



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-inversion
- alta-inversion



- **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)

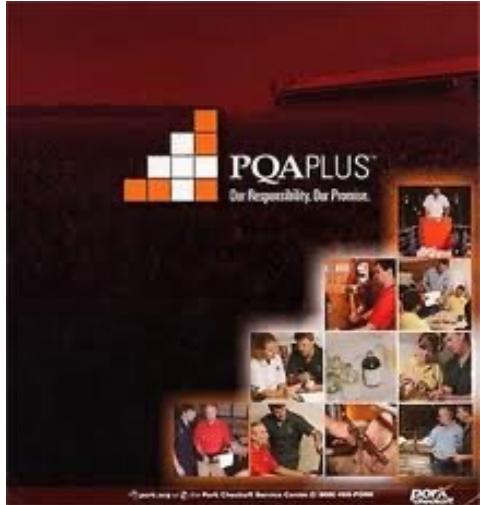
Escala Industrial (5,000+)



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)





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*)



Brangus

Beef Master



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



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



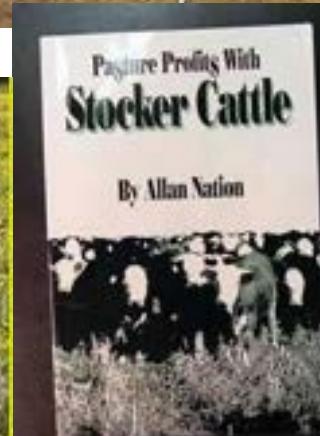
- Durante la cría



Operación
Vaca -Becerro



Y durante su desarrollo



Engorda a corral (feedlot)

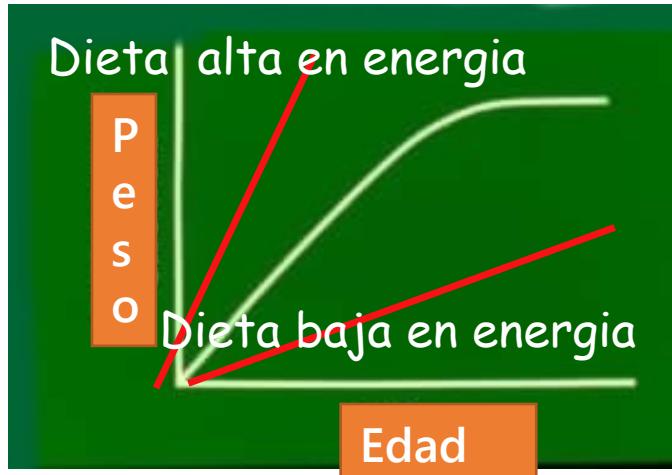


Funded by the Beef Checkoff

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





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

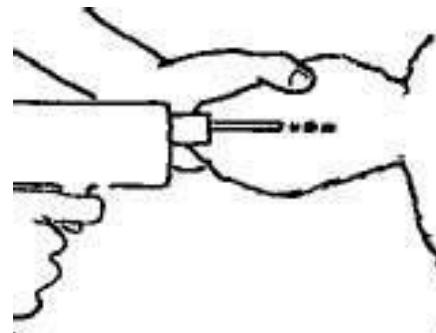


Implantes Hormonales

- Implantando ganado
- Pistola de implante



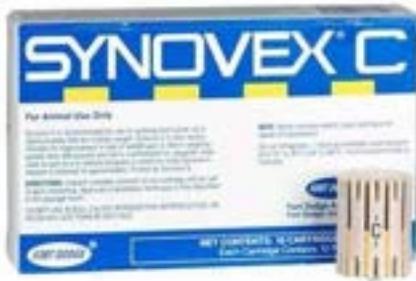
Funded by the Beef Checkoff



Tipos de Implantes Hormonales



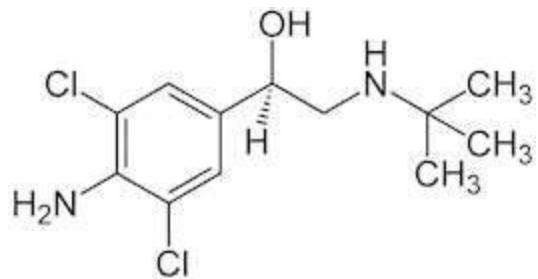
- Andrógenos
- Estrógenos
- Progestógenos
- Combinación andrógenos + estrógenos



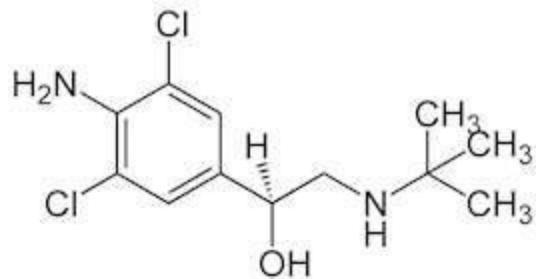


Beta Adrenérgicos ó Beta Agonistas

- Potentes aceleradores del crecimiento muscular



Ractopamina (aprobada por la OIE)



Zilpaterol



Funded by the Beef Checkoff

Clenbuterol



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



Producción Diaria Endógena de Hormonas (Nanogramos)



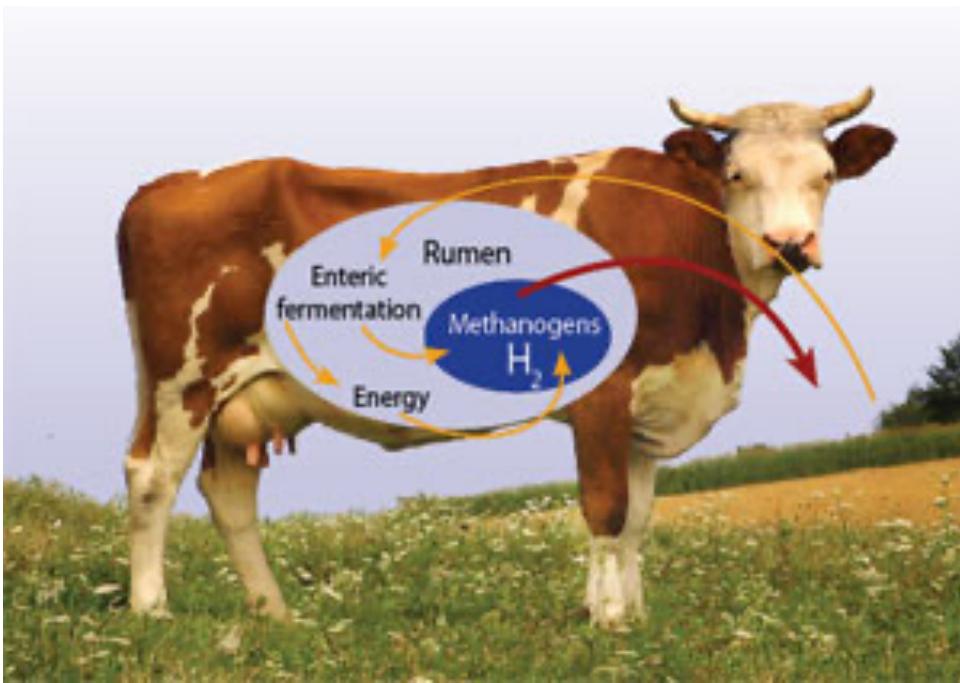
	Estrógeno	Testosterona	Progesterona
Mujeres	480,000	240,000	10,100,000
Hombres	136,000	6,400,000	410,000
Bistec no implantado 3oz	1.3	0.3	0.3
Bistec implantado 3 oz	1.9	0.9	0.5
Píldora anticonceptiva	35,000	-	-
Helado 3 oz	520	-	-
Col 3 oz	2,016	-	-
Germen de trigo 3 oz	3,400	-	-
Aceite de soya 3 oz	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%	
■ Bifazibactericida Estimulante SENAM-REF. 8.210	
Producido por: MONGE S.A. - Avda. Presidente Juan Domingo Perón 1.625, Hotel Rio Negro 2000, Santa Fe 3010 (Argentina)	
Importado por: MONGE S.A. - Avda. Presidente Juan Domingo Perón 1.625, Hotel Rio Negro 2000, Santa Fe 3010 (Argentina)	
INDUSTRIAS MONGE S.A. - Avda. Presidente Juan Domingo Perón 1.625, Hotel Rio Negro 2000, Santa Fe 3010 (Argentina)	
USO EXCLUSIVO EN MEDICINA VETERINARIA - VENTA BAJO RECETA	
DESCRIPCIÓN E INDICACIONES DE USO	
El producto se utiliza en bovinos que hacen alargando la lactación de los animales, ya que éstos modifican la composición de la producción lechera (humedad) y por ende los procesos bioquímicos que se desarrollan en el mismo. La ingesta excesiva de monensina en la dieta del ganado permite:	
- Reducir la conversión alimentaria y por ende la tasa de ganancia de peso en embriones, ya sea en ergorínea o control en vacas.	
- Mejorar la constipación corporal y un aumento en la eficiencia en la producción de leche en vacas en ordeño.	
- Invertir el tiempo entre expulsión y la actividad ruminal.	
FÓRMULA	
Sulfamonométiltriazina activa	202 g
Crema líquida L.P.	1007 g
HORARIO Y DOSIS	
Se administrará por vía oral, bien proporcional a los alimentos y niveles de actividad.	
Para asegurar una ingesta uniforme se recomienda efectuar una mezcla del producto con parte del alimento que se está preparando y luego incorporar dicha mezcla al resto del fondo a pastorear. En todos los casos se debe incorporar a no menos de 500 g de cualquier alimento molado como por ejemplo yuca o plátano.	
El alimento moldeado debe consumirse totalmente en un día.	
La dosis diaria a implementar en reses o capauchas de reposición es la siguiente:	
- Bovinos de ordeño 1000 a 2000 kg p.e.	
2 a 3 g de Fazibactericida 20% / animal/día	
- Bovinos de ordeño 2000 a 3000 kg p.e.	
2 a 3 g de Fazibactericida 20% / animal/día	
- Bovinos de más de 3000 kg p.e.	
2 a 3 g Fazibactericida 20% / animal/día	
En vacas lecheras en producción la dosis es de 2 a 3 g de Fazibactericida 20% / animal/día.	
ESTRUCTURAS DE USO	
A los niveles recomendados no produce resistencias de uso.	
PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS	
Deberán aplicar solo en las categorías de bovinos no vedados. No usar en pre-normales.	
Los equinos (incluidos en general) son muy susceptibles a la intoxicación con monensina. Por lo tanto evitar todo acceso de los mismos al producto o su alimento involucrado.	
MANTENER FUERA DEL ALANCE DE LOS NIÑOS	
Centro Nacional de Inspección 0800 555 0000	
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN	
Mantener el envase bien cerrado, en lugar seco, fresco (entre 5 y 30°C) y al abrigo de la luz solar.	
• Dosis	
• Unidad	
• Unidad	
CANT. NETO	
5 kg	
20 kg	
10 kg	
25 kg	
55 kg	



