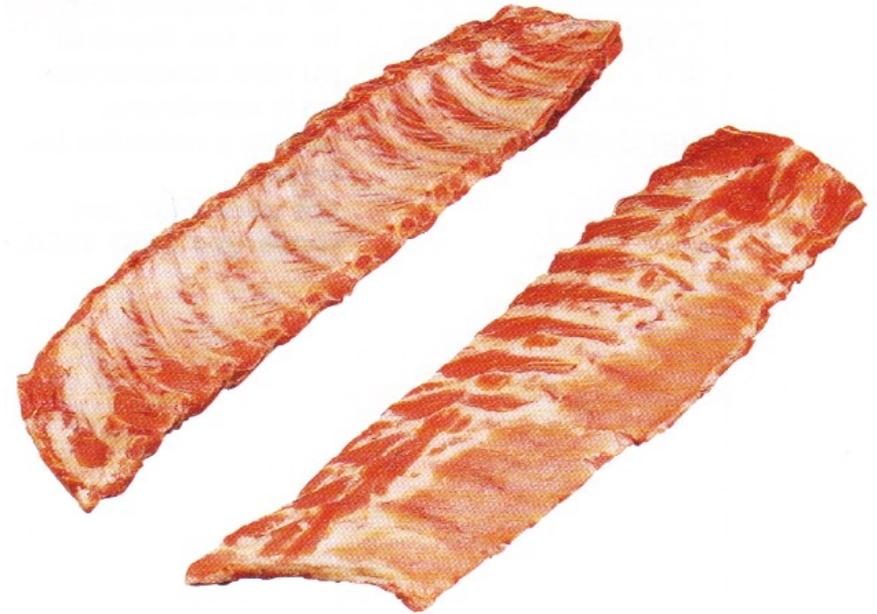


Cortes del Lomo

- Filete, solomillo o **Tenderloin.**

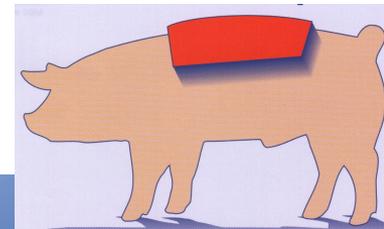
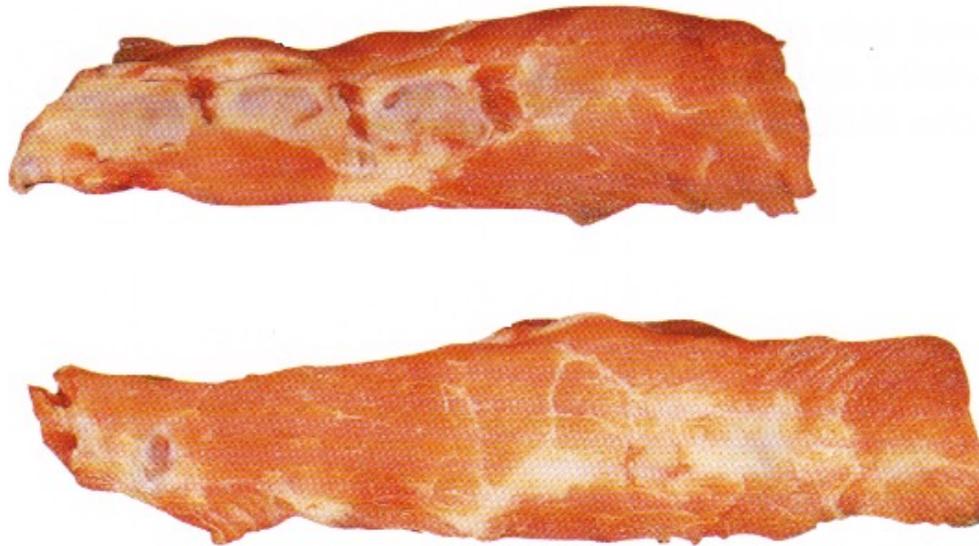


