



# 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+)

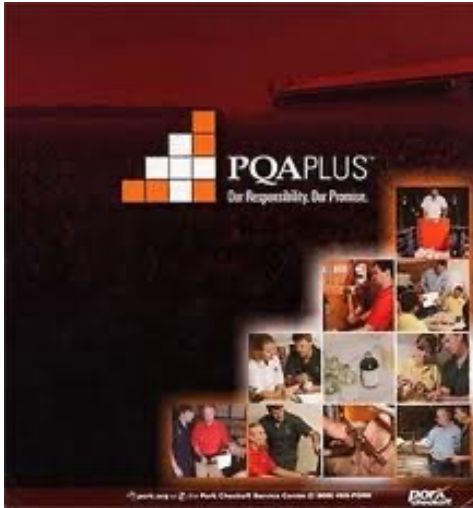


# Buenas Prácticas Pecuarias



## 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)



# 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



# Razas Origen Británico (*Bos taurus*)



Angus negro



Angus rojo



Hereford



Shorthorn





# 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



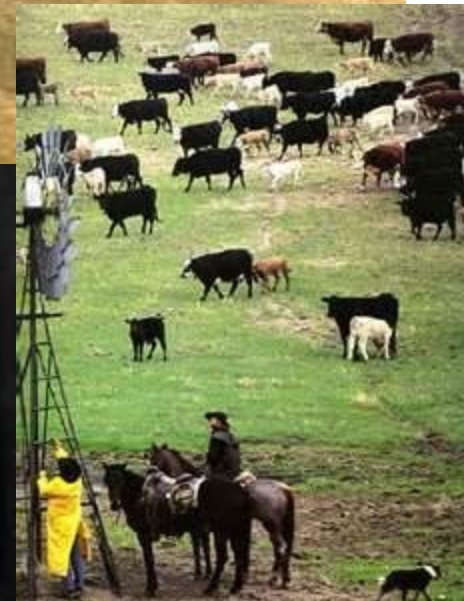
# Buena Parte de la Vida del Ganado de EEUU se la pasa Pastoreando



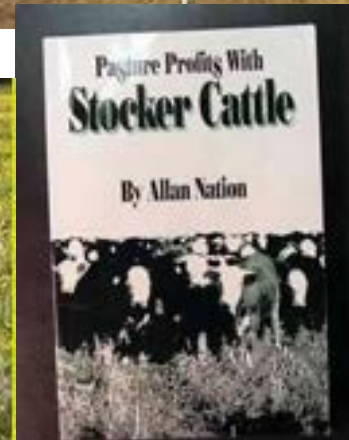
- Durante la cría



Y durante su desarrollo



Operación  
Vaca -Becerro





# Engorda a corral (feedlot)



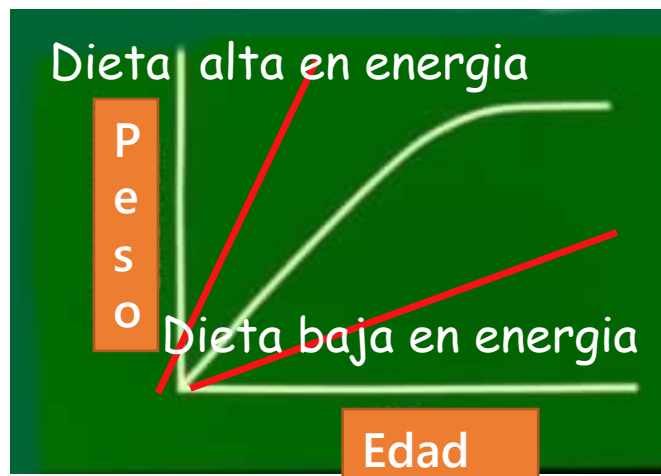
Funded by the Beef Checkoff



# 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



# Promotores de Crecimiento en Ganado



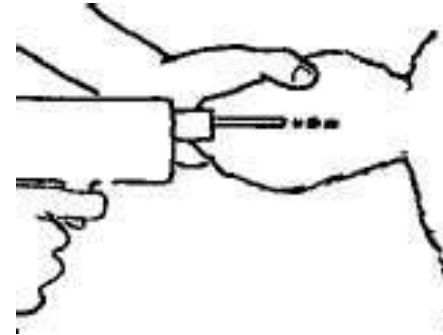
- Conocidos con el nombre de “anabolizantes” o “anabólicos”
- Aceleran el crecimiento y engorda
- Favorecen el crecimiento muscular a expensas del tejido graso
- Mejoran la relación carne: grasa
- Mejoran el rendimiento en cortes de carne magra (con poca grasa)
- Varios tipos: Hormonas, Beta agonistas



# Implantes Hormonales



- 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

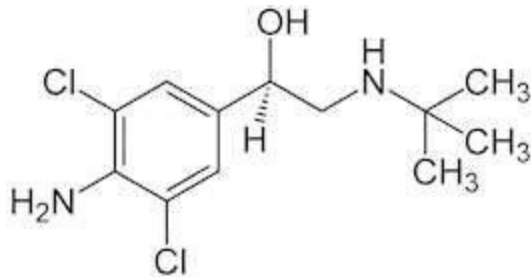




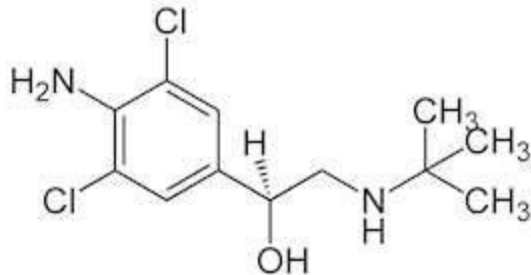
# Beta Adrenérgicos ó Beta Agonistas



- Potentes aceleradores del crecimiento muscular



Ractopamina (aprobada por la OIE)



Zilpaterol



# Clenbuterol



0,001 mg/ml  
cupon 100 ml



5Box

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



# Producción Diaria Endógena de Hormonas (Nanogramos)



Funded by the Beef Checkoff

	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%

**Indicaciones:** Efectuado en la alimentación de los animales.

**Descripción e indicaciones de uso:**  
El producto se utiliza en la alimentación de los animales que tienen alterada la capacidad de rumiar, ya que actúa modificando la composición de la población microbiana ruminal y por ende las enzimas. Beneficia a los animales que se desnutren en el establo. La incorporación de monensina en la dieta del ganado permite:  
- Mejorar la alimentación y por ende la tasa de ganancia de peso en los animales.  
- Mejorar la condición corporal y el aumento en la eficiencia en la producción de leche en vacas en ordeño.  
- Prevenir el síndrome de acidosis ruminal.

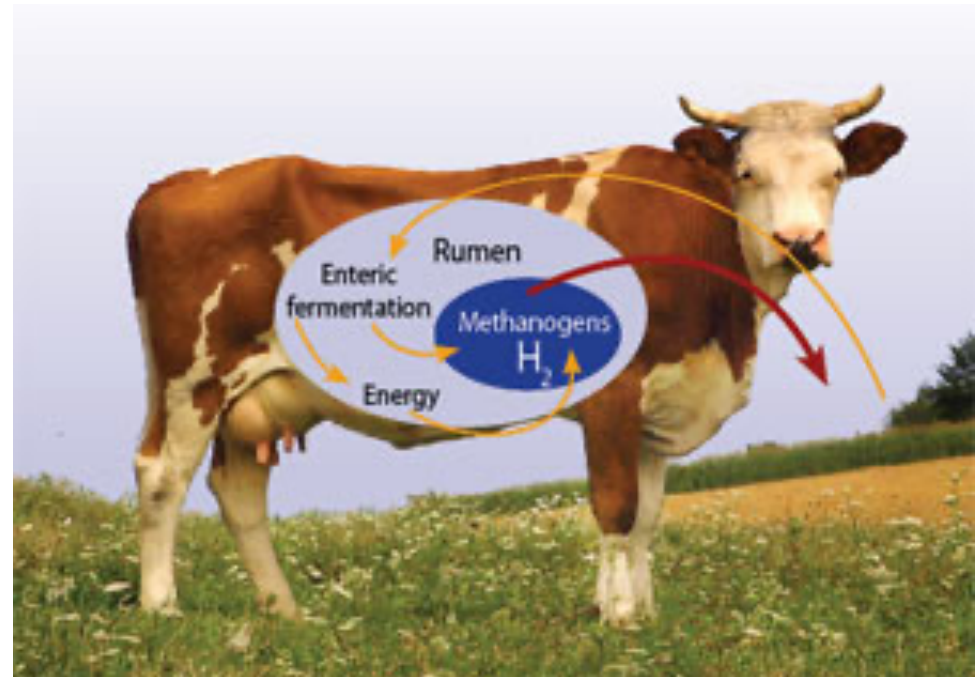
**Forma:**  
Monensina (sal de sodio) 100 g  
Excipientes (s.s.) 100 g