Funded by the Beef Checkoff

Antibióticos

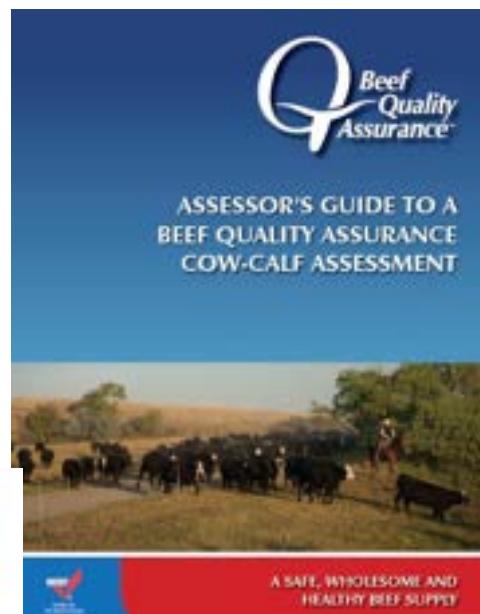
- Preservar la salud animal. Dosis terapéuticas y sub-terapéuticas. Control veterinario





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





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





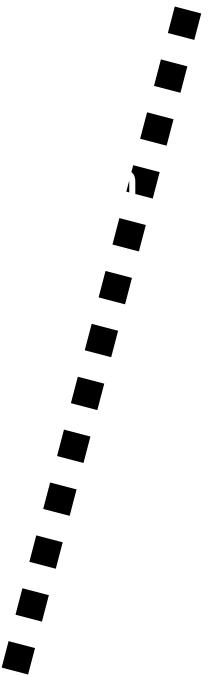
Funded by the Beef Checkoff

CANAL DE RES



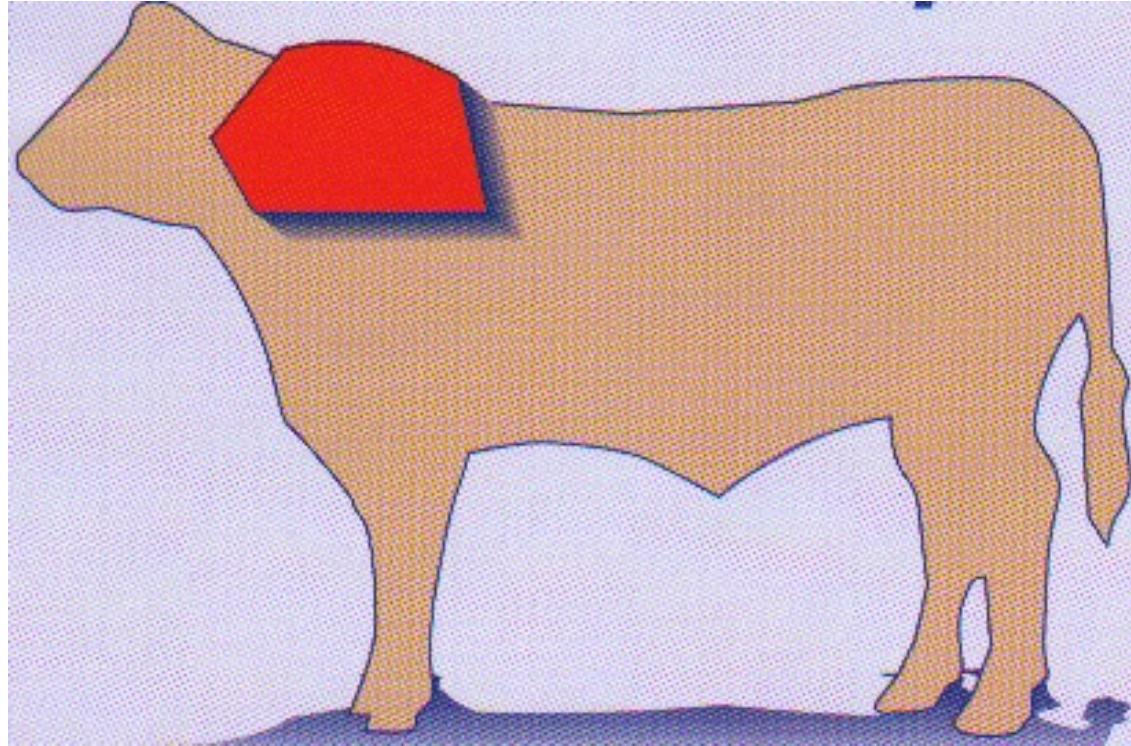


Cuartos Delantero y Trasero



Funded by the Beef Checkoff

GRUPO DE LA PALETA O CHUCK



Funded by the Beef Checkoff

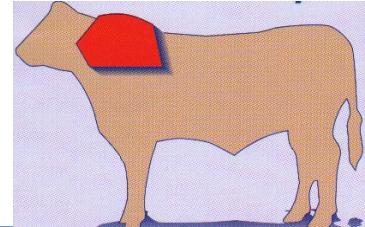
Paleta en corte cuadrado Chuck, Square-Cut



- 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

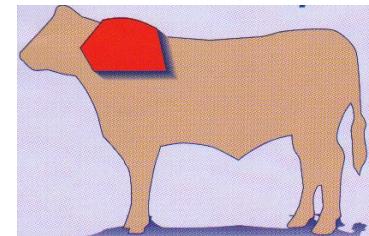
- Planchuela o
Shoulder clod



- Rollo de Diezmillo o
Chuck roll



Funded by the Beef Checkoff





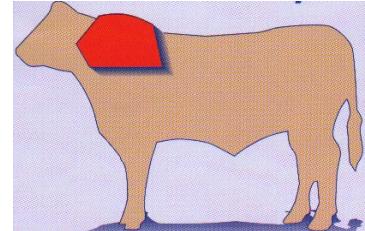
Cortes de la Paleta

- Diezmillo.

