

MANUAL DE LA CARNE DE CERDO CANADIENSE

1ª Edición del 2011



PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA DISTRIBUIDORES



CANADA PORK INTERNATIONAL
CANADA PORC INTERNATIONAL

MENSAJE DEL PRESIDENTE



Febrero, 2011

Me complace presentarles la primera edición del Manual de la Carne de Cerdo Canadiense y el Programa de Capacitación para Distribuidores (DEP por sus siglas en inglés), desarrollado por CPI. El nuevo Manual y el DEP reflejan la naturaleza dinámica de la industria de carne de cerdo canadiense y nuestro compromiso de comunicar las ventajas de la carne de cerdo canadiense, con el propósito de incrementar la demanda en el mercado global.

Los productores y procesadores de la carne de cerdo en Canadá están dedicados a cumplir las siempre cambiantes necesidades de los usuarios finales y consumidores alrededor del mundo, con productos sanos y seguros de cerdo, que son producidos y procesados bajo sistemas de inocuidad en granja y en planta reconocidos a nivel mundial.

Este Manual ha sido diseñado para proporcionar a los procesadores, exportadores, distribuidores y clientes finales una guía integral de las especificaciones de los productos canadienses y los sistemas de identificación estandarizados a tres dígitos para cada corte y artículo.

El Programa de Capacitación para Distribuidores es un recurso único diseñado para proporcionar a los comercializadores de carne profesionales un programa de capacitación integral para entender por completo la Historia de la Carne de Cerdo Canadiense y la propuesta de valor que la carne de cerdo canadiense trae a las mesas del mundo en cada caja de producto.

Tengo confianza en que la primera edición del Manual de la Carne de Cerdo Canadiense y el DEP facilitarán el comercio global y reforzarán la reputación internacional de Canadá como proveedor de productos cárnicos inocuos y de alta calidad y su excelencia competitiva.

Edouard Asnong

Chairman
Presidente del Consejo

INDICE

1.0 El Paisaje Canadiense	1	6.6 Servicios de Inspección Federal	18
1.1 La Agricultura	1	6.7 Las Plantas Procesadores de Carne de Cerdo y el Medio Ambiente	19
1.2 El Medio Ambiente	1	6.8 Resumen del Capítulo	20
1.3 El Manejo del Medio Ambiente	1	7.0 Exportaciones de Carne de Cerdo Canadiense	21
1.4 Resumen del Capítulo	1	7.1 Los Mercados Globales de la Carne de Cerdo Canadiense	21
2.0 Los Productores de Carne de Cerdo Canadiense	3	7.2 Sistemas de Distribución y Movimiento de Contenedores	21
2.1 Perfil de la Producción Porcícola	3	7.3 Resumen de Capítulo	21
2.2 Resumen del Capítulo	3	8.0 Sistemas de Procesamiento Primario	23
3.0 El Hato Canadiense	5	8.1 Sistemas de Clasificación de la Canal de Cerdo Canadiense	24
3.1 La Genética Porcina Canadiense	5	8.2 Evaluación de la Calidad de la Carne de Cerdo	25
3.2 Investigación y Desarrollo en el Sector Porcícola	5	8.3 Resumen del Capítulo	25
3.3 Resumen del Capítulo	5	9.0 Calidad de la Carne de Cerdo Canadiense	27
4.0 Sistemas de Aseguramiento de Inocuidad y Calidad en la Granja	7	9.1 Puntos de Control de Calidad	27
4.1 Programa de Aseguramiento de la Calidad Canadiense (CQA por sus siglas en inglés)	7	9.2 Calidad de la Carne de Cerdo	28
4.2 Uso de Medicamentos	7	10.0 Carcass Fabrication, Primal Cut Orientation	31
4.3 Resistencia Antimicrobiana	8	10.1 Guía de Cortes Primarios de la Carne de Cerdo	31
4.4 Bienestar Animal	8	10.2 Estilos de Partida Internacionales de las Canales	32
4.5 Códigos de Prácticas para el Cuidado de Animales a Nivel Nacional	8	10.3 Guía de la Composición Ósea de la Canal del Cerdo	34
4.6 Legislación sobre el Cuidado de los Animales	8	10.4 Rendimiento Aproximado de la Canal	35
4.7 Evaluación del Cuidado de los Animales	9	10.5 Ventajas de la Partida Canadiense de la Canal del Cerdo	37
4.8 Cuidado y Manejo de Animales en Tránsito	9	11.0 Pork Leg	39
4.9 Cuidado y Manejo de Animales en las Plantas Procesadoras	9	12.0 Pork Loin	43
4.10 Consejos de Granjas Animales	9	13.0 Pork Shoulder	49
4.11 Investigación sobre el Cuidado de los Animales	10	14.0 Pork Belly	53
4.12 El Alimento para Animales y su Fabricación	10	15.0 Pork Rib	57
4.13 Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad del Alimento Balanceado	11	16.0 Pork Sundries	61
4.14 Controles sobre el Alimento para Animales Medicado	11	17.0 Pork Trimmings	67
4.15 Salud del Hato Nacional	11	18.0 Pork Variety Meats	73
4.16 Bioseguridad	12	19.0 Pork Packaging	83
4.17 Plan Nacional de Salud Porcina	12	20.0 Pork Labeling	85
4.18 Control de Enfermedades Exóticas de Animales	12	21.0 Food Safety	86
4.19 Estrategias para el Control de Enfermedades	12	21.1 Bacterial Growth Guide	86
4.20 Regionalización	13	21.2 Safe Meat Handling Guide	87
4.21 Rastreabilidad de Animales Vivos	13	22.0 Yield, Productivity	88
4.22 Resumen del Capítulo	14	23.0 Contacts	93
5.0 Sistemas Canadienses de Inocuidad	15		
5.1 Programa de Pruebas de Residuos	15		
5.2 Resumen del Capítulo	15		
6.0 Sistemas Canadienses de Procesamiento de Carne	17		
6.1 Una Fuerza de Trabajo Calificada	17		
6.2 Seguridad y Salud de los Trabajadores	17		
6.3 Evolución y Avances	17		
6.4 Monitoreo de Residuos y Antibióticos	18		
6.5 Sanitización e Higiene de las Plantas Procesadoras	18		



Lago Louise / Alberta / Canadá

1.0 EL PAISAJE CANADIENSE

Canadá es un país muy vasto, el 2o más grande después de Rusia. Asimismo, es un país escasamente poblado, con una población de aproximadamente 34 millones de habitantes, los cuales habitan menos de una décima parte de la superficie total del país. Rodeado por tres océanos y por una frontera que comparte con su socio comercial más grande, los EE.UU., Canadá es reconocido por sus magníficos paisajes y sus abundantes recursos. Las personas que visitan Canadá por primera vez quedan invariablemente anonadadas por su magnitud pura, la grandeza de sus paisajes de pradera, la imponente belleza de sus montañas, sus bosques infinitos y su multitud de lagos, arroyos y ríos.

1.1 La Agricultura

Canadá es un jugador importante a nivel global en la producción de alimentos de calidad. Los alimentos y los productos agropecuarios representan el 8% del PIB del país, uno de cada ocho trabajos y más de 30 mil millones de dólares en exportaciones anuales.

No obstante lo anterior, menos del 5% de las 9,222 millones de hectáreas del territorio canadiense están dedicadas a la producción agropecuaria. Aún dentro de la tierra arable del país, la producción pecuaria está esparcida sobre un área tan grande que a pesar del tamaño de la industria, la densidad de animales es baja. En el caso específico de los porcinos, existe un animal por cada 5 hectáreas de tierra arable, lo que resulta en una densidad de porcinos promedio de 0.2 cabezas por hectárea. Un comparativo de la densidad promedio de porcinos en Canadá con aquella de algunas de las principales regiones productoras de carne de cerdo en el mundo, arroja los siguientes resultados: la densidad de porcinos en Los Países Bajos es de 15.3 cabezas/ha.; en Dinamarca de 8.4; y en Alemania de 1.3. La enorme cantidad de tierra disponible para la producción pecuaria en Canadá, coloca a dicho país en un lugar aparte de la mayoría de las demás naciones productoras de carne de cerdo en el mundo.

1.2 El Medio Ambiente

Canadá yace dentro del extremo superior de la zona templada del norte, con temperaturas sub-cero que son inhóspitas para las enfermedades porcinas. Las temperaturas de verano también se consideran más moderadas que aquellas de los climas sureños y tienden a no tener los efectos perjudiciales en la salud y productividad de los porcinos que ocurren en climas más cálidos. La abundancia generalizada de agua limpia y potable también se presta a la producción de carne de cerdo de calidad.

1.3 El Manejo del Medio Ambiente

Los antecedentes de Canadá en lo que se refiere al manejo del medio ambiente no tienen comparación alguna. Siempre conscientes de los asuntos medioambientales que enfrentan otros países productores de carne de cerdo, Canadá se ha distinguido por la aplicación de programas y medidas respaldadas en la legislación para salvaguardar el medio ambiente. Los productores de carne de cerdo canadiense son intrínsecamente responsables del manejo de las tierras y trabajan conjuntamente con el gobierno para adoptar medidas proactivas y precautorias con relación al medio ambiente. Asimismo, muchas de las asociaciones de productores de carne de cerdo en Canadá, otorgan recursos para la investigación ambiental a través de universidades y centros porcícolas.

El enfoque que ha seguido la industria con relación al manejo del estiércol del sector pecuario es solo un ejemplo de este compromiso con el medio ambiente. Los productores de carne de cerdo en Canadá valoran el estiércol como una fuente natural de fertilizante para las plantas y como acondicionador del suelo, e incluso en algunas partes del país no son capaces de cubrir la demanda de estiércol como complemento de los fertilizantes químicos. El almacenamiento y uso del estiércol junto con todos aquellos aspectos relacionados con el emplazamiento y operación de los corrales porcícolas es responsabilidad de las provincias canadienses, controlada por estatutos municipales y regulaciones provinciales.

La sustentabilidad del medio ambiente es una parte integral de la salud y calidad de vida tanto de los canadienses que habitan en zonas rurales como aquellos que habitan en zonas urbanas. En consecuencia, el Gobierno de Canadá motiva a los productores a adoptar buenas prácticas para el manejo de la tierra dentro de cada provincia, reconociendo el desempeño medioambiental dentro del componente agropecuario del "Plan Verde", el cual es resultado de una alianza a nivel Federal-Provincial.

El Consejo Canadiense de la Carne de Cerdo (CPC por sus siglas en inglés), el cual es la organización marco de las asociaciones provinciales de productores de carne de cerdo, promueve prácticas de producción porcícola responsables con relación al medio ambiente. El CPC también se asoció con otros grupos de la industria canadiense para el desarrollo de un Programa de Mitigación del Gas de los Invernaderos en la agricultura canadiense. Mientras que las prácticas medioambientales varían ampliamente entre los diferentes ámbitos de jurisdicción, éstas medidas garantizan que los enfoques medioambientales de Canadá no solo sean estrictos con relación a los estándares mundiales, sino también que sean actualizados a medida que se identifican nuevos y mejores conocimientos.



1.4 Resumen del Capítulo

- ✓ **Segundo país más grande del mundo con 33 millones de habitantes, baja densidad de población de solo 34 millones; recursos para producir productos pecuarios de alta calidad..**
- ✓ **La producción de alimentos representa el 8% del PIB del país, uno de cada ocho trabajos está basado en la producción de alimentos.**
- ✓ **30 mil millones de dólares en exportaciones anuales de alimentos.**
- ✓ **Clima de la zona templada del norte apto para la producción pecuaria.**
- ✓ **Los productores canadienses y el gobierno están comprometidos con la sustentabilidad del medio ambiente.**



2.0 LOS PRODUCTORES DE CARNE DE CERDO CANADIENSE

Hay muy pocos negocios tan complejos, sofisticados y estrictamente controlados como la moderna industria de la carne de cerdo, la cual basa sus cimientos en la ciencia. Los empleados que participan en esta industria, constituyen una fuerza de trabajo calificada y altamente motivada que se enorgullece del trabajo que desempeña día a día y de la contribución que realizan a la sociedad. La producción de carne de cerdo también proporciona un gran beneficio económico para muchas comunidades rurales.

La industria de la carne de cerdo canadiense ha evolucionado en instalaciones de producción grandes y especializadas que presentan retos y oportunidades para aquellos que trabajan en la industria porcícola canadiense. Los nuevos corrales atraen empleados que no cuentan con experiencia en el sector agropecuario, que requieren capacitación especializada en producción porcícola de vanguardia, programas de aseguramiento de la calidad y el cuidado que debe ser puesto a las granjas de animales que son mantenidas en sistemas de alojamiento intensivos.

Un amplio segmento de la industria le ofrece a sus empleados una extensa variedad de oportunidades de capacitación a través de universidades, colegios, prácticas veterinarias y programas de la compañía. Estas oportunidades académicas cubren todas las facetas de la producción porcícola y el manejo de recursos humanos, y pueden llevar a los empleados a alcanzar licenciaturas, diplomas, certificados, especialidades técnicas en producción porcícola, programas de manejo de la producción de carne de cerdo y programas técnicos de salud animal. Todos estos programas reconocen la complejidad de producir un animal de granja que se convierte en un producto alimenticio perecedero que es exportado alrededor del mundo.

2.1 Perfil de la Producción Porcícola

La producción porcícola en Canadá ha experimentado cambios substanciales en los años recientes. Hace tres décadas, muchos de los porcinos del país eran criados en granjas mixtas (comúnmente granjas porcícolas de ciclo completo) con ventas anuales de cerca de 50 cabezas. A media que la industria evolucionó, las pequeñas granjas fueron reemplazadas por operaciones más grandes y especializadas (corrales de 500 marranas) que producían más de 10,000 cerdos por año. Muchos de los sistemas más novedosos (corrales de 1,200 marranas), producen más de 28,000 cerdos anualmente, con algunas operaciones de 6,000 marranas generando una producción en el rango de los 140,000 cerdos por año. La industria se está moviendo hacia una tendencia de producción en la cual un número menor de corrales pueden producir un número mayor de cerdos, resultando en menos productores.

En Canadá, dicha cifra descendió de 63,602 en 1976 a aproximadamente 7,200 en el 2010. Muchas de las operaciones de hoy en día son instalaciones de alta vanguardia y eficientes en los diferentes niveles, que se especializan en el parto-lactancia ó en la engorda de los cerdos. Estas instalaciones hacen uso de los últimos avances en desarrollo tecnológico e información científica en todas las facetas de producción. Las granjas que crían cerdos de acuerdo al tamaño del mercado, usualmente mueven a todos los animales en crecimiento a través de diferentes lugares (una técnica llamada: operación todo-dentro, todo-fuera) para controlar enfermedades.

Canadá produce aproximadamente 30 millones de cerdos anualmente. La mayoría de esta producción se lleva a cabo en cinco provincias: Quebec, Manitoba, Ontario, Alberta y Saskatchewan.



2.2 Resumen del Capítulo

- ✓ **La producción porcícola moderna es un negocio sofisticado que requiere instalaciones de vanguardia y especialistas agropecuarios altamente capacitados para competir a nivel global.**
- ✓ **Basado en operaciones porcícolas más grandes y eficientes, y las cambiantes condiciones económicas de la producción de carne de cerdo a nivel global, Canadá ha visto una reducción en el número de productores porcícolas.**
- ✓ **Canadá produce aproximadamente 30 millones de cerdos anualmente.**



3.0 EL HATO CANADIENSE

Canadá produce una selección de las mejores razas de cerdo en el mundo, lo cual le permite al sector procesador de cerdo cumplir las especificaciones más demandantes del mercado y las preferencias de los consumidores.

Entre las principales razas se encuentran: la Yorkshire (42% del hato nacional), Landrace (32%) y Duroc (25%). Adicionalmente, existen poblaciones más pequeñas de otras razas como las Hampshire, Pietrain y Berkshire. Cada raza se caracteriza por atribuciones únicas relacionadas al tamaño de la camada, ritmo de crecimiento, conversión de alimentos, estructura y composición de la canal.

Las líneas porcinas hembras más comunes en Canadá son las cruza de Landrace y Yorkshire. El Yorkshire canadiense que también es conocido como Gran Cerdo Blanco, es utilizado exitosamente en muchos programas de reproducción de razas y representa la mejor opción en lo que se refiere a productividad de marranas. Gracias a su canal de alta calidad, el Yorkshire canadiense juega un creciente papel en el mantenimiento de la demanda de los consumidores por carne de cerdo de alta calidad.

La hembra Landrace canadiense, la cual se utiliza en programas de raza pura y de cruce de razas, es bien conocida por su excelente habilidad maternal, su temperamento, su longevidad y su prolífica reproducción. Esta raza es altamente demandada por el peso promedio que gana diariamente, su conversión de alimento y su contenido magro. El Landrace es una raza blanca con buena musculatura que se destaca por su canal de alta calidad y particularmente por sus altos rendimientos de porcentaje de producción de panceta (tocino) y pierna (jamón).

La raza Duroc domina las líneas porcinas de los machos en Canadá. El Duroc es un animal sólido de carne rosajiza que se destaca por su eficiente alimentación y por la excelente calidad de su canal, en lo que se refiere a grasa intramuscular, suavidad y jugosidad. Las fuertes patas y piernas del Duroc lo hacen una excelente opción para condiciones ásperas de alimentación comercial. Esta raza también se destaca por su amplio tamaño de camada, una característica que mantiene aún cuando es utilizada en programas de cruce de razas.

La raza Hampshire es de color blanco y negro y se le conoce por su rápido crecimiento, sus características de buena musculatura y sus cualidades para producir carne magra.

3.1 La Genética Porcina Canadiense

Canadá ha establecido una sólida reputación por sus logros en lo que se refiere a genética porcina y por la calidad de su carne de cerdo.

Canadá ha participado en el negocio de la reproducción de razas puras de cerdo por más de 100 años, trabajando de manera conjunta con muchos países en desarrollo, para mejorar la calidad de la carne de cerdo a través de la genética canadiense.

Los sistemas de clasificación de la calidad han estado en vigor en Canadá durante las últimas tres décadas, mejorando las características de la canal y la calidad de la carne de cerdo.

Durante los últimos 30 años, el ganado porcino canadiense para reproducción ha sido exportado a más de 40 países, entre los que destacan Estados Unidos y Dinamarca.

La capacidad canadiense para lograr una producción uniforme es una ventaja significativa para la industria procesadora de carne. Debido al hecho de que el hato nacional de Canadá utiliza principalmente tres razas puras, los animales crecen y terminan con una uniformidad que es bien valorada por los productores y los procesadores de carne, y que es demandada por los consumidores.

El mejoramiento genético es un proceso que nunca termina. La ventaja de Canadá en lo que se refiere a genética porcina comenzó en gran medida con un sistema nacional de clasificación de cerdos que recompensaba las canales con mayor contenido magro, lo cual en consecuencia influyó la selección genética. Actualmente la clasificación de porcinos varía entre las diferentes provincias y entre las plantas dentro de las provincias, sin embargo, los estándares de clasificación aún le dan un mayor peso al contenido magro de la carne de cerdo como se ha venido realizando por tres décadas (aunque hasta cierto punto, ahora nos estamos alejando del concepto de proporción de magro). En contraste, durante los primeros años del sistema de clasificación en Canadá, los porcinos de los EE.UU. eran comprados de acuerdo al peso del animal vivo sin ser clasificado. Al día de hoy, los porcinos de los EE.UU. aún se clasifican como más pesados y grasosos que los porcinos canadienses.

Las empresas canadienses que se dedican a la reproducción de cerdos, tanto las pequeñas como las grandes, han alcanzado el nivel de contenido magro que demanda el mercado. Asimismo, han reforzado la productividad de las marranas a través de incrementos en el número de cerdos por camada y al disminuir la mortalidad de los cerdos recién destetados.

Con el propósito de aprovechar estos avances, actualmente se pone mucho énfasis en las características de la carne como es el caso de la suavidad, el sabor y el color. En algunas partes del país, las compañías que se dedican a la reproducción de cerdos están utilizando ultrasonidos en tiempo real en las pruebas de alimentación, seguido de un análisis de la carne en planta para orientar la selección genética. Como resultado, las empresas dedicadas a la reproducción de cerdos están alcanzando ganancias significativas en la armonización genética con base en raciones alimenticias y sistemas de alojamiento, con el objetivo de desarrollar líneas aprobadas de carne de cerdo natural y orgánica para nichos de mercado.

3.2 Investigación y Desarrollo en el Sector Porcícola

La inseminación artificial (IA) también ha jugado un papel fundamental en el desarrollo de la genética canadiense. Tomando en cuenta que su uso varía de provincia a provincia, la IA es aplicada al 75% del hato de marranas a través de 34 centros de inseminación acreditados por el gobierno. La bioseguridad y el monitoreo de enfermedades es estrictamente controlado dentro de estos centros.

Canadá ha sido un líder a nivel mundial en lo que se refiere a la investigación de porcinos y el desarrollo de productos de cerdo. Gran parte de este éxito ha sido resultado de la colaboración entre compañías que se dedican a la reproducción de porcinos, investigadores de universidades y centros regionales de investigación porcícola.

Asimismo, el Ministerio de Agricultura de Canadá a través de sus centros de excelencia en Alberta (Lethbridge y Lacombe) y Québec (Lennoxville y St-Hyacinthe), ha jugado un papel importante en avanzar los intereses sobre investigación de la industria.

Varias universidades canadienses como la Universidad de Manitoba, la Universidad de Guelph, la Universidad de Alberta, la Universidad de Laval, y la Universidad de Saskatchewan, se encuentran entre las instituciones líderes en la investigación sobre la carne de cerdo.

Algunos de los avances más notables incluyen:

■ Gracias a las investigaciones llevadas a cabo en Canadá se pudo desarrollar una prueba para detectar la presencia del gen halótano, el cual genera el Síndrome de Estrés Porcino, vinculado a desviaciones de calidad relacionadas a aspectos de PBE (palidez, blandura, exudación) en la carne de cerdo.

■ Los trabajos sobre ciencia e innovación en Canadá dieron como resultado la promoción de la carne de cerdo basado en sus atributos de Omega-3. Tanto el Ministerio de Salud de Canadá como el Departamento de Agricultura de los EE.UU. han reconocido el contenido de Omega-3 en la carne de cerdo como un alimento funcional.

■ Canadá está llevando a cabo investigaciones para mejorar la absorción de fósforo dietético y por lo tanto reducir la cantidad de fósforo en el estiércol de los cerdos.

■ Gracias al ingenio canadiense se desarrolló un programa informático que proporciona un método estadístico para evaluar la fuerza de un animal, utilizando información obtenida de los parientes del animal, ubicados en cualquier cantidad de lugares diferentes. El programa informático denominado: Óptima Predicción Lineal Imparcial (BLUP por sus siglas en inglés), desarrollado en 1995, está reconocido como el método más apropiado para la evaluación genética del ganado, y ha acelerado el ritmo del mejoramiento genético en Canadá.

■ Los trabajos sobre investigación y desarrollo en Canadá también han dado como resultado la introducción de un sistema de puntaje y evaluación genética a nivel nacional de los rasgos característicos de los porcinos. Dicho sistema incluye seis rasgos de las patas delanteras y traseras, cuatro rasgos de las pezuñas y el número de tetillas funcionales. El sistema brinda la oportunidad de

seleccionar y mejorar genéticamente la conformación de los rasgos en los porcinos para comercialización y mejorar la longevidad de las marranas.

El Centro Canadiense para el Mejoramiento Porcino (CCSI por sus siglas en inglés) en conjunto con la industria, ha jugado un papel fundamental en el mejoramiento de la genética porcina. El CCSI ofrece liderazgo y servicios en:

■ El computo de evaluaciones genéticas

■ La administración de una base de datos de desempeño a nivel nacional

■ El desarrollo de estándares nacionales para el registro porcícola

■ La coordinación de actividades de investigación en conjunto con sus socios provinciales y nacionales.

El CCSI también opera un programa de registro de porcinos a nivel nacional para los requisitos de exportación de ganado porcino para reproducción. Asimismo, fue el primer programa de registro de porcinos a nivel nacional en utilizar el BLUP.



3.3 Resumen del Capítulo

- ✓ **El hato nacional consiste en 3 razas principales: Yorkshire (42%), Landrace (32%) y Duroc (25%).**
- ✓ **El uso de 3 razas principales proporciona un rendimiento y peso final consistente y una calidad destacada de las canales.**
- ✓ **Canadá ha participado en el negocio de la reproducción de razas puras de cerdo por más de 100 años.**
- ✓ **Sistema de clasificación de la calidad en vigor por más de 30 años.**
- ✓ **Canadá exporta ganado porcino canadiense para reproducción a más de 40 países (Estados Unidos y Dinamarca son dos de los principales clientes).**
- ✓ **Canadá está constantemente mejorando la calidad y consistencia en base a mejoramientos genéticos.**
- ✓ **Canadá ha liderado al mundo en investigación porcícola y desarrollo de productos de cerdo para cumplir las necesidades de los mercados más demandantes.**

4.0 SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE INOCUIDAD Y CALIDAD EN LA GRANJA

La industria canadiense de la carne de cerdo es ampliamente reconocida por la producción de productos de cerdo de alta calidad. Al ser uno de los mayores exportadores de carne de cerdo a nivel mundial, Canadá reconoce que los consumidores internacionales demandan garantías de que se ha realizado todo lo posible para producir carne de cerdo sana y segura.

El compromiso de Canadá con la calidad se origina desde el productor de carne de cerdo y se respalda con programas basados en los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP por sus siglas en inglés).

El HACCP es un proceso estructurado que se utiliza para determinar qué acciones deberían ser tomadas para procurar la inocuidad de los alimentos, para luego utilizar procedimientos y protocolos de programas establecidos para llevar a cabo dichas acciones, y finalmente verificar los resultados de las acciones a través de auditorías. Los programas HACCP son utilizados alrededor del mundo para identificar y minimizar riesgos potenciales de seguridad en la cadena alimenticia. En la industria canadiense de la carne de cerdo, los programas HACCP son aplicados a las prácticas de producción de carne de cerdo en granja, a la producción de alimentos para animales y al sacrificio y procesamiento del producto terminado.

A través de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA por sus siglas en inglés), el gobierno federal juega un papel fundamental en garantizar que los productores cumplan con los programas HACCP canadienses. La CFIA es responsable de todos los programas de inspección federal relacionados con la producción de alimentos para animales, salud animal y protección de plantas procesadoras. Con el propósito de reforzar los programas de inocuidad de alimentos en granjas, la CFIA también proporciona un sistema para reconocer formalmente los programas HACCP de acuerdo a su solidez técnica y su capacidad de producir buenos resultados.

4.1 Programa de Aseguramiento de la Calidad Canadiense (CQA por sus siglas en inglés)



Los sistemas de aseguramiento de inocuidad y calidad en la granja, son regulados por el programa de Aseguramiento de la Calidad Canadiense® (CQA por sus siglas en inglés), el cual está basado en los principios HACCP. El CQA® fue desarrollado a nivel nacional, es aplicado por cada una de las asociaciones miembro de productores provinciales, y es supervisado por el Consejo Canadiense de la Carne de Cerdo. Todas las plantas principales que procesan carne de cerdo bajo inspección federal requieren del CQA como condición para poder vender.

Originalmente lanzado en 1998, el CQA® promueve buenas prácticas de manejo para reducir o eliminar riesgos potenciales en granja que pudieran comprometer la seguridad de la carne de cerdo. Los riesgos son clasificados en tres categorías: físicos (como fragmentos de agujas rotas); químicos (como residuos de medicamentos); y biológicos (como la salmonella).

Además de seguir buenas prácticas de manejo y protocolos establecidos, se le requiere a los productores de carne de cerdo CQA® que mantengan registros precisos sobre sus prácticas. La documentación es revisada anualmente por validadores de programa capacitados, para asegurar que los estándares establecidos en el manual CQA® estén siendo cumplidos. La validación durante el primer año requiere de una revisión completa de los registros del productor y las instalaciones de producción para asegurar que los protocolos estén trabajando bien; durante la segunda y tercera validación, solamente se requieren los registros de inspección. De ahí en adelante, el ciclo trienal se repite de manera constante.

Todos los requisitos del programa CQA® son establecidos por un equipo de revisión conformado por expertos técnicos y están basados en la información científica más reciente que se encuentre disponible. El CQA® estuvo sujeto a un programa completo de revisión en el año 2004 y está siendo actualizado constantemente. Desde el año 2005, el CQA® comenzó a subscribirse a una auditoría interna formal llevada a cabo anualmente por la oficina nacional y tres de sus miembros provinciales. El CQA® está en constante evolución a medida que existe nueva información, nuevas tecnologías y nuevos adelantos de la ciencia. Dentro de los próximos cambios al programa, se encuentra el requisito de utilizar agujas detectables para todos aquellos productores que utilicen el programa CQA®.

El programa CQA® ha recibido una Carta de Reconocimiento por parte de la CFIA, lo cual confirma la solidez del contenido técnico del programa. Esta carta representa una revisión rigurosa del programa CQA® por parte de expertos en inocuidad tanto del gobierno federal como provincial, e indica la aprobación del programa por parte del gobierno.

4.2 Uso de Medicamentos

El uso de medicamentos en la producción de animales para la obtención de alimentos es supervisado cuidadosamente. Mientras que el uso de medicamentos es crucial para el bienestar de los animales, su uso (particularmente de antibióticos) debe ser siempre prudente, lo cual de hecho fue una de las principales razones para el establecimiento de los programas de seguridad en las granjas canadienses. Dentro de la industria de la carne de cerdo, el programa CQA® está diseñado para promover el uso sensato de medicamentos y requiere que se lleve un registro de todas las transacciones de medicamentos dentro de una relación cliente-veterinario legítima. La presencia de residuos químicos como los antibióticos, es supervisada a lo largo de la cadena alimenticia, a través de protocolos rigurosos de muestreos en las plantas de sacrificio e inspecciones llevadas a cabo por los funcionarios de la CFIA.

El licenciamiento de fármacos veterinarios, la aprobación de nuevos fármacos y los estándares de producción de fármacos recaen en la Dirección de Fármacos Veterinarios (VDD por sus siglas en inglés) del Ministerio de Salud de Canadá, que es la dependencia del gobierno federal encargada de preservar y mejorar la salud pública. La VDD evalúa y supervisa la seguridad, calidad y efectividad de todos los productos veterinarios. La CFIA está encargada de auditar y monitorear el uso de fármacos en apego a los requisitos establecidos por el Ministerio de Salud de Canadá. Por su parte, el licenciamiento de biológicos de uso veterinario como las vacunas es regulado por la CFIA.

4.3 Resistencia antimicrobiana

Hoy en día existe una creciente preocupación a nivel mundial sobre la vinculación entre el uso de antibióticos en la producción animal y la creciente resistencia a los antibióticos por parte de las enfermedades que atacan a los seres humanos. En respuesta a esto, Canadá ha creado el Programa Integral Canadiense para la Vigilancia de la Resistencia Antimicrobiana (CIPARS por sus siglas en inglés), para ayudar a proteger la salud humana. Debido al avanzado desarrollo del programa CQA®, este programa de vigilancia a nivel nacional está siendo aplicado como programa piloto en la industria porcícola. Lo anterior es un esfuerzo de colaboración que involucra un amplio espectro de representantes de la industria y el gobierno.

IDesde el año 2004, el CIPARS comenzó con el muestreo y análisis en granja de las heces de los porcinos en cada una de las principales provincias productoras de carne de cerdo. Las muestras son recolectadas tres veces por año de un número selecto de cerdos en etapa de finalización, validados bajo el programa CQA®.

Una vez que esta fase del programa nacional de vigilancia en granjas haya sido concluida, éste será expandido para incluir alimentos de origen animal y productos de cerdo a nivel de las cadenas de autoservicio. Como fin último, se espera que el CIPARS incluya también a la carne de res y de ave. Dicho programa ayudará a salvaguardar la salud pública, comenzando desde los animales en las granjas, y fortalecerá aún más los ya de por sí altos estándares de inocuidad de alimentos en Canadá.