**Forma de uso y dosificación:**  
Se administra por vía oral, incorporada a los alimentos y pases de los animales.  
Para asegurar una mezcla uniforme se recomienda efectuar una premezcla del producto con parte del alimento que se está preparando y luego incorporar dicho material a la dieta completa. 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 molido seco debe consumirse totalmente en el día. La dieta diaria se implementa en molida o desmenuada de manera que se asegure la siguiente:  
- Bovinos de entre 100 a 200 kg p.v.: 1 a 2 g de Fayal Monensina 10% / animal / día.  
- Bovinos de entre 200 a 300 kg p.v.: 2 a 3 g de Fayal Monensina 10% / animal / día.  
- Bovinos de más de 300 kg p.v.: 3 g de Fayal Monensina 10% / animal / día.  
En vacas lecheras en producción la dosis es de 2 a 3 g de Fayal Monensina 10% / animal / día.

**Precauciones y advertencias:**  
Debe usarse sólo en las categorías de animales ya indicadas. No usar en premezclas.  
Los equinos (caballos en general) son muy susceptibles a la intoxicación con monensina. Por lo tanto, evitar todo acceso de los mismos al producto o al alimento medicado.

**Condiciones de transporte y conservación:**  
Mantener el animal bien cubierto, en lugar seco, fresco (entre 5 y 30°C) y al abrigo de la luz solar.

**Condiciones de transporte y conservación:**  
Mantener el animal bien cubierto, en lugar seco, fresco (entre 5 y 30°C) y al abrigo de la luz solar.



Funded by the Beef Checkoff



# Antibióticos



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



Funded by the Beef Checkoff

# 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





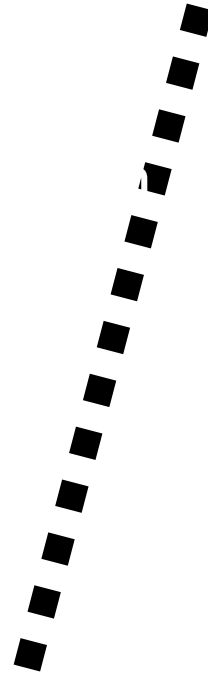


Funded by the Beef Checkoff

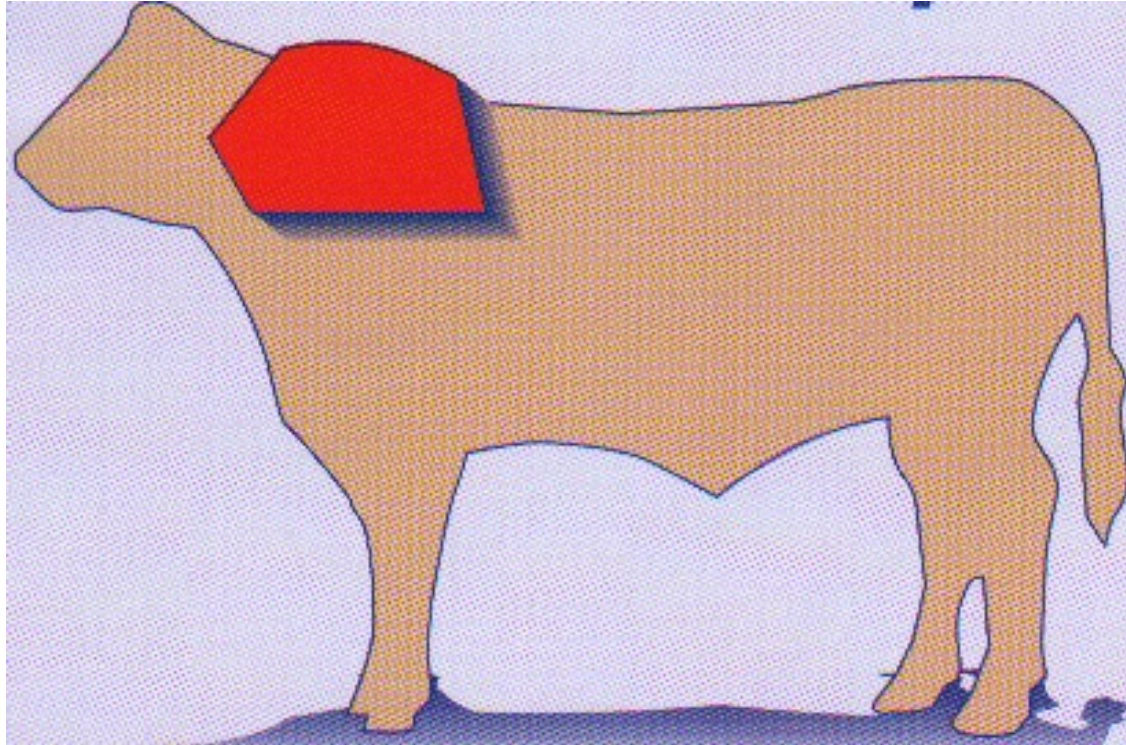
# CANAL DE RES



# Cuartos Delantero y Trasero



# GRUPO DE LA PALETA O CHUCK



Funded by the Beef Checkoff



# Paleta en corte cuadrado

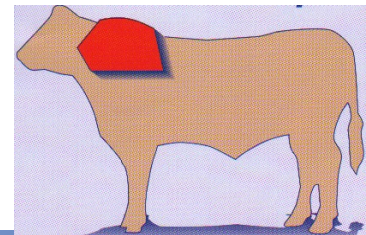
## Chuck, Square-Cut



- 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

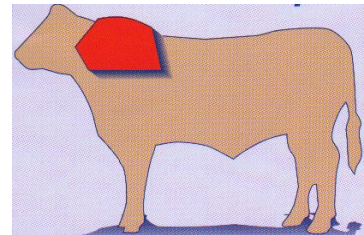
• Planchuela o  
**Shoulder clod**



Rollo de Diezmillo o  
**Chuck roll**



Funded by the Beef Checkoff



# Cortes de la Paleta

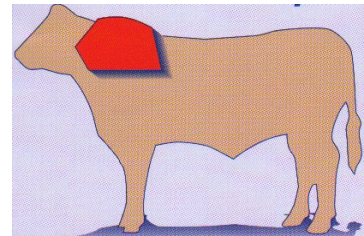
- Diezmillo.