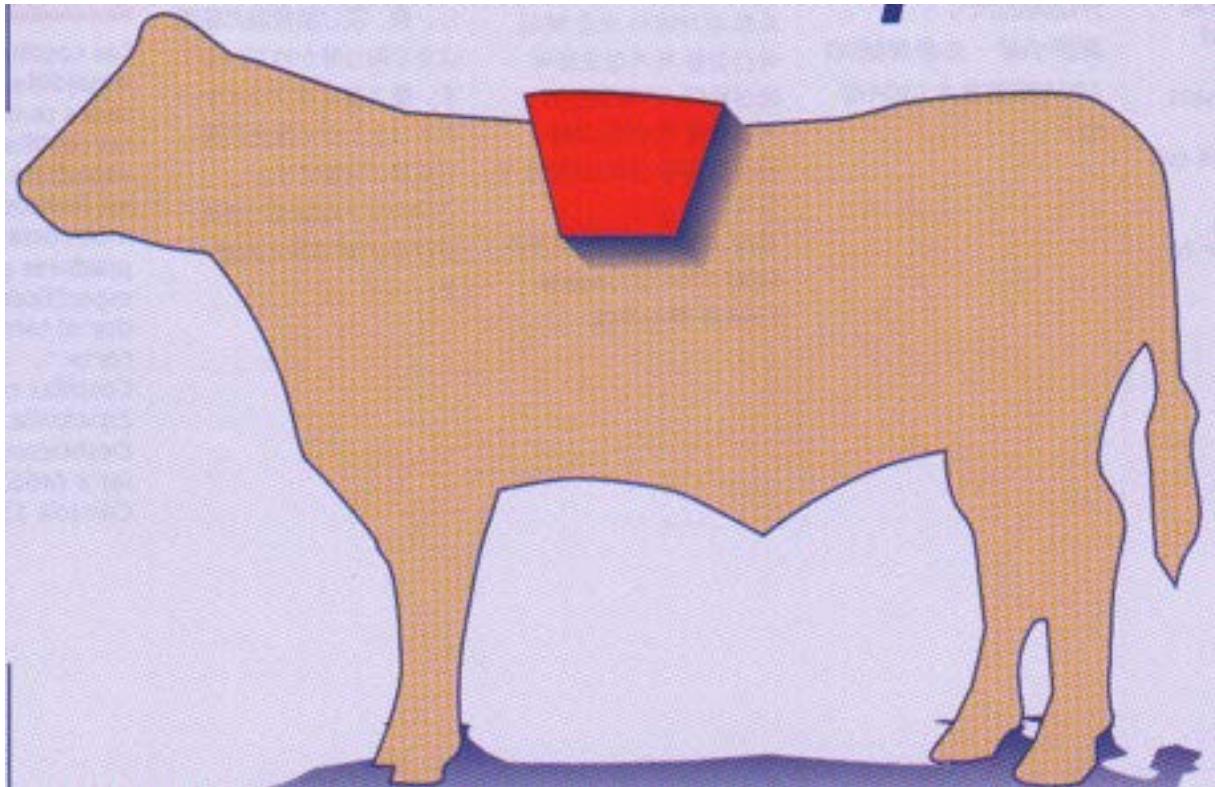
Costillas cortas de
espaldilla o **Chuck short
ribs**



Funded by the Beef Checkoff



GRUPO DEL CHULETON O RIB

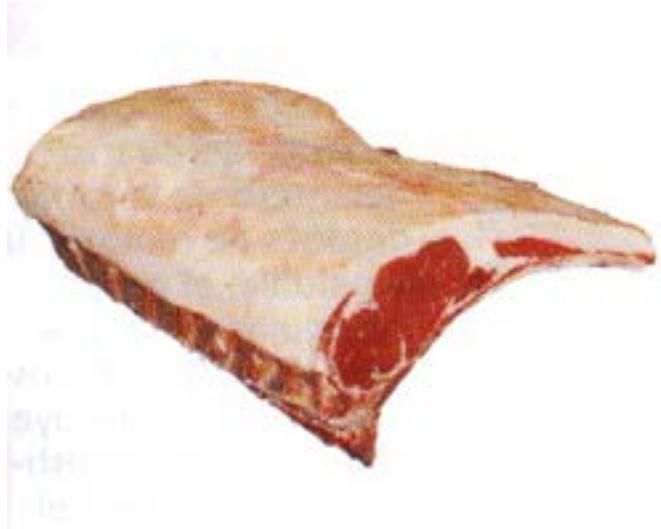


Funded by the Beef Checkoff

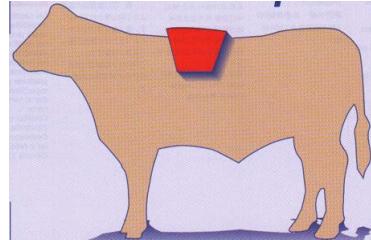


Chuleton-Rib

- 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.



Funded by the Beef Checkoff

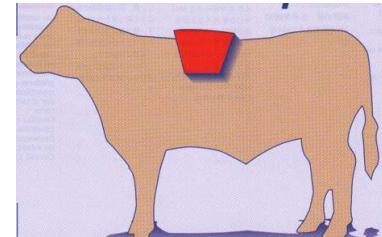




Cortes del Chuleton

- Carne de paleta o
Blade meat.

Ribeye o Chuletón.



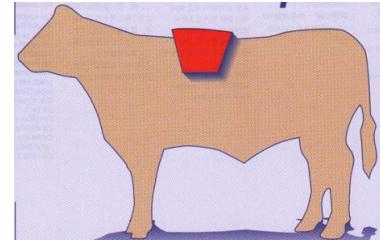


Cortes del Costillar (las Agujas)