4.4 Bienestar Animal

El cuidado y bienestar de los animales es una prioridad para la industria de la carne de cerdo canadiense. Mientras que los poricultores reconocen que un cerdo contento es sinónimo de un cerdo productivo, éstos también reconocen que la población demanda garantías de que los animales utilizados para producir alimentos son tratados bien durante su ciclo de vida.

El interés de la población sobre las prácticas de cría de animales de granja y sistemas de alojamiento ha dado como resultado mejoras continuas a través de todos los aspectos de la producción animal.

4.5 Códigos de Prácticas para el Cuidado de Animales a Nivel Nacional

Los códigos de prácticas son directrices desarrolladas a nivel nacional para el cuidado y manejo de animales de granja, e incluyen recomendaciones para el alojamiento, manejo, transporte y procesamiento de los animales. Dichos códigos son voluntarios y la intención es que sean utilizados como una herramienta para el manejo de la promoción de prácticas de bienestar animal sólidas y probadas. Más aún, a medida que las preocupaciones sobre el bienestar animal se agudizan a nivel internacional, los compradores extranjeros tomarán cada vez más en cuenta estos códigos como aspectos muy positivos de la industria canadiense de la carne de cerdo.

Los códigos descritos anteriormente, contienen recomendaciones para ayudar a los productores (y otros actores en el sector agropecuario y alimentario) a comparar y mejorar sus propias prácticas de manejo. Dichos códigos han sido desarrollados por un comité revisor integrado por representantes de los productores, grupos promotores del bienestar animal, veterinarios, científicos especializados en animales, el gobierno federal y provincial, sectores agropecuarios relacionados y demás actores interesados. En un principio, la Federación Canadiense de Sociedades Humanas (CHFS por sus siglas en inglés) tomó el liderazgo en la coordinación del desarrollo de los códigos, sin embargo, posteriormente dicho liderazgo fue tomado por el Consejo Canadiense de Investigación Agroalimentaria. Más recientemente, una nueva organización denominada Consejo Nacional para el Cuidado de los Animales de Granja, ha estado trabajando en el rediseño del proceso de desarrollo y revisión de los códigos.

Existen tres códigos independientes que aplican al sector porcícola:

■ Código de Práctica Recomendado para el Cuidado y Manejo de Animales de Granja: Cerdos (publicado en 1984 y revisado en 1993);

■ Código de Práctica Recomendado para el Cuidado y Manejo de Animales de Granja: Transportación (2001); y

■ Código de Práctica Recomendado para el Cuidado y Manejo de Animales de Granja: Cerdos Destetados a Temprana Edad (2003).

4.6 Legislación sobre el Cuidado de los Animales

Entre las regulaciones del gobierno federal que aplican a aspectos relacionados con el bienestar animal se encuentran las siguientes:

■ La Ley de Salud de los Animales;

■ El Código Criminal de Canadá; y

■ La Ley de Inspección de Cárnicos

A nivel provincial, las leyes y regulaciones para el cuidado de los animales se basan en los estándares establecidos por los códigos de prácticas para proteger el bienestar de los porcinos y atender los incumplimientos que se presenten al respecto.

4.7 Evaluación del Cuidado de los Animales

En el año 2005, el Consejo Canadiense de la Carne de Cerdo (CPC por sus siglas en inglés) puso en marcha una iniciativa para reforzar algunas iniciativas sobre el bienestar animal a nivel nacional que ya se encontraban en desarrollo. La herramienta para la Evaluación del Cuidado de los Animales (ACA por sus siglas en inglés), fue desarrollada específicamente para promover prácticas sólidas de bienestar animal y asegurarle a los consumidores que estás prácticas están siendo aplicadas. Dicha herramienta supervisa todos los aspectos de la producción que son críticos para el bienestar de los animales, incluyendo el manejo, la alimentación y la provisión de agua a los animales, así como el equipo utilizado y el alojamiento.

La ACA fue desarrollada por un grupo de expertos, incluyendo investigadores especializados en el cuidado de los animales, poricultores y veterinarios. La documentación del ACA fue revisada e implementada por el CFHS, el Consejo Canadiense de la Carne, el Consejo Canadiense de Distribuidores de Abarrotes y la Asociación Canadiense de Médicos Veterinarios. Actualmente el CPC está trabajando para lograr la participación de todos los productores en el programa descrito anteriormente.

Hoy en día, la participación en el programa es voluntaria y como en el caso del CQA®, dicho programa sigue un procedimiento establecido sobre cómo mantener registros por escrito de las prácticas, sobre cómo cumplir los requisitos del programa y sobre cómo revisar toda la documentación anualmente, utilizando evaluadores del programa. Los productores que quieran participar en el ACA, ya deben de estar participando en el programa CQA®.

4.8 Cuidado y Manejo de Animales en Tránsito

La transportación es un aspecto fundamental de la producción de carne de cerdo y es tomado muy en serio por la industria. Si los animales son trasladados o manejados incorrectamente, pueden ser lastimados o morir. Adicionalmente, algunos problemas relacionados con la calidad de la carne pueden surgir del manejo incorrecto de los cerdos antes de su sacrificio.

Reconociendo la importancia de la transportación desde el punto de vista del bienestar animal y de la calidad de la carne, varias empresas transportistas en Canadá han incluido el aseguramiento de la calidad de los camiones como un tema importante dentro de los programas de capacitación que se les imparten a los chóferes. Los programas de Aseguramiento de la Calidad del Transportista también son ofrecidos por las provincias a través de los consejos de granjas animales y en algunos casos, a través de los colegios comunitarios. Estos programas de certificación cubren un número importante de aspectos, incluyendo:

■ Planeación de respuestas de emergencia

■ Bioseguridad

■ Itinerarios y paradas

■ Condiciones del camión incluyendo espacio interior, condiciones del clima y mantenimiento

■ Estado físico de los porcinos

■ Carga y descarga

■ Manejo agresivo

■ Zona de fuga de los cerdos e instintos naturales

■ Actitud del chofer.

La transportación también es un componente importante de los códigos de práctica y ha sido tema de varios folletos de difusión elaborados por las asociaciones provinciales de carne de cerdo.

4.9 Cuidado y Manejo de Animales en las Plantas Procesadoras

Las instalaciones de sacrificio para la producción de carne en Canadá, son vigiladas estrictamente por la CFIA y han desarrollado protocolos para el manejo de los animales y planes HACCP para todos los aspectos del cuidado animal y el sacrificio humanitario.

Adicionalmente, las nuevas instalaciones son diseñadas y construidas en consulta con los expertos en bienestar animal para asegurar que cumplan con las recomendaciones de los expertos y los hallazgos de investigación más recientes. El resultado son muelles de carga bien diseñados y corrales equipados con iluminación, ventilación y áreas de descanso apropiadas. Éstos contribuyen de manera general a una mejor seguridad de los animales y las personas que manejan a los animales, ya que los animales son descargados de forma segura y apacible. Regularmente se llevan a cabo auditorías sobre sacrificio humanitario y su cumplimiento es vigilado de manera estricta tanto por los funcionarios del gobierno federal como por los principales clientes.

4.10 Consejos de Granjas Animales

A nivel nacional, el Consejo Nacional para el Cuidado de los Animales de Granja fue creado para agrupar a los productores, investigadores y gobiernos con el propósito de examinar aspectos sobre el cuidado y bienestar de los animales. Adicionalmente, varios miembros de las asociaciones ganaderas a nivel provincial han formado consejos de granjas animales. Dichas organizaciones no lucrativas son administradas por personal de tiempo completo y ofrecen una variedad de programas y servicios que promueven el trato humanitario del ganado. Los programas dirigidos a los productores, cubren temas como el manejo y transporte del ganado y medidas de respuesta a emergencias. Los consejos provinciales también son muy proactivos en lo que se refiere a desarrollar conciencia pública sobre las prácticas para el cuidado de los animales a través de folletos informativos, exhibiciones en ferias y otros lugares públicos.

La industria de la carne de cerdo ha aprovechado el surgimiento del interés público sobre asuntos de bienestar animal para demostrar a través de centros de muestra, como se crían a los porcinos en las granjas canadienses. Varios centros de investigación y propietarios individuales de establos han construido cuartos de observación en sus establos de trabajo para permitirle al público y particularmente a los estudiantes jóvenes, poder observar de primera mano cómo se crían a los cerdos y la manera de cuidar al ganado adecuadamente.

4.11 Investigación sobre el Cuidado de los Animales

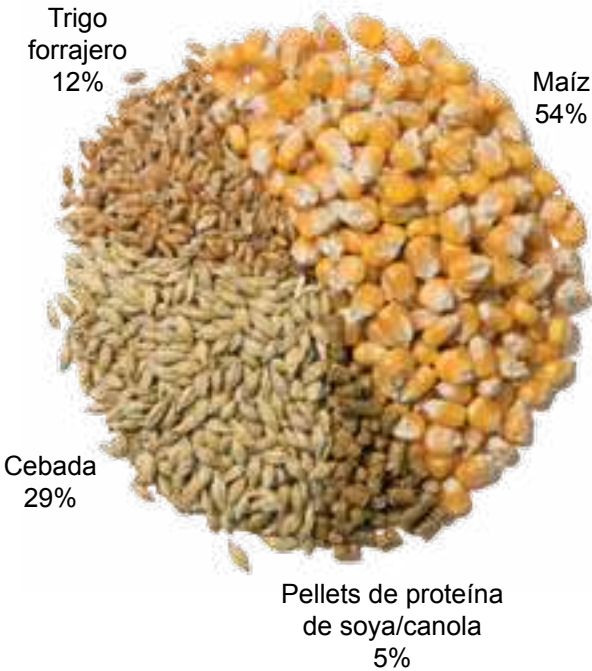
Muchas de las asociaciones más grandes de productores de carne de cerdo otorgan recursos para la investigación sobre el bienestar animal a través de universidades y centros porcícolas. Una porción importante de la investigación de porcinos está dirigida a los sistemas de alojamiento de marranas en grupo.

4.12 El Alimento para Animales y su Fabricación

La producción de animales para la obtención de alimentos se basa en una variedad abundante de granos de calidad para la alimentación animal. Durante cada uno de los últimos 10 años, el ganado porcino ha consumido de 35% a 45% de las 28 millones de toneladas de granos forrajeros que son producidos en Canadá.

Los principales granos consumidos por el ganado porcino son: el maíz (54%), la cebada (29%) y el trigo forrajero (12%). Se estima que el sector canadiense de alimento para porcinos también utiliza 1.4 millones de toneladas de pastas de proteína de soya y canola cada año.

Granos utilizados en la producción porcícola



La industria canadiense de la carne de cerdo tiene la habilidad de utilizar raciones de alimento para animales apropiadas, para satisfacer las preferencias de los consumidores tanto localmente como en el extranjero. En muchos casos, esto equivale a la cantidad de maíz vs. la cantidad de cebada con la que se alimenta a los porcinos (Tabla 1).

Tabla 1. Ingredientes Base de Raciones de Alimento para Porcino por Tipo de Producción

Ración para los Porcinos en Crecimiento-Finalización	Ración para las Marranas
Maíz, cebada, trigo y pasta de soya a través de todo Canadá	Maíz, trigo, cebada (Québec)
Pequeñas cantidades de pasta de canola	Maíz (Ontario)
Chícharos de campo en el Oeste de Canadá; actualmente las raciones son 20% de chícharos de campo y dicha cantidad continua creciendo	Cebada, trigo y maíz (Oeste de Canadá)

El alimento balanceado es una variable que puede influir en la calidad de la carne. Este afecta principalmente la composición de la grasa, lo cual influye en la firmeza y color de la carne, y la detección de rancidez. La cebada forrajera canadiense es un grano altamente digerible que ofrece una excelente combinación de aminoácidos y un alto contenido de lisina, lo cual lo convierte en el ingrediente preferido, en comparación a otros granos.

El trigo forrajero del Oeste de Canadá es un ingrediente similar de alta calidad que brinda varias ventajas en lo que se refiere a la alimentación animal. Su alto contenido de gluten promueve una buena adhesión del pellet y elimina la necesidad de adhesivos adicionales.

La pasta de soya y el grano de maíz son buenas fuentes de energía y proteína. El grano de maíz contiene cantidades significativas de almidón, lo cual le proporciona un alto rendimiento de energía. Cuando se utiliza en combinación con el grano de maíz, la pasta de soya tiene un buen balance proteico y representa una ración apetecible

Los fabricantes de alimentos balanceados son una parte integral de la industria pecuaria, los cuales se especializan en el desarrollo de programas de alimentación animal ad-hoc y en el suministro de información de punta a los productores sobre nutrición y sistemas de alimentación animal. La transferencia de conocimiento se lleva a cabo en varias áreas, incluyendo la nutrición proteica y la fase de alimentación animal.

4.13 Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad del Alimento Balanceado

La Agencia Canadiense de Inspección del Alimentos (CFIA por sus siglas en inglés), administra un programa nacional de alimentación pecuaria para verificar que los alimentos balanceados para animales sean fabricados y comercializados de acuerdo con la Ley Federal de Alimentos Balanceados. El programa incluye una evaluación de los productos antes de su comercialización, por parte del personal de la Sección de Alimentos Balanceados, así como la inspección y supervisión post-venta por parte del personal de la CFIA ubicado a lo largo de Canadá.

La Asociación de Nutrición Animal de Canadá (ANAC por sus siglas en inglés) es la organización nacional de fabricantes y proveedores de productos de nutrición animal. Dicha asociación vigila la aplicación de un programa integral de manejo y certificación de alimento balanceado.

AlimentoSeguro es un programa HACCP que trae consigo los más altos estándares de seguridad en la producción de alimento para animales. Bajo dicho programa, se llevan a cabo auditorías anuales por parte de terceros; durante el primer año se lleva a cabo una auditoría completa, seguida por auditorías parciales en el segundo y tercer año, después de las cuales el ciclo se repite nuevamente. Más del 70% del alimento para el ganado comercial en Canadá se fabrica en molinos con certificación HACCP bajo el programa AlimentoSeguro

Se utilizan controles de inocuidad a lo largo del proceso de fabricación del alimento balanceado – desde la compra de los ingredientes hasta la entrega del alimento balanceado final.

4.14 Controles sobre el Alimento para Animales Medicado

El Ministerio de Salud de Canadá y la CFIA son responsables de aplicar regulaciones para controlar el uso de alimento balanceado medicado para el ganado. El Ministerio de Salud de Canadá establece políticas para proteger la salud pública y se asegura de que los medicamentos veterinarios sean seguros y efectivos antes de autorizarlos para su uso directo o indirecto. Por su parte, la CFIA se asegura de que las políticas del Ministerio de Salud se cumplan y es responsable de todos los programas de inspección federal relacionados con los alimentos balanceados, la salud animal y la protección vegetal. Bajo las disposiciones de la Ley de Alimentos Balanceados, la CFIA vigila el uso de medicamentos que actúan como suplemento de los alimentos balanceados, principalmente a través de la inspección de instalaciones, la inspección de etiquetas y los programas de muestro, y pruebas de alimentos balanceados en los molinos y granjas canadienses.

4.15 Salud del Hato Nacional

Canadá se enorgullece de tener uno de los mejores estatus sanitarios alrededor del mundo en lo que se refiere a ganado porcino. La baja prevalencia de enfermedades en el hato porcino canadiense tal como lo define la Organización Mundial de Sanidad Animal (formalmente conocida como la Organización Internacional de Epizootias ó OIE), testifica la solidez del programa de salud del ganado porcino en Canadá (Tabla 2).

Tabla 2. Estatus de Enfermedades Porcinas en Canadá

OIE-Listed Diseases	Estatus
Enfermedad vesicular del cerdo	Libre
Fiebre porcina africana	Libre
Enfermedad de Aujeszky	Libre
Triquina	Libre
Ántrax	Libre
Brucelosis porcina	Libre
Cisticercosis porcina	Libre
Estomatitis vesicular	Libre (1943)*
Fiebre aftosa	Libre (1952)*
Cólera porcino	Libre (1963)*

Fuente: OIE *Fechas de los últimos brotes

La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)

La necesidad de combatir enfermedades animales a nivel global llevó a la creación de la Oficina Internacional de Epizootias a través del Acuerdo Internacional firmado el 25 de enero de 1924. En mayo del 2003, la Oficina se convirtió en la Organización Mundial de Sanidad Animal pero mantuvo su abreviatura histórica de OIE. La OIE es la organización intergubernamental responsable de mejorar la sanidad animal alrededor del mundo.

Está reconocida como una organización de referencia por la Organización Mundial de Comercio (OMC) y a enero del 2008, contaba con un total de 172 países y territorios miembros. La OIE mantiene relaciones premanentes con 36 otras organizaciones internacionales y regionales, y cuenta con oficinas regionales y sub-regionales en cada continente.

Dentro de la producción de animales de granja, el estatus sanitario del ganado es influenciado por varios factores, incluyendo la habilidad y la atención cuidadosa del productor con relación a las condiciones de alojamiento, las prácticas de bienestar animal y los protocolos de bioseguridad. En este contexto, la fuerte relación entre productores de carne de cerdo y veterinarios, juega un papel fundamental para asegurar y mantener un ganado robusto y saludable.

4.16 Bioseguridad

Los productores de carne de cerdo en Canadá siguen un programa riguroso y multifacético de bioseguridad que incluye lo siguiente:

Distancias de Separación entre Establos

La distancia entre establos es un aspecto crítico para prevenir la diseminación de enfermedades a través del aire; muchos países han encontrado que en aquellos casos en donde los establos están a una distancia cercana entre sí y la densidad de porcinos es alta, las enfermedades tienden a diseminarse más rápidamente. Afortunadamente, Canadá tiene una de las densidades de porcinos más bajas dentro de los principales países productores de carne de cerdo alrededor del mundo, y gran parte del crecimiento de la industria porcícola está teniendo lugar en las praderas, en donde los establos están ampliamente separados, regularmente por tres o cuatro kilómetros.

Protocolos de Entrada

En la mayoría de las granjas porcinas, solamente se permite el acceso a los trabajadores de la granja, visitantes esenciales y veterinarios; las personas incluidas en las últimas dos categorías mencionadas, no debieron de haber tenido contacto con porcinos dentro de las últimas 60 horas. Adicionalmente, todos los trabajadores y visitantes deben ducharse antes de entrar a la granja y deben usar ropa y botas especiales proporcionadas por la granja. El equipo externo es desinfectado antes de ser ingresado a la granja y el acceso público a los sitios de la granja y sus terrenos anexos está prohibido.

Cuarentena del Ganado

La cuarentena es un proceso bajo el cual nuevos animales son aislados de los animales que integran el hato por un periodo de tiempo para asegurar que están libres de enfermedades. El procedimiento de aislamiento incluye el mantener instalaciones separadas, alejadas y no adjuntas a los establos existentes.

Controles del Medio Ambiente en los Establos

El medio ambiente en el cual se crían los animales puede tener una enorme influencia en la salud del ganado. Debido a la creciente tendencia hacia unidades de ganado grandes e intensivas, se está poniendo mucha más atención a la importancia de controlar las condiciones ambientales como es el caso de la temperatura, la humedad y la corriente de aire. Hoy en día los sistemas de ventilación de los establos son sofisticados y totalmente automatizados, con sistemas de alarma internos que avisan sobre cualquier malfuncionamiento ó falla de energía. El programa CQA® pone mucho énfasis en mantener un ambiente saludable para los porcinos.

Protocolos de Transportación

Los camiones que se utilizan para transportar cerdos y el alimento para cerdos deben ser lavados rutinariamente. Muchas de las compañías transportistas aplican rigurosos estándares HACCP para mantener los vehículos limpios.

Manejo del Estiércol y los Animales muertos

El manejo de animales muertos y estiércol es regulado rigurosamente por cada uno de los gobiernos provinciales. Los productores de carne de cerdo de Canadá ponen atención especial a estos aspectos para proteger la salud y seguridad tanto del ganado como de la población.

4.17 Plan Nacional de Salud Porcina

La salud del hato porcino en Canadá ha avanzado gracias al desarrollo del Plan Nacional de Información sobre Salud Porcina (N-SHIP por sus siglas en inglés). Este plan que es administrado por el Centro Canadiense para el Mejoramiento Porcino (CCSI por sus siglas en inglés), en conjunto con especialistas en porcinos provinciales y con la industria, está diseñado para ilustrar los niveles de salud y bioseguridad en los hatos canadienses, con el propósito de eliminar enfermedades. La información sobre salud y bioseguridad es almacenada en una base de datos que se actualiza constantemente.

4.18 Control de Enfermedades Exóticas de Animales

La producción de alimento derivado de animales para fines de exportación debe contar con estrategias efectivas para manejar brotes potenciales de enfermedades en animales extranjeros. En caso de presentarse un brote, Canadá debe ser capaz de asegurar a sus clientes que la carne que consumen es segura y que se obtuvo de ganado sano. Para atender esta necesidad, Canadá está desarrollando estrategias de manejo de riesgo para tratar con dichos brotes. Estas estrategias son resultado de un esfuerzo conjunto entre el gobierno federal, los gobiernos provinciales y los representantes de la industria.

The CFIA Animal Disease Surveillance Unit works to detect and respond to potentially emerging animal diseases. Through the formation of a nationwide network, the disease detection capabilities of Canada's veterinarians, provincial and university diagnostic laboratories and the federal government are combined.

Canadá comunica los resultados de su vigilancia para enfermedades reportables a la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Este intercambio de información es una parte importante del compromiso de Canadá de trabajar con otras naciones para establecer los mejores mecanismos para proteger la salud animal y humana.

4.19 Estrategias para el Control de Enfermedades

A nivel del gobierno federal, la CFIA tiene la batuta en el desarrollo de estrategias para proteger al ganado canadiense de enfermedades que podrían restringir el comercio ó amenazar la salud humana. La CFIA vigila el estatus sanitario de los hatos canadienses y supervisa el Sistema Canadiense de Emergencias para el Manejo de Enfermedades Animales (CADEMS por sus siglas en inglés). El CADEMS es parte de un vasto proyecto que se enfoca en prevenir la introducción de agentes bio-terroristas en los hatos canadienses como es el caso de la fiebre aftosa. La intención es equipar a Canadá y a los productores canadienses para manejar de manera efectiva y expedita dichas situaciones de emergencia.

Asimismo, la CFIA está en proceso de completar un Sistema Nacional de Respuesta a Emergencias de Salud Animal Externas (FADERS por sus siglas en inglés). Una vez completado, dicho sistema consistirá en cinco módulos: Instalaciones para Animales; Información Animal; Información sobre Inspección; Laboratorios; y Manejo de Enfermedades.

Cada provincia canadiense ha implementado sistemas de advertencia e información sobre salud animal. La mayoría de las provincias también tienen sus propios planes de emergencia, y algunas de ellas han desarrollado maneras de coordinarse con el gobierno federal cuando es necesario, para atender situaciones de brotes de enfermedades.

En lo que se refiere a la industria, la Coalición Canadiense de Salud Animal trabaja para fortalecer el sistema sanitario al agrupar varios grupos ganaderos con un interés común sobre manejo del riesgo. Este grupo no gubernamental cuenta con una flexibilidad considerable para iniciar estudios y conseguir la realización expedita de proyectos.

4.20 Regionalización

La industria y el gobierno reconocen el valor de dividir el país en regiones para prevenir y/o limitar el daño causado por el brote de una enfermedad animal exótica. Bajo este esquema, una región con alguna enfermedad puede mantenerse separada de regiones libres de enfermedades, y por tanto éstas últimas, no estarían sujetas a interrupciones al comercio a causa de enfermedades. Dichas regiones son determinadas por áreas en donde el tráfico terrestre es delimitado y puede ser controlado rigurosamente; un ejemplo es el punto en donde la carretera Trans-Canadá cruza la frontera entre las provincias de Ontario y Manitoba. Otro tipo de controles regionales podrían ser islas ó formaciones montañosas. El modelo de regionalización cumple con los requerimientos de la OIE y ha sido exitoso en otros territorios alrededor del mundo.

4.21 Rastreabilidad de Animales Vivos

El CPC y las organizaciones de carne de cerdo provinciales han sido proactivas en el desarrollo de un sistema nacional de identificación y rastreabilidad para la industria porcícola canadiense.

La industria canadiense ha desarrollado un plan de acción para estar preparada en caso de un inusual brote de una enfermedad animal exótica ó una crisis de inocuidad de alimentos.

Gran parte del progreso a nivel nacional en lo que se refiere a rastreabilidad está enfocado en los animales vivos y consiste en vigilar el movimiento de los porcinos para que cualquier brote de enfermedad pueda ser contenido y controlado. Esta iniciativa es encabezada por el CPC en conjunto con sus miembros provinciales, y está estructurada en torno al desarrollo de estándares y requisitos nacionales de identificación y rastreabilidad. La CFIA y las agencias nacionales de identificación de ganado también le proporcionan al CPC retroalimentación sobre los aspectos logísticos y técnicos de esta iniciativa.

La iniciativa canadiense para el rastreo de cerdos en pie utiliza un mecanismo que incluye cuatro etapas. Dentro de sus principales componentes están los siguientes:

Identificación y Registro de las Instalaciones

En conjunto con la Agencia Canadiense de Identificación de Ganado, el CPC está desarrollando estándares nacionales para la identificación de instalaciones. Dichos estándares serán aplicados a las granjas, los lugares en donde se llevan a cabo las subastas, los mataderos y cualquier otro lugar en donde transiten los animales. Este primer paso crucial iniciará el proceso de la identificación y registro de instalaciones para el Sistema Nacional de Rastreabilidad de Porcinos.

Registro y Asignación Nacional de Tatuajes

No obstante que los poricultores canadienses han estado utilizando por más de 15 años tatuajes colocados en el lomo de los animales para propósitos de asentamiento, el sistema de numeración que utilizan es local ó regional. El sistema se asegura que los números corresponden únicamente a los sitios de producción en donde son aplicados, y que son controlados y mantenidos nacionalmente.

Base de Datos de Movimientos de Porcinos para Sacrificio

Los números de tatuaje de porcinos obtenidos de las plantas de empaque y los consejos de comercialización serán introducidos en una base de datos de porcinos para sacrificio, con el propósito de rastrear el movimiento de porcinos de la granja hacia el matadero. Se espera que este mecanismo sea concluido en el corto plazo y eventualmente sea integrado en el Sistema Nacional de Rastreabilidad de Porcinos.

Sistema Nacional de Rastreabilidad de Porcinos

Este sistema integral de registro de movimiento de porcinos que se espera sea concluido en un futuro cercano, será el punto central para toda la información de rastreo y asegurará la continuidad y consistencia de la información.

Términos de Producción Comunes:

Cerdo Castrado: Un porcino macho asexualizado
Porcino para Parrillada ó Asado: Un porcino joven utilizado en los mercados asiáticos y eventos culinarios de especialidad, con un peso entre 36 y 50 kg.
Verraco: Porcino macho adulto apropiado para la reproducción
Parto-lactancia: El proceso y periodo de tiempo desde el nacimiento hasta el destete.
Porcino de Engorda: Lechón después de haber sido destetado de la marrana; también conocido como porcino “destetado”.
Primeriza: Cerda hembra joven de hasta 6 meses de edad que nunca ha parido
Camada: Grupo de lechones nacidos al mismo tiempo de la misma cerda
Porcino para Comercialización: Cerdo castrado ó Cerda Primeriza que son criados para la producción de carne
Lechón: Cerdo recién nacido con un peso entre 1 y 2 kilogramos
Lechoncito: Lechón más pequeño de la camada
Marrana: Cerda hembra adulta que ha producido al menos una camada
Jabalí: Cerdos salvajes considerados como descendientes de los jabalís europeos, introducidos en Norteamérica para el deporte de la caza, ó bien retoños híbridos de cerdos domésticos que se han escapado.

Datos Rápidos de Producción

Periodo de Gestación de la Marrana: Aproximadamente 3 meses, 3 semanas y 3 días
Ciclo de Vida de Producción de la Marrana: 2.5 años ó 5 camadas
Tamaño Promedio de la Camada: De 8 a 12 lechones. Camadas por Año: Aproximadamente Dos
Periodo de Amamantamiento: De dos a cuatro semanas antes del destete
Porcinos de Engorda: Dejan de amamantarse cuando han alcanzado un peso de 25 kg.
Porcinos para Comercialización: Cerdos de engorda que han alcanzado el peso de procesamiento deseado
Días Totales de Crecimiento (peso desde el nacimiento hasta la comercialización): 165 - 175 (110 – 120 kg.)



4.22 Resumen del Capítulo

- ✓ *La calidad y seguridad de la carne de cerdo canadiense está protegida a través de un sistema de inocuidad en granja auditable, basado en HACCP y respaldado por la CFIA denominado CQA®.*
- ✓ *El uso de medicamentos en la industria de la carne de cerdo canadiense está estrictamente controlado y monitoreado a través el programa CQA®.*
- ✓ *La resistencia antimicrobiana a los antibióticos en enfermedades que afectan la salud humana es muestreado estrictamente y sujeto a pruebas a través del Programa Integral Canadiense para la Vigilancia de la Resistencia Antimicrobiana.*
- ✓ *El cuidado y bienestar de los animales es una prioridad para la industria de carne de cerdo canadiense. Varias legislaciones gubernamentales combinadas con programas provinciales están en vigor para asegurar que se cumplan los más altos estándares de cuidado animal en las granjas.*
- ✓ *Se han implementado programas de aseguramiento de la calidad durante el transporte para asegurar que se mantengan los más altos estándares de manejo, cuidado y bienestar durante el transporte de los animales hacia su sacrificio.*
- ✓ *Las plantas procesadoras son vigiladas de manera estricta por los inspectores de la CFIA para asegurar que se mantengan los más altos estándares de manejo, cuidado y bienestar durante la recepción y alojamiento de los animales previo al sacrificio.*
- ✓ *La industria de la carne de cerdo canadiense es proactiva en abrir sus puertas al creciente interés público sobre la producción y alojamiento de animales.*
- ✓ *Un alimento balanceado de alta calidad equivale a carne de cerdo de alta calidad. Canadá produce y alimenta a sus animales con granos forrajeros altamente energéticos como el maíz, la cebada y el trigo, para brindarle a su carne de cerdo canadiense su sabor, color y textura distintivos.*
- ✓ *La seguridad y calidad del programa nacional de alimentación pecuaria es administrada por la CFIA.*
- ✓ *La Asociación de Nutrición Animal de Canadá ha desarrollado el programa AlimentoSeguro para crear un mecanismo con certificación HACCP para la producción de alimentos balanceados.*
- ✓ *De acuerdo con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), Canadá ha alcanzado uno de los más altos estatus sanitarios en lo que se refiere a ganado porcino en el mundo.*
- ✓ *Los productores de carne de cerdo canadiense siguen un programa multifacético y riguroso de bioseguridad, el cual cubre todos los aspectos de la producción.*
- ✓ *Canadá ha adoptado controles integrales de enfermedades exóticas de animales para manejar cualquier brote de enfermedades que pudiera ser introducido a través de animales extranjeros. Las estrategias incluyen: la regionalización y rastreabilidad de animales vivos.*

5.0 SISTEMAS CANADIENSES DE INOCUIDAD

Canadá tiene un sistema de inocuidad de alimentos respetado internacionalmente. Los consumidores alrededor del mundo consideran a los alimentos canadienses entre los más seguros del mundo.

La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA por sus siglas en inglés), salvaguarda el abasto de alimentos de Canadá a través de la aplicación de estándares de inocuidad y calidad nutricional y la inspección. La CFIA vigila todos los establecimientos que exportan productos de cerdo a mercados internacionales y tiene la autoridad para la administración y aplicación de la Ley de Inspección de Cárnicos de Canadá, bajo la legislación federal.

La CFIA es encabezada por un Presidente quién le reporta al Ministro de Agricultura y Alimentación y finalmente al Primer Ministro de Canadá. La Agencia emplea a aproximadamente 6,000 profesionales altamente capacitados, incluyendo veterinarios, investigadores científicos e inspectores que operan desde 151 oficinas en campo a través de Canadá. La CFIA administra 14 laboratorios e instalaciones de investigación que brindan asesoría científica, desarrollan nuevas tecnologías, proporcionan servicios de pruebas de laboratorio y llevan a cabo investigación.