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

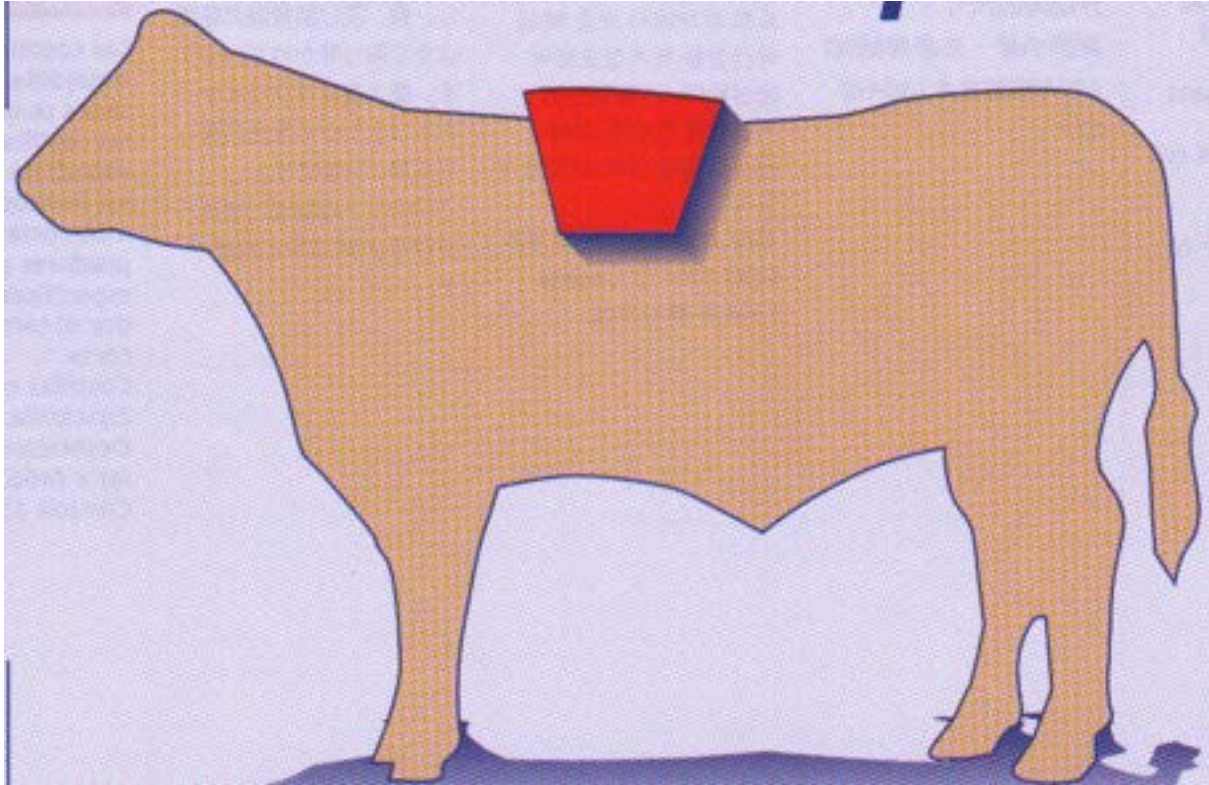


Funded by the Beef Checkoff





# GRUPO DEL CHULETON O RIB



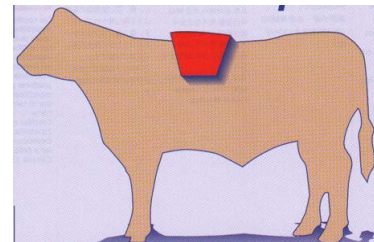
Funded by the Beef Checkoff

# 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

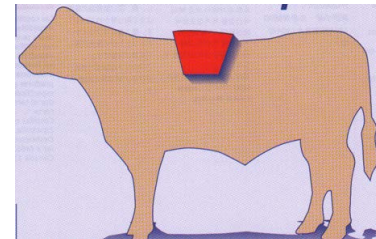


# Cortes del Chuleton

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



**Ribeye** o Chuletón.



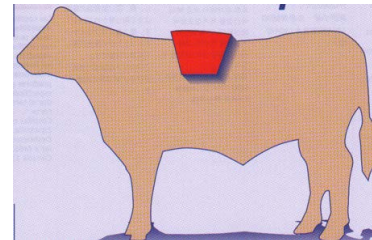


# Cortes del Costillar (las Agujas)

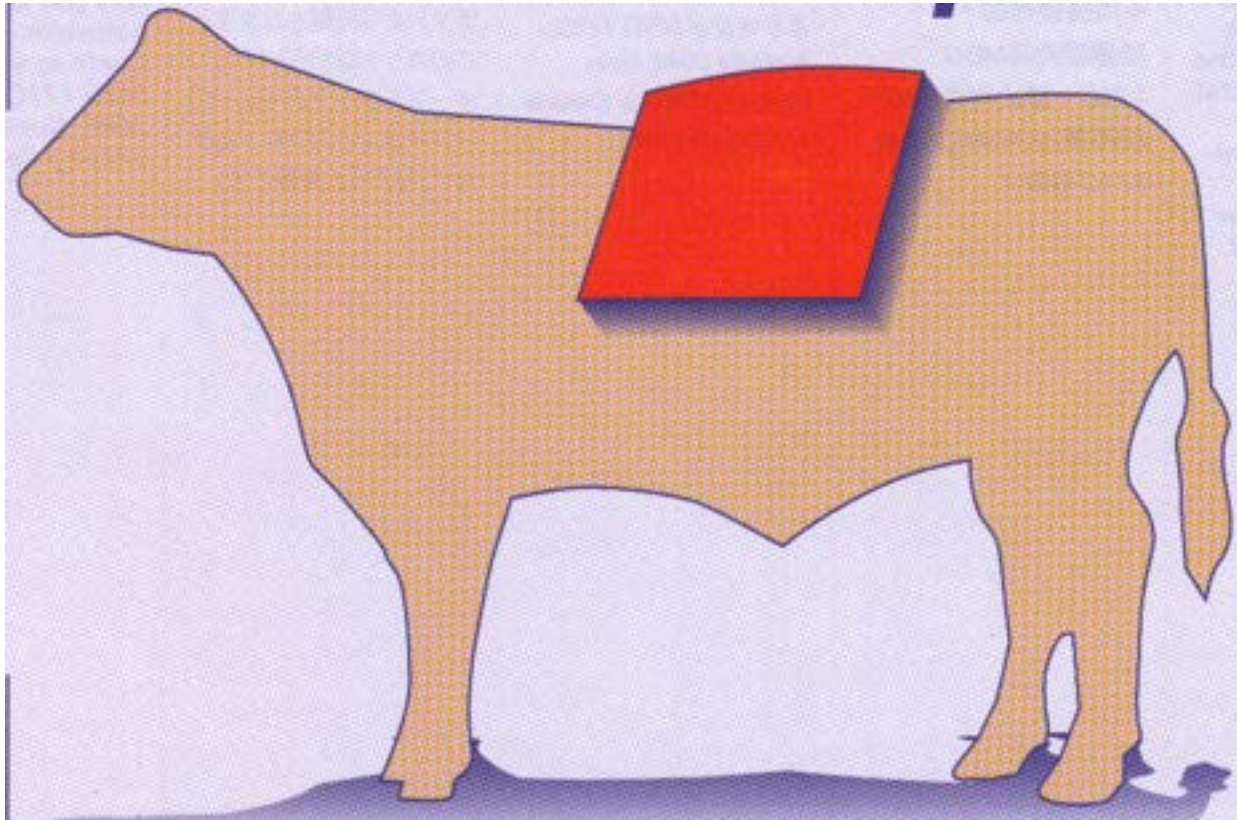
- Costillas cortas (cargadas) o **Short ribs.**