- Costillas del lomo o **Back ribs**



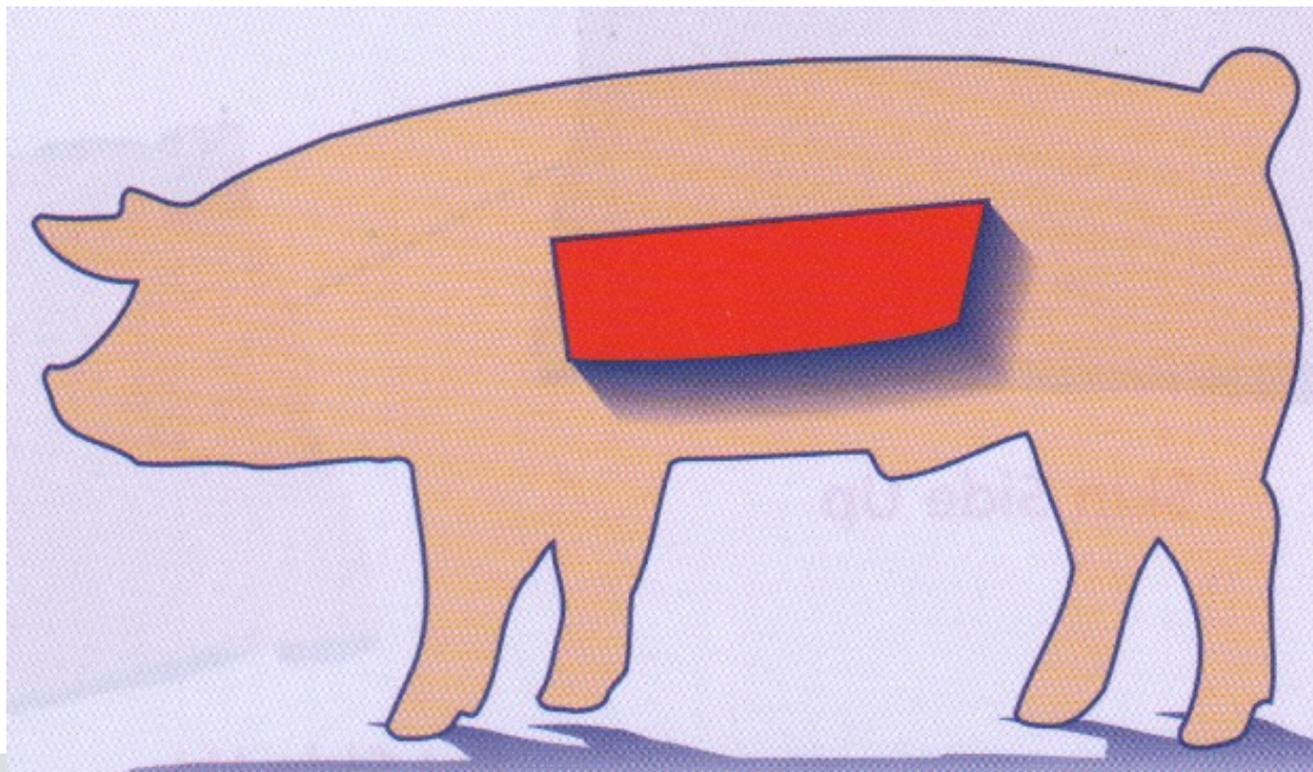
Cortes del Lomo

- Costeletas o **Riblets**.