La CFIA protege a los consumidores en los mercados internacionales en donde está presente la carne de cerdo canadiense, al contribuir a la inocuidad y salud de los animales en Canadá. Este compromiso continuo está respaldado por la disposición de comunicar avances en inocuidad y salud animal de una manera rápida y transparente.

5.1 Programa de Pruebas de Residuos

El Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos de Canadá (NCRMP por sus siglas en inglés), aplica pruebas a muestras de grasa de cerdo, tejido muscular y órganos internos para la detección de residuos químicos. Las pruebas son aplicadas para detectar medicamentos veterinarios y otros químicos agrícolas e industriales.

Cualquier hallazgo de residuos químicos es evaluado para determinar si hay una violación de los límites máximos de residuos canadienses (MRLs por sus siglas en inglés), lo cual es aplicado a través de la Ley de Alimentos y Medicamentos Canadienses. En el muy raro caso de que se encuentre alguna violación, se lleva a cabo una investigación y se llevan a cabo pruebas adicionales para verificar el cumplimiento.



5.2 Resumen del Capítulo

- ✓ *Canadá tiene un sistema de inocuidad de alimentos respetado internacionalmente.*
- ✓ *Los consumidores alrededor del mundo consideran a los alimentos canadienses entre los más seguros.*
- ✓ *La CFIA salvaguarda el abasto de alimentos de Canadá a través de la aplicación de estándares de inocuidad y calidad nutricional.*
- ✓ *Canadá tiene un programa integral de monitoreo de residuos químicos.*





6.0 SISTEMAS CANADIENSES DE PROCESAMIENTO DE CARNE

La industria canadiense de procesamiento de carne ha trabajado de manera conjunta con la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA por sus siglas en inglés), para establecer sistemas de inocuidad y calidad innovadores, con fundamentos científicos sólidos y reconocidos a nivel mundial, para beneficiar tanto a los clientes nacionales como extranjeros.

Más importante aún es el hecho de que todos los establecimientos federales están regulados intensamente por la Ley de Inspección de Carne de Canadá y su Reglamento y el Manual de Procedimientos Integral de la CFIA. Todos los establecimientos federales son inspeccionados regularmente y auditados aleatoriamente por veterinarios e inspectores de carne de la CFIA muy profesionales y altamente capacitados. Estas medidas son parte integral de un sistema de inocuidad basado en análisis de riesgos y principios científicos, y reconocido internacionalmente, el cual asegura que los productos cárnicos canadienses se mantengan entre los más altos en calidad y seguridad en el mundo.

La industria del sacrificio de animales y procesamiento de la carne es un pilar de la economía agroalimentaria de Canadá, representando el sector procesador de alimentos más grande en Canadá. La industria de procesamiento de carne canadiense también representa una creación de empleos significativa, contribuyendo con 67,000 personas, 28% de la fuerza laboral de la industria de alimentos de Canadá, con ventas anuales combinadas (carne de cerdo, carne de res, carne de ternera, carne de cordero y carne de ave) de 20.5 mil millones de dólares.

6.1 Una Fuerza de Trabajo Calificada

La industria del procesamiento y empaque de la carne de cerdo depende de manera importante en trabajadores calificados y semi-calificados. Desde la recepción y manejo de los animales en pie en las plantas de procesamiento hasta el empaque, distribución y venta, el trabajo es variado, demandante y en algunas ocasiones puede ser físicamente desgastante.

Para mantener una calidad y vida de anaquel óptima del producto, el corte y empaque de la carne se realiza bajo temperaturas menores a 4 grados Celsius. Este trabajo, requiere de una habilidad y conocimiento apropiados en técnicas de corte adecuadas y el uso de equipo especializado. También requiere fortaleza física y aguante para mantener una alta productividad y resultados eficientes. Las plantas de procesamiento de alta velocidad y capacidad requieren un número amplio de empleados calificados. Los procesadores de cárnicos en Canadá se enorgullecen de la capacitación y orientación que proporcionan a todos los empleados nuevos y existentes en los lugares de trabajo.

Varias de las empresas de procesamiento de cárnicos grandes en Canadá han cerrado sus instalaciones viejas y están consolidando su capacidad en nuevas instalaciones claves y estratégicas. Lo anterior requiere más empleados para operar las instalaciones en niveles óptimos de procesamiento de doble turno.

6.2 Seguridad y Salud de los Trabajadores

La Seguridad y Salud de los Trabajadores es de alta prioridad para la industria de procesamiento de la carne de cerdo en Canadá. La capacitación constante de los empleados combinada con una rotación laboral, los recesos de trabajo regulares y los nuevos diseños y equipamiento de las plantas de procesamiento, garantizan que los empleados mantengan una salud óptima y minimizan los riesgos de accidentes.

El mejoramiento continuo de los procesos de la planta y la aplicación supervisada de regulaciones de seguridad diseñadas para cada una de las plantas, contribuye al incremento de los niveles de seguridad de los empleados y a la eliminación de cualquier lesión esquelética muscular repetitiva. Las clínicas para el cuidado de la salud y la fisioterapia en los lugares de trabajo, así como las sesiones de capacitación ergonómica, mantienen a los empleados y a los supervisores al tanto de las últimas técnicas y herramientas disponibles para minimizar las lesiones por cuestiones de trabajo y como tratar cualquier necesidad inmediata que se presente.

6.3 Evolución y Avances

El sector de sacrificio de porcinos y procesamiento de carne de cerdo en Canadá ha cambiado considerablemente durante los últimos años. Alguna vez dicho sector fue dominado por plantas pequeñas y medianas, pero ahora se están construyendo instalaciones de vanguardia para procesar entre 45,000 y 50,000 porcinos por semana. Muchas de las nuevas instalaciones están localizadas en las praderas, en donde las perspectivas para expandir la producción porcícola son más altas. En el año 2005, siete de las 40 plantas de procesamiento bajo inspección federal (es decir, plantas con una capacidad de procesamiento de más de un millón de cabezas al año), procesaron 59% del total de los porcinos.

La capacidad total de sacrificio semanal en Canadá es de aproximadamente 480,000 porcinos. La mayoría de las plantas manejan un solo turno, sin embargo, las plantas más nuevas son capaces de manejar dobles turnos.

En todas las provincias, los procesos de sacrificio e inspección de carne son estándares en el total de plantas de sacrificio bajo inspección federal. Los porcinos canadienses son sacrificados en un peso vivo de aproximadamente 110 – 120 kg., basado en las preferencias del procesador y el mercado.

Los protocolos rígidos de bienestar animal combinados con estándares de alta calidad, requieren de un trato y manejo adecuado de los animales antes de su sacrificio. Los animales que son estresados antes de su sacrificio, ya sea durante el transporte, el manejo ó el aturdimiento, pueden producir carne con alteraciones de calidad no deseadas conocidas como PSE por sus siglas en inglés (pálida, suave y húmeda) ó DFD por sus siglas en inglés (obscura, dura y seca). En consecuencia, las plantas de procesamiento utilizan varias medidas de manejo humanitario:

¶ Generalmente se consulta a los especialistas en comportamiento animal durante el diseño de los mataderos para asegurarse de que las instalaciones no alarmen excesivamente a los porcinos cuando son detenidos, movilizados ó aturdidos. Los mataderos utilizan dos tipos de sistemas para aturdir a los animales: la electricidad y el dióxido de carbono.

¶ El personal de la planta es capacitado en técnicas adecuadas para el manejo de porcinos.

¶ Las plantas se aseguran de que los procedimientos establecidos en los códigos de práctica sean cumplidos.

¶ Muchas de las plantas procesadoras en Canadá requieren que los transportistas sean capacitados y certificados en programas de aseguramiento de la calidad del transporte y manejo del ganado.

¶ Los mataderos requieren que los porcinos descansen un mínimo de dos a cuatro horas antes de su sacrificio, dependiendo de la duración de su transporte antes del procesamiento.

Los métodos utilizados para procesar las canales también tienen un impacto en la calidad de la carne. La mayoría de las plantas canadienses emplean un proceso de enfriamiento rápido de dos etapas utilizando una combinación de baja temperatura y alta velocidad de aire para producir una temperatura final estable. La adopción de equipo avanzado para el procesamiento de la carne de cerdo ha permitido mejoras significativas en la eficiencia de las plantas, la seguridad de los empleados y la calidad de los alimentos.

La mecanización de las instalaciones de procesamiento de carne de cerdo ha ayudado a reemplazar a los empleados en las funciones físicamente demandantes y estresantes. Los divisores de canales robotizados y las cortadoras de lomo robotizadas le han permitido a los procesadores operar de manera más segura y mejorar la velocidad de las líneas de producción y la consistencia del producto. Los apiladores robotizados en las instalaciones de almacenaje le permiten a los procesadores reasignar a los empleados semi-calificados a otros departamentos.

El equipo avanzado de detector de metales y rayos-X mejoran la calidad e inocuidad de los alimentos al eliminar el ya de por sí bajo potencial de materia extraña en el producto final.

6.4 Monitoreo de Residuos y Antibióticos

La industria de procesamiento de la carne en Canadá requiere de adherencia en granja para los tiempos de retiro de cualquier antibiótico administrado.

Adicionalmente, la presencia de residuos en las instalaciones de procesamiento de carne es vigilada cuidadosamente por la CFIA y el personal de la planta.

6.5 Sanitización e Higiene de las Plantas Procesadoras

La carne de cerdo solamente puede competir en el mercado global cuando es producida bajo condiciones sanitarias estrictas. El equipo que es instalado en plantas nuevas ó mejoradas no solamente incorpora velocidad y eficiencia, sino también la habilidad de que las plantas puedan ser limpiadas y sanitizadas adecuadamente. Los sistemas automatizados controlados por computadora, aseguran que se mantenga un equilibrio adecuado entre el tiempo, la temperatura y la concentración de limpieza durante el proceso de sanitización.

Las mejoras a la sanitización general de las plantas de cárnicos y los nuevos diseños de empaques y materiales le han permitido a las instalaciones de procesamiento de carne canadienses exportar productos cárnicos de cerdo frescos a mercados mundiales distantes y aún así tener suficiente vida de anaquel para competir con el producto local.

La industria procesadora de la carne de cerdo canadiense invierte cientos de millones de dólares anualmente en pruebas de laboratorio, sanitización de las plantas, equipo, instrumentos, empaque, tecnología de vanguardia, investigación y desarrollo. Para respaldar estos compromisos, la industria procesadora de carne de cerdo canadiense emplea expertos profesionales en ciencias de los alimentos y microbiología, altamente capacitados para manejar sus programas de inocuidad y control de calidad. Muchas de las empresas tienen empleados con doctorados y veterinarios.

6.6 Servicios de Inspección Federal

La Agencia Canadiense de Inspección Alimentos es responsable del desarrollo e implementación del programa federal de la higiene de la carne, lo cual incluye:

¶ El desarrollo de regulaciones, políticas y estándares relacionados con la inspección de instalaciones y productos cárnicos, y el procesamiento, uso y etiquetado de productos cárnicos.

¶ El registro de instalaciones y licenciamiento de operadores.

¶ La inspección de mataderos registrados federalmente, plantas de procesamiento e instalaciones de almacenaje.

¶ La inspección de importaciones

¶ La inspección y certificación de los productos de exportación para cumplir con los requisitos del país de destino

¶ Las auditorías y verificaciones

¶ La vigilancia del cumplimiento

¶ La vigilancia, control y erradicación de enfermedades

¶ La preparación para emergencias y retiro de productos del mercado.

Desde el momento en que los animales llegan al matadero y a lo largo de todas las etapas de procesamiento, los veterinarios e inspectores de la CFIA verifican la higiene y seguridad de la carne. Todas las plantas canadienses de procesamiento registradas federalmente son inspeccionadas por la CFIA utilizando exactamente los mismos estándares en todas las áreas de Canadá. Adicionalmente, la Agencia ha negociado acuerdos de acceso con las autoridades competentes de muchos gobiernos extranjeros alrededor del mundo. La CFIA actúa como un tercero independiente el cual verifica que las plantas canadienses de procesamiento aprobadas para un mercado de exportación específico, cumplan con todos los requisitos de dicho mercado.

En las instalaciones bajo inspección federal, todos los animales son inspeccionados por un médico veterinario federal antes de su sacrificio. Cada uno de los animales también es inspeccionado después del sacrificio por veterinarios e inspectores para asegurarse de que los animales están libres de enfermedades. La CFIA aplica estándares estrictos con relación a la desinfección, higiene, monitoreo, empaque y etiquetado de productos, con el propósito de vigilar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ley de Inspección de Cárnicos.

Todas las plantas de procesamiento de carne en Canadá se adhieren a buenas prácticas de manufactura (GMP's por sus siglas en inglés) actuales, procedimientos operativos estándares de sanitización (SSOP's por sus siglas en inglés) y controles de proceso de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP por sus siglas en inglés). Todas las plantas también están sujetas al Sistema de Verificación del Cumplimiento de la CFIA.

Es obligatorio para todas las plantas canadienses de procesamiento de carne que exportan productos cárnicos, tener un sistema HACCP aprobado por la CFIA. Los planes HACCP funcionan a través del uso de puntos de control críticos (CCP's por sus siglas en inglés), los cuales son monitoreados por empleados capacitados especialmente para controlar riesgos potenciales de inocuidad. Se determinan los CCP's llevando a cabo un análisis integral de posibles riesgos biológicos, físicos ó químicos, asociados con cada etapa del proceso y todos los ingredientes y empaques.

La efectividad del plan HACCP se checa a través de procedimientos de verificación, los cuales utilizan pruebas de laboratorio y otros procedimientos aprobados por la CFIA.

Todos los productos cárnicos deben tener un plan HACCP y si un nuevo producto cárnico es producido, no puede ser exportado hasta que se desarrolle un plan HACCP para su proceso de producción, el cual debe estar aprobado por la CFIA.

Los proveedores de ingredientes cárnicos así como las instalaciones de congelación/refrigeración para almacenamiento, también deben tener planes HACCP aprobados.

Para garantizar que el sistema HACCP está funcionando correctamente, cada operación tiene que pasar a través de auditorías realizadas por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). Las auditorías incluyen una revisión de la documentación y registros HACCP, así como auditorías in-situ para monitorear y verificar los procedimientos y CCP's.

Los productos cárnicos producidos en plantas bajo inspección federal, son identificados con un símbolo conocido como leyenda de inspección de cárnicos. El número indicado en el sello, identifica la planta en donde la carne ó el producto cárnico fueron procesados.

6.7 Las Plantas Procesadoras de Carne de Cerdo y el Medio Ambiente

Las plantas de procesamiento de la carne de cerdo en Canadá están diseñadas para cumplir los estrictos requisitos de las leyes federales, provinciales y municipales para la protección del medio ambiente. Desde el diseño de procesos para a el tratamiento de aguas residuales hasta el ahorro de energía de calentadores y compresores, los procesadores canadienses constantemente están buscando formas para mejorar la sustentabilidad de sus plantas. Las plantas reconocen la importancia de la captura de energía regenerativa y la reducción de la energía eléctrica para ayudar a la nación a dirigirse hacia la reducción de gases de invernadero.





6.8 Chapter Summary

- ✓ **La industria canadiense del procesamiento de la carne ha trabajado en colaboración con la CFIA para construir sistemas de inocuidad y calidad reconocidos a nivel mundial.**
- ✓ **Todos los establecimientos federales están regulados intensamente por la Ley de Inspección de Carne de Canadá y su Reglamento.**
- ✓ **Todos los establecimientos federales son inspeccionados, monitoreados y auditados por veterinarios e inspectores de carne de la CFIA.**
- ✓ **La industria del procesamiento de carne en Canadá es el sector procesador de alimentos más grande en Canadá empleando a más de 67,000 personas, 28% de la fuerza laboral de la industria de alimentos de Canadá.**
- ✓ **Ventas anuales combinadas (carne de cerdo, carne de res, carne de ternera, carne de cordero y carne de ave) de más de 20.5 mil millones de dólares.**
- ✓ **La industria del procesamiento de la carne de cerdo canadiense, depende de manera importante en trabajadores altamente calificados que deben trabajar a temperaturas menores a 4 grados Celsius, para mantener altos estándares de calidad y vida de anaquel.**
- ✓ **La Seguridad y Salud de los Trabajadores es de alta prioridad para la industria de procesamiento de la carne de cerdo en Canadá.**
- ✓ **La capacidad total de sacrificio semanal en Canadá es de aproximadamente 480,000 porcinos.**
- ✓ **El peso aproximado de los porcinos es de 110-115 kgs., con una ligera tendencia hacia la alza para cumplir los pesos de EE.UU.**
- ✓ **Hay protocolos rígidos de bienestar y manejo de animales en vigor para manejar la opinión pública y producir productos de la más alta calidad.**
- ✓ **Las plantas canadienses de procesamiento de la carne de cerdo han realizado avances significativos en el equipo y tecnologías para mejorar eficiencias, la seguridad de los trabajadores y la calidad de la carne.**
- ✓ **Las pruebas de residuos y antibióticos son monitoreadas de cerca por la CFIA y el personal de la planta.**
- ✓ **La industria procesadora de la carne de cerdo canadiense invierte cientos de millones de dólares anualmente en pruebas de laboratorio, sanitización de las plantas, equipo, instrumentos, empaque, tecnología de vanguardia, investigación y desarrollo.**
- ✓ **La CFIA es responsable del desarrollo y operación del Programa Federal de Higiene de la Carne.**



7.0 EXPORTACIONES DE CARNE DE CERDO CANADIENSE

La industria de la carne de cerdo canadiense está orientada hacia el éxito de las exportaciones, comercializando más de la mitad de su producción fuera de Canadá. Las plantas de procesamiento canadienses se han puesto como prioridad el cumplimiento de pedidos altamente específicos, demostrado su habilidad para ajustar su producción a los requerimientos precisos de los mercados más demandantes. Canadá ha desarrollado un enfoque personalizado hacia el comercio que enfatiza la flexibilidad y adaptabilidad a los mercados internacionales. Esta confiabilidad y adaptabilidad es la piedra angular de la industria de la carne de cerdo canadiense y es lo que la distingue de sus competidores.

Al construir relaciones en el idioma de los clientes y desarrollar afinidades fundamentadas en antecedentes etno-culturales compartidos, la industria canadiense de la carne de cerdo se ha forjado una reputación global en el cumplimiento de los estándares más altos de calidad de producto y servicio al cliente.

7.1 Los Mercados Globales de la Carne de Cerdo Canadiense

Canadá es el tercer exportador más importante de carne de cerdo en el mundo.

Los principales mercados de exportación de la carne de cerdo canadiense incluyen: Estados Unidos, Japón, Rusia, Corea del Sur, México, Australia, China, Taiwan y Hong Kong.

Las exportaciones de carne de cerdo desde Canadá se han triplicado durante las últimas 2 décadas.

Canadá participa típicamente con cerca del 20% de las exportaciones globales de carne de cerdo, exportando a más de 100 países alrededor del mundo.

Históricamente, Canadá ha exportado más del 50% de su producción total, siendo Estados Unidos el principal mercado de exportación de Canadá, en términos de volumen.

Las exportaciones a otros mercados fuera de los Estados Unidos y Japón se han ido incrementando gradualmente y muestran excelentes oportunidades para un crecimiento sostenido.

7.2 Sistemas de Distribución y Movimiento de Contenedores

La ubicación geográfica de Canadá y su extensa red de infraestructura de transporte, le permite suministrar a la mayoría de los mercados globales de manera rápida y efectiva. A través de la puerta de entrada del Pacífico en la costa oeste de Canadá, los exportadores pueden realizar envíos fácilmente a destinos a lo largo de la rivera del Pacífico. Esta red ofrece medios de transporte marítimo, ferroviario, terrestre y aéreo de clase mundial. Los productos de cerdo canadienses exportados desde los puertos canadienses pueden llegar dos días antes que los cargamentos de otros puertos en el hemisferio oeste.

La gran masa territorial de Canadá requiere de una red de transporte y distribución igual de grande para asegurar que los productos lleguen a los mercados extranjeros a tiempo. El uso de instalaciones refrigeradas de almacenamiento y un sistema sofisticado de rastreo por computadora, son componentes integrales de la red del sistema de distribución de Canadá, combinados

con puertos de embarque de primer nivel que se ubican en Vancouver, Prince Rupert, Montreal y Halifax.

La economía de Canadá se apoya de manera importante en el comercio. Como resultado, la política del gobierno federal se ha enfocado en apoyar la eficiencia del sistema nacional de transporte, la seguridad y la sustentabilidad. Bajo las leyes federales, todas las plantas exportadoras de carne deben cumplir con los requisitos de transporte de los sistemas aprobados HACCP de inocuidad de alimentos. Las inspecciones de los contenedores de exportación, la operación de las unidades de refrigeración y el monitoreo de la temperatura del producto son llevados a cabo y documentados.

Los productos de cerdo destinados a mercados de exportación son examinados por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA por sus siglas en inglés) y cuando las inspecciones son concluidas de manera exitosa, se emite un certificado de exportación. Cada caja de producto de cada cargamento es marcada para indicar su aceptabilidad para ser exportada y para respaldar programas de rastreabilidad. La industria de la carne de cerdo canadiense trabaja en colaboración con la CFIA y los socios de los puertos de embarque para asegurar un servicio de transporte seguro, fehaciente y eficiente a más de 100 países alrededor del mundo.



7.3 Resumen del Capítulo

- ✓ **Canadá es una nación orientada a la exportación que comercializa más del 50% de su producción total de carne de cerdo a más de 100 países alrededor del mundo.**
- ✓ **Durante los últimos años, Canadá ha exportado de manera consistente más de 1 millón de toneladas de carne de cerdo, con un valor de casi 3 mil millones de dólares anuales, a más de 100 países alrededor del mundo.**
- ✓ **Los procesadores de carne de cerdo canadiense se han ganado una buena reputación por cumplir las especificaciones más precisas de los mercados más demandantes.**
- ✓ **Canadá es el tercer exportador más importante de carne de cerdo en el mundo, participando con 20% de las exportaciones globales de carne de cerdo.**
- ✓ **El crecimiento de las exportaciones de carne de cerdo se ha triplicado durante los últimos 15 años.**
- ✓ **Los principales mercados de exportación de la carne de cerdo canadiense incluyen: Estados Unidos, Japón, Rusia, Corea del Sur, México, Australia, China y Hong Kong.**
- ✓ **La ubicación geográfica de Canadá y su infraestructura de transporte de vanguardia es ideal para suministrar los mercados mundiales de exportación.**
- ✓ **Los procesadores de carne de cerdo canadiense trabajan en colaboración con la CFIA y los socios de los puertos de embarque para asegurar servicios de transporte seguros, fehacientes y eficientes a los mercados alrededor del mundo.**



8.0 SISTEMAS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

El procesamiento de animales para alimento es un proceso muy complejo y regulado, que requiere la aplicación de planes HACCP aprobados para garantizar que se mantengan estándares de bienestar animal, inocuidad y calidad durante todo el proceso. Los sistemas de sacrificio de porcinos consisten en ocho categorías de proceso:

Sistemas de Procesamiento de Sacrificio

1) Recepción

Los cerdos comerciales generalmente son sacrificados después de los 5-6 meses de edad, alcanzando de 165 a 170 días para lograr un peso vivo y madurez óptimos. Los cerdos son transportados desde los establos de engorda en camiones que tienen compartimentos especiales con una capacidad individual de 12 a 15 cerdos. A su llegada a las plantas procesadoras, los cerdos son descargados con cuidado y movilizados en corrales de estabulación con una capacidad equivalente a un compartimento de camión. Los cerdos se mantienen ahí por un periodo de tiempo pre-determinado para recuperarse de la fatiga y el estrés. Se les suministra suficiente agua para permanecer bien hidratados y evacuar bacterias intestinales patógenas. Inspecciones sanitarias se pueden llevar a cabo durante el tiempo de espera. Los animales en pie son pesados previo a su procesamiento para que se pueda determinar de manera precisa el rendimiento.

2) Aturdimiento

Previo al sacrificio, los cerdos son sometidos a un aturdimiento eléctrico ó con dióxido de carbono. En el primer caso, son aturridos utilizando corriente eléctrica de alta frecuencia (50 Hz) y bajo voltaje, aplicada a través de electrodos que son colocados en cualquier lado de la cabeza utilizando unas pinzas. La corriente induce un estado inmediato de epilepsia en el cerebro, durante el cual el animal esta inconsciente. En el segundo caso, los cerdos pasan a través de un pozo con una atmósfera de CO₂ y aire. Legalmente, se requiere una concentración mínima de 70% de CO₂ por volumen, pero se recomienda una concentración de 90%.

Los cerdos son sometidos a rendimiento de manera inconsciente, debido a la acidificación del fluido cerebroespinal al momento de la inhalación del CO₂. Con el método CO₂, las "salpicaduras de sangre" y otras desviaciones de calidad pueden ser reducidas ó eliminadas, y también elimina el elemento humano requerido en el aturdimiento eléctrico.

Durante su estado de inconsciencia, los cerdos son colgados en un tren elevado para su sacrificio.

3) Desangrado

En un estado de anestesia quirúrgica, los cerdos son encadenados y colgados para su exsanguinación (desangrado). Los animales aturridos pasan a través de un proceso de exsanguinación y la sangre se recolecta a través de un sumidero especial de piso ó se recolecta en grandes tanques con embudo y se envía a una planta de rendimiento para su procesamiento. La arteria carótida y la vena yugular son cortadas para drenar la sangre y conseguir que los músculos se relajen para su fácil depilación. Se debe permitir que los cerdos sangren por aproximadamente 5 minutos.

4) Escaldamiento y Depilación ó Desollamiento

La mayoría de las plantas de sacrificio en Canadá procesan cuero ó canales. Sin embargo, algunas plantas especializadas incorporan sistemas de desollamiento para eliminar el cuero de la canal antes de la evisceración, utilizando un sistema de desprendimiento del cuero. La mayoría de las canales de los cerdos no son desolladas después de la exsanguinación. En lugar de esto, las canales se remojan en agua hirviendo que afloja el pelo para su posterior desprendimiento. Las canales deben mantenerse bajo el agua y moverse continuamente para un escaldamiento uniforme. En las plantas más grandes, las canales entran en la tina de escaldamiento y se transportan dentro de la tina a través de un transportador a la velocidad adecuada para permitir un periodo de escaldamiento apropiado.

Durante la temporada en donde el pelo de los animales es más difícil de desprender (septiembre a noviembre), se utiliza agua a una temperatura de 59°C a 60°C y el periodo de inmersión es de 4 a 5 minutos, mientras que en la temporada en donde el pelo de los animales es más fácil de desprender (febrero a marzo), es preferible una temperatura del agua de 58°C por 4 minutos. En las plantas pequeñas sin procesos automatizados, la condición del pelo se chequea periódicamente durante el periodo de escaldamiento. El proceso de depilación comienza con una máquina depiladora, la cual utiliza uno ó más cilindros con batidoras de hule punta de metal para remover la superficie exterior de las canales. Se rocía la canal con agua caliente (60°C) en las canales cuando van pasando por el proceso de depilación hacia el punto de descarga. Las canales raspadas se quitan de esta máquina y después son colgadas nuevamente con las patas traseras hacia arriba. Las canales son raspadas de nuevo rigurosamente de arriba (patas traseras) hacia abajo. Cualquier remanente de pelo se puede eliminar utilizando un sistema de quemado con flama de gas. Una vez que se ha eliminado el remanente de pelo, las canales son raspadas por última vez y lavadas rigurosamente de las patas traseras hacia la cabeza.

5) Evisceración

Después del escaldamiento y la depilación, el quemado, ó desollamiento, la cabeza se corta desde el hueso del omóplato en la coyuntura del atlas, y se continúa con el corte a través de la tráquea y el esófago. La cabeza se inspecciona, se tira la lengua y se desprende la cabeza de la canal. La cabeza se limpia, lava y se le coloca una estampa de inspeccionada. Después de la decapitación, la canal es eviscerada. Se separan los jamones, se divide el esternón, el costado ventral se abre hacia abajo a través de la longitud entera de la canal, y se eliminan los órganos abdominales. Estas vísceras son recibidas en una bandeja de intestinos móvil para segregar los despojos comestibles (corazón, hígado) y no comestibles. Los intestinos se limpian para producir cubiertas de salchicha. Posteriormente, se liberan los órganos torácicos. Los despojos no comestibles se desechan en un barril y se envían a la planta de rendimiento.

6) Separación

La canal se corta en dos mitades y se lava de arriba hacia abajo para eliminar cualquier polvo de hueso, sangre ó contaminación bacteriana. Algunas plantas aplican una solución salina ligera (0.1 M KCL) que debilita la adhesión de bacterias a la canal y hace a las bacterias más susceptibles al procedimiento de sanitización, especialmente si la solución de sanitización se aplica rápidamente. Los ácidos orgánicos diluidos (2 por ciento ácido láctico y 3 por ciento ácido acético) son buenos sanitizadores. En las instalaciones de mayor tamaño, el lavado de la canal es automatizado. A medida que las canales pasan a través de cabinas en la línea de sacrificio, las soluciones apropiadas son aplicadas a la presión más efectiva.

7) Enfriamiento

Es más sencillo llevar a cabo el corte y deshuesado a temperaturas más bajas. En consecuencia, las canales son transferidas a túneles y cuartos de enfriamiento para su enfriamiento a 0-1°C con una velocidad de ventilación típica de 5 a 15 millas por hora, equivalente a -5°C de factor de congelación, por un periodo de enfriamiento de 24 horas. Para un enfriamiento riguroso, la temperatura interna del jamón debe alcanzar al menos 3°C. Con un procesamiento acelerado (térmico), la canal puede ser mantenida (templada) a una temperatura intermedia de 16°C por varias horas, o ser deshuesada de inmediato. Cuando se maneja un alto número de canales calientes, el cuarto de frío normalmente se pre-enfría a una temperatura varios grados por debajo de congelamiento -3°C, provocando que el factor de congelación llegue a -9°C para compensar el calor de las canales.

8) Corte de la Canal en Cortes Primarios

Las mitades de la canal se dividen en 3 cortes primarios: extremo delantero (frente), extremo medio y patas traseras. Posteriormente, cada corte primario se separa en cortes primarios y sub-primarios más pequeños y se recorta de acuerdo a las especificaciones. El proceso está altamente mecanizado con bandejas y correas transportadoras automatizadas para incrementar la eficiencia del corte y selección de los cortes de músculo, los recortes y la eliminación de huesos. Los productos finales son empacados y almacenados a una baja temperatura previo a su distribución ó procesamiento adicional.

8.1 Sistemas de Clasificación de la Canal de Cerdo Canadiense

La necesidad de ser capaz de asignarle un valor objetivo a la canal del cerdo ha sido reconocida por la industria porcícola canadiense por más de 4 décadas. A pesar de que la clasificación de los cerdos en pie fue desarrollada desde 1922, no fue hasta los años 60's que se introdujo un sistema efectivo basado en valor. En 1968 se puso en práctica un sistema nacional que involucró la medición del grosor de la grasa con una regla en la sección media de la canal, en dos ubicaciones particulares (paleta y lomo).

El sistema ha evolucionado a través del tiempo, pero los elementos esenciales en términos del pago de un precio mayor por las canales que estén en un rango óptimo de peso de canal y calidad, aún continúan.

En Canadá, la clasificación de una canal de cerdo se deriva del peso de la canal caliente y rendimiento magro. El rendimiento magro se estima a partir del grosor de la grasa y profundidad del músculo medido en las últimas costillas $\frac{3}{4}$, 7 cm., a partir de la sección del medio, con una sonda Hennessy HGP-2 ó Destron PG-100. Para cada sonda, se utiliza una ecuación de predicción única para estimar el rendimiento magro. Esta ecuación de predicción, está basada en los requisitos individuales de calidad de la canal solicitados por el procesador de la carne, los cuales pueden variar de un procesador a otro y de una provincia a otra, a través de Canadá.