Funded by the Beef Checkoff



# GRUPO DEL LOMO O LOIN

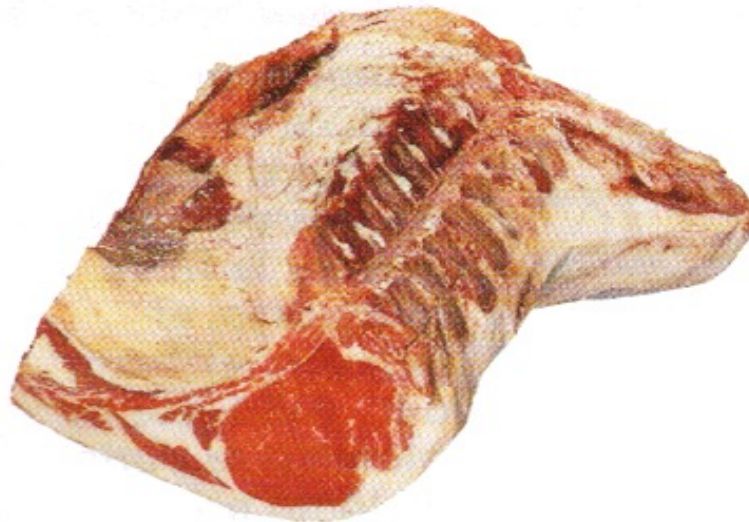


Funded by the Beef Checkoff

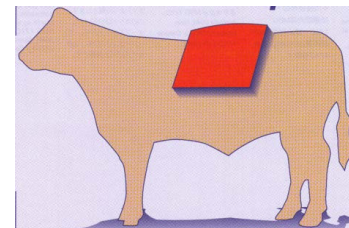
# Lomo o Loin



- 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

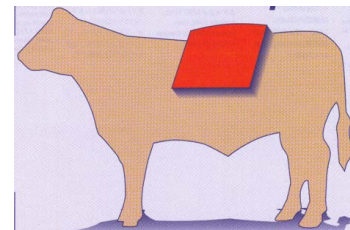
- Lomo corto o **Short loin.**



Filete, solomillo o **full tenderloin.**



Funded by the Beef Checkoff



# Cortes del Lomo

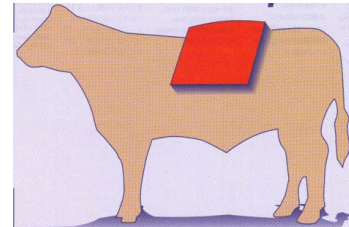
- Lomo - **Strip loin.**



- Aguayón o **Top sirloin butt.**



Funded by the Beef Checkoff

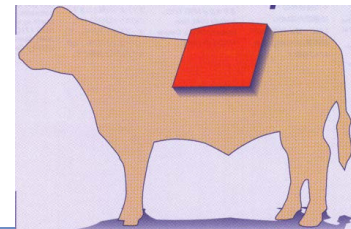


# Cortes del Lomo

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

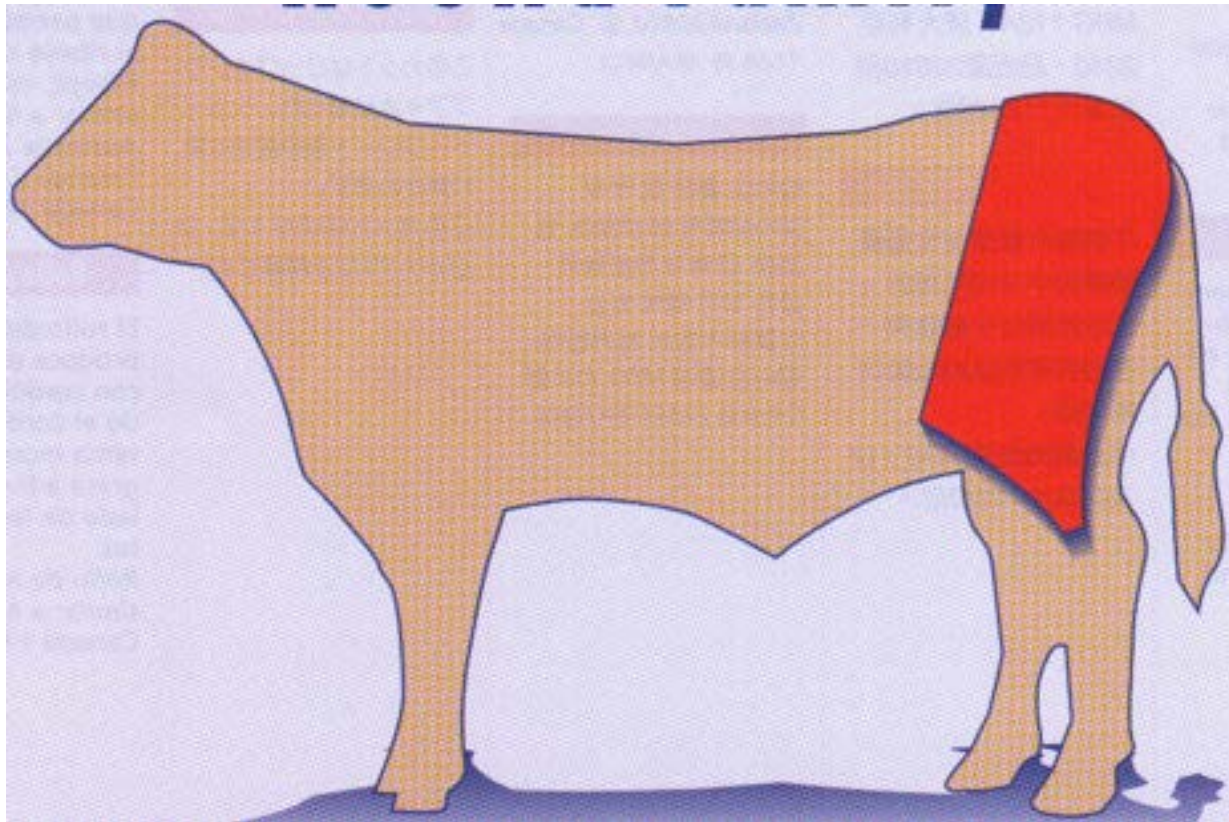


Funded by the Beef Checkoff





# GRUPO DE LA PIERNA O ROUND



Funded by the Beef Checkoff

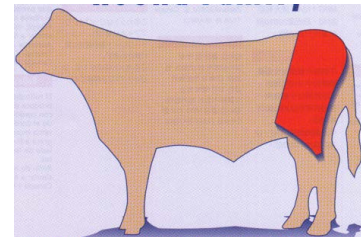
# Pierna (Piña) o Round



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

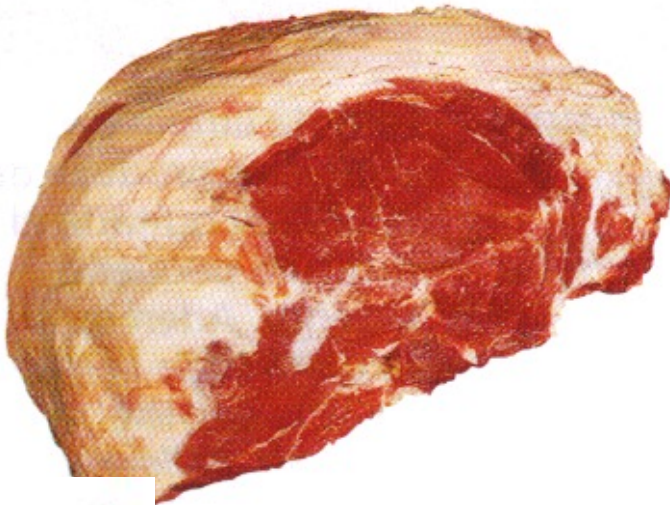


Funded by the Beef Checkoff

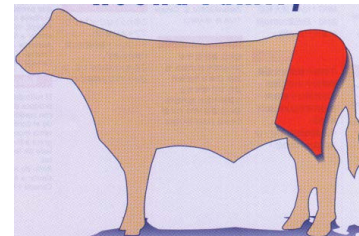


# Cortes de la Pierna

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



Pulpa bola o  
**Knuckle.**



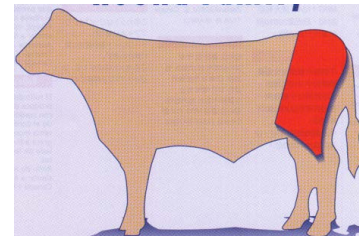


# Cortes de la Pierna

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



Funded by the Beef Checkoff

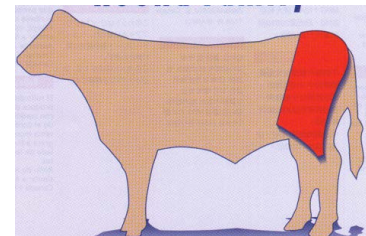


# Cortes de la Pierna

- 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**.