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

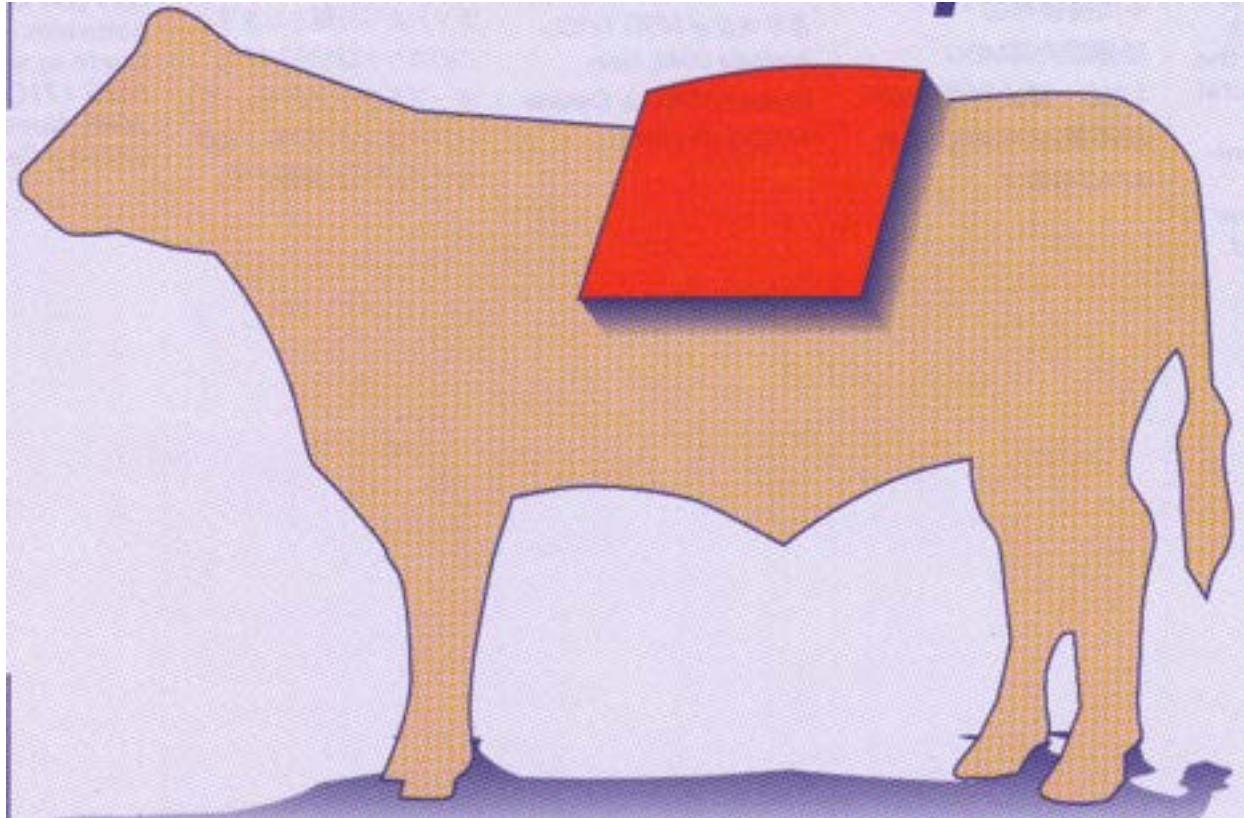


Funded by the Beef Checkoff





GRUPO DEL LOMO O LOIN

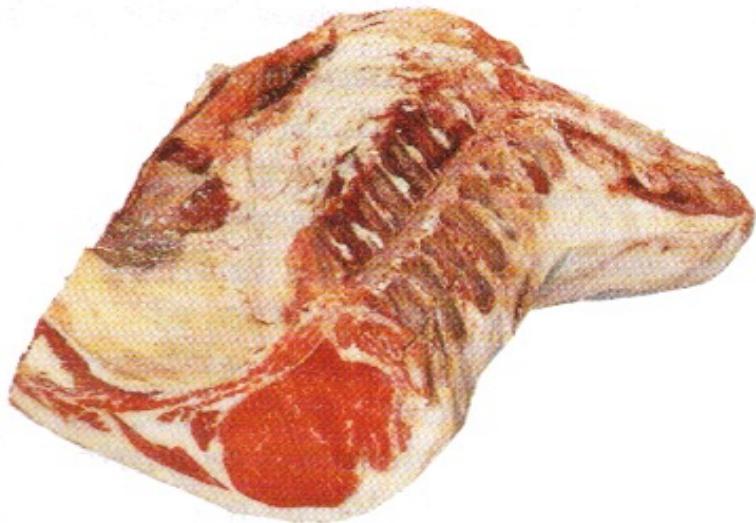


Funded by the Beef Checkoff

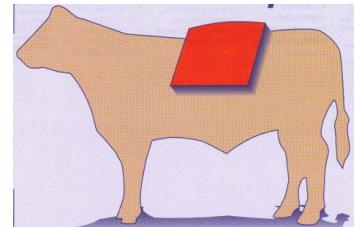


Lomo o Loin

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



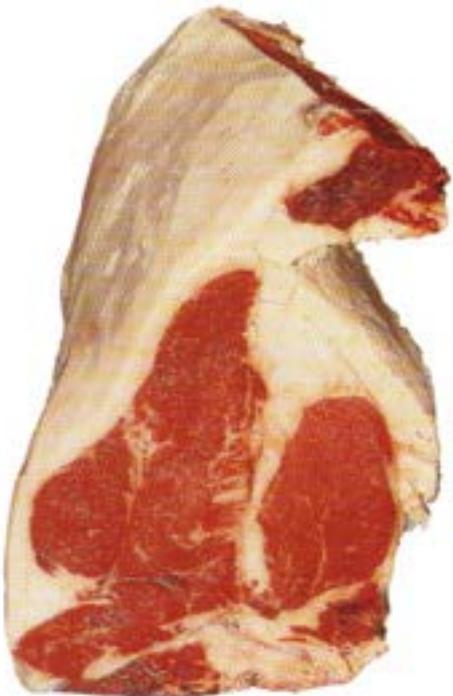
Funded by the Beef Checkoff





Cortes del Lomo

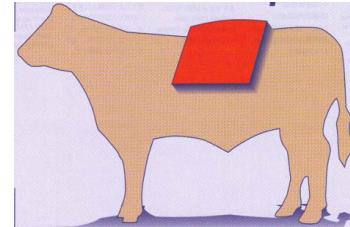
- Lomo corto o
Short loin.



- Filete, solomillo o
full tenderloin.



Funded by the Beef Checkoff





Cortes del Lomo

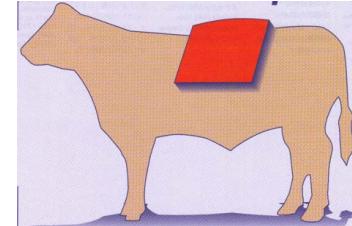
- Lomo -Strip loin.



Aguayón o
Top sirloin
butt.



Funded by the Beef Checkoff



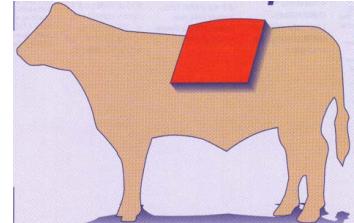


Cortes del Lomo

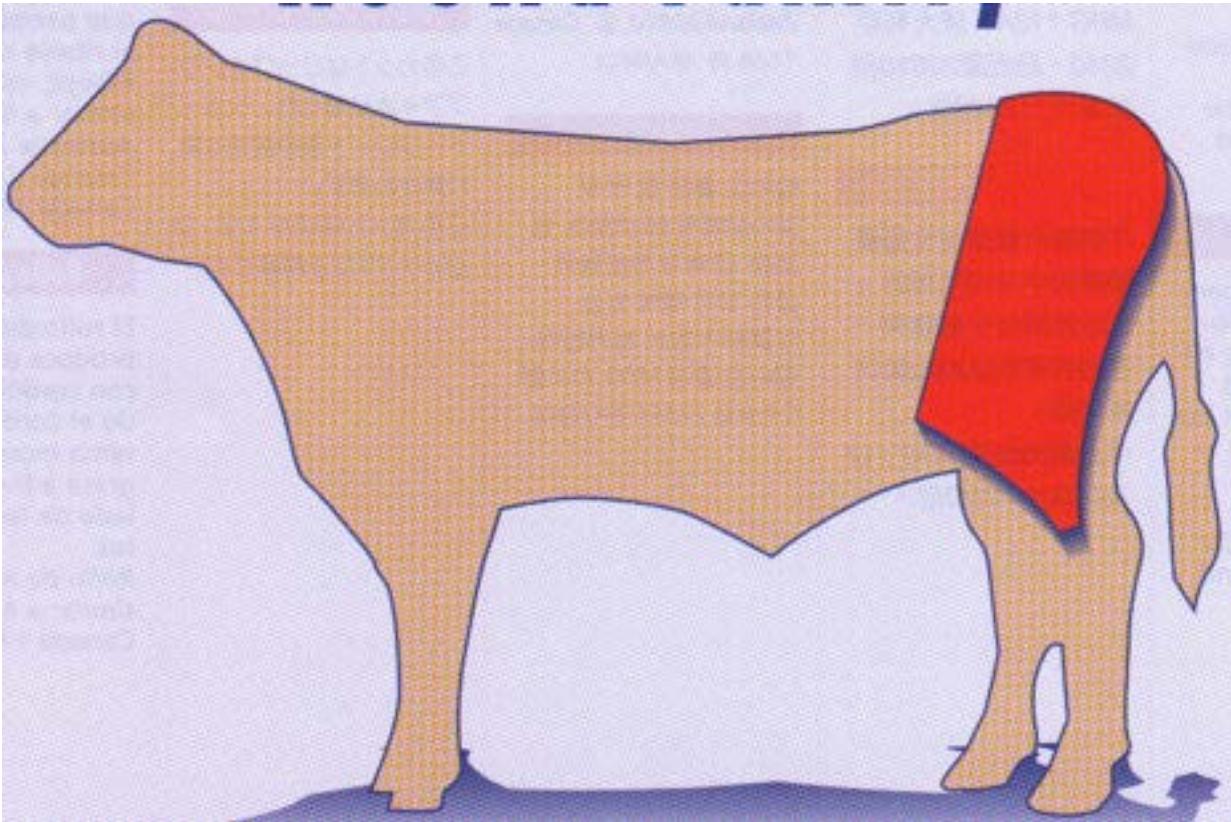
- Parte inferior de la cabeza de aguayón o **Bottom sirloin**.