8.2 Evaluación de la Calidad de la Carne de Cerdo

La composición, calidad magra y el peso, son tres criterios importantes utilizados para determinar el valor de una canal de cerdo para el empacador. La instrumentación objetiva basada en reflexión ligera, ultrasonido ó conductividad electromagnética también puede ser utilizada para medir la composición y valor de la canal. La necesidad de incrementar el valor magro continúa siendo enfatizada, dado que los depósitos de grasa externa y capa de grasa tiene poco valor y son costosos en producir. No obstante, la selección de genética para enfatizar la eficiencia de crecimiento magro y mejorar la composición porcina no ha sido concurrente con las características mejoradas de calidad de la carne de cerdo en términos de color, firmeza, capacidad de retención de agua y marmoleo (grasa intramuscular).

Algunas plantas procesadoras de carne de cerdo en Canadá han incorporado medidas objetivo para identificar y segregar carne de cerdo con características de calidad superiores para mercados específicos (principalmente Japón). La habilidad para identificar y separar las canales y cortes de cerdo basado en características de calidad, es esencial para alcanzar las expectativas de los mercados domésticos y de exportación.

Los productos de cerdo atractivos a la vista, jugosos, suaves y con mucho sabor, son altamente demandados. Consecuentemente, la carne de cerdo debe tener un color magro deseable y una capacidad de retención de agua aceptable, y cuando es cocinada, debe estar suave, jugosa y con mucho sabor, si quiere ser competitiva con otras fuentes de proteína animal y otros alimentos del músculo.



8.3 Resumen del Capítulo

- ✓ Los sistemas de procesamiento primario están regulados por la CFIA y requieren la aplicación de planes HACCP aprobados para garantizar que se mantengan estándares de bienestar animal, inocuidad y calidad durante todo el proceso.
- ✓ Los sistemas de sacrificio de porcino consisten en ocho categorías de proceso principales: recepción del ganado, aturdimiento, desangrado, escaldamiento/depilación, evisceración, separación de la canal, enfriamiento y corte/empacado.
- ✓ La clasificación de la canal está basada en el peso de la canal caliente, el rendimiento magro y la cubierta de grasa.
- ✓ El rendimiento magro se estima a partir del grosor de la grasa y profundidad del músculo medido en las últimas costillas $\frac{3}{4}$, 7 cm., a partir de la sección del medio, con una sonda Hennessy HGP-2 ó Destron PG-100.
- ✓ La calidad de la carne deseable ó no deseable se asocia con las propiedades morfológicas, químicas, físicas, bioquímicas, microbianas, sensoriales, tecnológicas, higiénicas, nutricionales y culinarias de la carne.
- ✓ Las características de calidad de la carne incluyen: color de la carne, color de la grasa, firmeza, humedad, marmoleo y capacidad de retención de agua.
- ✓ Las desviaciones de calidad de la conversión deseada de músculo a carne resultan en la producción de tres anomalías principales en la calidad de la carne de cerdo: palidez, blandura y exudación (PSE), color rojizo, blandura y exudación (RSE); y carne oscura, dura y seca (DFD).
- ✓ Tanto los atributos de calidad de la canal como los atributos de calidad de la carne son importantes para cumplir con las expectativas del cliente.



9.0 CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO CANADIENSE

9.1 Puntos de Control de Calidad

Sistema de Control Canadiense para Garantizar una Calidad Consistente en la Carne de Cerdo

1

Aportes Genéticos: Selección de razas, progenitores, líneas y genotipos en base a su desempeño, para proporcionar de manera consistente la mejor combinación de músculo total y calidad de la carne, definidos por el rendimiento, color, pH, grasa intramuscular, suavidad y pérdida de cocción.

Los productores canadienses utilizan ganado reproductor que está libre del RYR 1 ó Gen Halógeno (estrés), el cual se conoce que contribuye a una distorsión de la calidad de la carne conocida como PSE por sus siglas en inglés (pálida, suave y húmeda). Los rastros del PSE se caracterizan por un menor pH, un color más pálido, y un porcentaje mayor de pérdida de goteo, lo que resulta en carne seca y dura cuando es preparada y cocinada.

2

Aportes Nutricionales: El alimento balanceado es una variable que puede influenciar la calidad de la carne. Este afecta principalmente la composición de grasa, lo cual influye en la firmeza y color de la carne, y el grado de detección de rancidez. Los granos forrajeros utilizados en la producción de porcinos canadienses incluyen Cebada, Maíz, Trigo y Soya Forrajeros ó Proteína de Canola.

La cebada forrajera canadiense es un grano altamente digerible que ofrece una excelente combinación de aminoácidos y alto contenido de lisina, convirtiéndolo en un ingrediente predilecto en comparación con otros granos.

El trigo forrajero del oeste de Canadá es un ingrediente equivalente de alta calidad y ofrece muchas ventajas en los alimentos balanceados. La pasta de soya y el maíz grano son buenas fuentes de energía y proteína. El maíz grano contiene una cantidad significativa de almidón, el cual le proporciona un alto rendimiento de energía. Cuando se utiliza en combinación con el maíz grano, la pasta de soya

3

Sistemas de Inocuidad en Granja: Los sistemas de inocuidad en granja de Canadá son regulados por el programa de Aseguramiento de la Calidad Canadiense (CQA por sus siglas en inglés). El CQA es un programa auditable, basado en principios HACCP. El CQA promueve y garantiza buenas prácticas de manejo en granja para reducir ó eliminar riesgos potenciales. Se les requiere a los productores de carne de cerdo CQA que mantengan registros precisos y documentación para su revisión, y son auditados anualmente a través de un sistema aprobado por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA por sus siglas en inglés). Todas las principales plantas procesadoras de carne de cerdo inspeccionadas a nivel federal, requieren de una certificación CQA como una condición de venta.

4

Transportación: El cuidado, manejo, movimiento y transporte de los cerdos a las plantas procesadoras representan puntos importantes de control de calidad y factores pre-sacrificio que influyen directamente en la calidad de la carne de cerdo. La transportación involucra factores que incrementan el estrés en los cerdos como ruidos y olores desconocidos, privación de alimento y agua, aglomeración, vibraciones y cambios en aceleración, y cambios extremos de temperatura. Los productores canadienses de carne de cerdo y los transportistas especializados asumen una responsabilidad directa en minimizar los efectos de la transportación en la calidad de la carne, a través de programas certificados de cuidado y transporte animal, diseñados para reducir el estrés.

5

Manejo Pre-Sacrificio: El cuidado y manejo pre-sacrificio es igual de importante para reducir el estrés y maximizar la producción de carne de alta calidad. La construcción de las instalaciones, los rociadores de agua, los tiempos de descanso, la picana eléctrica y el manejo pre-aturdimiento, influyen directamente los factores que afectan la calidad de la carne de cerdo. Los procesadores canadienses de carne de cerdo ponen mucho cuidado en reducir el estrés pre-sacrificio para alcanzar la mejor calidad posible de carne de cerdo.

6

Aturdimiento, Desangrado y Manejo Post-mortem Temprano de las Canales: Los sistemas de aseguramiento de la calidad del aturdimiento y manejo postmortem temprano, son muy importantes para alcanzar los atributos de calidad de la carne deseados. Los puntos de control de calidad incluyen: sistema de aturdimiento, intervalo entre aturdimiento y desangrado, desangrado horizontal vs. vertical, tiempo de sangrado, temperatura/tiempo de escaldadura ó tiempo de desollamiento, y tiempo en los vagones para el ganado. Los procesadores canadienses de carne de cerdo implementan pasos detallados de manejo postmortem temprano para mantener un manejo postmortem de las canales rápido y eficiente.

7

Manejo de la Canal durante la Evisceración: El manejo de la canal durante la evisceración es una etapa muy importante del procesamiento. Los puntos de control de calidad incluyen: el tiempo de evisceración, precisión de la separación; contaminación fecal; recorte; medición de la composición de la canal y la calidad de la carne. Los retrasos en las tasas de procesamiento de la canal durante esta etapa se han asociado a carne más pálida y una capacidad deficiente de conservación de agua. Los procesadores canadienses de carne de cerdo se concentran en alcanzar el menor tiempo posible del desangrado al enfriamiento, para optimizar la canal del cerdo y la calidad de la carne.

8

Enfriamiento de la Canal: El propósito de cualquier sistema de enfriamiento es eliminar el calor de la canal lo más pronto posible después del sacrificio. Esto afecta la calidad de la carne de cerdo y es importante para retrasar el crecimiento microbiano. Un enfriamiento rápido puede disminuir las características exudativas (pérdida de goteo) y palidez de músculos susceptibles. Los puntos de control de calidad incluyen: los sistemas de enfriamiento, el espaciado de la canal, el tiempo/temperatura de enfriamiento, la humedad y la velocidad de ventilación. Los procesadores canadienses de carne de cerdo se esfuerzan por utilizar sistemas de enfriamiento que puedan eliminar el calor de las canales lo más pronto posible sin comprometer la suavidad de la carne.

9

Fabricación y Habilidad Profesional: La falta de habilidad profesional afecta directamente la calidad de la carne, la rentabilidad, la competitividad y la satisfacción del cliente. Los recortes excesivos reducen el valor de cortes valiosos. Muchos clientes definen la calidad como: "apego a las especificaciones". Los puntos de control de calidad incluyen: ruptura de la canal, especificaciones de corte, especificaciones de recorte, especificaciones de empaque y especificaciones de embalaje. Los procesadores canadienses de carne de cerdo implementan procedimientos integrales y un monitoreo continuo para asegurar la calidad y precisión de las especificaciones a través del proceso entero de fabricación, empaque y embalaje.

10

Distribución y Movimiento de Contenedores: La ubicación geográfica de Canadá hacia mercados clave y la extensa red de infraestructura de transporte permite una rápida y eficiente entrega a los mercados más demandantes. Los procesadores canadienses de carne de cerdo utilizan medios de transporte marítimo, ferroviario, terrestre y aéreo de clase mundial para la distribución de productos de cerdo inocuos y seguros a más de cien países, cada año.



9.2 Calidad de la Carne de Cerdo

La calidad en la carne de cerdo se refiere a los factores que influyen las capacidades de procesamiento tanto del músculo magro como de los tejidos de grasa, así como la aceptabilidad y palatabilidad tanto de los productos de cerdo frescos como procesados. Se entiende que las materias primas consistentes de una calidad deseable poseen una combinación de notas que resultan en un producto comestible que es nutritivo y saludable después de su procesamiento y almacenamiento, apropiado para procesar, atractivo en su apariencia y apetecible y sabroso después de ser cocinado.

El valor nutritivo es básico para la carne de cerdo de alta calidad. La carne de cerdo contiene una combinación deseable de aminoácidos esenciales en forma biológica; vitaminas solubles en agua, especialmente la tiamina; algunos minerales, principalmente el hierro; y lípidos altamente energéticos, incluyendo los ácidos grasos esenciales.

La salubridad se refiere en gran parte a la ausencia de microorganismos no deseados, lo cual está influenciado por la salud de los cerdos cuando están en vida y por una sanidad apropiada durante el manejo y almacenamiento de la carne de cerdo. En conjunto, el valor nutritivo y la salubridad satisfacen los requerimientos mínimos para que la carne de cerdo pueda ser utilizada como alimento.

La adaptabilidad para el procesamiento se refiere a la carne de cerdo que mantiene una contracción mínima. Esto se relaciona con la capacidad de retención de agua del músculo. El atractivo de la carne se determina en gran parte por el color y apariencia estructural, la ausencia de fluidos en la superficie, y notas convenientes (tamaño del corte, cantidad de hueso, rectore externo de grasa, etc.), para su uso como alimento. Las características de palatabilidad incluyen sabor y aroma, suavidad, textura y jugosidad.

Calidad del Músculo

La calidad del músculo deseable ó no deseable está asociada con las propiedades morfológicas, químicas, físicas, bioquímicas, microbianas, sensoriales, tecnológicas, higiénicas, nutricionales y culinarias de la carne. Durante la conversión del músculo en carne, la tasa de conversión del glucógeno en ácido láctico y la cantidad final de ácido láctico que se acumula dentro del músculo, afecta el color final y la capacidad de retención de agua del músculo.

Las desviaciones de la conversión deseada de músculo a carne resultan en la producción de tres anomalías principales en la calidad de la carne de cerdo: palidez, blandura y exudación (PSE), color rojizo, blandura y exudación (RSE); y carne oscura, dura y seca (DFD).

El desarrollo de PSE en la carne de cerdo es resultado de una acumulación extremadamente rápida de ácido láctico recién el post-mortem, mientras el músculo aún está a una temperatura relativamente alta. La desnaturalización de las proteínas del músculo y la contracción de la estructura del músculo a causa de una concentración mayor de ácido láctico, produce una carne de color pálido y poca capacidad de retención de agua. Los músculos anormalmente pálidos rápidamente se tornan grises en los anaqueles de los autoservicios y se contraen considerablemente, resultando en pérdidas de valor económico y productos con un sabor seco después de su cocción.

La carne de cerdo oscura, dura y seca (DFD) es resultado del pH final. Este fenómeno ocurre cuando los animales son sacrificados con bajas reservas de glucógeno muscular y la glucólisis post-mortem es limitada. Un pH final alto, resulta en carne de color más oscuro que tiene interacciones fuertes de proteína y una capacidad alta de retención de agua. La vida de anaquel se reduce en la carne oscura debido a un mayor crecimiento bacteriano en condiciones ácidas menores (cercanas a un pH neutral).

Calidad de la Grasa

La calidad de la grasa se define de manera general por las características físicas y nutritivas de la grasa, las cuales están relacionadas de cerca con la composición de ácido graso de los depósitos de grasa. Debido a la naturaleza fisiológica del sistema digestivo de los cerdos, la composición de ácido graso de los depósitos de grasa se relaciona de cerca con la composición de ácido graso de la grasa dietética. La deposición de los ácidos grasos poliinsaturados (PUFAs por sus siglas en inglés, principalmente el C18:2 y el C18:3), ocurre solo si los PUFAs son incluidos en la dieta. Las principales preocupaciones de la calidad de la grasa son la grasa blanda, la rancidez oxidativa y el impacto de la composición de la grasa de cerdo en la salud humana.

Indicadores de Calidad de la Carne de Cerdo

El método preferido para evaluar la calidad de la carne de cerdo es vía la evaluación directa del músculo longissimus (ojo de lomo) y la grasa dorsal en la misma área general. El color, humedad, firmeza, textura y contenido de marmoleo del ojo de lomo expuesto, son las notas primarias de calidad magra. Adicionalmente, la evaluación general de la calidad de la canal debe incluir la evaluación del grosor de la panceta y el color y firmeza de la grasa. La grasa debe tener un color blanco, y las posibles variaciones de ese color demeritan la aceptación del consumidor. La grasa blanda y aceitosa es poco deseable.

La textura del tejido del músculo se refiere a la distinción de los manojos de músculo. Una textura fina parece suave y aterciopelada, mientras que una textura gruesa es más áspera en apariencia. La canal debe ser cortada transversalmente para exponer una superficie cortada fresca de músculo para que pueda ser completada la evaluación de la textura. Se considera que la textura se relaciona con la suavidad, sin embargo, este postulado está basado principalmente en el hecho de que los músculos de textura gruesa son menos suaves que los músculos de textura fina, dentro de la misma canal.

Evaluación de la Calidad

Los factores que son usualmente evaluados para apreciar la calidad de las canales de cerdo que no son cortadas transversalmente, incluyen el calado de la caja torácica, el color magro y de grasa, la firmeza magra y de grasa, y el grosor de la panceta. El calado se refiere a las vetas diagonales de grasa que entrelazan el magro entre las costillas. Se asume que el calado es un pronosticador útil del marmoleo dentro del músculo. No obstante, la investigación ha demostrado que este factor no es un pronosticador particularmente preciso del marmoleo. Es preferible cortar la canal transversalmente para que la cantidad, distribución y textura del marmoleo pueda ser evaluada directamente en el ojo de lomo.

Entendiendo el Color de la Carne

Variación del Color	Calidad del Músculo	Correlación
La variación del color de la carne de cerdo puede ser asociada con la genética, raza, nutrición, promotores del crecimiento, manejo previo al sacrificio, transporte, inmovilización, depilación y manejo post-sacrificio.	Durante la conversión del músculo en carne, la tasa de conversión del glucógeno en ácido láctico y la cantidad final de ácido láctico que se acumula dentro del músculo, afecta el color final y la capacidad de retención de agua del músculo, lo que resulta en varias características de calidad.	Atractivo y aceptación para el consumidor en general Capacidad de retención de agua (exudación, goteo) pH final Firmeza Potencial de vida de anaquel Propiedades nutricionales Propiedades culinarias Propiedades de procesamiento (cruda ó curada)

Entendiendo la Textura de la Carne

Descripción	Calidades de la Textura Firme	Correlación
La firmeza y textura del músculo se refieren a la distinción de los manojos de músculo definidos por las propiedades táctiles. Una carne de textura fina parece suave y aterciopelada, mientras que una carne de textura gruesa es más áspera en apariencia. La variación en firmeza y textura está asociada de cerca con el valor de pH final de la carne, influido a través de las condiciones pre y post sacrificio. El genotipo, la dieta animal y la madurez también están ligadas a la firmeza y textura a través de las características musculares.	La carne de textura firme generalmente se asocia con una suavidad predecible, mientras que los músculos de textura gruesa son ásperos en apariencia y se asocian con una menor suavidad.	Color de la carne Atractivo/aceptación para el consumidor en general Propiedades culinarias Propiedades de procesamiento (cruda y curada) Rendimientos de procesamiento (cruda, curada, rebanada)

Percepción de la Calidad de la Carne de Cerdo

La percepción de la calidad de la carne de cerdo es de perspectiva. Los consumidores, detallistas, operadores de restaurantes, procesadores y nutriólogos generalmente definen y priorizan las notas de calidad de manera diferente. De hecho, tanto las características cualitativas de la carne y la importancia relativa de cada nota de calidad están en un constante proceso de evolución, el cual está sujeto a la presión del consumidor y los cambios tecnológicos.



Entendiendo el Marmoleo de la Carne

Descripción	Calidad del Músculo	Correlación
El marmoleo es la grasa lípida intramuscular depositada entre las células del músculo y los manojos del tejido magro. La variación de la abundancia de marmoleo puede ser asociada con la genética, raza, madurez y nutrición.	El grado de marmoleo se relaciona con las calidades del consumo de carne (definidas como sabor, jugosidad y/o suavidad).	Atractivo y aceptación para el consumidor en general Propiedades nutricionales Propiedades culinarias Propiedades de procesamiento (cruda ó curada)

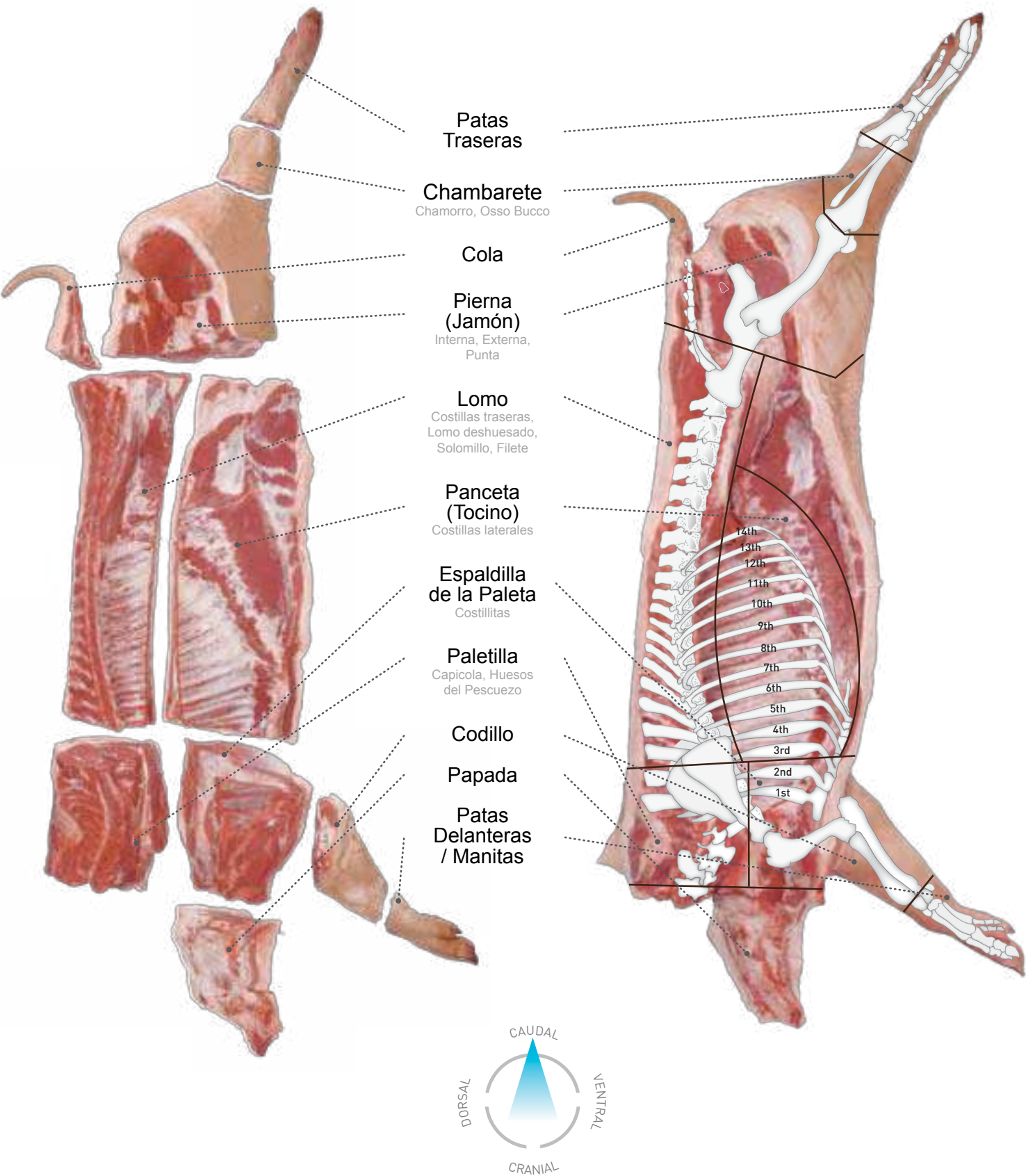
Entendiendo el Color de la Grasa

Descripción	Calidad del Músculo	Correlación
El color y calidad de la grasa está definida generalmente por las características físicas y nutritivas de la grasa, las cuales están relacionadas de cerca con la composición de ácido graso de los depósitos de grasa. La variación del color y calidad de la grasa puede ser asociada con la genética, raza, nutrición, madurez y las condiciones pre/post sacrificio.	Las principales preocupaciones de la calidad de la grasa son la grasa blanda, la rancidez oxidativa y el impacto de la composición de la grasa de cerdo en la salud humana. La grasa debe ser firme y tener un color blanco. La grasa blanda y aceitosa es poco deseable.	Atractivo y aceptación para el consumidor en general Capacidad de retención de agua Propiedades nutricionales Propiedades culinarias Propiedades de procesamiento (cruda ó curada)

Entendiendo la Capacidad de Retención de Agua

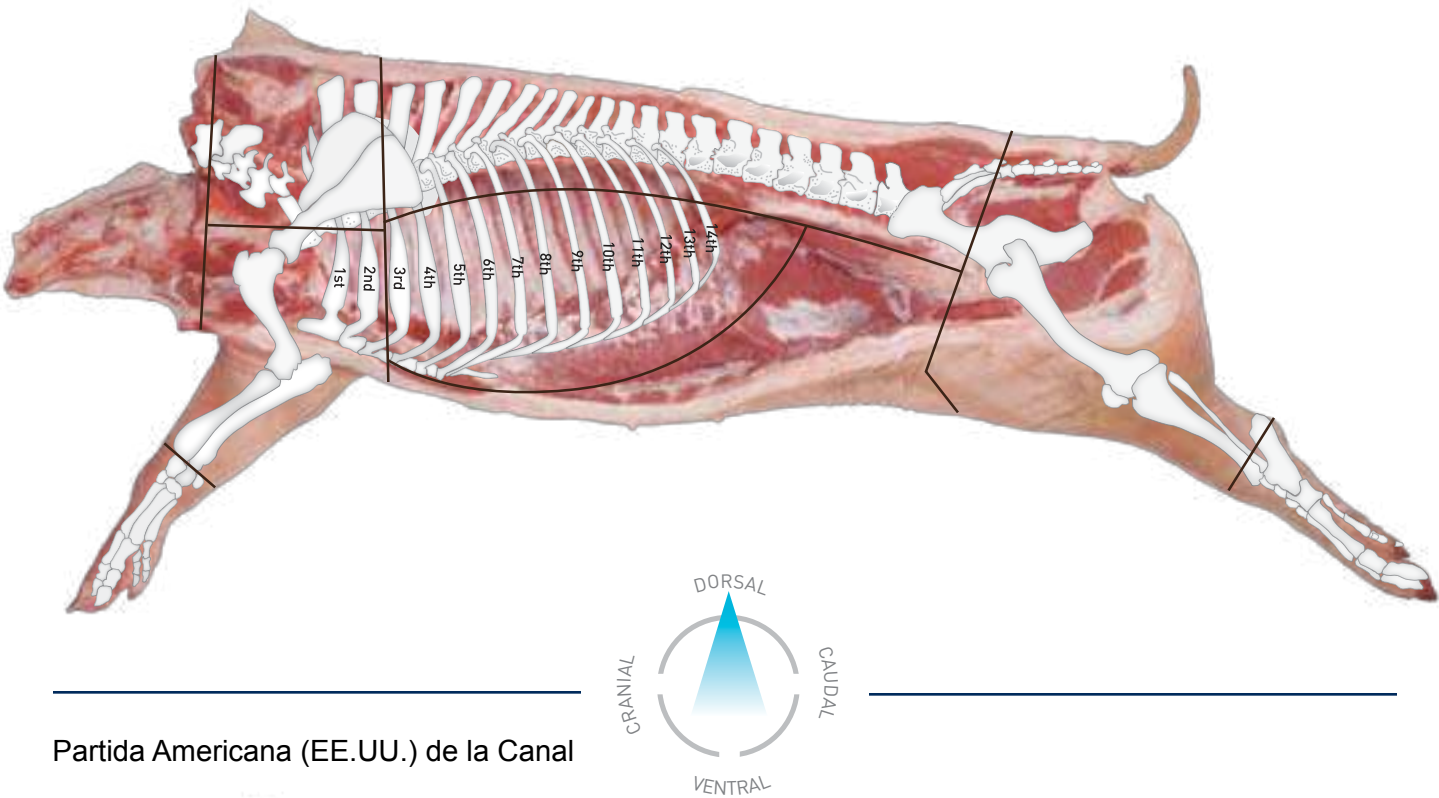
Descripción	Calidades de Retención de Agua	Correlación
La capacidad de retención ó contención de agua (WHC por sus siglas en inglés) se define como la habilidad de la carne de retener su propio contenido de humedad con salmuera ó soluciones de ingredientes adicionados durante la aplicación de varias fuerzas externas de procesamiento. La variación del WHC está asociada de cerca con el valor de pH final de la carne, influenciado a través de las condiciones previas y post sacrificio. El genotipo, la dieta animal y la madurez también están asociados con la WHC, basado en las características del músculo.	La WHC es un factor muy importante que contribuye de manera directa en los rendimientos, desarrollo de color, textura, firmeza, jugosidad y retención de sabor, deseables.	Color de la carne Atractivo y aceptación para el consumidor en general Propiedades culinarias Propiedades de procesamiento (cruda ó curada) Propiedades de rendimiento (cruda, curada, rebanada) Adición de salmuera, tombleado y cocción