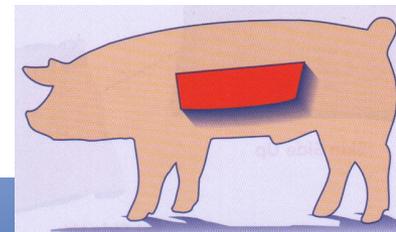
PANCETA O BELLY





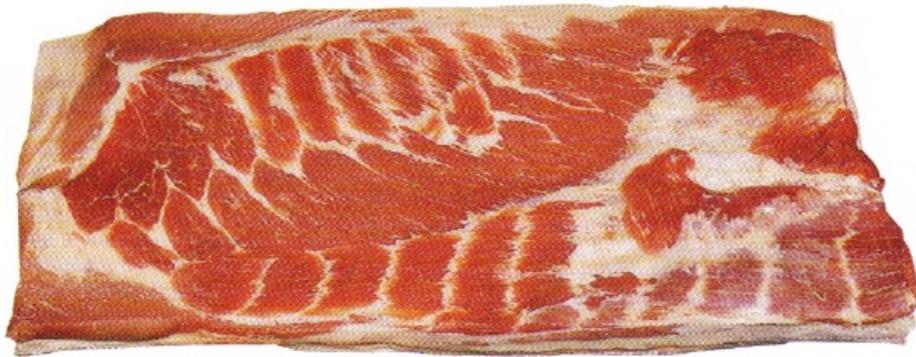
Tocino fresco- Belly

- Pertenece al tercio central de la canal y se obtiene al separar el lomo, la espaldilla completa, la pierna y la grasa dorsal.

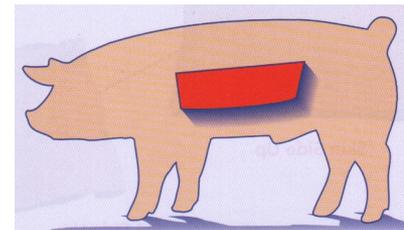


Cortes del Tocino Fresco

- Costillar del Tocino.

