



**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.