Funded by the Beef Checkoff



GRUPO DE LA PIERNA O ROUND



Funded by the Beef Checkoff

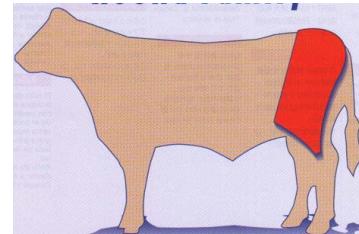


Pierna (Piña) o Round

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



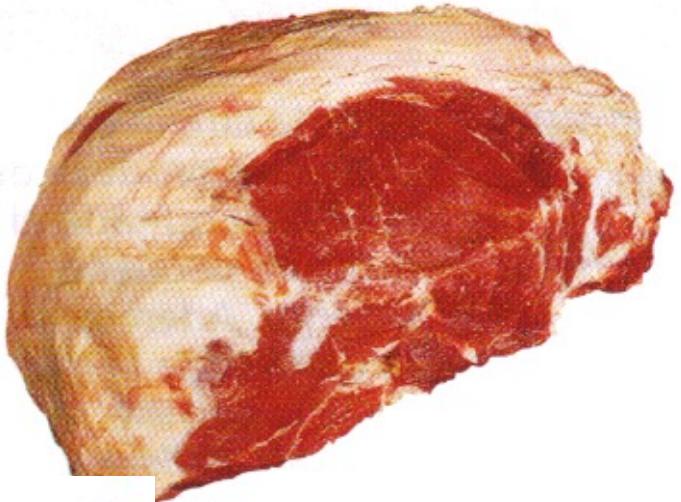
Funded by the Beef Checkoff





Cortes de la Pierna

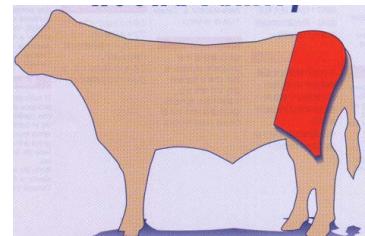
- Pulpa negra (Cara)
o Top (Inside)
round.



Pulpa bola o
Knuckle.



Funded by the Beef Checkoff



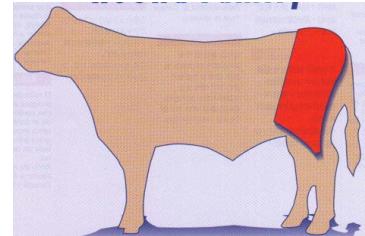


Cortes de la Pierna

- 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:

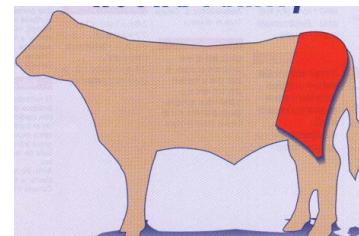
- Cuete o **Eye of round**.



- Carne de talón, copete o **Heel of round**.



- Contracara, **Outside round** o flat.



Funded by the Beef Checkoff

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**.



- Agujas cortas o **Short plate**.



Funded by the Beef Checkoff

Especialidades

- Arrachera (m. diafragma),
Outside skirt.



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



Funded by the Beef Checkoff

Especialidades

- Chamberete.

Pata trasera (**hindshank**)

Pata delantera (**foreshank**)



Funded by the Beef Checkoff

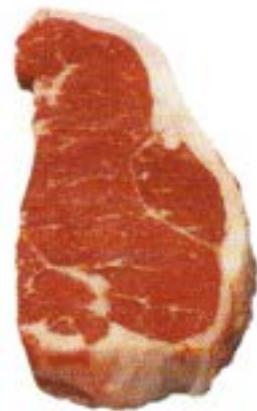
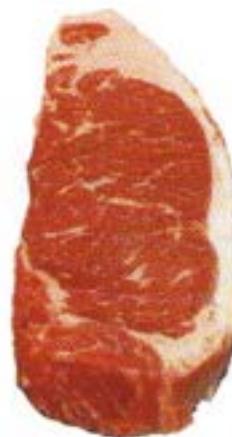
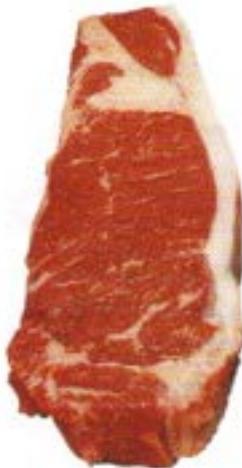
PORCIONES CONTROLADAS



- Ribeye Porcionado



- Strip Loin(New York)

