



Materia: Producción Sustentable

MVZ. Mario Alberto González Rincon

Alumno e MVZ: Luis Fernando Guzmán Vera

Trabajo: 2

Parcial: 2

Carrera: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Tuxtla Gutiérrez Chiapas a 13 de febrero del 2025

Durante los procesos de faena/sacrificio y desposte/desosado se obtienen un sinnúmero de subproductos aprovechables industrialmente tanto para su uso alimenticio como para su uso industrial. Estos subproductos pueden dividirse en dos grupos:

**Elaborados:** son aquellos que han sido sometidos a un proceso de transformación físico o químico (harina de carne, grasa, sebo, sangre).

**Sin elaborar:** son aquellos que no sufren este proceso de transformación y que simplemente son depositados o cortados (cuero/piel, hígado).

El hombre durante su proceso evolutivo se ha valido en forma reiterada de subproductos de origen animal: huesos como herramientas o asientos, cuernos como reservorios, pieles para abrigo, grasa para iluminación, estiércol como combustible, sacos intestinales para traslado de objetos, grasa para elaboración de jabón, entre otros.

Los bovinos, también conocidos como reses o vacas, son animales que proporcionan una amplia variedad de productos tanto comestibles como no comestibles. Estos productos han sido aprovechados por el ser humano desde tiempos ancestrales y continúan siendo importantes en la industria alimentaria y otros sectores.

## Productos Comestibles

**Carne de res:** Es uno de los principales productos obtenidos de los bovinos. Se consume en diversas formas, como filetes, bistecs, carne molida, entre otros. La carne de res es una fuente importante de proteínas y hierro.

**Leche:** Las vacas lecheras son criadas específicamente para la producción de leche. La leche de vaca es un alimento básico en muchas culturas y se utiliza para producir una variedad de productos lácteos, como queso, mantequilla, yogurt y helado.

**Queso:** Se elabora a partir de la leche de vaca y existen numerosas variedades en todo el mundo, cada una con sus propias características de sabor y textura. El queso es una fuente importante de calcio y proteínas.

**Mantequilla:** Es un producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche de vaca. Se utiliza en la cocina y la repostería como ingrediente y para untar.

Yogurt: Es un producto lácteo fermentado que se elabora a partir de la leche de vaca. El yogurt contiene bacterias beneficiosas que pueden mejorar la salud digestiva.

Helado: Es un postre congelado elaborado a partir de la leche de vaca, azúcar y otros ingredientes. Es popular en todo el mundo y existen numerosos sabores y variedades.

## Productos No Comestibles

Cuero: La piel de los bovinos se utiliza para producir cuero, un material duradero y versátil que se utiliza para fabricar una variedad de productos, como zapatos, bolsos, cinturones y muebles.

Gelatina: Se obtiene de los huesos y tejidos conectivos de los bovinos. Se utiliza en la industria alimentaria como agente gelificante en postres, gelatinas y otros productos.

Colágeno: Es una proteína que se encuentra en los tejidos conectivos de los bovinos. Se utiliza en la industria cosmética y farmacéutica en productos para el cuidado de la piel y suplementos alimenticios.

Fertilizantes: Los huesos y otros desechos de los bovinos se pueden utilizar para producir fertilizantes orgánicos, que son beneficiosos para la agricultura.

Biodiesel: La grasa de los bovinos se puede utilizar para producir biodiesel, un combustible renovable que puede ser utilizado en vehículos y maquinaria.