10.1 Guía de Cortes Primarios de la Carne de Cerdo

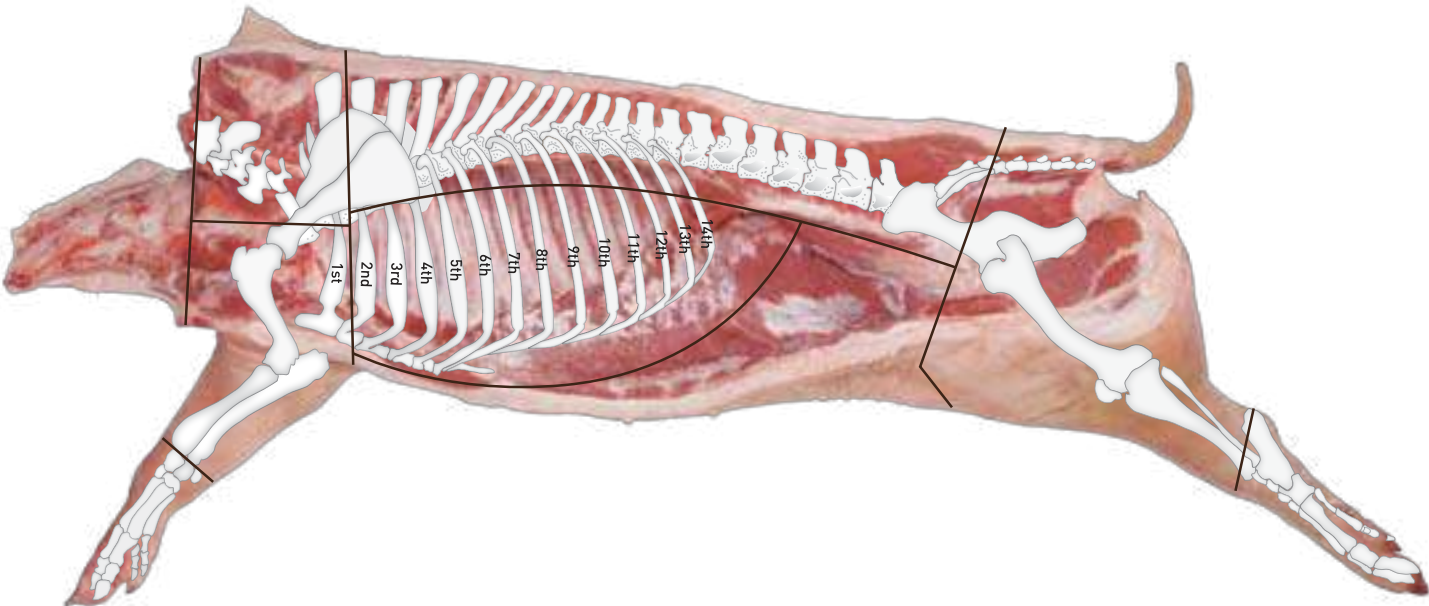


10.2 Estilos de Partida Internacionales de las Canales

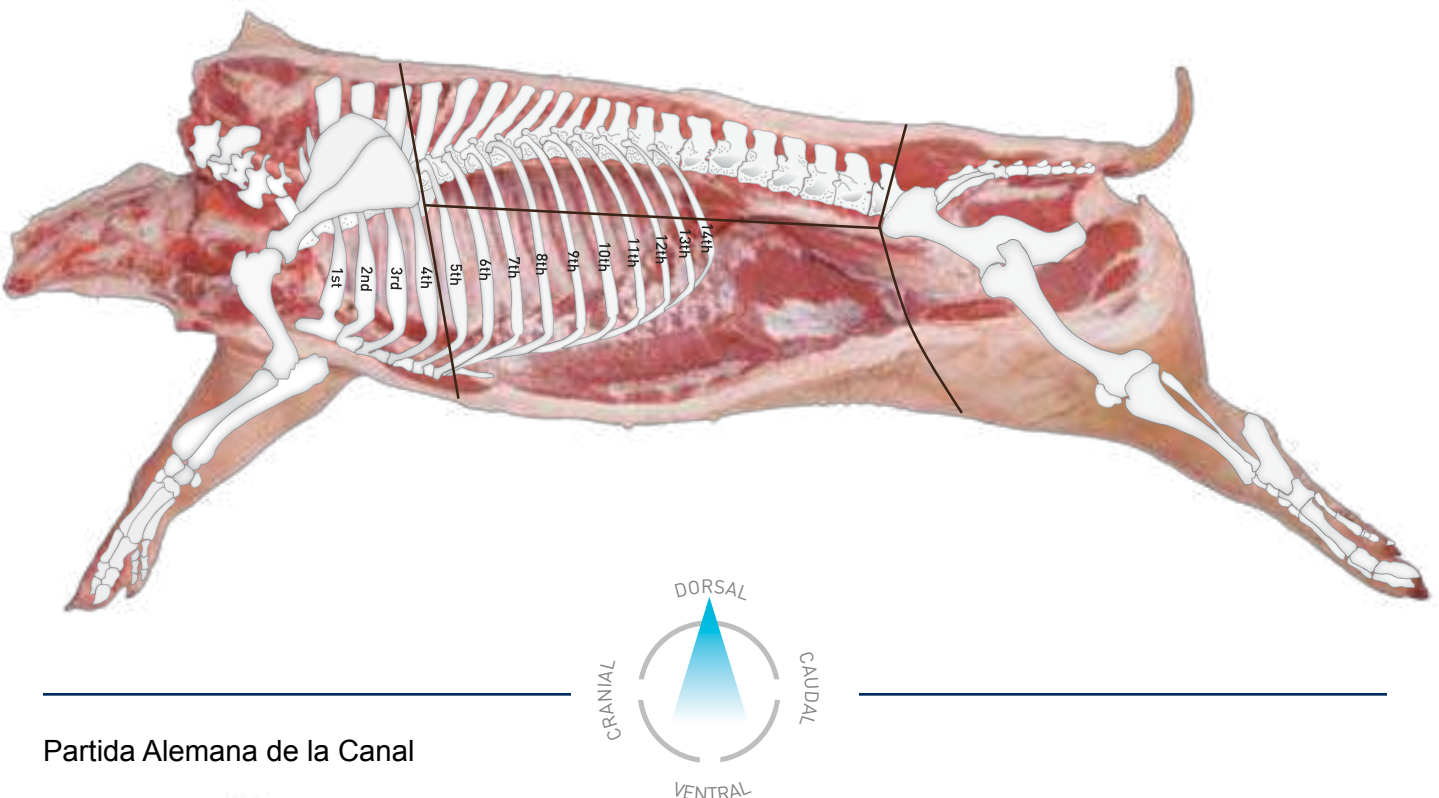
Partida Canadiense de la Canal



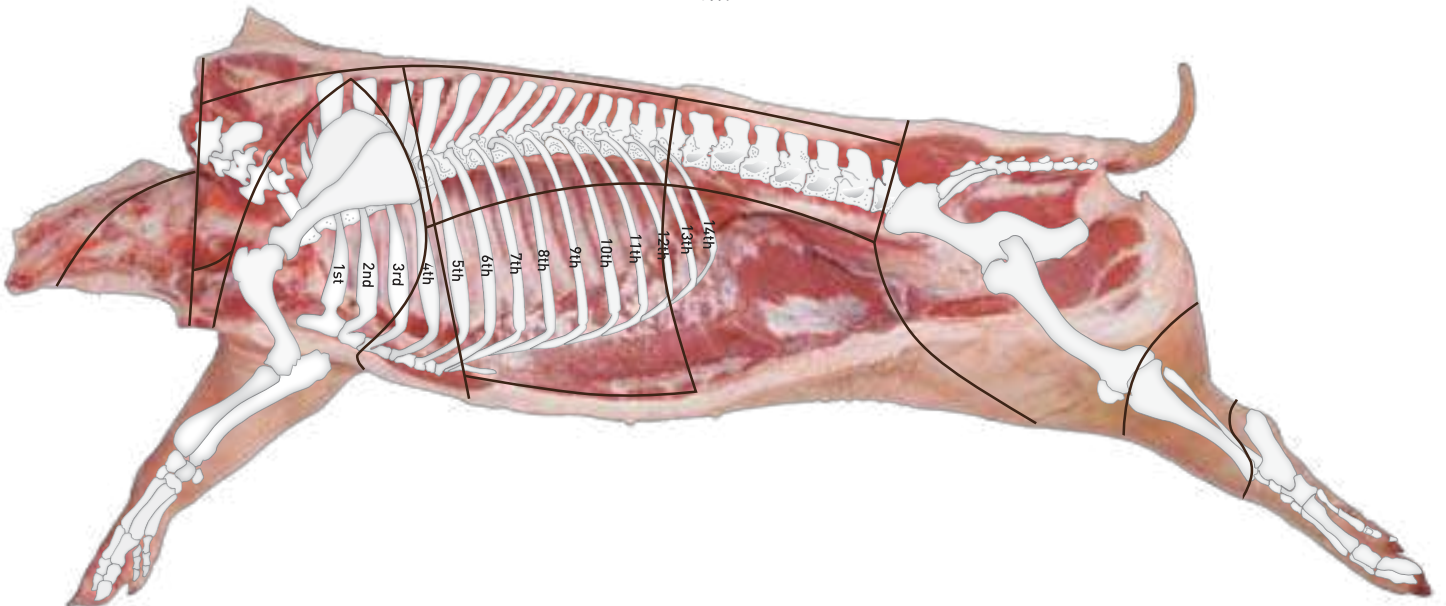
Partida Americana (EE.UU.) de la Canal



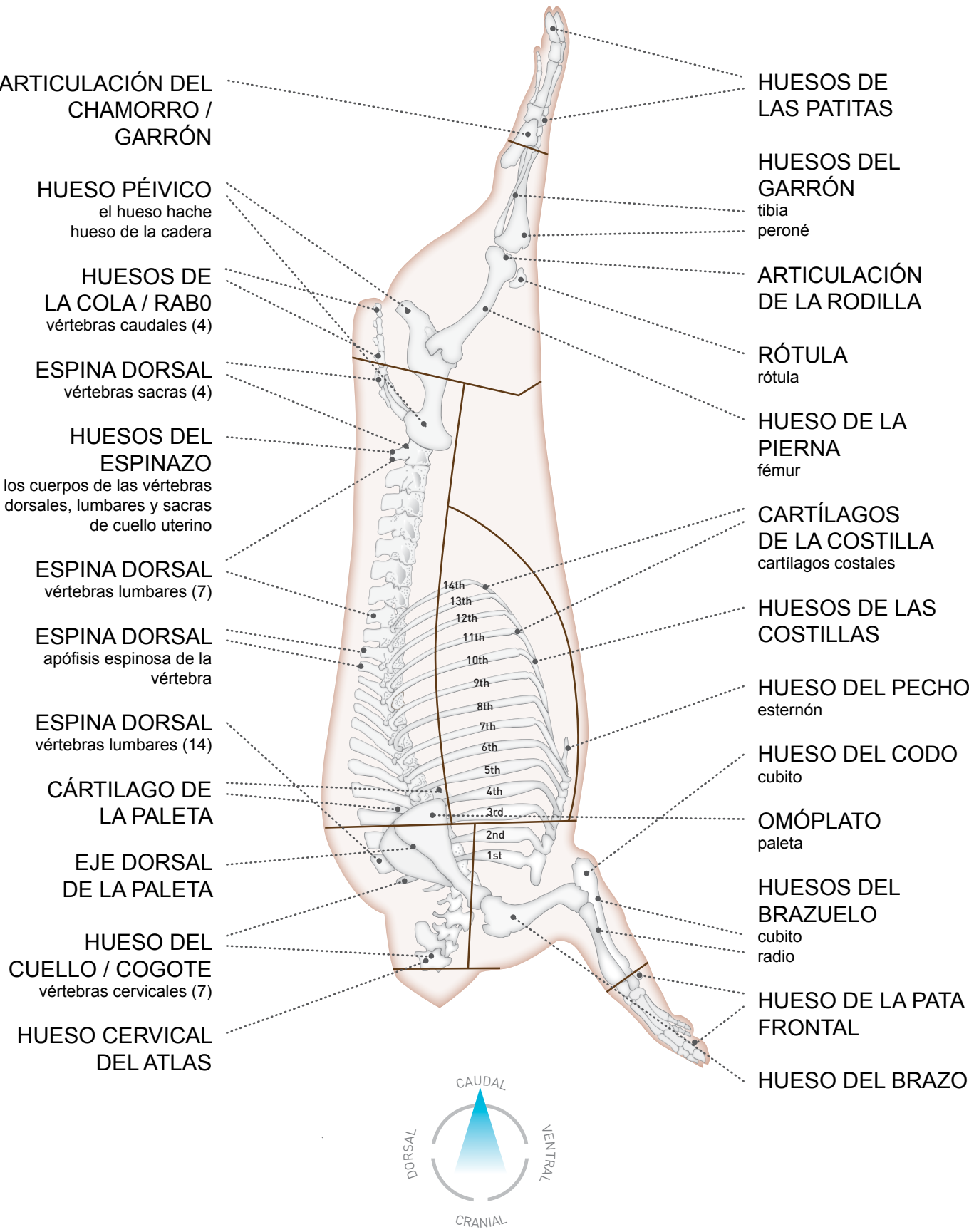
Partida Japonesa de la Canal



Partida Alemana de la Canal



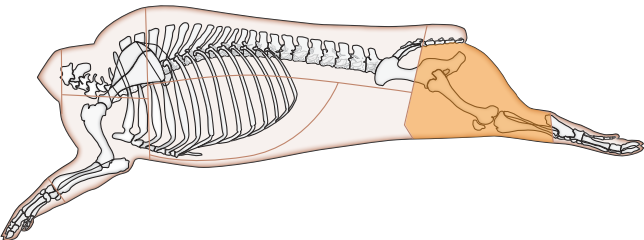
10.3 Guía de la Composición Ósea de la Canal del Cerdo



10.4 Rendimiento Aproximado de la Canal

Basado en 119 kgs/269 libras de peso vivo / 83.41 kgs/183 libras de peso neto en frío, sin cabeza

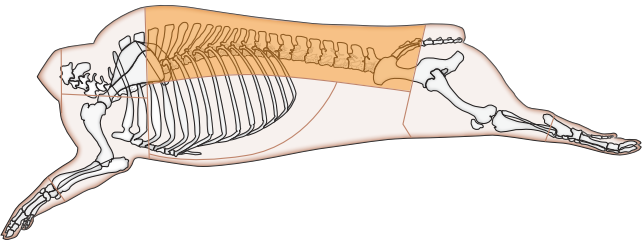
Cortes Primarios	Rendimiento% (Peso Neto en Frío)	Rendimiento (Kgs)
Pierna (Jamón fresco)	24.24%	20.22
Lomo	20.71%	17.27
Paletilla (cabeza de lomo)	9.22%	7.69
Espaldilla	9.22%	7.69
Panceta	13.14%	10.96
Costillas laterales (costillas de los flancos)	4.37%	3.65
Total	80.90%	67.48



PIERNA (JAMÓN FRESCO)

Rendimiento de Canal Aproximado >24.24% ó 20.22 kgs Basado en un peso vivo de 119 kgs = 83.41 kgs. de peso neto en frío, sin cabeza

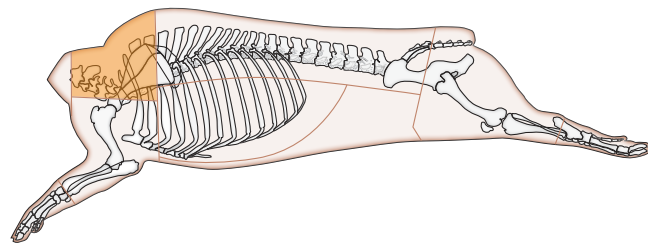
La pierna ó jamón fresco como se le conoce comúnmente, se separa del costado de la canal de cerdo con un corte recto perpendicular a la superficie del cuero exterior en un punto 50-60 mm anterior (dependiendo del tamaño de la canal) al hueso hache expuesto, solamente dejando la articulación del hueso de la cola y la punta del hueso hache (aproximadamente 3-6 mm). Las patas traseras se separan por medio de un corte recto a través de la articulación del chamorro para exponer el hueso calcáneo. La cola se separa de la parte inferior del hueso de la cola, dejando una superficie cortada limpia.



LOMO

Rendimiento de Canal Aproximado >20.71% ó 17.27 kgs Basado en un peso vivo de 119 kgs = 83.41 kgs. de peso neto en frío, sin cabeza

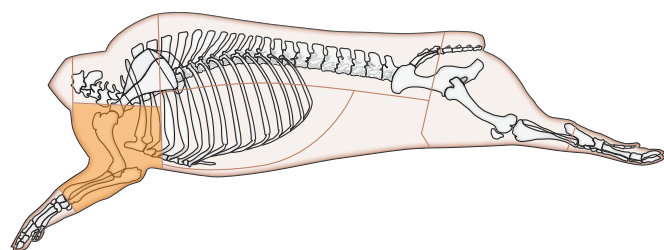
El lomo se corta desde un punto del costillar perpendicularmente hacia abajo desde el costado ventral de la vertebra torácica, de donde se separo la paleta, hacia un punto localizado aproximadamente a 25 mm del filete de la pierna (extremo del jamón). La panceta se separa del lomo con un corte recto que se extiende desde un punto que es ventral al longissimus en el extremo de la paleta, hacia un punto en el extremo ventral de la pierna a una distancia de no más de 13 mm del filete. La incisión (medida máxima de la costilla) no debe exceder 12 cm.



PALETA, PALETILLA

Rendimiento de Canal Aproximado > 9.22% ó 7.69 kgs
Basado en un peso vivo de 119 kgs = 83.41 kgs. de peso neto en frío, sin cabeza

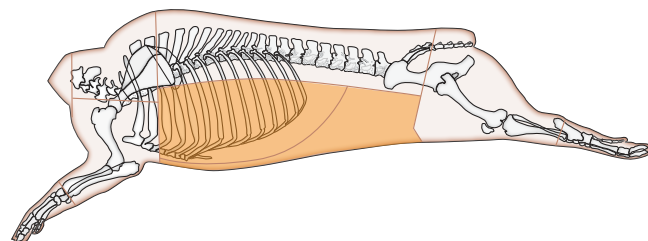
El complejo del lomo (paletilla, espaldilla) se corta desde el costado con un corte perpendicular hacia el eje principal entre la 2da y 3ra costilla. Las patas se separan con un corte a través de la articulación carpal. La papada se separa a través de un corte recto paralelo al costado del costillar, dejando en la paleta el músculo en forma de media luna. La paletilla ó porción de la cabeza de lomo se corta de la espaldilla con un corte recto, de manera dorsal a la articulación de la paleta, en un ángulo aproximadamente derecho con el costado de la panceta.



PALETA, ESPALDILLA

Rendimiento de Canal Aproximado > 9.22% ó 7.69 kgs
Basado en un peso vivo de 119 kgs = 83.41 kgs. de peso neto en frío, sin cabeza

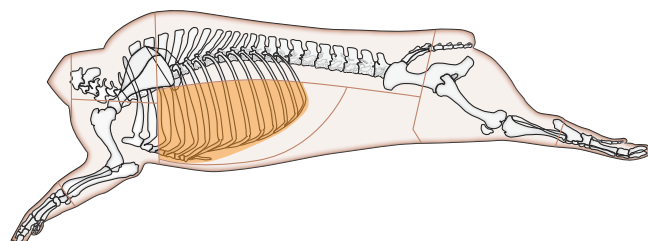
La espaldilla se prepara después de que la porción de la cabeza de lomo se separa de la espaldilla con un corte recto, dorsal hacia la articulación de la paleta, en un ángulo aproximadamente derecho con el costado de la panceta.



PANCETA (TOCINO)

Rendimiento de Canal Aproximado: 13.14% ó 10.96 kgs
Basado en un peso vivo de 119 kgs = 83.41 kgs. de peso neto en frío, sin cabeza

La panceta se prepara a partir del costado, después de separar la pierna, paleta, lomo y costillas laterales. Los extremos anteriores (paleta) y posteriores (pierna) de la panceta, deben estar razonablemente rectos y paralelos.



COSTILLAS LATERALES

Rendimiento de Canal Aproximado: 4.37% ó 3.65 kgs
Basado en un peso vivo de 119 kgs = 83.41 kgs. de peso neto en frío, sin cabeza

Las costillas laterales ó costillas de los flancos como se les conoce comúnmente, se separan de la panceta, dejando una cubierta mínima de carne en la costilla y el esternón. La carne de la falda generalmente permanece intacta, pero toda la grasa suelta debe ser separada y no deben haber huesos de costilla rotos.

10.5 Ventajas de la Partida Canadiense de la Canal del Cerdo

En Canadá, la ruptura típica de la canal se realiza entre la segunda y tercera costilla, separando la paleta del centro. El lomo se separa de la panceta con una incisión máxima de 12 cm (4 ¾") en el punto más ancho desde el hueso del omóplato hacia la línea de separación de la panceta.



Las especificaciones de ruptura de la canal en los EE.UU. incluyen la ruptura de la paleta entre la primera y segunda costilla, sin especificaciones nacionales sobre el ancho máximo de la incisión en el lomo y la separación de la panceta.

✓ Ventajas de la Paleta

La ruptura de las costillas 02-03 comparada con una ruptura de las costillas de la paleta 01 – 02, proporciona rendimientos utilizables más altos y una habilidad de corte superior tanto para la paletilla (Cabeza de lomo Boston) como para los cortes subprimarios de la espaldilla. Una mayor parte de la porción valiosa del costillar permanece en el complejo de la paleta y cabeza de lomo, incrementando la satisfacción de los usuarios finales y los consumidores.

✓ Ventajas del Lomo

Un lomo con hueso ó deshuesado, fabricado a partir de una ruptura de las costillas 02 – 03, tiene un grado más alto de porciones de cortes centrales que son altamente valorados, en comparación con las porciones del extremo final del costillar. Las porciones de cortes centrales son considerados como los cortes de más alta calidad y son comercializados típicamente en el sector de autoservicio con un precio hasta \$0.45 dólares/kg (\$1.00 dólar/lb.) más alto, que las porciones del extremo final del costillar.

✓ Un lomo con hueso ó deshuesado fabricado a partir de una ruptura de las costillas 02 – 03 tiene menos hueso de omóplato remanente en el extremo de la paleta (ó cavidad de omóplato en un lomo deshuesado). Esta característica incrementa el rendimiento utilizable para la satisfacción del usuario final y el cliente.

✓ La incisión máxima de 12 cm minimiza la cola de la costilla y la tira de panceta en el lomo, incrementando la proporción del tamaño del centro del lomo más altamente valorado, con relación a la tira de panceta.

✓ Las dimensiones y circunferencia más pequeñas de los lomos con hueso ó deshuesados fabricados a partir de una ruptura de las costillas 02 – 03, le ofrece a los operadores de carne empacada lista para el consumidor, y a los usuarios finales del sector de autoservicio e institucional, la flexibilidad para manejar puntos de precio sensibles y costos de porción, influidos por el conteo de piezas, cobertura de unidades ó platos, y grosor de la porción del corte.

✓ Ventaja de la Panceta

La distancia máxima de 12 cm de la incisión desde el hueso del omóplato hacia la línea de separación de la panceta, incrementa la porción de corte central de la panceta y las costillas laterales, proporcionando rendimientos utilizables más altos de porciones deseables para los usuarios finales y los consumidores.



11.0 PIERNA DE CERDO (JAMÓN FRESCO): PRODUCTOS / ESPECIFICACIONES / PERFIL

Pierna de Cerdo (Jamón Fresco):

La pierna se genera de la porción trasera de la canal del cerdo e incluye los siguientes grupos principales de músculo: interno, externo, músculo redondo (bola), cabeza de lomo ligera, carne de chambarete interna y externa. Las opciones especificadas por el comprador pueden incluir la presencia/ausencia ó separación parcial (enrollado) del cuero, recorte de la capa exterior de grasa, huesos, chambarete, babilla y ruptura primaria entre la pierna/lomo. Los productos de la pierna de cerdo típicamente pueden representar 24% del peso de la canal en volumen y aproximadamente 25% de las ganancias totales de venta.

Pierna de cerdo (Jamón Fresco), con babilla:

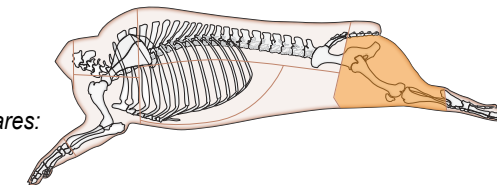
CPI: C100

CMC: 401

Especificaciones

Internacionales Similares:

Ess-Foods: 1201



Tal como se separa de la canal. Principales cortes sub-primarios: Pierna, Pierna deshuesada, Pierna deshuesada sin babilla

Puntos que Requieren Especificación: Fresco/ Congelado, Recorte, Rango de Peso, Empaque

Rangos de peso (kgs): 7.7 – 9.1, 9.1 – 11.8, 11.8 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Pierna fresca, Pierna entera, Jamón entero, Pierna cortada con sierra.

Aplicaciones comunes: Jamón ahumado, jamón cocido, jamón enlatado, jamón madurado, especialidades de embutidos, Asado de Carne de Mesa, Rebanado.

La pierna se separa del costado a través de un corte recto aproximadamente perpendicular a la línea paralela de los huesos del chambarete. El corte pasa a través de un punto que no está a menos de 1.5 pulgadas (3.8 cm) y no más de 3.5 pulgadas (8.8 cm) del límite anterior del hueso hache. La pata debe ser separada en ó ligeramente superior al hueso hache. La cola, vertebras, rectus abdominis, (músculo de la babilla) cutáneo del tronco, glándula linfática prefemoral, y otras glándulas linfáticas expuestas, deben ser eliminadas. El cuero y grasa del pescuezo sobre el músculo semimembranosus (cojín) deben ser suaves y bien redondeados.

Pierna de cerdo (Jamón Fresco), sin babilla:

CPI: C101

Especificaciones

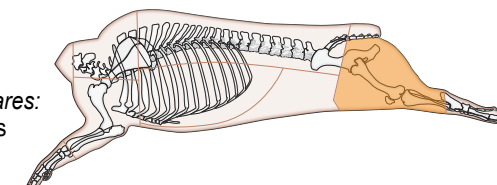
Internacionales Similares:

Guía de Compradores

de Carne NAMP: 401

Ess-Foods: 1213

Bélgica 2110 ALI



Eliminación de la porción excesiva de babilla y grasa excesiva dentro del jamón. Principales cortes sub-primarios: Pierna, Totalmente Deshuesada, Pierna, Deshuesada y sin Babilla

Puntos que Requieren Especificación: Fresco/ Congelado, Recorte, Rango de Peso, Empaque

Rangos de peso (kgs): 7.7 – 9.1, 9.1 – 11.8, 11.8 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Pierna fresca, Pierna entera.

Aplicaciones comunes: Jamón ahumado, jamón cocido, jamón enlatado, jamón madurado, especialidades de embutidos, Asado de Carne de Mesa, Rebanado.

La pierna se separa del costado a través de un corte recto aproximadamente perpendicular a la línea paralela de los huesos del chambarete. El corte pasa a través de un punto que no está a menos de 1.5 pulgadas (3.8 cm) y no más de 3.5 pulgadas (8.8 cm) del límite anterior del hueso hache. Las patas deben separarse en el mismo nivel ó ligeramente superior a la articulación del chamorro. La cola, vertebras, rectus abdominis, (músculo de la babilla) cutáneo del tronco, glándula linfática prefemoral, y otras glándulas linfáticas expuestas, deben ser eliminadas. El cuero y grasa del pescuezo sobre el músculo semimembranosus (cojín) deben ser suaves y bien redondeados, de tal forma que la curvatura más profunda del cuero se pueda recortar al menos a la mitad de distancia de la articulación de la rodilla hacia el extremo posterior del hueso hache. El cuero que cubre el costado del medio (interno) del cuádriceps femoris, debe ser eliminado, y la grasa que cubre el cuádriceps femoris y el área pélvica debe ser eliminada cerca de un nivel magro.

Pierna de cerdo (Jamón Fresco), Sin Cuero, Deshuesada:

CPI C:105

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 402B Ess-Foods: 1229

Eliminación de todo el cuero, hueso y carne del chambarete bajo. Grasa máxima de 3 mm, grasa estrella fuera.

Puntos que Requieren Especificación: Chambarete: dentro/fuera, Tolerancia al recorte, Magro Químico, Rango de Peso, En Red/Atado, Empaque, Fresco/Congelado

Rangos de peso (kgs): 3.6 – 4.5, 6.5 – 5.4, 5.4 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Pierna deshuesada, sin chambarete, Jamón deshuesado, sin chambarete

Aplicaciones comunes: Jamón ahumado, jamón cocido, jamón enlatado, jamón madurado, especialidades de embutidos, Asado de Carne de Mesa, Rebanado.



La pierna deshuesada se prepara de los artículos C100 y C101. Todos los huesos, cartílago, cuero, rectus abdominis, (músculo de la babilla), cutáneo del tronco, grasa y magro encima del hueso hache, y las glándulas linfáticas prefemorales expuestas, deben ser eliminados. Los extremos de los tendones del chambarete deben ser separados para que el corte transversal exponga no menos del 75% por ciento del contenido magro. El extremo del lomo debe ser expuesto con un corte recto anterior al músculo cuádriceps femoris. El corte no debe ser menor a 1 pulgada (25 mm) y no mayor a 3 pulgadas (7.5 cm) del extremo anterior de la bolsa del fémur. La carne de chambarete que está apegada firmemente se puede quedar y debe ser doblada dentro de la cavidad del fémur.

Pierna de cerdo (Jamón Fresco), Músculo Externo:

CPI: C106

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 402D Ess-Foods: 1775

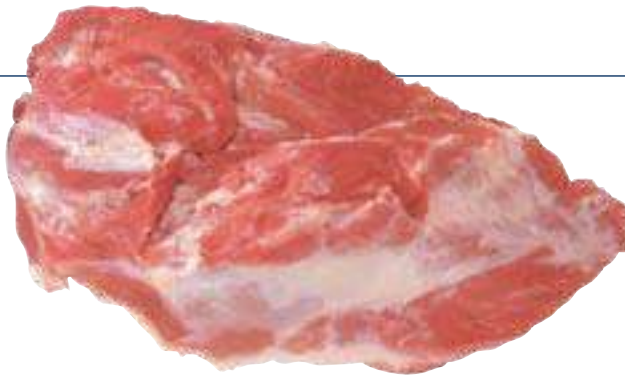
Generado del exterior ó parte final de la pierna. Eliminación de carne del chambarete bajo. Sin nervios mayores.

Puntos que Requieren Especificación: Músculo calcáneo: interno/externo, Tolerancia al recorte, Magro Químico, Despojado/Pelado, En red/Atado, Empaque, Fresco/Congelado

Rangos de peso (kgs): 1.8 – 2.3, 2.3 – 2.7, 2.7 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Pierna externa, Pulpa inferior, Silverside

Aplicaciones comunes: Jamón ahumado, jamón cocido, jamón enlatado, jamón madurado, especialidades de embutidos, Asado de Carne de Mesa, Rebanado.



El complejo de músculos exteriores consiste en los músculos exteriores de la pierna (bíceps femoris, gluteus superficialis y semitendinosus). El músculo gastrocnemio (chambarete interno) puede permanecer, sin embargo, el “ratón” (músculo flexor digitorum superficialis) debe ser eliminado. La glándula linfática popliteal y la grasa del rededor que sobrepase el ¼ de pulgada (6 mm) de profundidad, debe ser eliminada. El comprador puede especificar que los exteriores de dos piernas sean invertidos, y que las superficies de los huesos se coloquen juntas para producir un asado uniformemente grueso (cuando se especifique esta opción, el comprador también puede especificar que el artículo se divida en porciones aproximadamente iguales a través de cortes rectos en un ángulo derecho a la longitud del corte).

Pierna de cerdo (Jamón Fresco), Músculo Interno:

CPI: C107

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 402F Ess-Foods: 1273

Generado del interior ó parte superior de la pierna. Sin nervios mayores.

Puntos que Requieren Especificación: Tapa del músculo: dentro/fuera, Tolerancia al recorte, Magro Químico, Despojado/Pelado, En red/Atado, Empaque, Fresco/Congelado

Rangos de peso (kgs): 1.4 – 1.8, 1.8 – 2.3, 2.3 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Pierna interna, Pulpa superior, Topside

Aplicaciones comunes: Jamón ahumado, jamón cocido, jamón enlatado, jamón madurado, especialidades de embutidos, Asado de Carne de Mesa, Rebanado.



El complejo de músculos interiores consiste en los músculos semimembranosus y músculos relacionados de la porción interna de la pierna, los cuales son separados de las porciones exteriores y el músculo redondo (bola), a lo largo de la capa natural. Todos los huesos, cartílago, tejidos conectivos pesados y expuestos (opaco), magro y grasa sobre el hueso hache (ostra), y la membrana gracilis (porción opaca), deben ser eliminados. El comprador puede especificar que las partes internas de dos jamones se empaquen juntas colocando las capas de las superficies juntas para producir un asado de grosor uniforme.

Pierna de cerdo (Jamón Fresco), Músculo redondo (bola):

CPI: C108

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 402H Ess-Foods: 1259

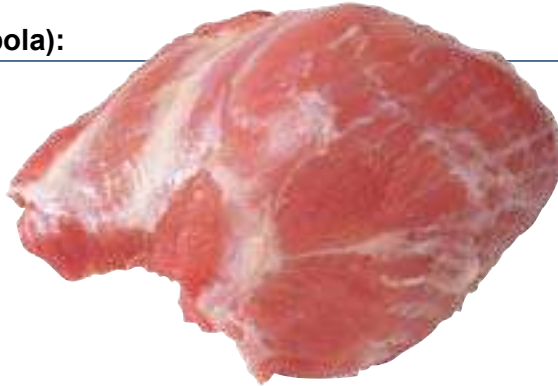
Generado del grueso de la porción de babilla de la pierna. Sin nervios mayores.

Puntos que Requieren Especificación: Tapa del músculo: dentro/fuera, Tolerancia al recorte, Magro Químico, Despojado/Pelado, En red/Atado, Empaque, Fresco/Congelado

Rangos de peso (kgs): 1 – 1.5, 1.5 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Punta de Solomillo, Pepita, Babilla Gruesa.

Aplicaciones comunes: Jamón ahumado, jamón cocido, jamón enlatado, jamón madurado, especialidades de embutidos, Asado de Carne de Mesa, Rebanado.



El músculo redondo (bola) de la pierna ó punta de solomillo consiste en la porción de músculo redondo (bola) de la pierna (el tensor de la fascia lata y grupo de cuádriceps).

Pierna de cerdo (Jamón Fresco), 3 Piezas Deshuesadas:

CPI: C106, C107, C108

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 402G Ess-Foods: 1775, 1273, 1259

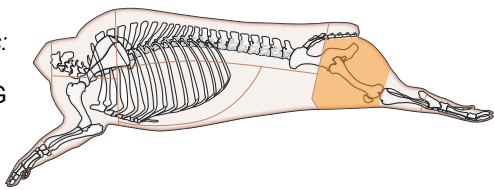
Incluye los músculos internos, externos y redondos (bola).

Puntos que Requieren Especificación: Tapa del músculo: dentro/fuera, Tolerancia al recorte, Magro Químico, Despojado/Pelado, En red/Atado, Empaque, Fresco/Congelado

Rangos de peso (kgs): 6 – 7.2, 7.2 – 8, 8 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Pierna de 3 Vertientes Deshuesada, Jamón de 3 Vertientes Deshuesado, Jamón de 3 Piezas

Aplicaciones comunes: Jamón ahumado, jamón cocido, jamón enlatado, jamón madurado, especialidades de embutidos, Asado de Carne de Mesa, Rebanado.



Músculo externo

Músculo interno

Músculo redondo (bola)

Chambarete de la Pierna (Jamón Fresco), Deshuesado, Sin Cuero:

CPI: C118

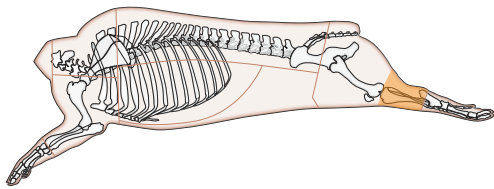
El músculo interno del chambarete se genera a partir de la pata trasera.

