



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TAPACHULA

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA.

SVO CUATRIMESTRE.

NOMBRE DEL DOCENTE:

MVZ. SERGIO CHONG VELAZQUEZ

MATERIA:

PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE

ACTIVIDAD:

ENSAYO

NOMBRE DEL ALUMNO:

DAYANNE VAZQUEZ OLIVO.

FECHA DE ENTREGA:

SABADO, 11 DE MARZO 2023.

La producción de carnes corresponde a un agregado de la producción física de las carnes vacuna.

El proceso para la producción de carne involucra a distintos tipos de productores especializados en las diferentes etapas de vida del animal, a intermediarios transportistas, abastecedores, consignatarios y matarifes, a frigoríficos, a establecimientos de procesados, a locales de venta interna y al sector de comercio.

- EL DESPOSTE O DESPIECE: es el arte de transformar la carne en canal en sus diferentes tipos de corte.



TIPOS DE DESPOSTES:

Se realiza deshuese básico en bloque completo, es decir sin separación de postas y sin limpieza. Solo se extrae el hueso poroso. Se realiza retiro de coágulos, hematomas, quistes y ganglios. Este tipo de desposte también es conocido como "desposte chorriao".

Desposte 2.- Se realiza extracción de hueso poroso y se procede a separar los diferentes músculos o cortes. Este tipo de desposte no incluye ningún tipo de perfilado o remoción de grasas; como subproductos no comestibles se extrae únicamente hueso poroso. Se realiza retiro de coágulos, hematomas, quistes y ganglios.

Desposte 3.- Se realiza extracción de hueso poroso y se procede a separar los diferentes músculos o cortes. Este tipo de desposte incluye un grado de perfilamiento de cortes medio, con remoción de algunas fascias. Se genera como subproductos no comestibles, hueso poroso y sebo. Se realiza retiro de coágulos, hematomas, quistes, ganglios, cartílagos y tendones.

Desposte 4.- Se realiza extracción de hueso poroso y se procede a separar los diferentes músculos o cortes; incluye también separación en subcortes. Este tipo de desposte incluye un grado de perfilamiento de cortes alto, con remoción de la mayoría de fascias y tejido conectivo. Se genera como subproductos no comestibles, hueso poroso y sebo. Se realiza retiro de coágulos, hematomas, quistes, ganglios, cartílagos y tendones.

El canal es la res que se divide por la mitad durante el proceso de sacrificio.

- Se le quita la cola y víscera en general, los riñones pueden estar adheridos.

Se divide en dos cuartos:

- ♥ Delanteros
- ♥ Traseros

Los delanteros son:

- ♥ Chuck, Rib, Brisket, Costilla, Foreshank.

Cuartos traseros son:

- ♥ Lomo, Pierna, Falda, Chambarete.
- ♥ Solomillo, Babilla, Falda, Costillar, Aguja.