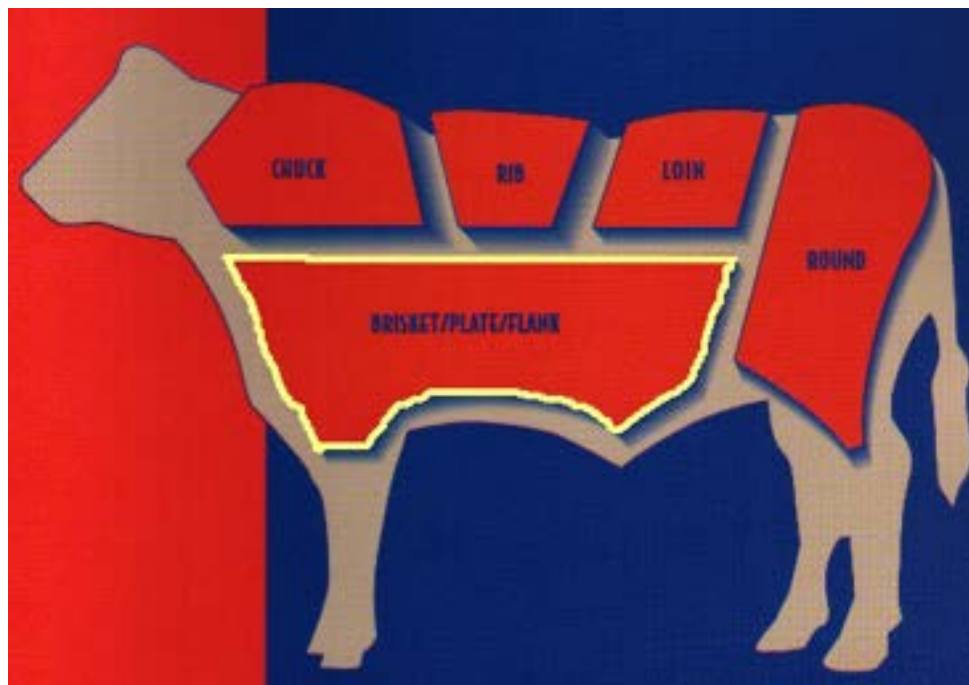
Funded by the Beef Checkoff



# 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**.



# Especialidades

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



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



# Especialidades

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



Funded by the Beef Checkoff



# PORCIONES CONTROLADAS



- Ribeye Porcionado



## Strip Loin( New York)



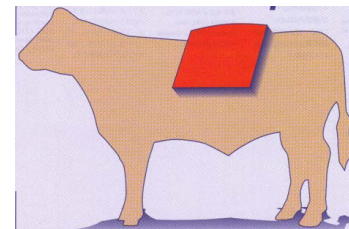
Funded by the Beef Checkoff

# PORCIONES CONTROLADAS



- T - Bone

## Porterhouse Porcionado



# PORCIONES CONTROLADAS



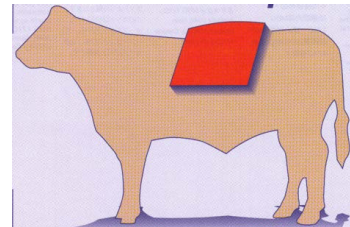
- Top Sirloin



## Filete Completo



Funded by the Beef Checkoff