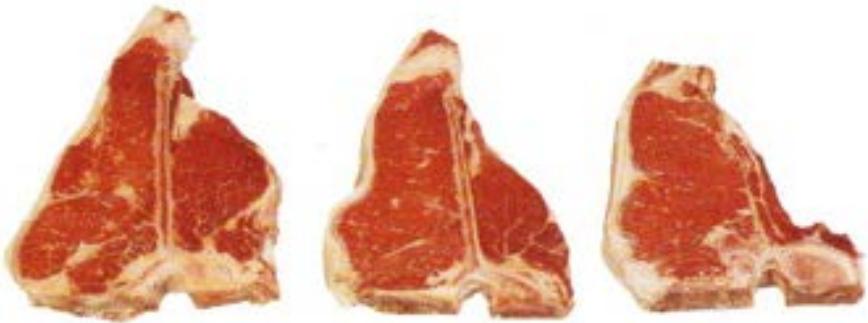


Funded by the Beef Checkoff

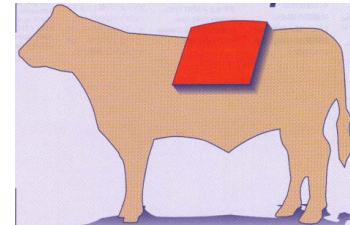


PORCIONES CONTROLADAS

- T - Bone



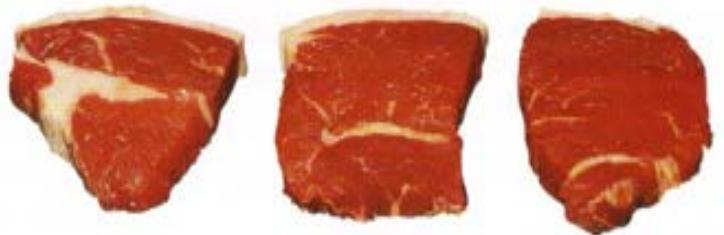
Porterhouse Porcionado



PORCIONES CONTROLADAS



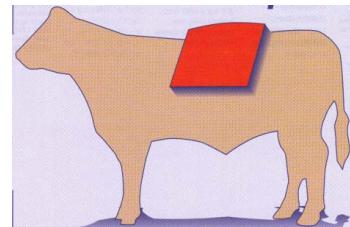
- Top Sirloin



Filete Completo



Funded by the Beef Checkoff

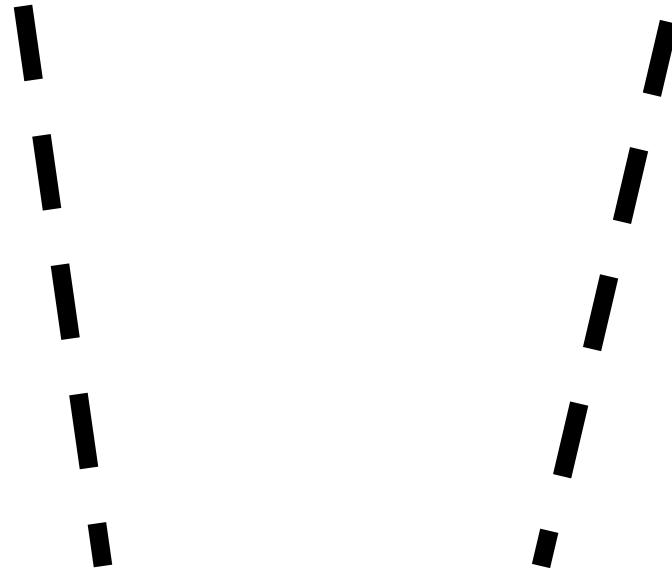




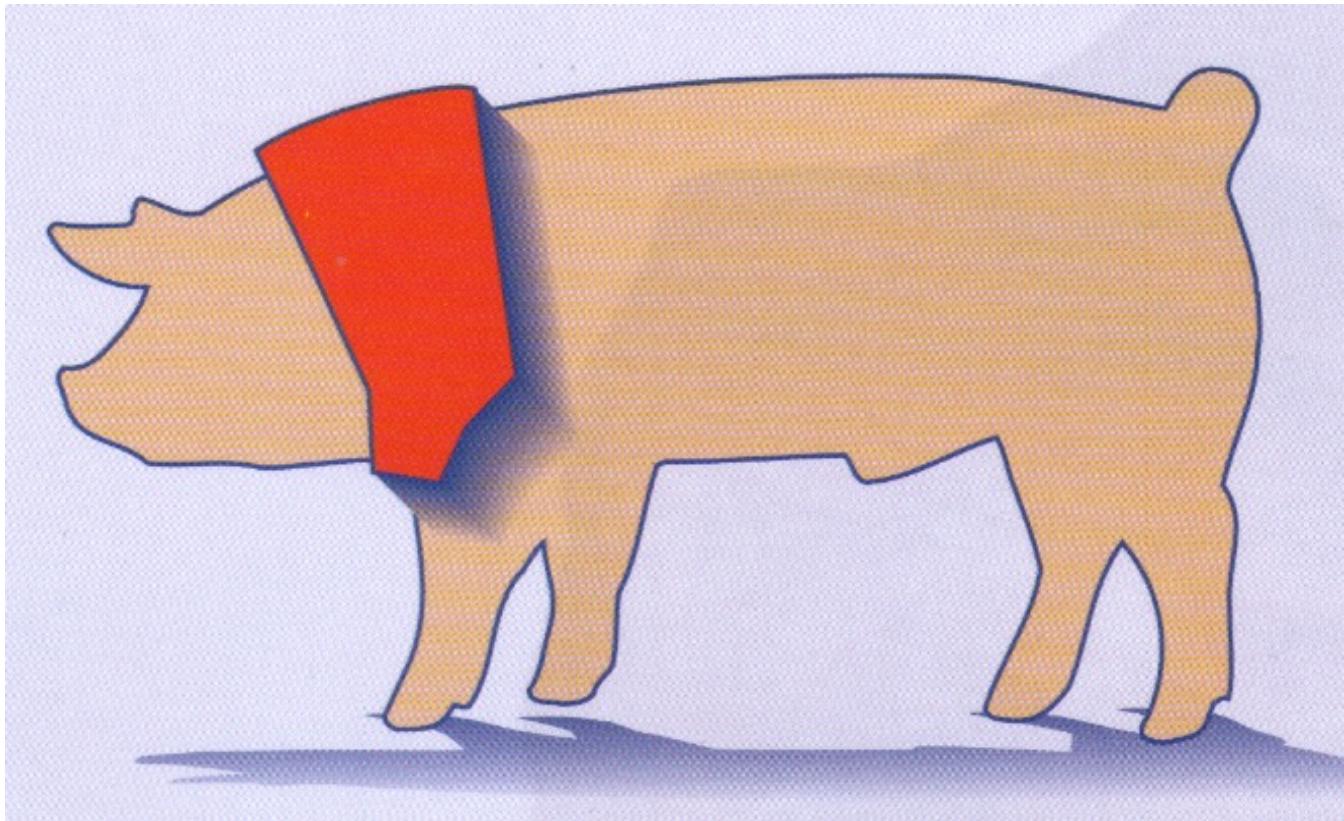
CANAL DE CERDO



Tercios: Delantero, Medio y Trasero



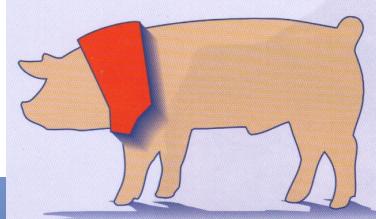
ESPALDILLA COMPLETA O SHOULDER



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.

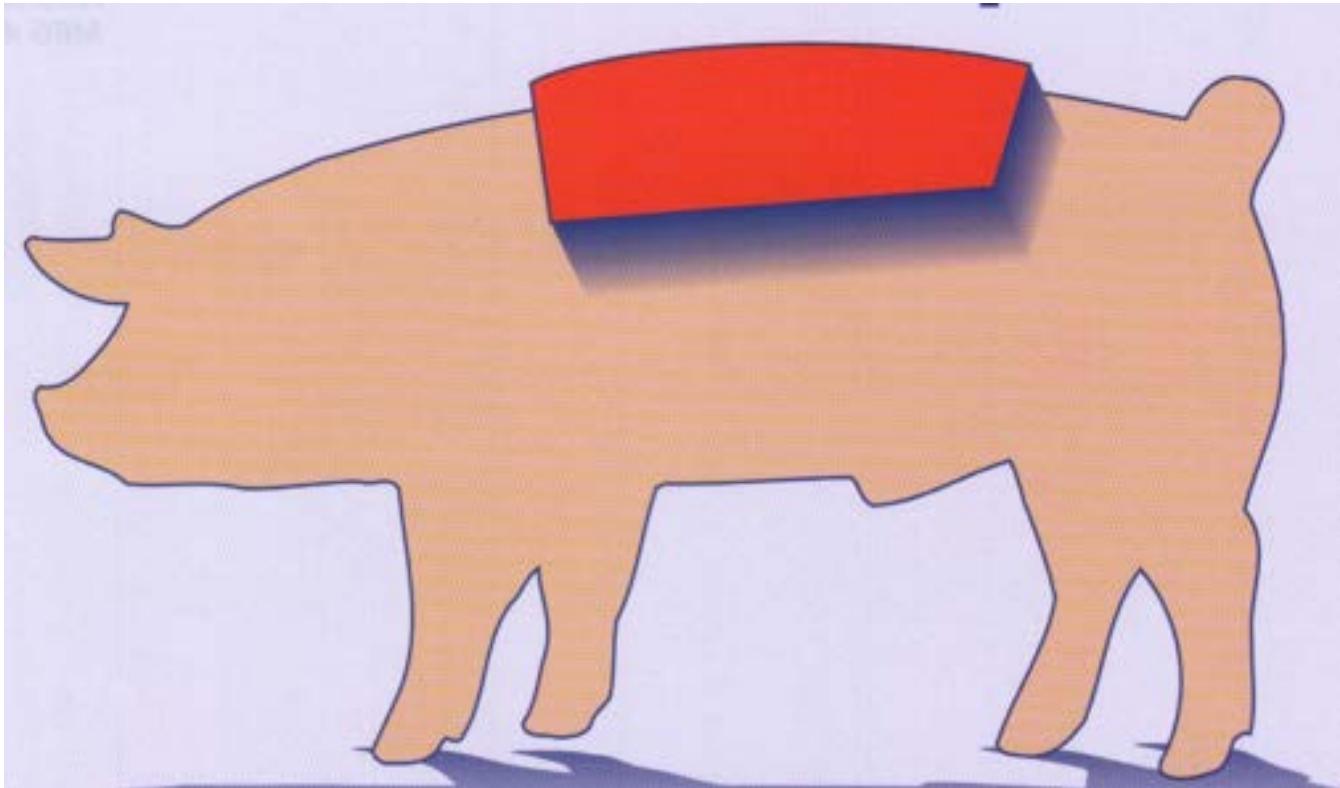


Cabeza de Lomo o
Boston Butt



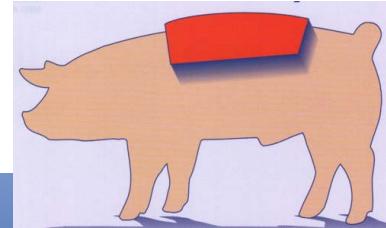


LOMO O LOIN



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**.