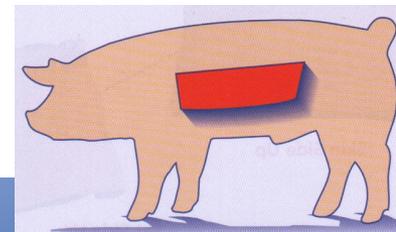


Huesos del pecho o
Brisket bones

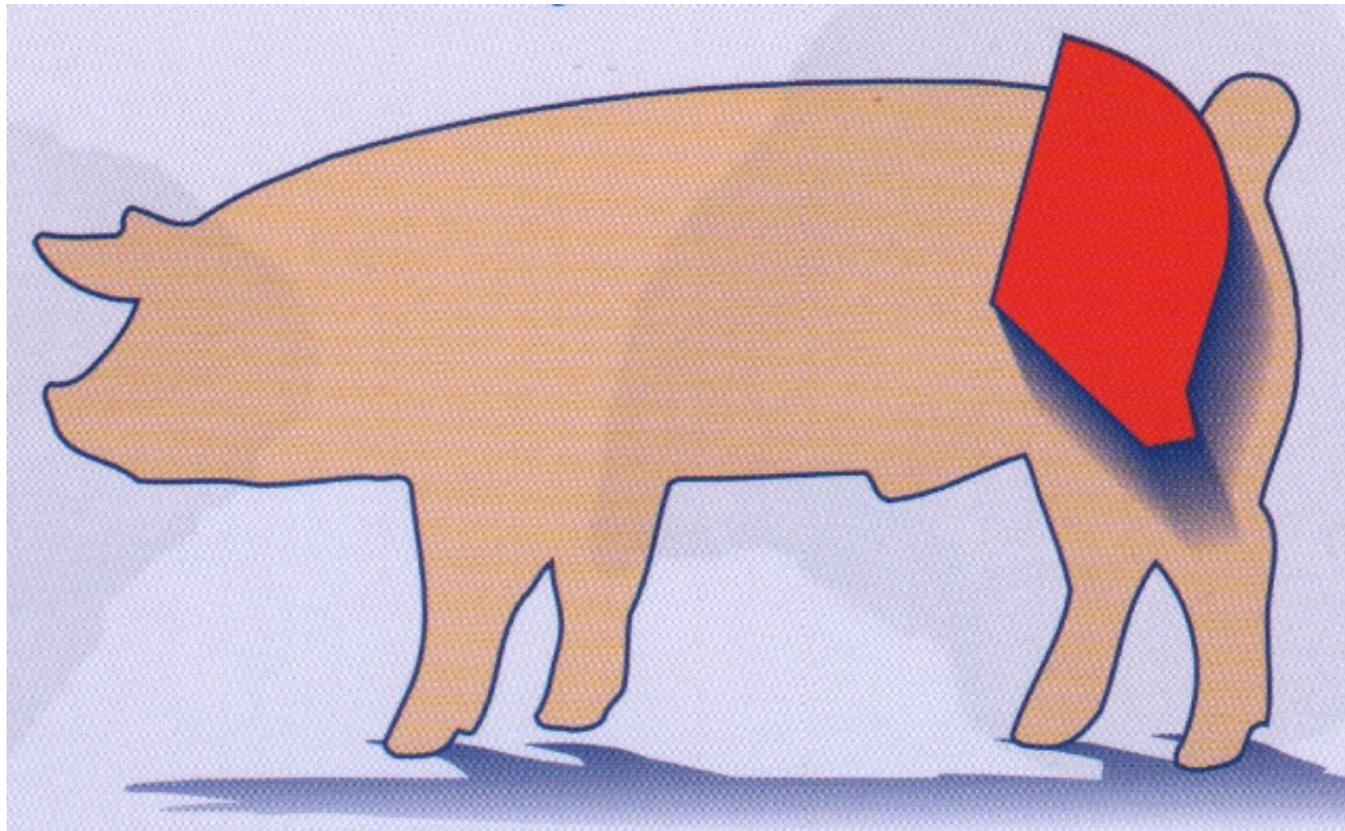


Cortes del Tocino Fresco

- Costillar o **Spareribs**.



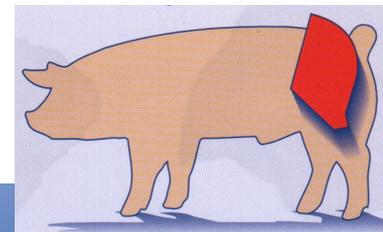
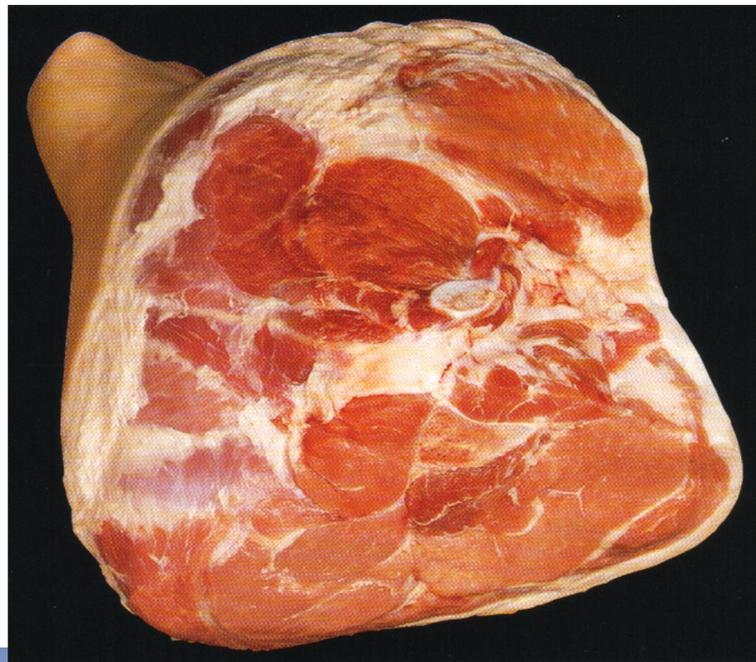
LA PIERNA - LEG



Pierna Completa Full Leg (Ham)



- Se obtiene del tercio trasero de la canal. No incluyen el lomo y se recorta el cuero para exponer la carne.



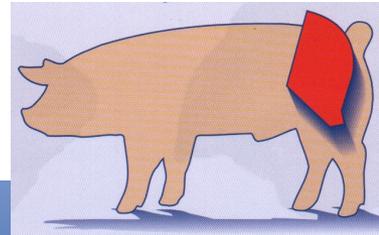
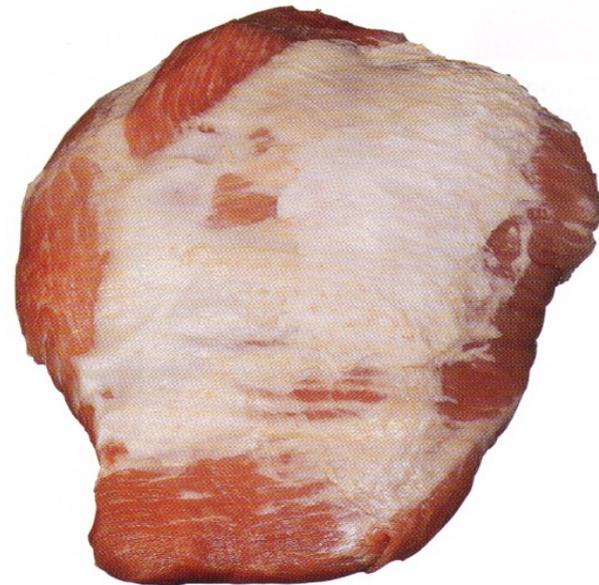
Cortes de la Pierna