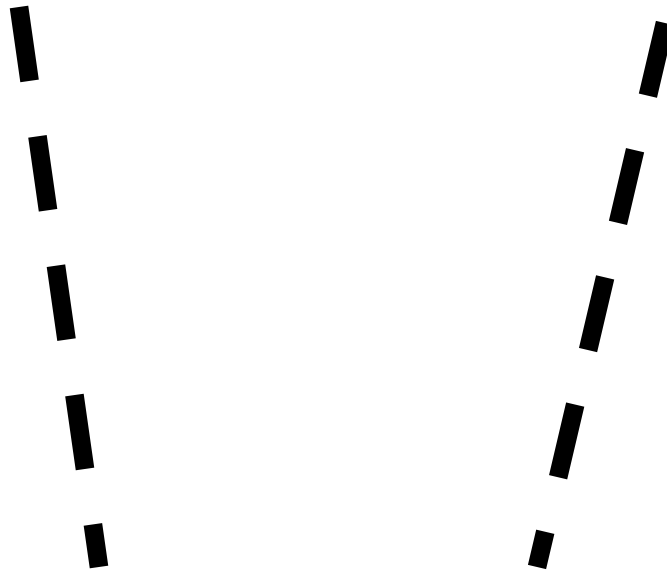




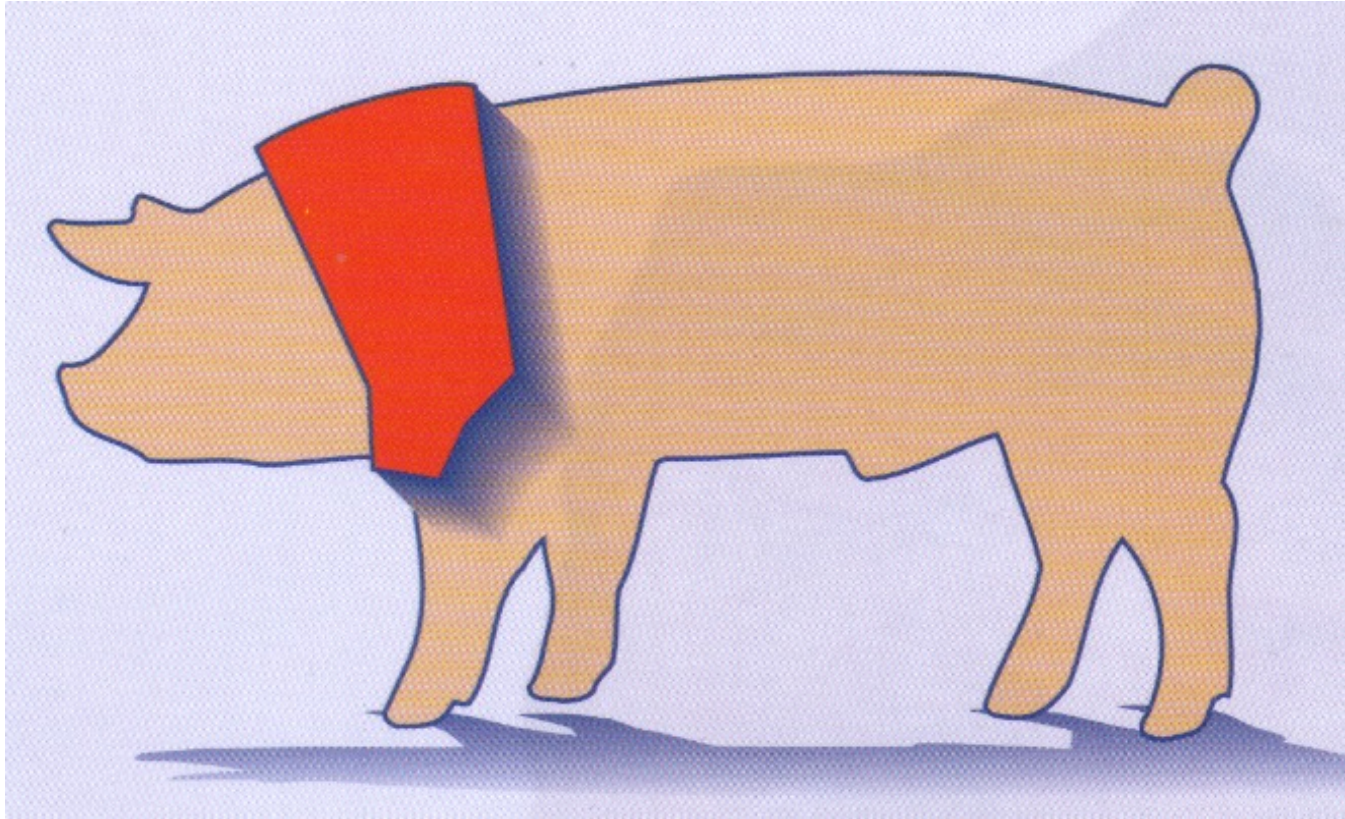
# CANAL DE CERDO



# Tercios: Delantero, Medio y Trasero



# ESPALDILLA COMPLETA O SHOULDER

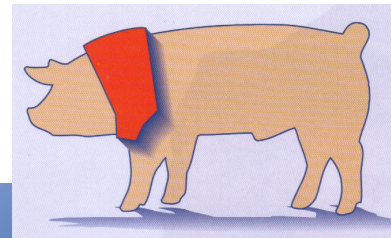




# Espaldilla Completa - Whole Shoulder



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



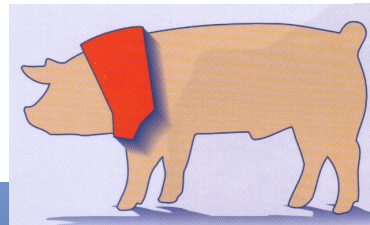
# Cortes de la Espaldilla Completa



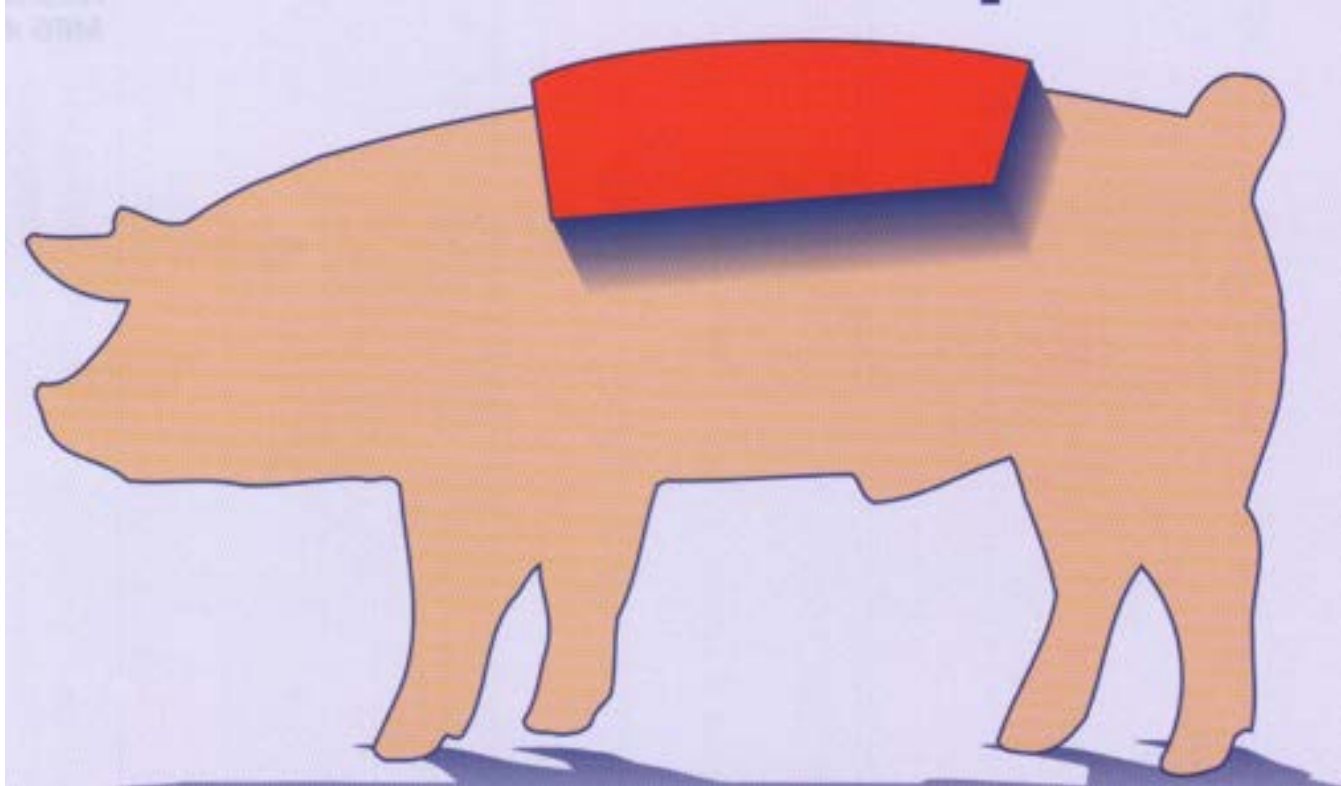
- Espaldilla o **Picnic Shoulder.**



- Cabeza de Lomo o **Boston Butt**



# LOMO O LOIN

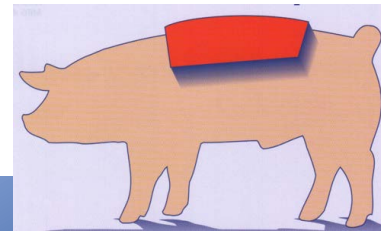




# Lomo Completo - Full Loin



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



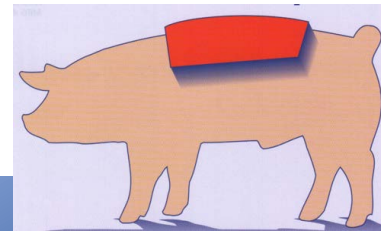
# Cortes del Lomo



- Aguayón o **Sirloin**.