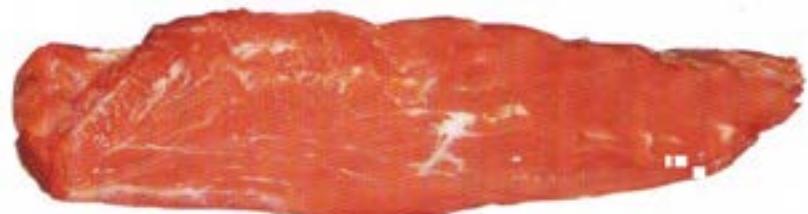


Extremo de la cabeza de lomo-espaldilla o **Shoulder end**.

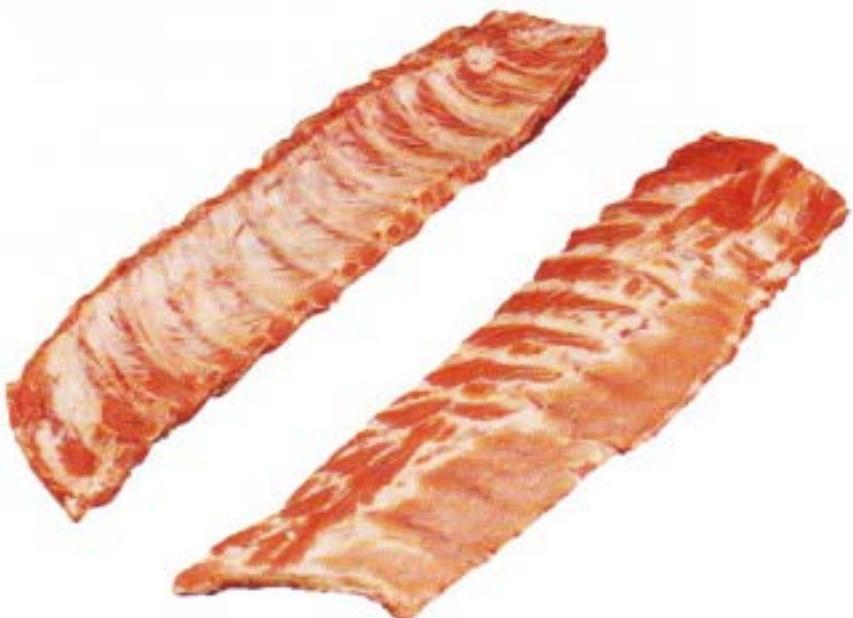


Cortes del Lomo

- Filete, solomillo o Tenderloin.

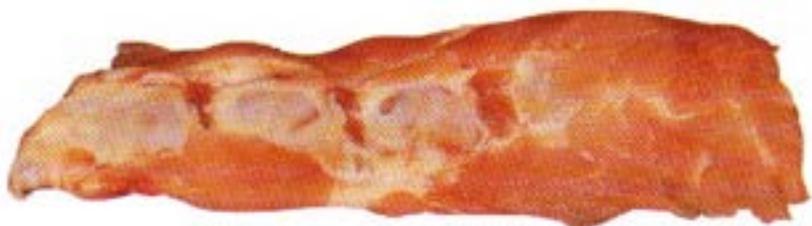


Costillas del lomo o
Back ribs



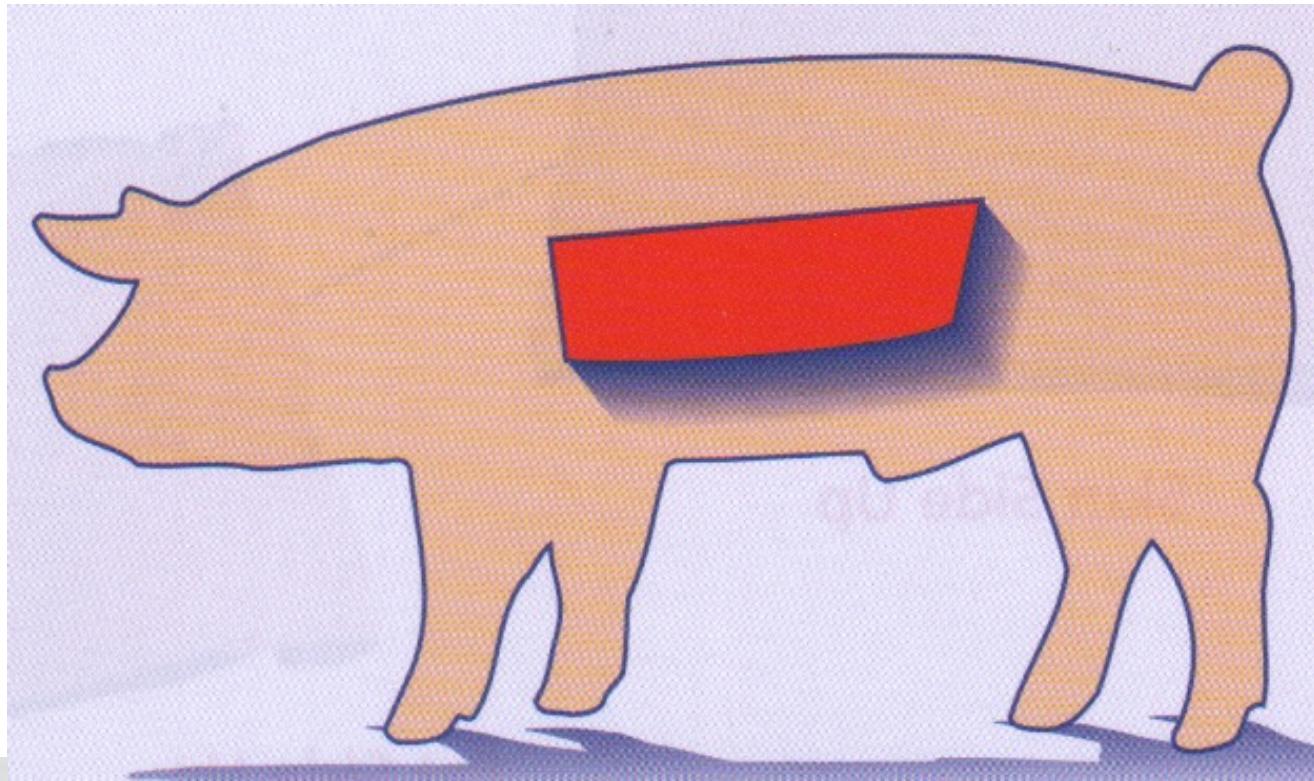
Cortes del Lomo

- 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.