- Pulpa negra o **Inside muscle.**

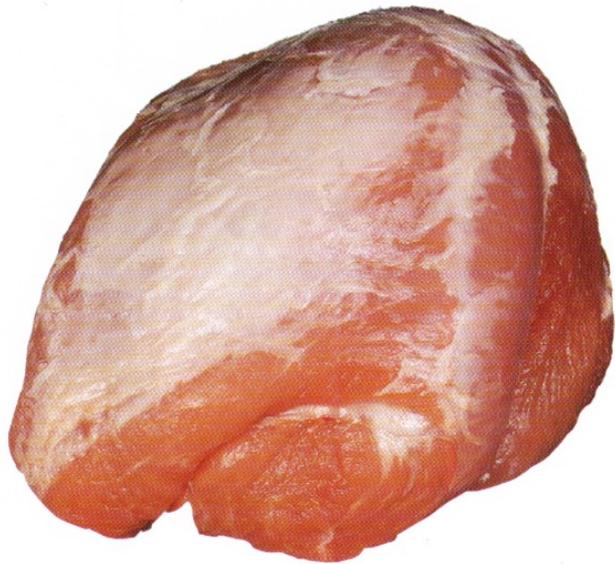


- Pulpa blanca o **Outside muscle.**

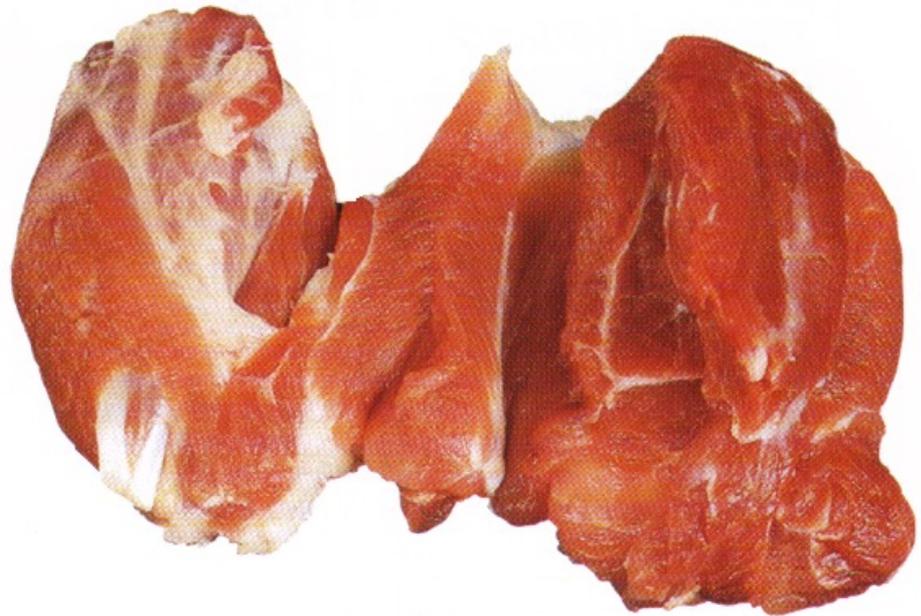


Cortes de la Pierna

- Bola o **Knuckle**.



- Chamorro (**hindshank**).