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

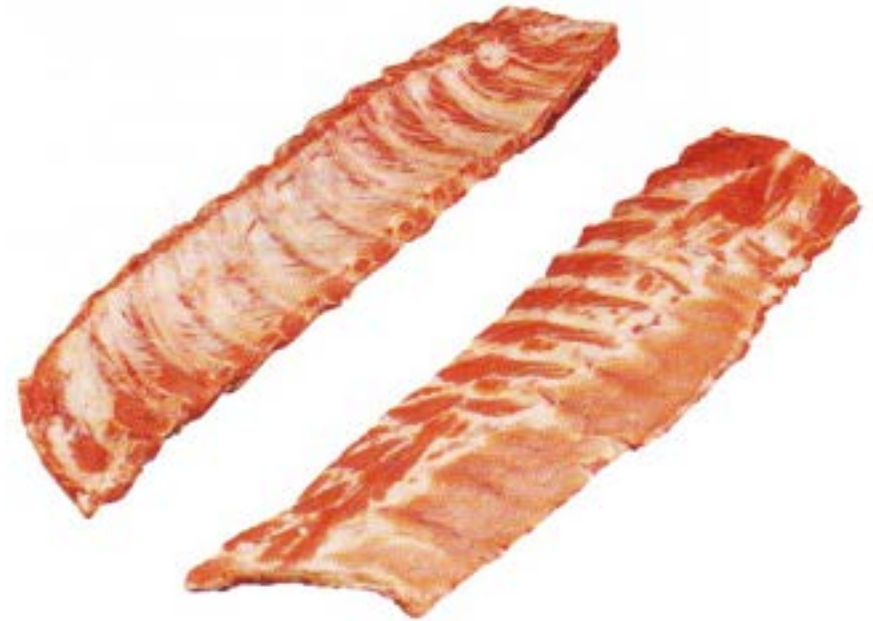


# Cortes del Lomo

- Filete, solomillo o **Tenderloin.**



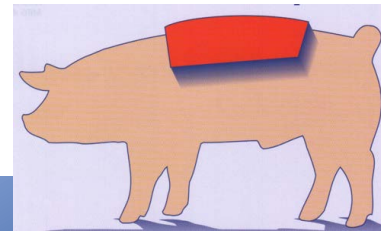
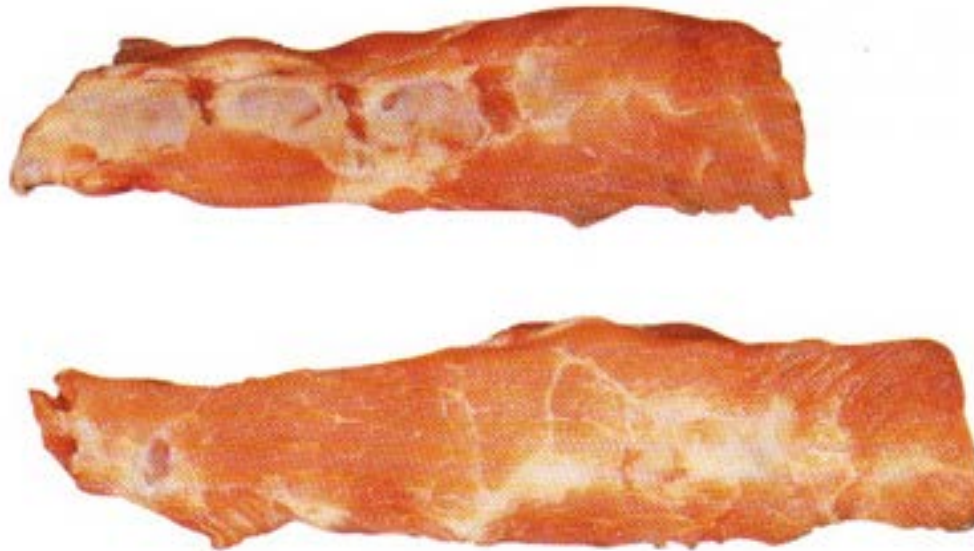
- Costillas del lomo o **Back ribs**



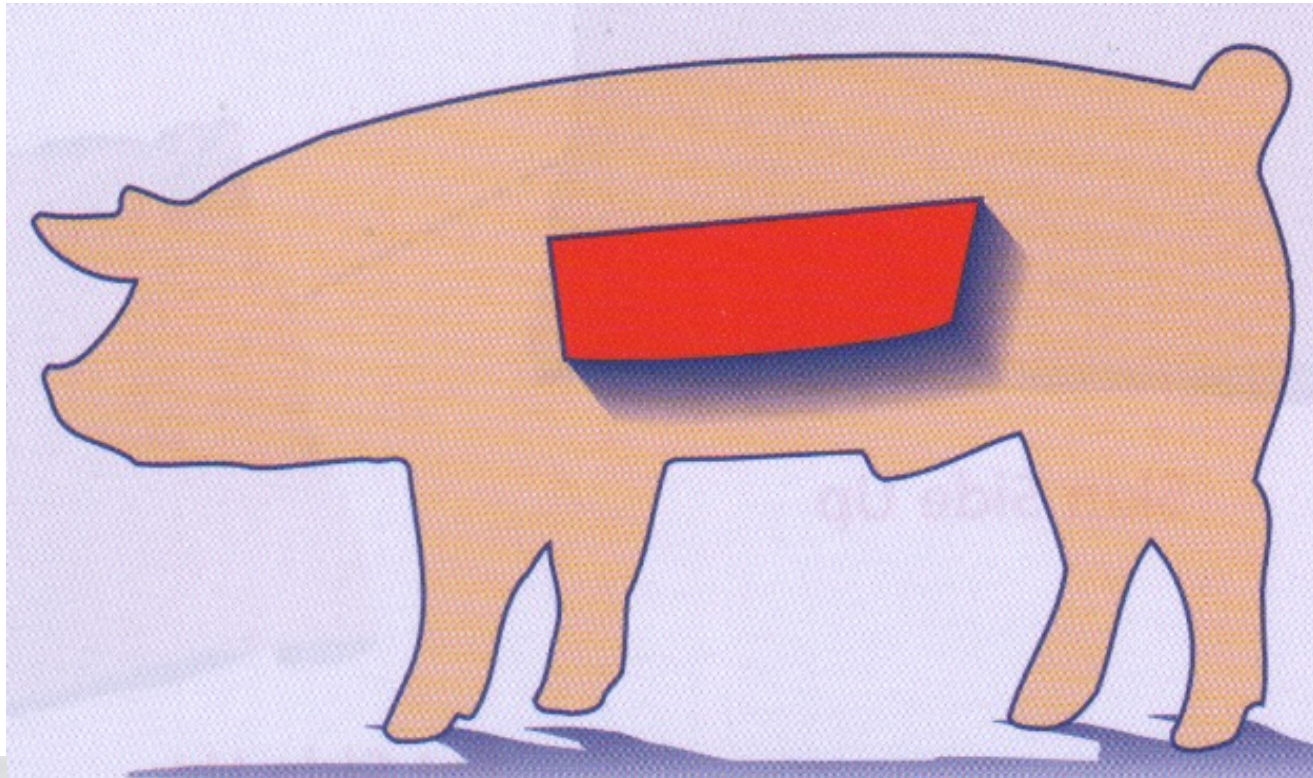


# Cortes del Lomo

- Costeletas o **Riblets**.

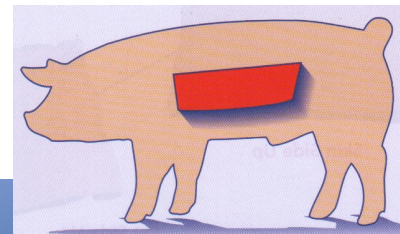


# PANCETA O BELLY



# 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.



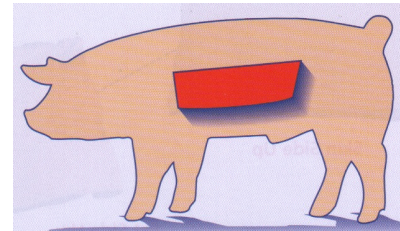


# Cortes del Tocino Fresco

- Costillar del Tocino.