Puntos que Requieren Especificación: Chambarete Interno/Externo, Magro Químico, Empaque, Fresco/Congelado

Rangos de peso (kgs): 0.89 en promedio

Otros Nombres Comunes: Recortes de Jamón, Recortes de Pierna, Chamorro de la pierna deshuesada

Aplicaciones comunes: Jamón ahumado reconstituido, jamón cocido, embutidos, productos de cerdo molidos



Otros Grupos de Músculos de la Pierna de Cerdo:

Pierna de Cerdo (Jamón Fresco), 4 Piezas Deshuesadas:

Pierna de Cerdo (Jamón Fresco), 5 Piezas Deshuesadas:

Pierna de Cerdo (Jamón Fresco), Corte Largo (Estilo Europeo/Asiático).

Los grupos de 4 y 5 piezas de músculos de la pierna de cerdo producidos de cortes de pierna largos, son especificaciones comunes en la Unión Europea y algunos mercados Asiáticos que piden especificaciones de la Unión Europea.

Incluye los músculos externos, internos, redondos (bola) y cabeza de lomo ligera.

Incluye la carne de los músculos externos, internos, redondos (bola), cabeza de lomo ligera y carne del chambarete interno/externo.

La pierna y el lomo se separan con un corte perpendicular a una distancia aproximada de 3 mm del hueso pélvico, a través de la 4ta vértebra lumbar, dejando el extremo de Solomillo pegado a la pierna, creando un corte corto de lomo. Los cortes de pierna largos producen una pieza de Sirloin de tamaño completo, reemplazando la porción de cabeza de lomo ligera que se encuentra en las especificaciones norteamericanas del estilo de corte corto de la pierna. A la pieza de Solomillo también se le conoce comúnmente como la Ostra.

12.0 LOMO DE CERDO: PRODUCTOS / ESPECIFICACIONES / PERFIL

Lomo de Cerdo:

El lomo con hueso de corte completo es la porción media de la espalda de la canal que permanece después de separar la paleta, las piernas, la panceta y la grasa trasera. El lomo con hueso contiene la porción de costilla y solomillo (Sirloin) de la canal, así como el filete entero. Los cortes sub-primarios principales incluyen: Lomo, Corte Central con hueso, Extremo de la costilla del lomo, Lomo completamente deshuesado, Corte central deshuesado del lomo, Filete, Extremo de Solomillo (Sirloin), Costillas traseras, Extremos de las costillas traseras (costillitas). Los productos del lomo de cerdo típicamente representan 20% del peso de la canal en volumen y aproximadamente 24% del volumen de ganancias por ventas.

Lomo de Cerdo, Con Hueso:

CPI: C200

CMC: 401 Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 401 Ess-Foods: 1616 Bélgica 2210 BIB

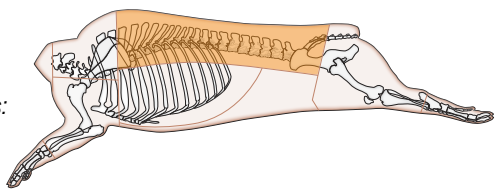
Grasa máxima en un rango de 6 mm a 12 mm. Toda la grasa suelta es eliminada. Incisión máxima de 12 cm de la medida de la costilla al hueso del omóplato.

Puntos que Requieren Especificación: Recorte: 6-12 mm, Ruptura de la Canal: Separación de las costillas, Línea de incisión máxima, Empaque, Fresco/Congelado

Rangos de peso (kgs): 6-7.2, 7.2-8, 8 y mayor

Otros Nombres Comunes: Lomo de Cerdo con Hueso, Lomo de Corte Largo

Aplicaciones comunes: Con hueso/Deshuesado, Chuletas/Asados, Tocino de Lomo Estilo Canadiense, Tocino fresco y curado estilo peameal, Lomo de cerdo ahumado (estilo Kassler)



El lomo es la porción del costado que permanece después de separar la paleta, la pierna, la panceta y la grasa del lomo, dejando una porción del hueso del omóplato y su capa magra y grasa. Debe haber no menos de 3 vértebras sacras, pero ninguna vertebra caudal en el lomo. La paleta y la pierna deben separarse del lomo a través de cortes rectos que sean razonablemente perpendiculares a la superficie dividida del hueso del omóplato. El costado de la panceta debe ser separado con un corte recto (una curva dorsal ligera es aceptable) que se extienda de un punto que es ventral hacia, pero ubicado a una distancia no mayor a 3.0 pulgadas (7.5 cm) del músculo longissimus en el extremo de la paleta, hacia un punto ventral al extremo de la pierna, pero ubicado a una distancia no mayor a ½ pulgada (13 mm) del filete. La grasa en el hueso de la cadera debe ser recortada al mismo contorno que el resto de la superficie del lomo recortada. Al menos 2.0 pulgadas (5.0 cm) del magro falso, deben ser expuestos. La grasa lumbar y pélvica deben ser recortadas a ½ pulgada (13 mm) ó menos de profundidad. El filete debe permanecer intacto. El diafragma y la falda interior deben ser eliminados. La ranura de la medula espinal debe ser evidente en al menos 75 por ciento de las vértebras.

Lomo de Cerdo, Deshuesado:

CPI: C201

CMC: 413
Especificaciones
Internacionales Similares:
Guía de Compradores
de Carne NAMP:413

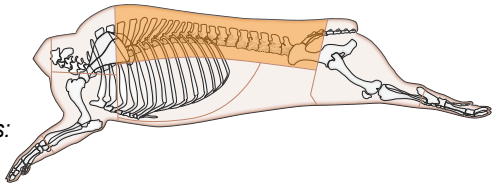
El corte largo de lomo de cerdo deshuesado se produce a partir del artículo de CPI# 200. Los cortes subprimarios incluyen: Lomo de corte corto, Extremo de Filete (Solomillo), Corte Central y Extremo de la Costilla.

Puntos que Requieren Especificación: Calificación con relación al marmoleo, Color de la Carne, Color de la Grasa, Firmeza, Goteo, Textura, Recorte: 6-12 mm, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado

Rangos de peso (kgs): 3.6-4.5, 4.5-5.4, 5.4 y mayor

Otros Nombres Comunes: Lomo de Cerdo, Lomo de Cerdo Deshuesado

Aplicaciones comunes: Chuletas Deshuesadas, Chuletas mariposa, Escalopes/Schnitzel, Asados sin hueso, Tocino ahumado estilo canadiense, Tocino fresco y curado estilo peameal, Lomo de cerdo ahumado y deshuesado (estilo Kassler) Tonkatsu (escalope), Shabu Shabu (rebanada delgada), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa)



El lomo deshuesado se prepara a partir del artículo # C200. Toda el cuero, huesos, cartílagos, el filete y la superficie magra y grasosa sobre el hueso de omóplato, deben ser eliminados. El extremo de la pierna del lomo debe ser expuesto con un corte recto que no muestre evidencia del cuádriceps femoris ó el longissimus. El solomillo puede ser separado inmediatamente anterior al bolsillo del hueso de la cadera. En estos casos, tanto el longissimus como el gluteus medius deben ser expuestos en el extremo de la pierna. En el extremo de la paleta, el longissimus debe ser equivalente a ó más grande que las áreas combinadas de los músculos splenius y semispinalis capitis. La panceta debe ser separada a través de un corte desde un punto ventral hacia, pero a una distancia no mayor a 2 pulgadas (5 cm) del longissimus en el extremo de la paleta, hacia un punto en el extremo de la pierna, ubicado a una distancia no mayor a 1 pulgada (25 mm), ventral hacia el longissimus y/o el gluteus medius (una ligera curvatura dorsal es aceptable). La grasa superficial puede estar en un rango de 6 mm (1/4 pulgada) de profundidad a 12 mm (1/2 pulgada), basado en las especificaciones del comprador. El bolsillo de la cadera que no tiene un requisito medible de grasa, debe ser recortado al mismo contorno del resto de la superficie de grasa recortada. El área del hueso de la cadera se define como el área dentro de dos (2) líneas paralelas, con 1 pulgada (25 mm) de cada costado del área del bolsillo de la cadera. Para facilitar su empaque, este artículo puede ser rebanado en forma de mariposa de manera perpendicular a la longitud del lomo.

Lomo de cerdo, Corte corto de lomo, Deshuesado:

CPI: C205

CMC: 412
Especificaciones
Internacionales Similares:
Guía de Compradores
de Carne NAMP: 412E

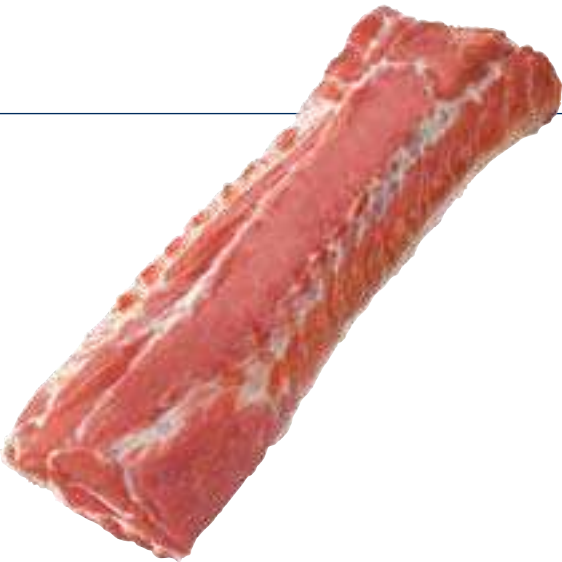
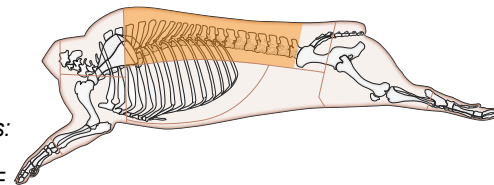
El corte corto de lomo se produce a partir del artículo de CPI # C205, eliminando la pieza de solomillo. Las tiras de panceta tienen un máximo de 25 mm.

Puntos que Requieren Especificación: Separación de costillas de la paleta/lomo, Puntaje de marmoleo, Color de la Carne, Color de la Grasa, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 3.6 – 4.5, 4.5 – 5.4, 5.4 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Corte corto de lomo de cerdo, Lomo CC, Corte Central del Lomo

Aplicaciones comunes:Chuletas deshuesadas, Chuletas mariposa, Escalopes/Schnitzel, Asados sin hueso, Tocino ahumado estilo canadiense, Tocino fresco y curado estilo peameal, Lomo de cerdo ahumado y deshuesado (estilo Kassler) Tonkatsu (escalope), Shabu Shabu (rebanada delgada), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa)



El corte corto de lomo deshuesado se prepara a partir del artículo CPI # C201. El filete, todos los huesos y el cartílago deben ser separados. En el extremo de la paletilla, el longissimus debe ser aproximadamente equivalente ó más grande que el spinalis dorsi, y el romboides no debe estar presente. El solomillo es separado anterior al cartílago del hueso de la cadera, dejando expuesto el gluteus medius. La panceta debe ser separada a través de un corte desde un punto ventral hacia, pero a una distancia de no más de 25 mm. del longissimus en el extremo de la paletilla, hacia un punto del extremo del solomillo que sea ventral hacia, pero ubicado a una distancia no mayor a 25 mm del longissimus. Para facilitar su empaque, este artículo puede ser rebanado en forma de mariposa de manera perpendicular a la longitud del lomo.

Lomo de cerdo, Corte corto de lomo, Deshuesado:

CPI: C209

CMC: 414
Especificaciones
Internacionales Similares:
Guía de Compradores de
Carne NAMP: 414
Ess-Foods: 1660

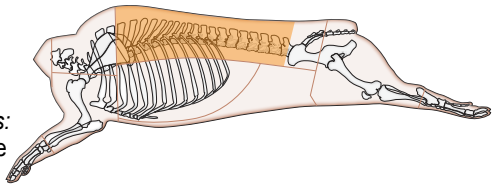
El corte corto de lomo se produce a partir del artículo de CPI # C205, eliminando la pieza de solomillo, el magro falso y las tiras de panceta.

Puntos que Requieren Especificación: Separación de costillas de la paleta/lomo, Color de la Carne, Color de la Grasa, Firmeza/Goteo/Textura, Tolerancia al Recorte, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 1.8-2.2, 2.2-2.7, 2.7 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Corte corto de lomo de cerdo, Lomo Estilo Canadiense, Lomo CC, Corte Central del Lomo

Aplicaciones comunes: Chuletas deshuesadas, Chuletas mariposa, Escalopes/Schnitzel, Asados sin hueso, Tocino ahumado estilo canadiense, Tocino fresco y curado estilo peameal, Lomo de cerdo ahumado y deshuesado (estilo Kassler) Tonkatsu (escalope), Shabu Shabu (rebanada delgada), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa)

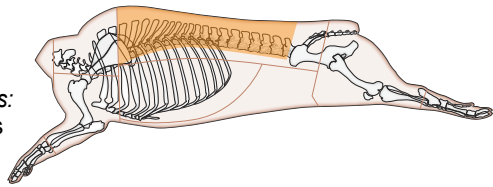


Este corte corto de lomo es una variante del artículo CPI # C201. Todos los huesos, el cartílago, el filete y la superficie magra y grasosa sobre el hueso del omóplato, deben ser eliminados. Los extremos de la paleta y el solomillo deben ser eliminados a través de cortes rectos aproximadamente paralelos uno con otro. En el extremo de la paleta, el longissimus debe ser equivalente ó más grande que las áreas combinadas de los músculos splenius y semispinalis capitis, y el solomillo debe ser separado inmediatamente anterior al cartílago de la cadera. El costado de la panceta debe ser separado inmediatamente ventral al longissimus.

Lomo de cerdo, Corte corto de lomo, Músculo Principal, Deshuesado:

CPI: C211

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 414 Ess-Foods: 1669



Este corte corto de lomo se produce a partir del artículo de CPI # C205, eliminando la pieza de solomillo, el magro falso y la tira de panceta. Únicamente el músculo principal. Recorte máximo de 3 mm.

Puntos que Requieren Especificación: Separación de costillas de la paleta/lomo, Color de la Carne, Color de la Grasa, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 1.8-2.2, 2.2-2.7, 2.7 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Músculo Principal del Lomo, Músculo Principal Canadiense

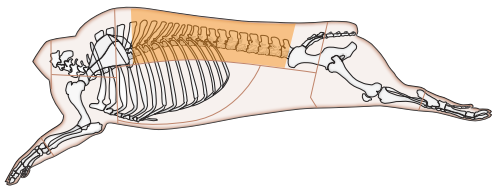
Aplicaciones comunes: Chuletas deshuesadas, Chuletas mariposa, Escalopes/Schnitzel, Asados sin hueso, Tocino ahumado estilo canadiense, Tocino fresco y curado estilo peameal, Lomo de cerdo ahumado y deshuesado (estilo Kassler) Tonkatsu (escalope), Shabu Shabu (rebanada delgada), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa)

Este corte corto de lomo es una variante del artículo CPI # C201. Todos los huesos, el cartílago, el filete y la superficie magra y grasosa sobre el hueso del omóplato, deben ser eliminados. Los extremos de la paleta y el solomillo deben ser eliminados a través de cortes rectos aproximadamente paralelos uno con otro. En el extremo de la paleta, el longissimus debe ser equivalente ó más grande que las áreas combinadas de los músculos splenius y semispinalis capitis, y el solomillo debe ser separado inmediatamente anterior al cartílago de la cadera. El costado de la panceta debe ser separado inmediatamente ventral al longissimus.

Lomo de cerdo, Corte corto de lomo, Deshuesado (costillas extraídas individualmente):

CPI: C206

Similar International Specifications Ess: 1610



El corte corto de lomo deshuesado de costilla individual es similar al artículo CPI # C205 ó C209, excepto que los huesos de las costillas se separan y la ruptura de la paleta/lomo puede ser diferente. Esta especificación está asociada con el mercado fresco de Japón y es un artículo de especialidad utilizado principalmente en el sector de restaurantes de alto nivel.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal, Color de la Carne, Color de la Grasa, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 2.7-3.5, 3.5-4, 4 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Lomo con costillas extraídas individualmente, Lomo CC con costillas extraídas individualmente, Rosu (estilo japonés)

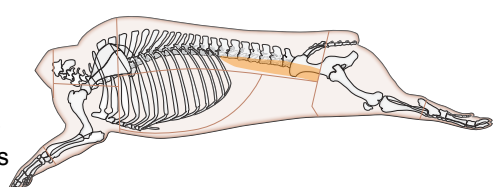
Aplicaciones comunes: Chuletas deshuesadas, Chuletas mariposa, Escalopes/Schnitzel, Asados sin hueso, Tocino ahumado estilo canadiense, Lomo de cerdo ahumado y deshuesado (estilo Kassler), Tonkatsu (escalope), Shabu Shabu (rebanada delgada), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa)

El corte corto de lomo deshuesado de costilla individual es similar al artículo CPI # C205 ó C209, dependiendo del recorte especificado por el cliente y las tolerancias a las tiras de panceta, excepto que los huesos de las costillas son separados, pero la carne intercostal (carne delgada de la costilla) permanece pegada. La ruptura de la paleta/lomo de la canal también es diferente en Canadá y Estados Unidos. En Canadá el lomo se separa de la paleta entre la 2da y 3ra costilla, mientras que en Estados Unidos entre la 1ra y 2da costilla, y en Japón entre la 4ta y 5ta costilla. La ruptura estilo japonés reduce la longitud del lomo y optimiza el tamaño de la cabeza de lomo ó lomo de la paleta como a veces se le refiere. La mayoría de los mercados fuera de Canadá y Estados Unidos utilizan esta separación de paleta, dado que la cabeza de lomo es considerada como un artículo premier en muchos mercados de exportación.

Filete de Cerdo:

CPI: C227

CMC:415 Especificaciones Internacionales Similares: GGuía de Compradores de Carne NAMP: 415



El filete se produce a partir del lomo completo con hueso. Los filetes pueden ser comprados con la presencia ó ausencia de la membrana, cabeza y músculo lateral.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal (pierna/lomo), Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Cabeza: sin/ con, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 0.226-0.453, 0.453-0.680, 0.680 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Filete de Cerdo, Filete magro de Cerdo (estilo japonés)

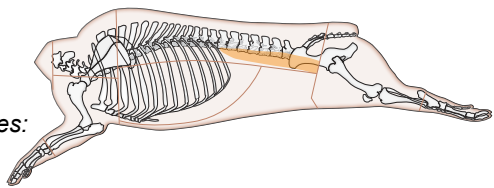
Aplicaciones comunes: Medallones, Bistec mariposa, Bistec de Freído Rápido, Asado, Asados Rellenos, Escalopes/Schnitzel, Tonkatsu (escalope), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa)

El filete se separa intacto y consiste solamente del psoas mayor, psoas menor y el psoas iliaco. El músculo de la tira del costado (psoas menor) debe ser separado. La porción anterior (extremo de la cola) debe ser recortada para que la cola no se divida más de 1 pulgada (25 mm). El filete debe estar prácticamente libre de grasa. Todo el tejido glandular y sanguíneo también debe ser eliminado.

Filete de Cerdo (Sin piel plateada):

CPI: C228

CMC:415A Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 415



Esta especificación se produce a partir del artículo CPI #C227, excepto que la piel plateada es eliminada.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal (pierna/lomo), Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Cabeza: sin/ con, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 0.226-0.453, 0.453-0.680, 0.680 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Filete de Cerdo, Filete magro de Cerdo (estilo japonés)

Aplicaciones comunes: Medallones, Bistec mariposa, Bistec de Freído Rápido, Asado, Asados Rellenos, Escalopes/Schnitzel, Tonkatsu (escalope), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa)

El filete se separa intacto y consiste solamente del psoas mayor, psoas menor y el psoas iliaco. El músculo de la tira del costado (psoas menor) debe ser separado. La porción anterior (extremo de la cola) debe ser recortada para que la cola no se divida más de 1 pulgada (25 mm). La piel plateada, y todo el tejido glandular y sanguíneo también deben ser eliminados.

Solomillo de Cerdo:

CPI: C235

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 414A

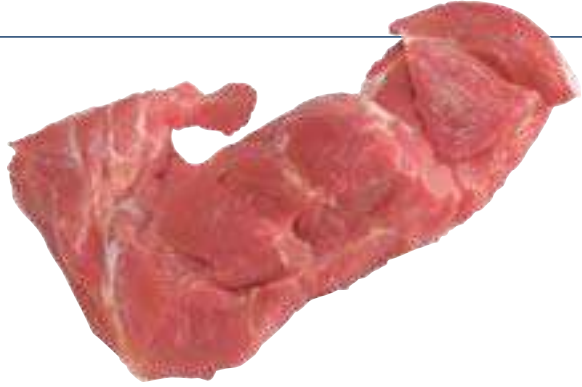
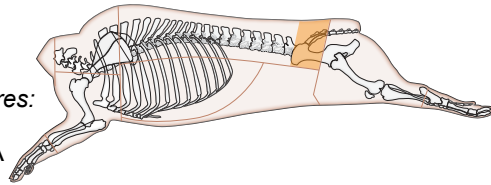
El solomillo deshuesado es la porción separada del extremo de la pierna del artículo# C201, el Lomo de Cerdo, Lomo deshuesado ó Lomo de Cerdo #C200, con hueso.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal (pierna/lomo), Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Cabeza: sin/ con, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 0.226 – 0.453, 0.453 – 0.680, 0.680 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Aguayón, Palomilla, Extremo de Filete Deshuesado, Ostra Recortada

Aplicaciones comunes: Bistec, Bistec mariposa, Bistec de Freído Rápido, Asado, Asados Rellenos, Escalopes/Schnitzel, Kebobs, Cubos para Guisado/ Estofado, Tiras para saltear.

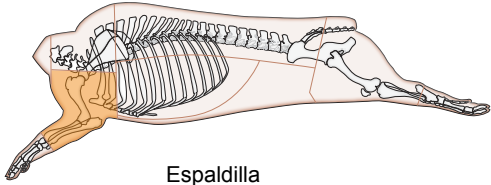
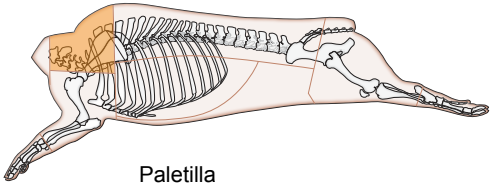


La pieza de solomillo se prepara como se describe en el artículo CPI #201. El solomillo es la porción del lomo completo que permanece después de que se separa el lomo del corte central con un corte recto anterior al hueso de la cadera y al cartilago asociado. Cuando se produce un corte largo de pierna, la pieza de solomillo permanece intacta en la pierna con la porción de la cabeza de lomo ligera.

13.0 PALETA DE CERDO: PRODUCTOS / ESPECIFICACIONES / PERFIL

Paleta de Cerdo:

La paleta del cerdo se origina de la parte frontal de la canal y se separa típicamente en dos cortes subprimarios principales: paletilla (parte del pescuezo y el lomo) y la espaldilla (porción de la pierna frontal). La paletilla se utiliza usualmente para aplicaciones de carne de mesa y la espaldilla se utiliza principalmente para procesamiento, sin embargo, la espaldilla también puede ser utilizada para algunas aplicaciones de carne de mesa. Los cortes subprimarios principales de la paletilla incluyen: la paletilla superior (cabeza de lomo Boston), la Capicola, y la cabeza de lomo. Los cortes subprimarios principales de la espaldilla incluyen: la espaldilla deshuesada, la carne acojinada (Cushion meat o Centro de espaldilla), la carne de la espinilla frontal (Fore-Shank), los codillos y las costillitas. La paleta de cerdo representa aproximadamente 18.4% del peso neto de la canal en volumen y puede representar más del 22% de las



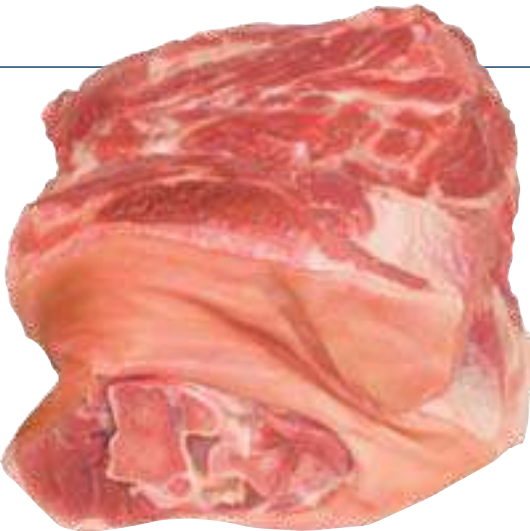
Paleta tipo Nueva York

CPI: C316

CMC: 404 Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 404

El cuero y la grasa del exterior de la paleta deben ser recortados. El cuero, dorsal a una línea recta paralela al costado dorsal que comienza en un punto que no excede 25% de la distancia de la articulación del codo, hacia el costado dorsal, debe ser eliminada. La grasa expuesta por la eliminación del cuero, debe ser recortada de tal forma que no exceda 13 mm ó más del límite del cuero del pescuezo. Rastros del magro falso pueden ser visibles.

Otros nombres comunes: Paleta de cerdo con cuero

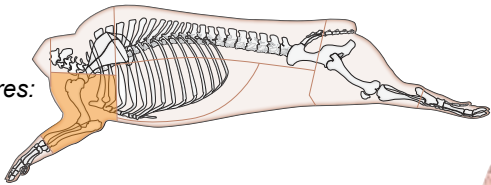


Espaldilla de la Paleta con Codillos:

CPI: C310

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 405 Bélgica 2302 DAL

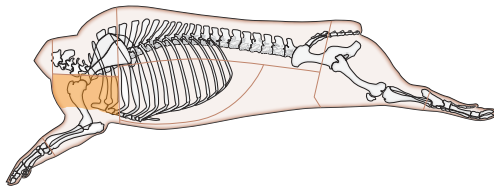
Corte de la paleta entera de cerdo separando la cabeza de lomo, dejando un máximo de 25 mm del pescuezo.



Espaldilla de la Paleta sin Chamorro:

CPI: C311

CMC: 404A



Preparado a partir del artículo #C310 separando el chambarete, aproximadamente 20 mm debajo de la falda del pecho, con un corte arrugado paralelo con la parte superior de la espaldilla.

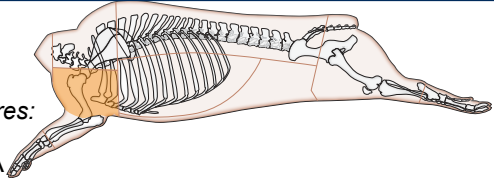
Otros Nombres Comunes: Espaldilla sin chambarete

La paleta se separa del costado con un corte recto aproximadamente perpendicular a la longitud del costado, posterior hacia, pero a una distancia no mayor a 1 pulgada (25 mm) de la punta del codo, mismo que no debe quedar expuesto. La punta externa del músculo subscapularis no debe extenderse más allá del límite dorsal de la base de la espina escapular. Las patas deben ser separadas en el mismo nivel ó un poco por arriba de la articulación de la rodilla, a través de un corte recto aproximadamente perpendicular a los huesos del chambarete. La papada debe ser eliminada con un corte recto aproximadamente paralelo al costado del lomo que es anterior a, pero a una distancia no mayor a 1 pulgada (25 mm) de la curvatura más profunda del interior del oído. Los huesos del pescuezo, costillas, pecho, cartílago asociado y falda del pecho (a través del pliegue mayor), deben ser eliminados. La grasa y el cuero deben ser biselados para alcanzar un punto magro en el límite dorsal.

Paleta de Cerdo, Espaldilla, Deshuesada:

CPI: C315

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 405A Ess – Foods: 1312



La espaldilla deshuesada está libre de todos los huesos y cartílagos asociados. Las paletas/ espaldillas de cerdo pueden ser compradas con ó sin el músculo del chambarete y/o la carne acojinada de la paleta.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal (paleta/lomo), Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Magro químico, Chambarete: sin/con, Acolchonamiento: sin/con, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado

Rangos de Peso (kgs): 1.81-2.72, 2.72-3.62, 3.62 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Paletilla deshuesada, Ude, Brazo de Espaldilla

Aplicaciones comunes: Productos de cerdo reestructurados y ahumados, Embutidos frescos y curados, Carne de cerdo molida, Cubos para Guisado/Estofado, Tiras para saltear, Kiriotoshi (Asia)

La espaldilla deshuesada de cerdo se prepara a partir del artículo CPI #C311. Todos los huesos, cartílago y cuero deben ser excluidos. El costado de la panceta de la espaldilla, debe exponer una sección cruzada del cojín (grupo tríceps braquial). El costado de la paletilla debe exponer una sección cruzada completa del músculo supraspinatus con no más de un ligero alargamiento de los tendones. La papada debe ser excluida con un corte de no más de 1 pulgada (2.5 cm) anterior al músculo de media luna (pectores profundi), medido en el costado de la cabeza de lomo. Los extremos tendinosos del chambarete, deben ser excluidos a un punto tal donde un corte transversal exponga al menos 75 por ciento de magro.

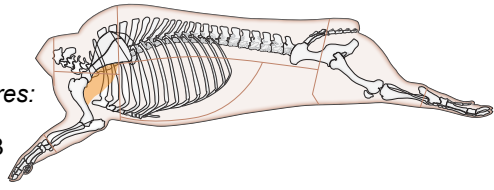


Espaldilla con corte de Guante: Producida a partir de la paleta completamente deshuesada sin la cabeza de lomo. Otro Nombre Común: Ude (estilo japonés)

Paleta de Cerdo, Cojín de Espaldilla, Deshuesada:

CPI: C345

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 405B



El cojín de espaldilla se prepara a partir del artículo CPI #C311 y debe estar prácticamente libre de grasa. Los tendones deben ser recortados a ras con el magro.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal (paleta/lomo), Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Magro químico, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado

Otros Nombres Comunes: Planchuela de Cerdo, Planchuela de Corazón, Corazon de Paleta o Cushion

Aplicaciones comunes: Espaldilla Ahumada, Productos de cerdo reestructurados, Embutidos frescos y curados, Carne de cerdo molida, Cubos para Guisado/Estofado, Tiras para saltear, Kiriotoshi (estilo asiático)

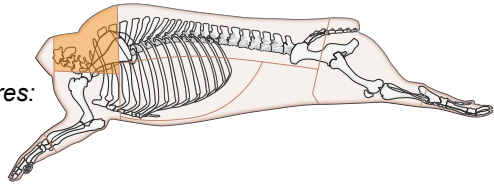


El cojín de la espaldilla de la paleta se prepara a partir del artículo CPI #C311 y consiste en el complejo muscular del tríceps braquial.

Paleta, Paletilla de Cerdo:

CPI: C320

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 406



La paletilla se origina de la parte superior de la paleta completa, separada de la espaldilla a través del punto más angosto del hueso del omóplato. A la paletilla se le eliminan todos los huesos del pescuezo, los cartílagos asociados y el cuero.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal (Paleta/lomo), Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Magro químico, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 0.9-1.8, 1.8-3.6, 3.6 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Cabeza de lomo, Cabeza de lomo de la Paleta del Cerdo, Cabeza de lomo Boston

Aplicaciones comunes: Chuletas/Asados con hueso/deshuesados, Cerdo deshebrado, Kebobs, Cubitos agri dulces, Salchicha ahumada fresca y curada, Carne de cerdo molida/picada, Cubos de Cerdo para Guisado/Estofado, Tiras para saltear.



La paletilla es el subprimario restante después de que la espaldilla ha sido removida. El cuero, los huesos del cuello y los cartílagos relacionados deben ser removidos. Algunos rastros de magrura falsa pueden ser expuestos. Cuando se especifique, se debe remover el pescuezo a través de un corte recto aproximadamente paralelo al costado del lomo, inmediatamente anterior a los pectorales profundos.