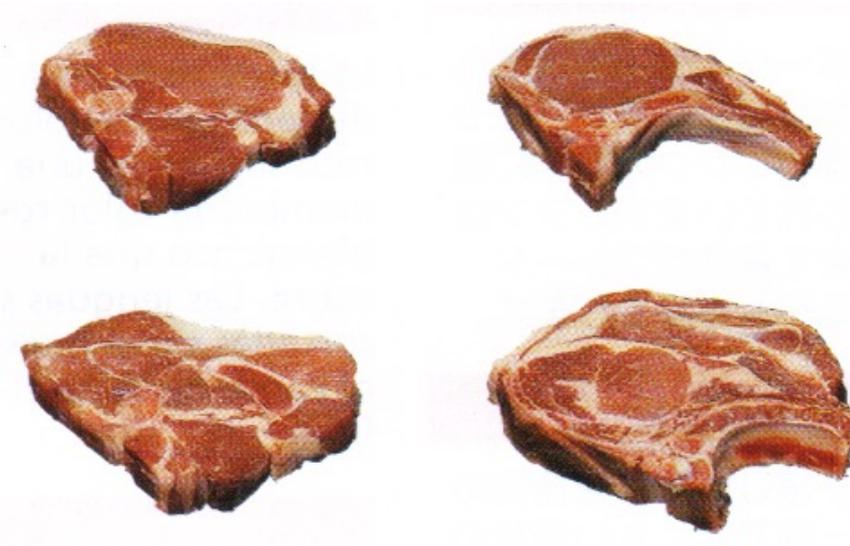


PORCIONES CONTROLADAS



- Chuletas de Lomo o
Loin Chops

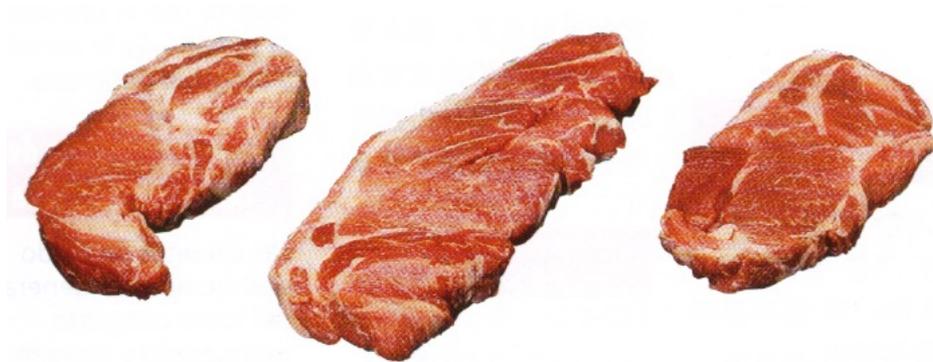
- Chuletas de Espaldilla o
Shoulder Loin Chops



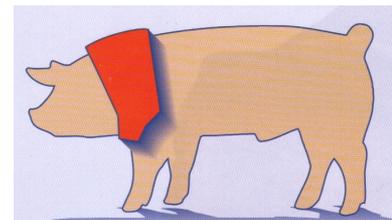
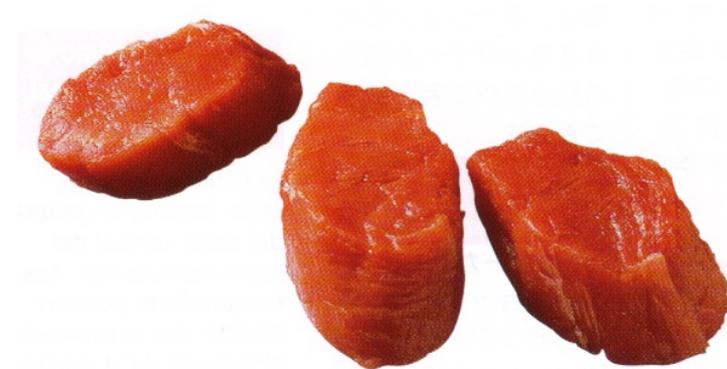
PORCIONES CONTROLADAS



- Filetes de Espaldilla o **Shoulder Steaks**



- Medallones de Filete o Solomillo o **Tenderloin Medalions**





Funded by the Beef Checkoff

¿Preguntas?

avaldez@usmef.org