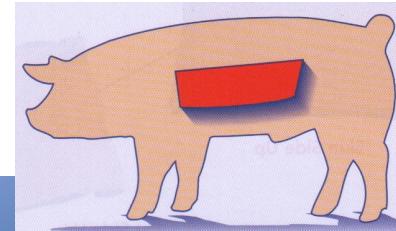
Huesos del pecho o
Brisket bones





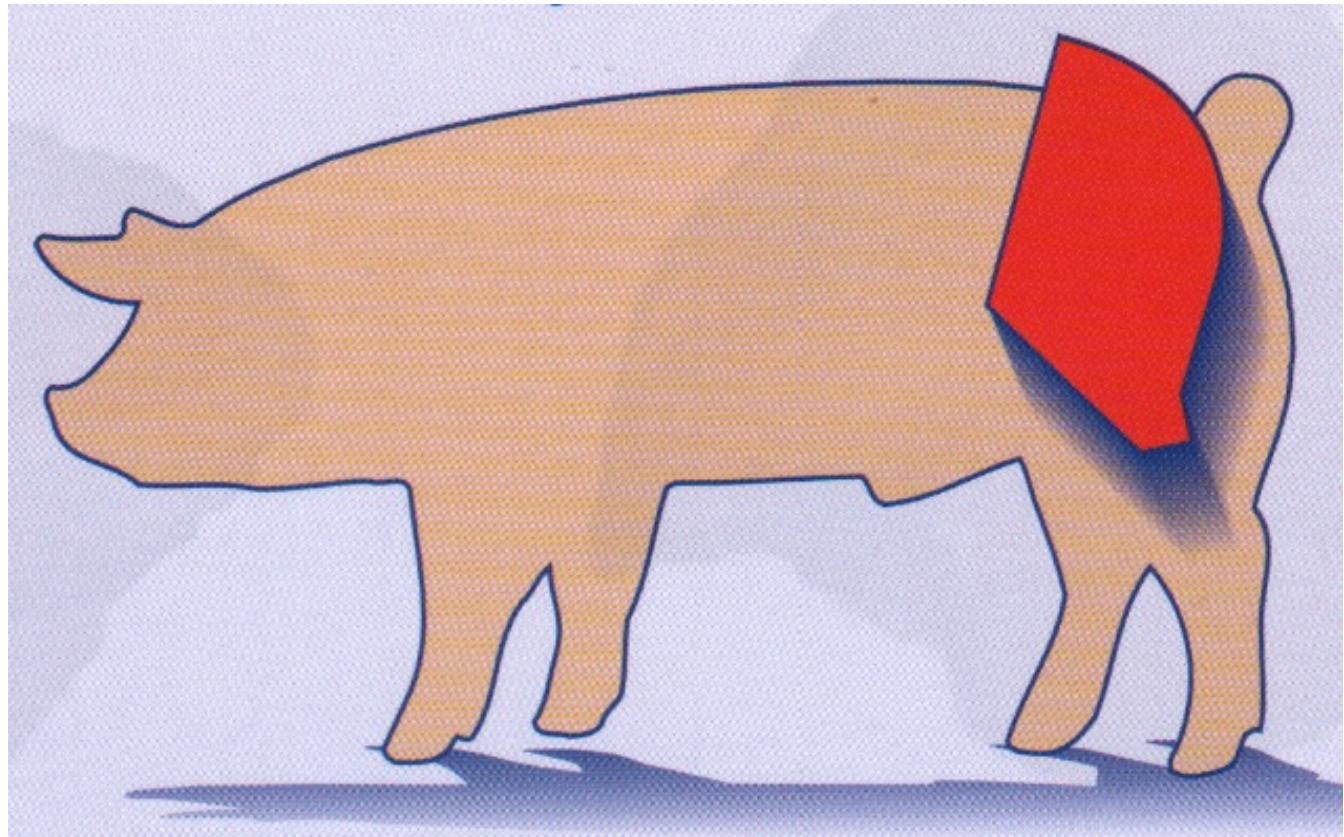
Cortes del Tocino Fresco

- Costillar o **Spareribs**.



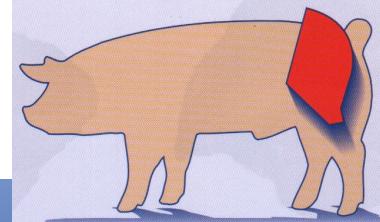
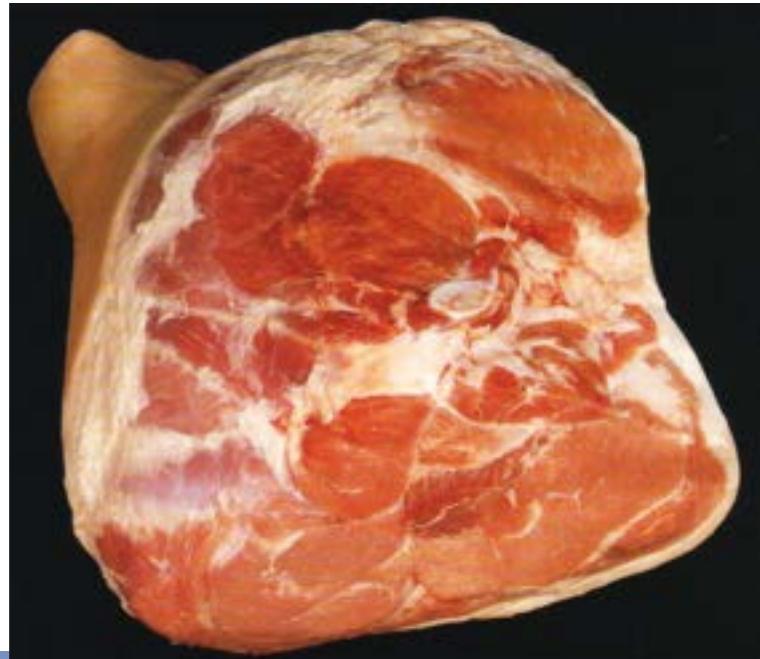


LA PIERNA - LEG



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.**

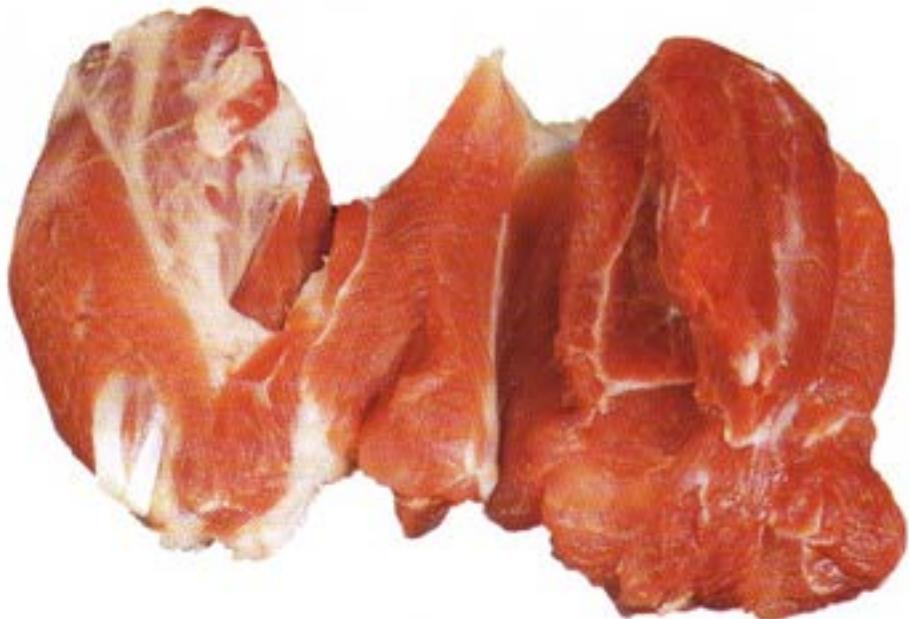


Cortes de la Pierna

- Bola o **Knuckle**.



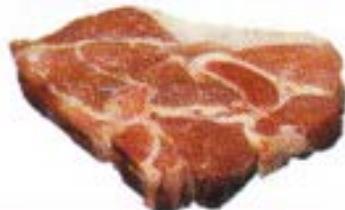
- Chamorro (**hindshank**).



PORCIONES CONTROLADAS



- Chuletas de Lomo o
Loin Chops



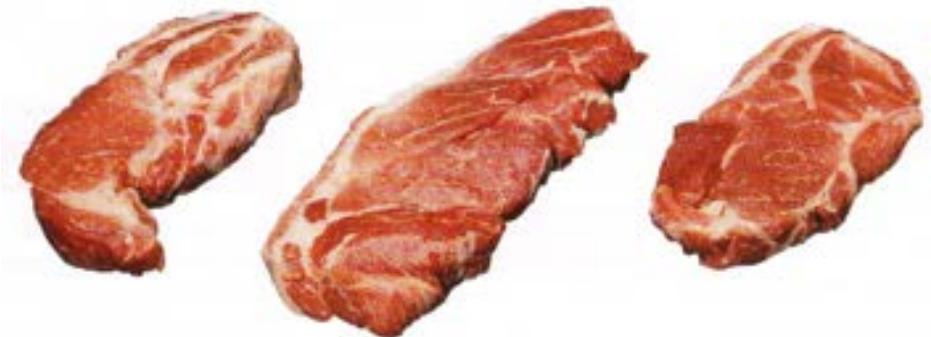
- Chuletas de Espaldilla o
Shoulder Loin Chops



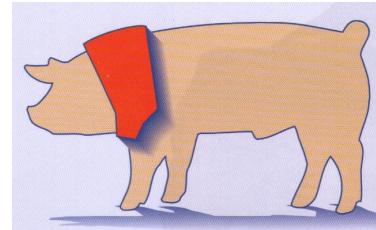
PORCIONES CONTROLADAS



- Filetes de Espaldilla o **Shoulder Steaks**



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





¿Preguntas?

avaldez@usmef.org