Paleta, Paletilla de Cerdo, Deshuesada:

CPI: C325

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 406A

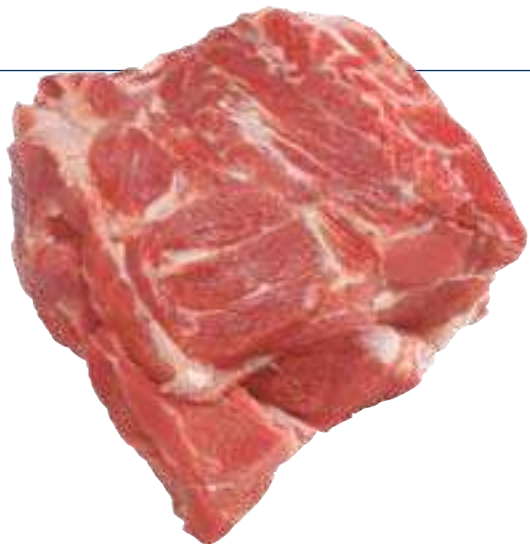
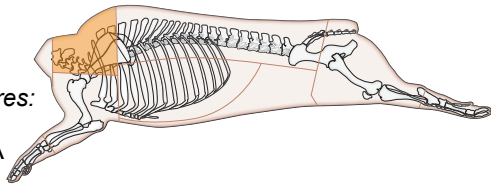
La paleta, paletilla de cerdo deshuesada, está libre de todos los huesos, cartílago y cuero.

Puntos que Requieren Especificación: En Red/Atado con Cordón, Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 0.9 – 1.8, 1.8 – 3.6, 3.6 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Cabeza de lomo deshuesada, Cabeza de lomo de la Paleta de Cerdo deshuesada, Cabeza de lomo Boston

Aplicaciones comunes: Chuletas/Asados deshuesados, Cerdo deshebrado, Kebobs, Cubitos agridulces, Salchicha ahumada fresca y curada, Carne de cerdo molida/picada, Cubos de Cerdo para Guisado/Estofado, Tiras para saltear.



La paleta, paletilla deshuesada se prepara a partir del artículo CPI #C320. Todos los huesos, cartílagos y cuero deben ser eliminados. El costado de la cabeza de lomo debe exponer el músculo longissimus en un grado equivalente a ó más grande que las áreas combinadas de los músculos splenius y semispinalis capitis. El costado de la espaldilla debe exponer una sección cruzada del músculo supraspinatus con no más de un ligero alargamiento de los tendones. La papada debe ser excluida con un corte recto, aproximadamente paralelo al costado del lomo, de no más de 1 pulgada (2.5 cm) anterior al músculo pectorales profundus, medido en el costado de la espaldilla. Al menos rastros del magro falso deben ser expuestos. La superficie magra y de grasa sobre la paletilla debe permanecer pegada firmemente. Cuando se especifique, el pescuezo debe ser eliminado con un corte recto aproximadamente paralelo al costado del lomo,

Pork Shoulder, Capicola:

CPI: C330

Especificaciones Internacionales Similares: Ess-Foods: 1320

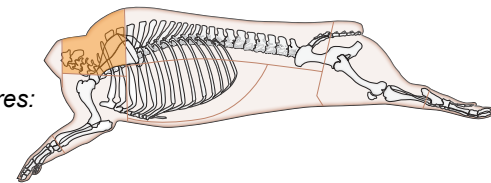
La capicola se prepara de la paletilla y está libre de huesos, cartílagos y cuero.

Puntos que Requieren Especificación: Tira de grasa dorsal (interna/externa), Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 0.9 – 1.5, 1.5 – 2.0, 2.0 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Cabeza de lomo, Lomo de la paleta, Collar de cerdo deshuesado, Pescuezo deshuesado, Katarosu (estilo japonés), Cabeza de lomo con recorte o Butt .

Aplicaciones comunes: Chuletas/Asados deshuesados, Cubos agridulces para Kebobs, Frescos-Curados, Ahumados (estilo italiano), Cubos de Cerdo para Guisado/Estofado, Tiras para saltear, Tonkatsu (escalope), Shabu Shabu (rebanada delgada), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa).



La cabeza de lomo se separa de la porción de paletilla de la bondiola, con un corte paralelo a través de los principales ejes, comenzando en la parte ventral de la paleta, desde un punto que está aproximadamente a 40 mm (1.5") del longissimus dorsi (principal complejo muscular del lomo). Este corte se intersecta con la parte final de la paletilla inferior; la cabeza de lomo entonces puede ser retirada de la porción de la paletilla superior. Las especificaciones japonesas incluyen típicamente la tira de grasa dorsal que permanece a lo largo del borde dorsal.

Panceta de Cerdo:

El corte primario de la panceta se prepara de la canal, después de que las patas, paleta y lomo han sido separados del costado. Los cortes sub-primarios principales incluyen la panceta, las costillas laterales, el esternón, los cartílagos de las costillas y los recortes de la panceta. Las costillas laterales son separadas de la panceta a través de un proceso referido como "descostillamiento". Las costillas y el cartílago también pueden ser separadas a través de otro proceso llamado "descostillamiento individual", bajo el cual se separa cada costilla individualmente, dejando la carne intercostal (carne delgada de la costilla) intacta y pegada a la panceta. Las pancetas de una sola costilla son comercializadas típicamente como un producto de lujo en Asia y Europa. Los productos de la panceta de cerdo típicamente representan 17.51% del peso de la canal en volumen y aproximadamente 20% del volumen de ganancias por ventas.

Panceta de Cerdo, Recorte Comercial Sin Cuero:

CPI: C400

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 408 Ess-Foods: 1808 Bélgica: 2712 ERO

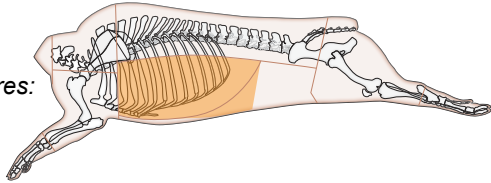
Sin costillar, libre de raíces de pelo

Puntos que Requieren Especificación: Con/Sin Cuero, Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 4.5 – 5.4, 5.4 – 6.4, 6.4 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Panceta Sin Costillar

Aplicaciones comunes: Carne de cerdo fresca, carne curada y ahumada (tocino), Shabu Shabu (rebanada delgada), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa).



La panceta se prepara del costado después de eliminar la pierna, paleta, lomo, grasa del lomo y costillas de los flancos. Todos los huesos y cartílagos deben ser eliminados. Prácticamente toda la grasa abdominal debe ser eliminada. La grasa del lomo debe ser eliminada con un corte recto de no más de 1.5 pulgadas (3.8 cm) de la curvatura dorsal más saliente de la línea de incisión. Los extremos anteriores (paleta) y posteriores (piernas) de la panceta, deben ser razonablemente rectos y paralelos. Ningún costado de la panceta debe ser 2 pulgadas (5 cm) más largo que el costado opuesto. El ancho del rectus abdominis (músculo babilla) debe ser de al menos 25 por ciento del ancho de la panceta en el extremo de la pierna. La grasa del costado ventral de la panceta y adyacente a la babilla, debe ser recortada en un rango de ¾ de pulgada (19 mm) del magro. El área ventral a la línea de incisión debe estar libre de marcas y "bolas de nieve" (áreas expuestas de grasa) que midan 3 pulgadas cuadradas (19.4 cm. cuadrados) ó más. La panceta debe estar libre de tejido mamario alargado, suave, poroso, oscuro ó sórdido. La línea de incisión no se considera una marca, pero no debe de tener más de ¼ de pulgada (6 mm) de profundidad en cualquier punto.

Panceta de Cerdo, Deshuesada, Corte Cuadrado:

CPI: C401

Especificaciones Internacionales Similares:
Guía de Compradores de Carne NAMP: 409

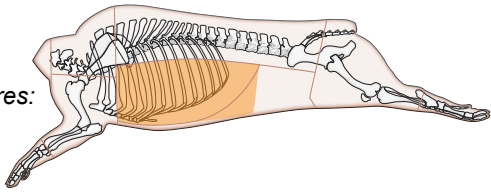
Preparado a partir del artículo CPI# C400: Sin costillar, con los extremos y costados cuadrados. Libre de raíces de pelo.

Puntos que Requieren Especificación: Con/Sin Cuero, Recorte de Bisel, Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 3 – 4, 4 – 4, 5 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Panceta Sin Costillar

Aplicaciones comunes: Carne de cerdo fresca, carne curada y ahumada (tocino), Shabu Shabu (rebanada delgada), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa).

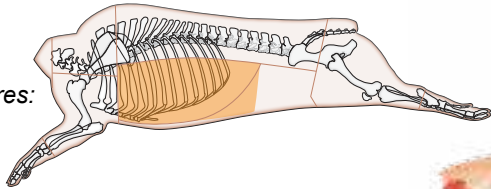


Panceta de Cerdo, Con cuero, Corte Cuadrado:

CPI: C408

Especificaciones Internacionales Similares:
Guía de Compradores de Carne NAMP: 409

Preparado a partir del artículo CPI# C401, dejándole el cuero.

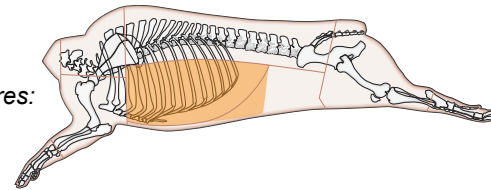


Panceta de Cerdo, Con cuero, Con costillas:

CPI: C410

Especificaciones Internacionales Similares:
Guía de Compradores de Carne NAMP: 409

Preparado a partir del artículo CPI# C410: se dejan las costillas en la pieza y el extremo del jamón es cuadrado.



Panceta de Cerdo, Deshuesada, con las costillas extraídas Individualmente:

CPI: C405

Especificaciones Internacionales Similares:
Guía de Compradores de Carne NAMP: 409A
Ess-Foods: 1863
Bélgica: 2401

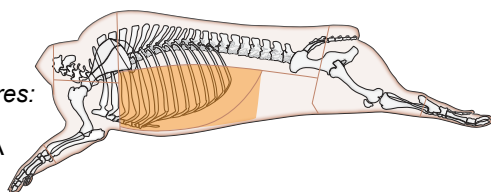
Las pancetas sin costillar son similares a las pancetas con las costillas extraídas individualmente, excepto que los huesos de las costillas se separan y la carne intercostal permanece pegada. Las dimensiones de tamaño son regularmente especificadas por el comprador.

Puntos que Requieren Especificación: Con/Sin Cuero, Recorte de Bisel, Con/Sin huesos suaves, Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 4.5 – 5.4, 5.4 – 6.4, 6.4 y mayor.

Otros Nombres Comunes: Panceta estilo campaña, Bara (estilo japonés)

Aplicaciones comunes: Carne de cerdo fresca, carne curada y ahumada (tocino), Shabu Shabu (rebanada delgada), Yakiniiku (Parrillada estilo japonesa) y parrillada estilo coreana.



Panceta con costillas extraídas individualmente, con hueso suave CPI: C406 (popular en Corea)

Porción Central del Cerdo, Deshuesada:

CPI: C425

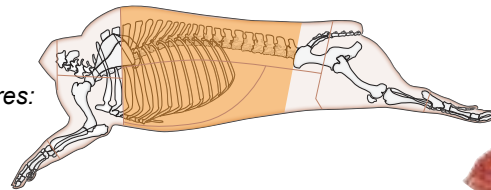
Especificaciones Internacionales Similares:
Ess-Foods: 1408
Ess-Foods: 1409

La porción central del cerdo incluye el lomo de corte corto aún pegado a la panceta. Todos los huesos del lomo y el costillar son eliminados.

Puntos que Requieren Especificación: Con/Sin Cuero, Sin costillar, con las costillas extraídas individualmente, Color de la Carne, Firmeza, Goteo, Textura, Tolerancia al Recorte, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Otros Nombres Comunes: Gammon

Aplicaciones comunes: Tocino estilo Gammon, Carne de cerdo fresca, carne curada y ahumada (tocino)



Es la porción de la canal que permanece después de separar las piernas y la paleta, así como todos los huesos y cartílagos asociados. El filete, solomillo, costillas traseras y costillas laterales también son separados. Sin costillar ó con las costillas extraídas individualmente, dependiendo de las especificaciones del comprador y los huesos suaves también pueden ser dejados en la pieza ó ser eliminados. El ancho, recorte en el extremo de la babilla y grado magro (medido en el centro del lomo) especificados por el comprador.

Costillas traseras

otras descripciones comunes : CPI #C505 : Costillas del lomo, sin punta |CMC#416A : costillas traseras, sin rabo | CFIA-MCM: Costillas |MBG #422: lomo de cerdo | ESS #1645: Costillas de cerdo, corte estrecho



Costillas de los flancos

otras descripciones comunes : CPI #C500: Costillas de los flancos, corte normal | CMC #416: Costillas laterales | MBG #416: Costillas laterales | ESS #1830: Costillas *



Costillar, corte central

otras descripciones comunes : CPI #C502: Costillar de cerdo, corte central | CFIA-MCM: Costillas laterales, corte central | MBG#416A : Costillas de cerdo estilo San Luis



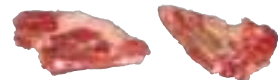
Punta de la costilla trasera

otras descripciones comunes : CPI #C506: punta de la costilla trasera | CFIA – MCM: Punta de la costilla trasera | MBG#424: Chuleta, Dedos del espinazo



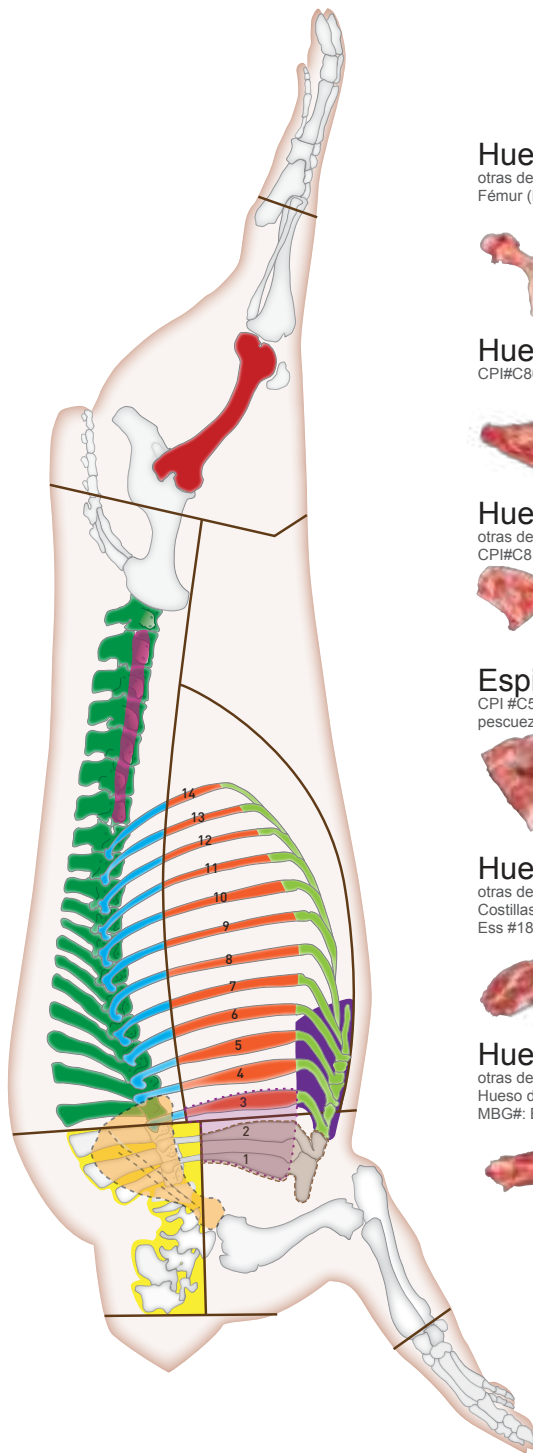
Extremo de costilla

otras descripciones comunes : CPI#514: Extremo de costilla | CFIA-MCM: costillitas | ESS # 1930: costillitas de cerdo



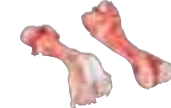
Extremo de costilla estilo barbacoa

otras descripciones comunes : CPI#515: Extremo de costilla estilo barbacoa



Hueso del fémur

otras descripciones comunes : CPI #C800: Fémur (hueso de la pierna, hueso redondo)



Huesos del lomo

CPI#C805: Huesos del lomo / Hueso combar



Hueso de paleta

otras descripciones comunes : CPI#C810 (Hueso de paleta)



Espinazo /Cogote

CPI #C512 : Espinazo | MBG#421 : Hueso del pescuezo*



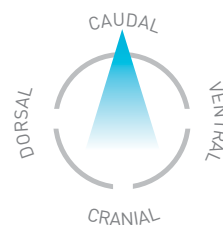
Huesos del pecho

otras descripciones comunes : MBG #416B: Costillas de cerdo, huesos del pecho | Ess #1841: Huesos blandos *



Hueso del esternón

otras descripciones comunes : CPI#C820: Hueso del esternón | CFIA-MCM: Esternón | MBG#: Esternón



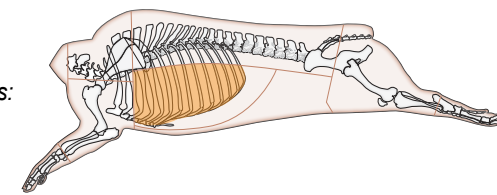
* Favor de consultar la versión en inglés para las nomenclaturas reales del ESS (Esp)

15.0 PRODUCTOS DEL COSTILLAR DEL CERDO / ESPECIFICACIONES / PERFIL

Costillas de los Flancos del Cerdo, Corte Regular:

CPI: C500

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 416 Ess-Foods: 1830



Las costillas de los flancos se producen a partir de la panceta con hueso y consisten en las costillas, la carne intercostal asociada, el esternón, los cartílagos y el tejido del diafragma pegado firmemente.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal (Paleta/lomo), Línea de incisión, Con/ Sin esternón, Empaque, Rango de Peso, Fresco/ Congelado.

Rangos de Peso (kgs): 1 – 1.5

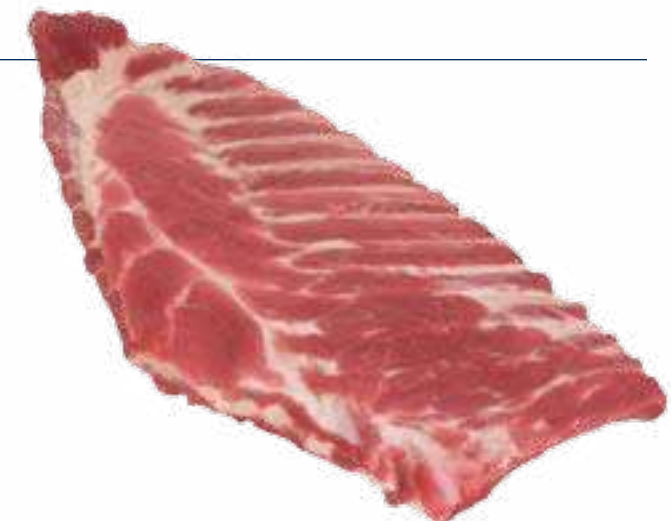
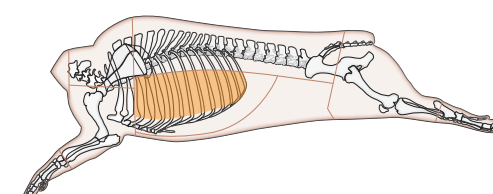
Otros Nombres Comunes: Costillas laterales

Aplicaciones comunes: Parrillada, Asado en Seco/ Húmedo, piezas 1 x 1, Curado y Ahumado

Las costillas de los flancos deben contener al menos 11 costillas y cartílagos laterales asociados, y puede incluir porciones de esternón y diafragma. La porción membranosa del diafragma debe ser retirada cerca del nivel magro. Cualquier porción del diafragma que no esté pegada firmemente debe ser retirada cerca de la superficie interna de las costillas. El magro no debe extenderse más de 2 pulgadas (5 cm) más allá de la curvatura de la última costilla y el cartílago lateral. La grasa del corazón dentro de la superficie interna de las costillas no debe rebasar ¼ de pulgada (6 mm) de profundidad promedio. La grasa abdominal sobre el diafragma y el transverse abdominis debe ser recortada prácticamente libre.

Costillas de los Flancos del Cerdo, Sin Esternón:

CPI: C501



Este artículo se prepara a partir del #C500, retirando el esternón.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal (Paleta/lomo), Línea de incisión, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Otros Nombres Comunes: Costillas laterales

Aplicaciones comunes: Parrillada, Asado en Seco/ Húmedo, piezas 1 x 1, Curado y Ahumado

Las costillas de los flancos deben contener al menos 11 costillas y cartílagos laterales asociados, y puede incluir porciones de esternón y diafragma. La porción membranosa del diafragma debe ser retirada cerca del nivel magro. Cualquier porción del diafragma que no esté pegada firmemente debe ser retirada cerca de la superficie interna de las costillas. El magro no debe extenderse más de 2 pulgadas (5 cm) más allá de la curvatura de la última costilla y el cartílago lateral. La grasa del corazón dentro de la superficie interna de las costillas no debe rebasar ¼ de pulgada (6 mm) de profundidad promedio. La grasa abdominal sobre el diafragma y el transverse abdominis debe ser recortada prácticamente libre.

Costillas de los Flancos del Cerdo, Corte Central:

CPI: C502

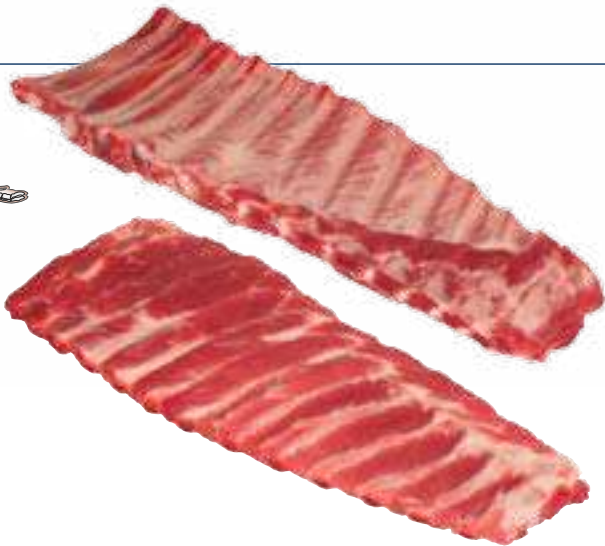
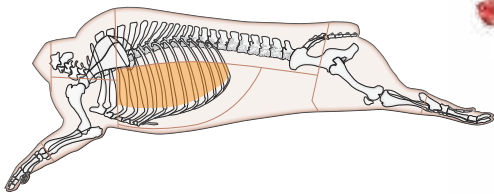
Especificaciones
Internacionales Similares:
Guía de Compradores
de Carne NAMP: 416A

Las costillas de los flancos del corte central se producen a partir del artículo CPI# C500 y la panceta con hueso. Consisten en las costillas, carne intercostal asociada, esternón, cartílago y tejido del diafragma pegado firmemente.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal (Paleta/lomo), Línea de incisión (longitud, ancho, número de costillas), Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado

Otros Nombres Comunes: Costillas laterales, estilo St. Louis, Costillas St. Louie

Aplicaciones comunes: Parrillada, Asado en Seco/Húmedo, piezas 1 x 1, Curado y Ahumado, Centro de mesa, Aperitivos



Las costillas de los flancos del corte central están descritas en el artículo CPI# C500, excepto que el esternón y la porción ventral del cartílago lateral deben ser retirados, junto con la porción de babilla. El pecho debe ser retirado a un punto que sea dorsal a la curvatura del cartílago lateral. Cuando se especifique, el diafragma debe ser retirado y las costillas de los flancos deben ser separadas en 2 porciones aproximadamente iguales por un corte longitudinal.

Lomo del Cerdo, Costillas Traseras:

CPI: C505

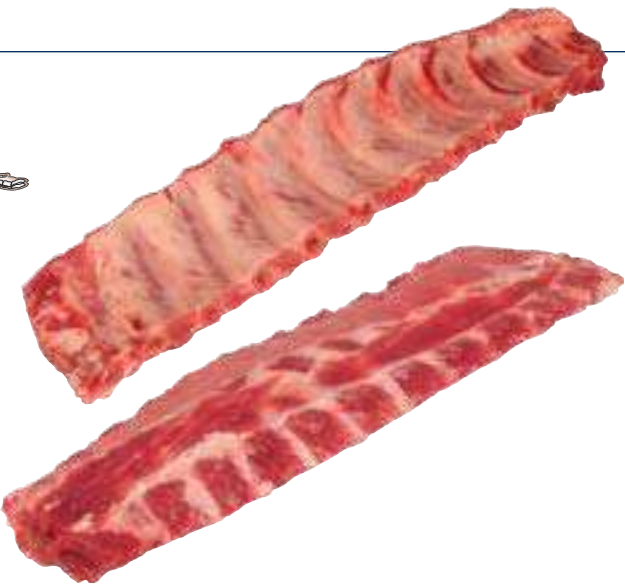
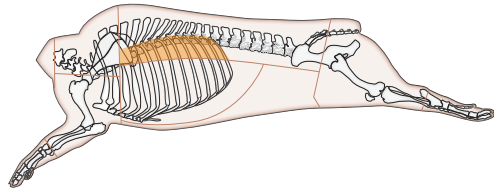
Especificaciones
Internacionales Similares:
Guía de Compradores
de Carne NAMP: 422
Ess – Foods: 1645
Ess – Foods: 1648

Las costillas traseras se preparan a partir de los lomos de cerdo con hueso, separando la porción de las costillas traseras del músculo del lomo, utilizando un proceso denominado deshuesamiento entero.

Puntos que Requieren Especificación: Ruptura de la Canal (Paleta/lomo), Línea de incisión (número de costillas, ancho de las costillas), Sin/Con Cuero/Tendón, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Otros Nombres Comunes: Costillas Traseras Mini, Baby Backs, Costillas del Lomo de Cerdo, Corte Angosto, Costillas del Lomo de Cerdo, Corte Ancho

Aplicaciones comunes: Estilo Barbecue, Parrillada, Asado en Seco/Húmedo, piezas 1 x 1, Curado y Ahumado, Centro de mesa, Aperitivos



Las costillas traseras deben consistir en al menos ocho (8) costillas y carne intercostal relacionada del lomo. Las secciones de las costillas traseras deben permanecer intactas, y los cuerpos de las vértebras torácicas deben ser retirados, teniendo en cuenta que pequeñas porciones de las vértebras pueden permanecer entre los extremos de las costillas. Cuando se especifique, el “cuero” (peritoneum) debe ser retirado de la superficie interna de las costillas y la carne intercostal.

Lomo del Cerdo, Punta de la Costilla Trasera:

CPI: C506

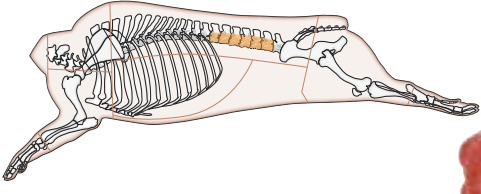
Especificaciones
Internacionales Similares:
Guía de Compradores
de Carne NAMP: 424

La punta de la costilla trasera se prepara a partir de la porción posterior de los huesos traseros, retirando los tejidos de carne magra adheridos del ojo de lomo y filete..

Puntos que Requieren Especificación: Contenido de carne magra, Libre de grasa superficial, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Otros Nombres Comunes: Extremos de las Costillas Traseras, Costillar del lomo de cerdo, Costillitas, Huesos de la Chuleta, Dedos del espinazo

Aplicaciones comunes: Estilo Barbecue, Parrillada, Asado en Seco/Húmedo, piezas 1 x 1, Aperitivos



La punta de la costilla trasera del cerdo se deriva de los procesos transversales y magro asociado alas vértebras lumbares de los lomos de cerdo con hueso, después de retirar el filete y el lomo de ojo. Los huesos de botón no deben contener menos de cuatro procesos transversales y deben estar prácticamente libres de grasa superficial.

Paleta de Cerdo, Costillitas:

CPI: C514

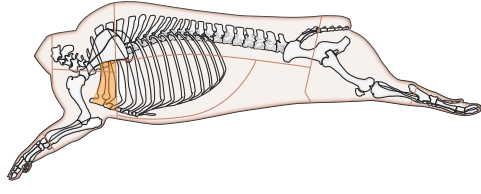
Especificaciones
Internacionales Similares:
Ess – Foods: 1330

Las costillitas de la paleta se preparan a partir del costillar y las porciones de esternón que permanecen en la paleta después de que ésta se separa del lomo, la panceta y las piernas

Puntos que Requieren Especificación: Contenido de carne magra, Libre de grasa y glándulas superficiales, Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Otros Nombres Comunes: Costillitas de la Paleta, Costillitas de Cerdo

Aplicaciones comunes: Sopas, caldo, estilo barbecue, Parrillada, Asado en Seco/Húmedo

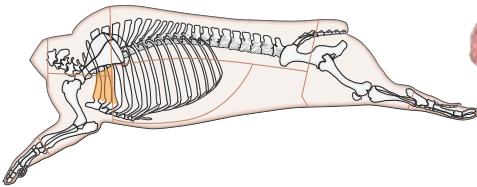


Las costillitas de la paleta de cerdo incluyen las primeras 2½ costillas y el hueso de esternón asociado que permanece en la paleta.

Paleta de Cerdo, Costillitas, Estilo Barbecue:

CPI: C515

Especificaciones Internacionales Similares: Ess – Foods: 1330



Las costillitas de la paleta se preparan a partir del costillar y las porciones de esternón que permanecen en la paleta después de que ésta se separa del lomo, la panceta y las piernas.

Puntos que Requieren Especificación: Número de costillas, Contenido de carne magra (cojín sobre las costillas), Ruptura de la canal (paleta/lomo), Empaque, Rango de Peso, Fresco/Congelado.

Otros	Nombres	Comunes:
de la	Paleta,	Costillitas de Cerdo

Aplicaciones comunes: Estilo Barbecue, Parrillada, Asado en Seco/Húmedo, piezas 1 x 1, Aperitivos

Las costillitas de la paleta de cerdo estilo barbecue incluyen las primeras 2-4 costillas y la carne magra acojinada asociada que permanece intacta sobre las costillas. El esternón se retira.

Productos Varios de Cerdo

Los productos varios son una contribución importante para el retorno financiero general de cualquier operación eficiente de procesamiento primario de cerdo. Los productos varios representan típicamente 17% del peso neto en frío ó aproximadamente 14 kgs de los productos por canal.

16.1 Productos varios del cerdo / Tabla de Rendimiento

Producto CPI#	Cortes y Créditos de las Menudencias	Rendimiento% (Peso Neto en Frío)	Rendimiento (Kgs)
C355	Codillos / Chamorro	2.40%	2.00
C620	Papada	1.73%	1.44
C781	Cuero de la Papada	0.41%	0.34
C352	Patas delanteras / Manitas	0.61%	0.51
C512	Huesos del Pescuezo	1.68%	1.40
C514	Costillitas	0.46%	0.38
C782	Cuero de la Cabeza de Lomo	0.80%	0.67
C790	Grasa de la Cabeza de Lomo	1.23%	1.03
C770	Cuero de la Panceta	1.42%	1.18
C785	Grasa Trasera	3.09%	2.58
C795	Grasa del Lomo	0.92%	0.77
C130	Colas #1	0.20%	0.17
C130	Colas #2	0.07%	0.058
C125	Patas Traseras	1.55%	1.29
	Rendimiento	0.93%	0.78
	Total	17.58%	14.67

*Peso Neto en Frío

Papada de Cerdo, Recortada:

CPI: C622

La papada de cerdo recortada se prepara de la papada entera CPI#C620, retirando el exceso de grasa y material glandular alrededor del músculo de media luna con forma creciente (cutaneous faciei), dentro de la papada. Este artículo es común en muchas cocinas de estilo asiático.