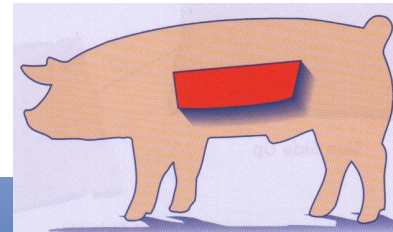


Huesos del pecho o  
**Brisket bones**

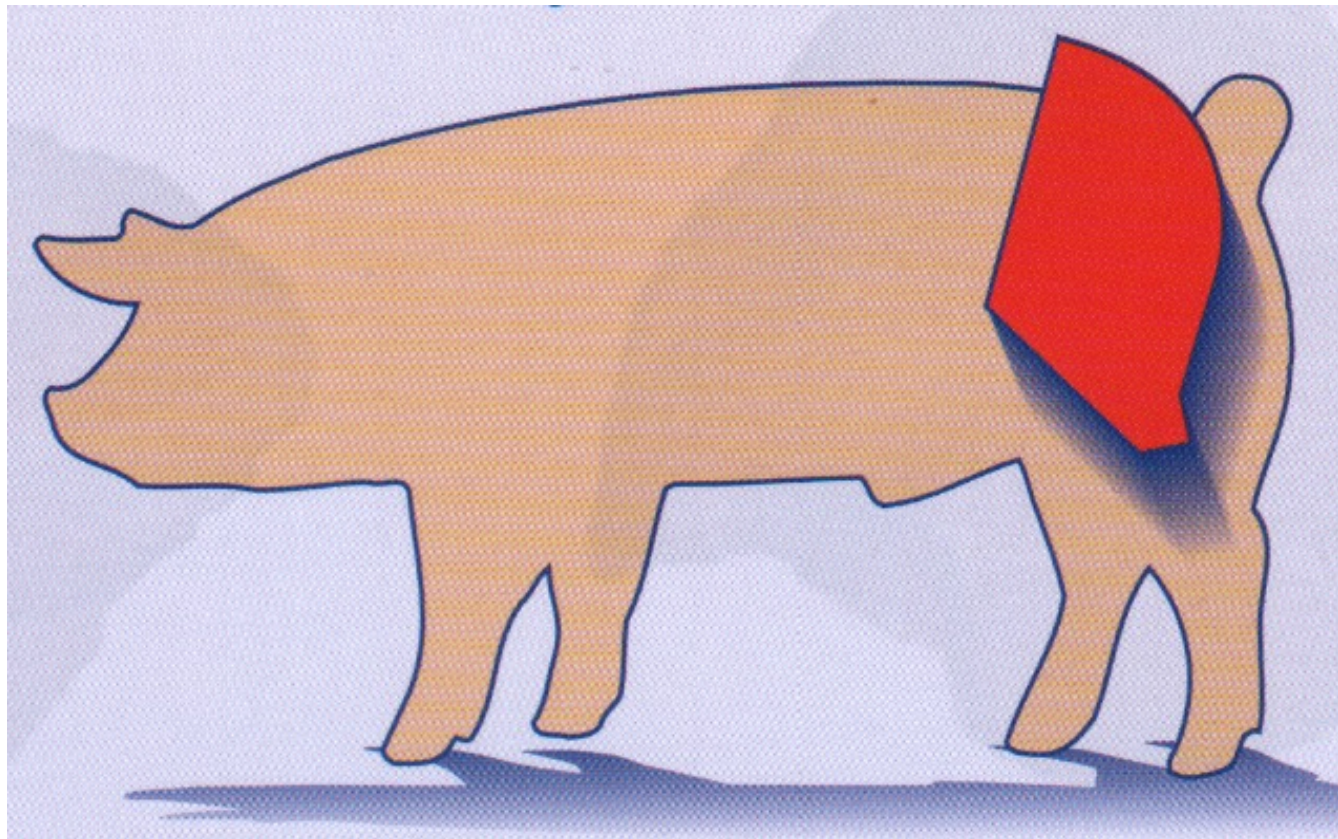


# Cortes del Tocino Fresco

- Costillar o **Spareribs**.



# LA PIERNA - LEG

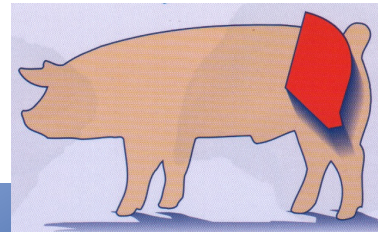
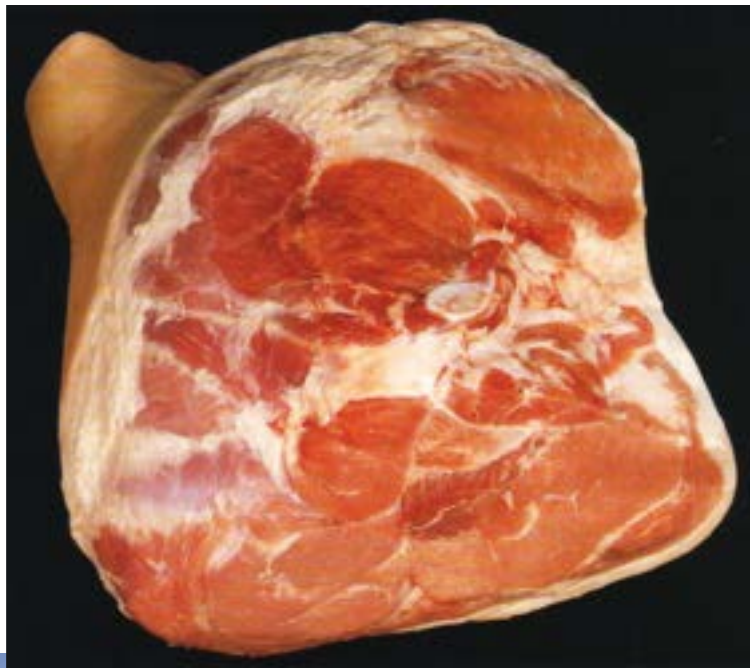




# Pierna Completa Full Leg (Ham)



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



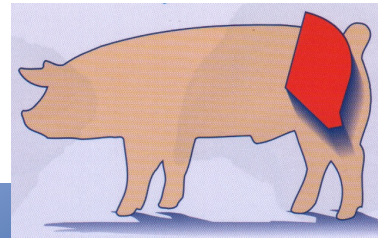
# Cortes de la Pierna



- Pulpa negra o **Inside muscle.**



- Pulpa blanca o **Outside muscle.**

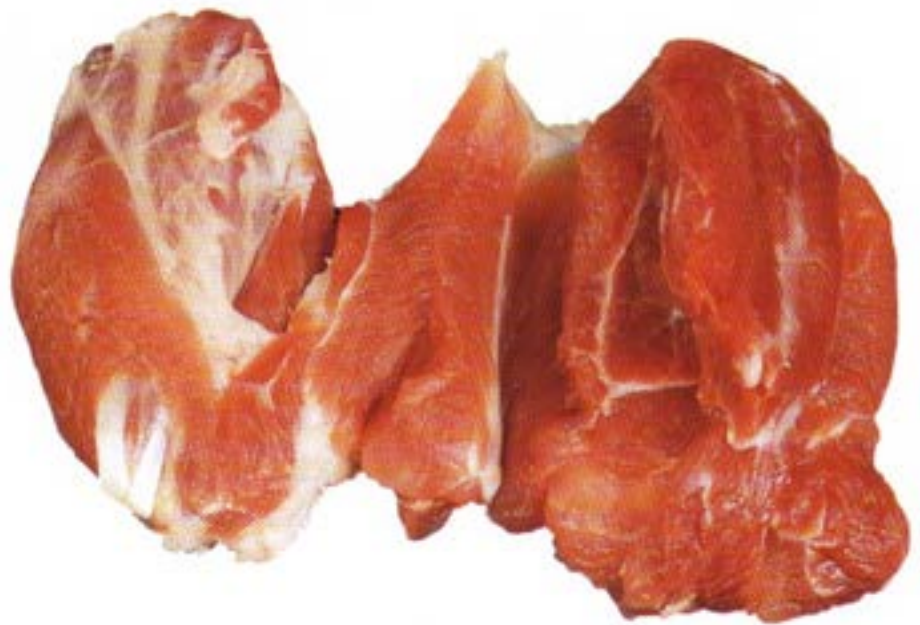


# Cortes de la Pierna

- Bola o **Knuckle**.



Chamorro (**hindshank**).





# PORCIONES CONTROLADAS



- Chuletas de Lomo o  
**Loin Chops**

Chuletas de Espaldilla o  
**Shoulder Loin Chops**



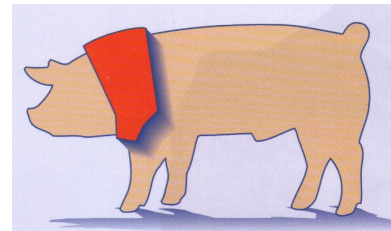
# PORCIONES CONTROLADAS



- Filetes de Espaldilla o **Shoulder Steaks**



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





# ¿Preguntas?

[avaldez@usmef.org](mailto:avaldez@usmef.org)