Otros nombres comunes: P-Toro, Bistec de Papada Recortada

Aplicaciones Comunes: Yakiniku (parrillada estilo japonesa), parrillada estilo coreana, estofado estilo chino

Puntos que Requieren Especificación: Recorte, Empaque



Papada de Cerdo:

CPI: C620

La papada de cerdo se obtiene del cráneo, separado de la quijada y libre de raíces de pelo.

Puntos que Requieren Especificación: Recorte, Tasajeado, No tasajeado, Sin Cuero, Con Cuero, Empaque



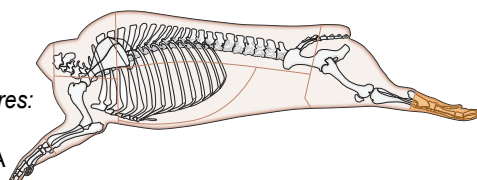
Patras Traseras:

CPI: C125

Especificaciones Internacionales Similares:
Guía de Compradores de Carne NAMP: 420A

Las patas traseras son separadas a la altura o sobre la articulación del chamorro (tarsal) de las piernas traseras. Las patas deben ser recortadas hasta dejarlas prácticamente libres de pelo y raíces de pelo.

Otros Nombres Comunes: Pezuñas de Cerdo, Patas de Cerdo Traseras



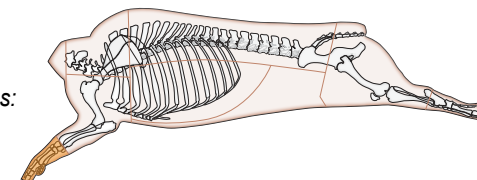
Patras Delanteras / Manitas:

CPI: C352

Especificaciones Internacionales Similares:
Guía de Compradores de Carne NAMP: 420
Ess – Foods: 1903

Las patas delanteras son separadas a la altura o sobre la articulación superior de la rodilla (carpal) de las piernas delanteras. Las patas deben ser recortadas hasta dejarlas prácticamente libres de pelo y raíces de pelo.

Otros Nombres Comunes: Pezuñas de Cerdo, Patas de Cerdo Delanteras



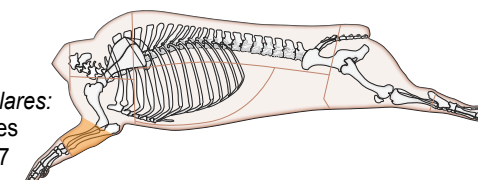
Codillo/Chamorro:

CPI: C355

Especificaciones Internacionales Similares:
Guía de Compradores de Carne NAMP: 417

Los codillos son separados de la espaldilla de la paleta con un corte recto que pasa a través de la base del brazuelo (húmero), extremidad distal del húmero. Los codillos se separan de las patas delanteras a la altura de o sobre la articulación superior de la rodilla.

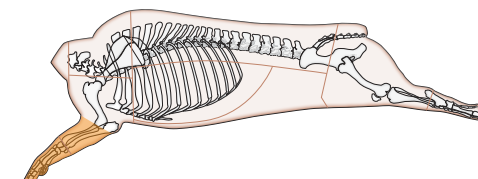
Otros Nombres Comunes: Codillo de la Paleta, Chambaretes de Cerdo



Lacón:

CPI: C350

El lacón incluye la pierna frontal entera (chamorro, pata), la cual se separa de la espaldilla de la paleta con un corte recto que pasa a través de la base del brazuelo (húmero), extremidad distal del húmero.

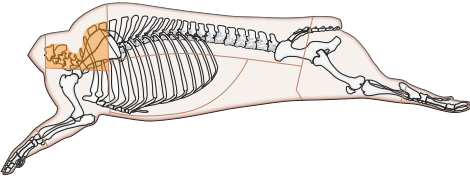


Espinazo / Cogote:

CPI: C512

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 421

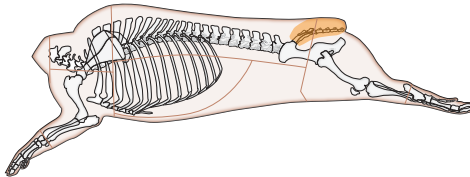
Los huesos del pescuezo deben contener al menos dos (2) vértebras cervicales y al menos una (1), pero no más de de cuatro (4) vértebras torácicas, costillas adjuntas y magro intercostal.



Cola:

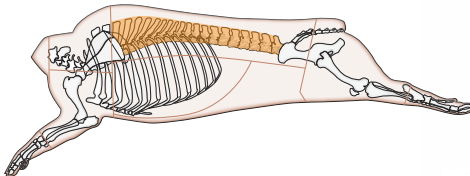
CPI: C130

Especificaciones Internacionales Similares: Ess - Foods: 4905



Huesos del lomo:

CPI: C805

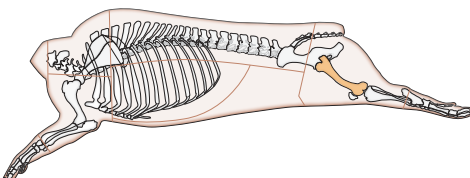


El hueso del lomo se genera después de que el lomo del cerdo se deshuesa y las costillas traseras se separan del hueso de lomo restante. Típicamente, el hueso de lomo incluye las vértebras lumbares y torácicas.



Huesos del Fémur:

CPI: C800



Los huesos del fémur se separan de la pierna justo debajo del hueso pélvico.

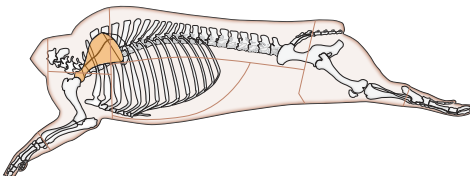
Otros Nombres Comunes: Hueso de la Pierna, Hueso Redondo, Hueso del Jamón

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede requerir que la pieza tenga la rótula ó no. El comprador también puede solicitar huesos de fémur enteros ó cortados.



Huesos del Omóplato:

CPI: C810



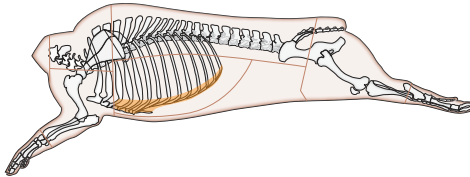
Los huesos del omóplato se separan de la paletilla.

Otros Nombres Comunes: Escápula, Paletilla, Hueso de la Chuleta



Huesos del Pecho:

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 416B Ess - Foods: 1841



Los huesos del pecho consisten en el esternón, cartílagos costales y el magro pegado del artículo CPI# C500 (Costillas de los flancos), los cuales son excluidos cuando se produce el artículo CPI# C502 (Costillas de los flancos, Corte Central).

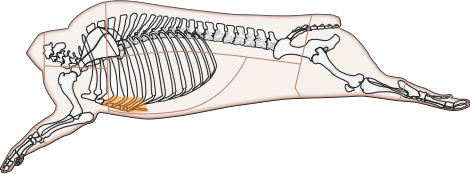
Otros Nombres Comunes: Huesos de las costillas laterales del Pecho del Cerdo



Huesos del Esternón:

CPI: C820

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 416D



Los huesos del esternón consisten en el hueso del pecho y el magro y grasa asociados.

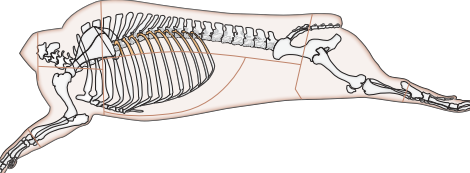
Otros Nombres Comunes: Hueso del Pecho



Huesos de las Costillas Traseras:

CPI: C815

Especificaciones Internacionales Similares: Guía de Compradores de Carne NAMP: 416D



Los huesos de las costillas traseras incluyen la porción de lomo de la costilla más cercana al hueso del lomo, después de ser retirada del lomo y separada del hueso del lomo.



Cuero de la Panceta / Tocino:

CPI: C770

El cuero de panceta se separa del corte primario de la panceta de cerdo

Otros Nombres Comunes: Piel de Panceta

Puntos que Requieren Especificación: Empacado de forma plana



Cuero del Lomo:

CPI: C775

EL cuero del lomo se separa del corte primario del lomo de cerdo

Otros Nombres Comunes: Piel de Lomo

Puntos que Requieren Especificación: Empacado de forma plana



Cuero del Jamón:

CPI: C765

Especificaciones Internacionales Similares: Ess – Foods: 1336

El cuero del jamón se separa del corte primario de la pierna de cerdo

Otros Nombres Comunes: Cueros del Chambarete de Cerdo



Cueros Mixtos:

CPI: C780

Especificaciones Internacionales Similares: Ess – Foods: 1911

Puede incluir piezas de la panceta, el lomo, la paleta y el chambarete.



Recortes de Cerdo

Los recortes de cerdo para manufactura son un componente importante para el desempeño de cualquier operación eficiente de procesamiento primario del cerdo. Muchos clientes finales han desarrollado fórmulas estandarizadas que le permiten al productor manejar materiales y procesos para producir de manera consistente ingredientes mezclados de productos cárnicos, que cumplan con las especificaciones de calidad y rendimientos requeridos. Muchas operaciones comerciales también han adoptado una estrategia de “formulación de menor costo” que le permite al productor incorporar una fusión mezclada de selecciones de bloques de carne para alcanzar el mismo resultado. La selección y estandarización de los recortes en el nivel de procesamiento primario son esenciales para alcanzar las necesidades de los procesadores.

Los atributos de calidad del recorte están basados en un número de factores contribuyentes que afectan el producto final, el rendimiento y las propiedades culinarias del producto final deseado. Estas incluyen pero no están limitadas a la fuente del recorte, el contenido químico magro, colágeno y/o tejido conectivo, así como la capacidad de retención de agua y desarrollo de color.

Categorías de Recortes Comunes y Carne Molida de Cerdo:

Producto CPI#	*ContenidoMagro %	Descripción
C122	90% Magro	Recortes de Jamón/Pierna
C347	90% Magro	Recortes de Espaldilla/Paletilla/Cabeza de Lomo
C727	90% Magro	Recortes de Membrana
C121	85% Magro	Recortes de Jamón/Pierna
C120	75% Magro	Recortes de Jamón/Pierna
C346	75% Magro	Recortes de Espaldilla/Paletilla/Cabeza de Lomo
C237	65% Magro	Recortes de Lomo (magro falso)
C236	60% Magro	Recortes de Lomo (tira de lomo)
C412	55% Magro	Recortes de Panceta (babillas de la panceta sin cuero)
C411	50% Magro	Recortes de Panceta (tiras de la panceta sin cuero)
C620	35% Magro	Papada/Chaparreras (sin cuero)
C766	15% Magro	Grasa de Pierna sin Rastro de Magro
C785	0% Magro	Grasa del Lomo
C795	0% Magro	Recorte de Grasa
C796	0% Magro	Manteca Abdominal
C790	0% Magro	Grasa de la Paleta
C786	Especificado por el Productor	Carne de Cerdo Molida Sazonada (CMS)

*% de Contenido Magro: Especificado visualmente por el comprador ó contenido de magro químico

Recortes de Jamón/Pierna:

CPI: C122

90% Magro

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga ó no glándulas, contenido magro químico ó visual



Recortes de Espaldilla/Paletilla/Cabeza de Lomo:

CPI: C347

90% Magro

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga ó no glándulas, contenido magro químico ó visual



Recortes de Membrana:

CPI: C727

90% Magro

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga ó no glándulas, contenido magro químico ó visual



Recortes de Jamón/Pierna:

CPI: C121

85% Magro

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga ó no glándulas, contenido magro químico ó visual



Recortes de Jamón/Pierna:

CPI: C120

75% Magro

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga ó no glándulas, contenido magro químico ó visual



Recortes de Espaldilla/Paletilla/Cabeza de Lomo:

CPI: C346

75% Lean

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga ó no glándulas, contenido magro químico ó visual



Recortes de Lomo (Magro Falso):

CPI: C237

65% Magro

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga ó no glándulas, contenido magro químico ó visual



Recortes de Lomo (tira de lomo):

CPI: C236

60% Magro

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga magro químico ó visual



Recortes de Panceta (babillas de la panceta sin cuero):

CPI: C412

55% Lean

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga ó no glándulas, contenido magro químico ó visual



Recortes de Panceta (tiras de panceta sin cuero):

CPI: C411

50% Magro

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga ó no glándulas, contenido magro químico ó visual



Papada:

CPI: C620

35% Magro

Puntos que Requieren Especificación: Recorte, Tasajeado, No tasajeado, Sin cuero, Con cuero, Empaque, contenido magro químico ó visual

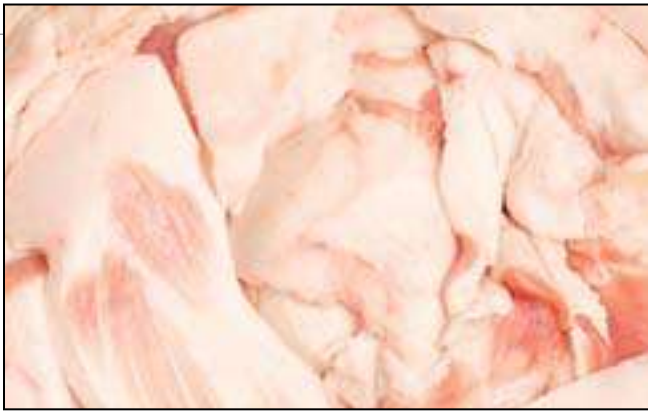


Grasa de Jamón con Rastro de Magro:

CPI: C766

15% Lean

Puntos que Requieren Especificación: El comprador puede especificar que contenga ó no glándulas, contenido magro químico ó visual



Grasa del Lomo:

CPI: C785

Especificaciones Internacionales Similares
Guía de Compradores de Carne NAMP: 408A

Incluye recortes de grasa del corte primario del lomo de cerdo

Otros Nombres Comunes: Grasa del Lomo de Cerdo



Recorte de Grasa:

CPI: C795

Puede incluir recortes de grasa de la pierna, el lomo, la panceta ó la paleta



Grasa de Riñon:

CPI: C796

Incluye recortes de grasa encontrados alrededor de los riñones

Otros Nombres Comunes: Manteca abdominal



Grasa de la Paleta:

CPI: C790

Incluye recortes de grasa de las porciones de la paletilla o espaldilla del corte primario de la paleta



Carne de Cerdo Molida Sazonada (CMD):

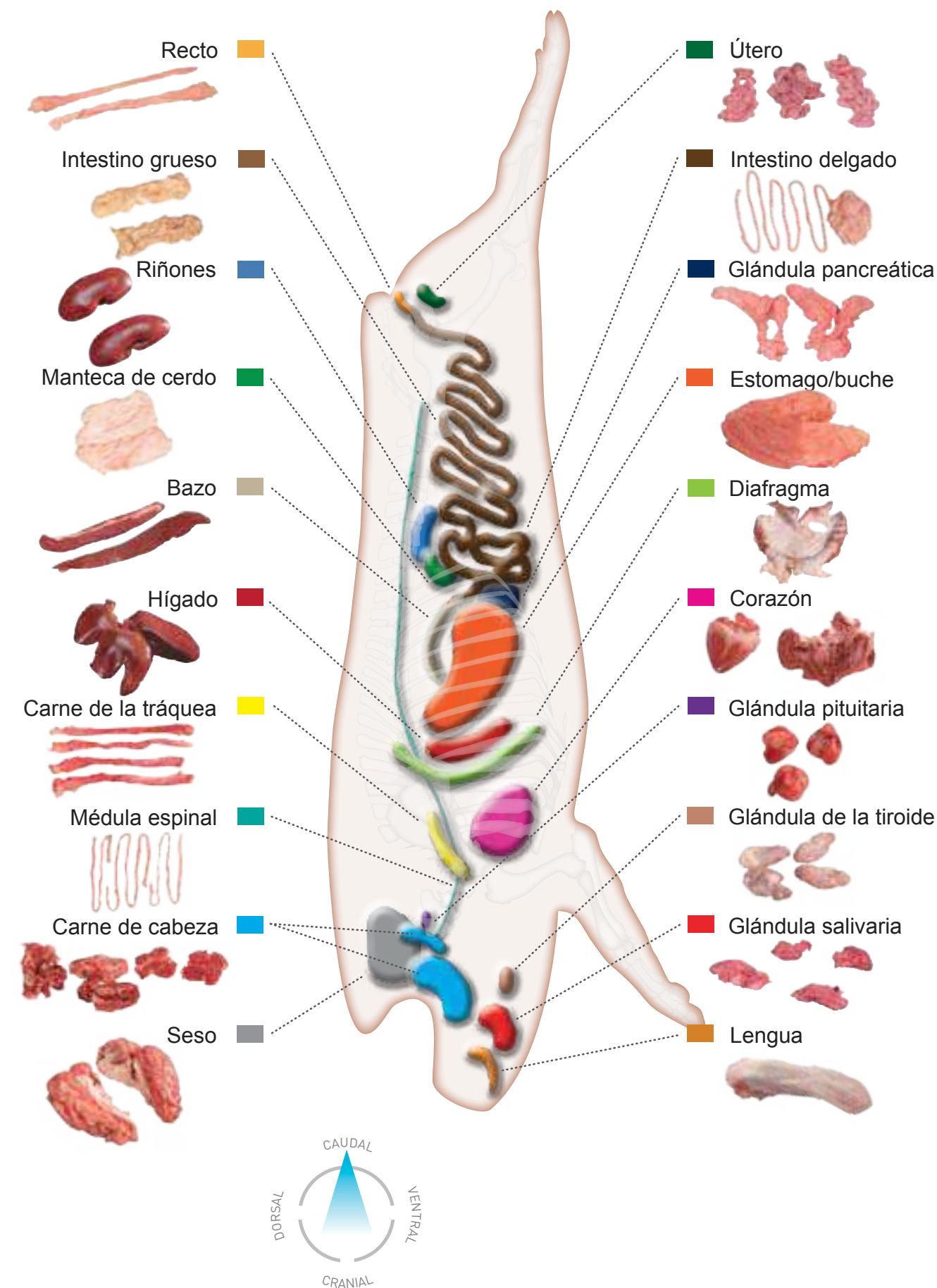
CPI: C786

La CMD es carne de cerdo molida sazonada con pimienta blanca ó pimienta negra

Puntos que Requieren Especificación: Contenido magro, Tamaño del plato de molienda (grueso, mediano, fino), pimienta blanca ó pimienta negra, contenido de humedad



Guía de menudencias de cerdo



Menudencias de Cerdo

Las menudencias ó despojos son una contribución importante para el retorno financiero general de cualquier operación eficiente de procesamiento primario de cerdo. Las menudencias representan típicamente un rendimiento de 5.2 kg. Por cabeza ó aproximadamente 5% del peso neto en caliente. Las menudencias se obtienen en el piso de sacrificio y se les refiere comúnmente como créditos del sacrificio.

Variety Meat Yield Guide

Producto CPI#	Créditos de las Menudencias	Rendimiento (Kgs)	Rendimiento% (Peso Neto en Caliente)
C710	Corazón	0.340	0.37
C715	Riñones	0.270	0.29
C700	Lengua	0.240	0.26
C701	Recorte de lengua	0.130	0.14
C726, C725	Diafragma	0.190	0.21
C706	Estomago	0.470	0.51
C712	Recto	0.120	0.13
C708	Páncreas	0.050	0.05
C709	Glándulas salivales	0.090	0.10
C716	Tripas	0.330	0.36
C707	Útero	0.040	0.34
C727	Cachete	0.240	0.26
C702	Orejas	0.240	0.26
C796	Grasa del riñón	1.420	1.54
C713	Bazo	0.365	0.004
C730	Carne de cabeza	0.500	0.005
C731	Cerebro	0.130	0.001
	Pepsina	0.037	0.04
	Total	5.20	5%

*Peso Neto en Caliente

Oreja de Cerdo, Corte Cuadrado:

CPI: C702

La oreja externa del cerdo es una estructura cubierta de cuero y cartílagos que presenta una forma parecida a un embudo. Una oreja única sin el lóbulo que es recortada a través del área del lóbulo con un corte recto para eliminar todo, excepto la porción superior en forma de embudo

Puntos que Requieren Especificación: Dos orejas que están conectadas. Con ó sin lóbulo.



Hocico del Cerdo:

CPI: C703

El hocico está compuesto de cartílago cubierto de un cuero delgado. El cuero se separa desde la quijada superior, comenzando en la parte frontal superior del cráneo y extendiéndose a lo largo de la cavidad nasal y el hocico para incluir la superficie frontal rígida y plana que enlaza los orificios nasales.



Labios de Cerdo:

CPI: C704

Los labios se producen de la cabeza del cerdo y consisten en cuero y músculo. Los labios son planos y tienen una apariencia un tanto redonda.



Hígado de Cerdo:

CPI: C705

Especificaciones Internacionales Similares:
Ess - Foods: 4951

El hígado consiste en cuatro lóbulos de tamaños variados marcados con huecos y hendiduras. El hígado tiene un color café rojizo y su textura es más firme que en otras especies. Todos los ductos, vasos sanguíneos, nodos linfáticos y tejidos conectivos deben ser recortados aún con la superficie del hígado.



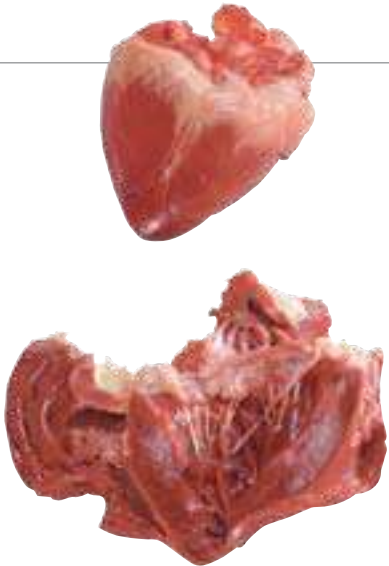
Corazón de Cerdo:

CPI: C710

Especificaciones Internacionales Similares:
Ess - Foods: 4953

El corazón es un órgano muscular pequeño y compacto que es más ancho y menos cónico en apariencia que los corazones de otras especies. La grasa es suave y de un color entre blanco y crema.

Puntos que Requieren Especificación: Natural ó con Incisión, Grasa de la Tapa Eliminada.



Riñón de Cerdo:

CPI: C715

Especificaciones Internacionales Similares:
Ess - Foods: 4952

El riñón es un órgano con forma de frijol, suave, firme y de color café-rojizo con un abatimiento en el punto de unión a los vasos sanguíneos, el cordón del aparato reproductor y la uretra. Estos accesorios y la grasa deben ser recortados cerca de la superficie del riñón.



Bazo del Cerdo:

CPI: C713

El bazo es un órgano redondeado, elongado, de color rojo oscuro y en forma de tira, con una ligera curvatura que se hace más angosta y se tapa en un extremo y cuyo tamaño puede variar ampliamente. El bazo es parte del sistema linfático.

Otros nombres comunes: Milza



Estómago de Cerdo:

CPI: C706

Similar International Specifications
Ess - Foods: 4947

En el cerdo, a la panza se le refiere como estómago ó barriga de puerco. El cerdo es un animal no rumiante y tiene un solo estómago para realizar las funciones digestivas. Las diferentes regiones del estómago están marcadas con numerosos pliegues pequeños y las regiones varían en color de un blanco grisáceo a un rojo intenso.

Pork Pepsin Lining is the thin lining of a portion of the pork stomach. It is deep red in color and displays characteristics similar to the honeycomb tripe from ruminant animals. This item is usually harvested as washed only, and has pharmaceutical or other none-food applications.

Puntos que Requieren Especificación: Lavado, Escaldado, Escaldado y Decolorado

Otros nombres comunes: Barriga de Cerdo, Panza de Cerdo



Útero del Cerdo:

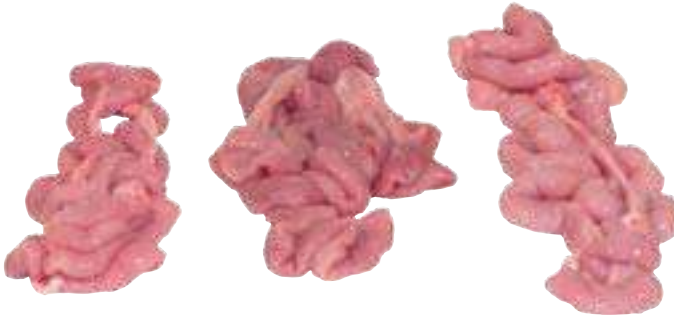
CPI: C707

Similar International Specifications
Ess - Foods: 4957

El útero es parte del sistema reproductor femenino y tiene una forma redondeada y tubular. Este artículo está disponible solamente lavado y se presenta con los ovarios adjuntos.

Los Ovarios de Cerdo son la glándula reproductora de la hembra, y están ligados al útero en su extremo más lejano. Estos tienen una forma redonda y un tamaño aproximado de 1 pulgada (2.5 cm).

Otros nombres comunes: Útero del Cerdo, Nana



Glándula del Páncreas del Cerdo:

CPI: C708

El páncreas es una glándula blanqui-rosada localizada cerca de la vesícula biliar, similar en apariencia a la molleja (glándula timo), pero más irregular, elongada y menos regordete en su figura. Este artículo se utiliza principalmente para aplicaciones farmacéuticas pero es considerada comestible en algunos mercados.

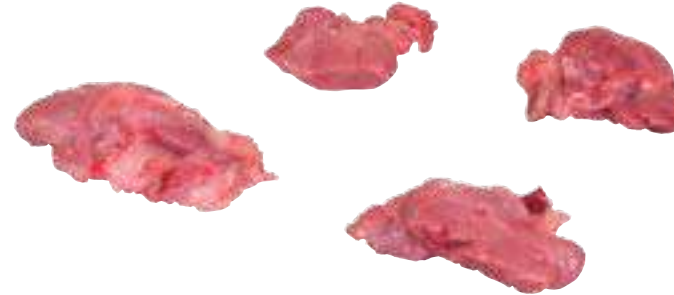
Otros nombres comunes: Molleja Falsa



Glándula Salival del Cerdo:

CPI: C709

Las glándulas salivales se producen a partir de la cabeza y consisten en la glándula salival y el músculo que la rodea.



Tapón del Cerdo:

CPI: C712

El tapón es el nombre común utilizado para identificar el recto. El recto ó tapón está ligado al extremo del colon del intestino grueso y termina en el ano. Éste es más bulboso en su figura y más ancho, y tiene más cobertura de membrana que la que se encuentra en el intestino grueso.

Otros nombres comunes: Recto del Cerdo



Diafragma del Cerdo:

CPI: C726, C725

El diafragma es un músculo delgado cubierto de membrana que es cóncavo y con figura de domo. Éste tiene aproximadamente 2" (5cm) de ancho. Se encuentra en la canal entre las cavidades torácica y abdominal.

Puntos que Requieren Especificación: Recortado ó no recortado

Otros nombres comunes: Carne del diafragma



Lengua de Cerdo:

CPI: C700

Similar International Specifications
Ess - Foods: 4959

La lengua es relativamente delgada y tiene una cresta puntiaguda. La carne es de color rosa claro con una cubierta de membrana blanqui-rosada. Todas las lenguas se obtienen sin hueso, raíz y carne de la paletilla.

Puntos que Requieren Especificación: Sin/Con Cresta, Recortada, No recortada



Recorte de la Raíz de la Lengua del Cerdo:

CPI: C701

Puntos que Requieren Especificación: Contenido magro



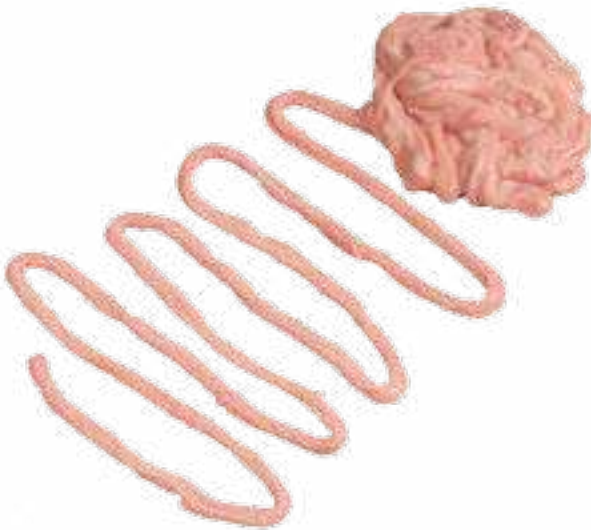
Intestino delgado del Cerdo:

CPI: C716

El intestino delgado conecta al estómago con el intestino grueso. Es muy húmedo, tiene una forma tubular y tiene aproximadamente 50 – 70 pies (15 – 21 M) de largo. Los intestinos delgados tienen aproximadamente 1.5" (4 cm) de diámetro.

Puntos que Requieren Especificación: Lavado, Medido por el rango del diámetro

Otros Nombres Comunes: Tripas



Intestino Grueso del Cerdo:

CPI: C717

En el cerdo a los intestinos gruesos generalmente se les refiere como menudo. El intestino grueso se conecta al intestino delgado y continúa a través del recto. Éste tiene cerca de 10 – 15 pies de longitud (3 – 4.5 M) y aproximadamente 2" (5 cm) de diámetro. Muy húmedo y con forma tubular cuando se obtiene, este es típicamente procesado y comercializado en piezas de aproximadamente 12" de largo (30 cm).

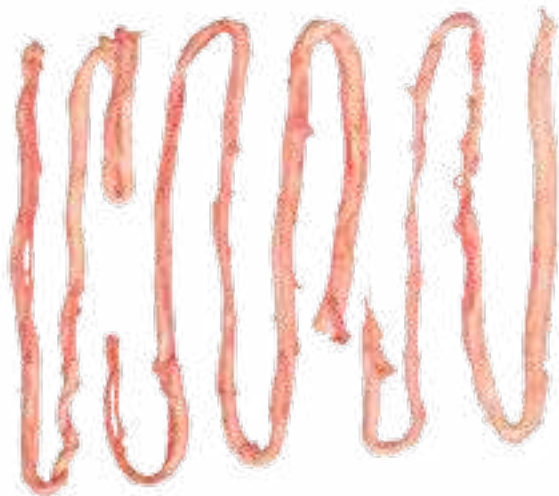
Puntos que Requieren Especificación: Lavado, Seccionado y Dividido



Médula Espinal del Cerdo:

CPI: C718

La médula espinal es una funda tubular sementada, angosta, húmeda y blanqui-rosada que se extiende desde el cerebro a través del omóplato y se obtiene típicamente en longitudes cortas.



Glándula Pituitaria del Cerdo:

CPI: C719

La glándula pituitaria es una glándula pequeña con forma de chícharo que se encuentra en el cráneo, en la base del cerebro. Dicha glándula segrega hormonas importantes para el crecimiento y función del cuerpo. La glándula pituitaria del cerdo se utiliza para aplicaciones farmacéuticas.



Glándula de la Tiroides del Cerdo:

CPI: C720

La glándula de la tiroides es una glándula endócrina con dos lóbulos que se encuentra en la laringe y que suministra al cuerpo de la hormona tiroide. Dicha hormona es importante para el desarrollo y crecimiento. La glándula tiroide del cerdo se utiliza para aplicaciones farmacéuticas.



Carne de la Tráquea del Cerdo:

CPI: C721

La carne de la tráquea es carne magra muscular a lo largo del tubo del esófago.



Nervio de la Falda del Cerdo:

CPI: C728

El nervio de la falda es el tejido conectivo que enlaza el músculo del diafragma al interior de la cavidad abdominal. Está compuesto de tanto tejidos elásticos amarillos como de tejidos fibrosos blancos y tiene una apariencia parecida a un pergamino.



Falda Interior del Cerdo:

CPI: C729

La falda interior es un músculo suave, de textura granulosa y de forma elíptica con una longitud aproximada de 3" (8cm). Esta se encuentra entre la 12va y 14va costilla de la canal, cerca del hueso del lomo.



Carne de la Cabeza del Cerdo:

CPI: C730

La carne de la cabeza puede ser producida de diferentes áreas del cráneo, incluyendo la sien, la coronilla y la porción interna del cachete. La carne de la cabeza es típicamente de 95 - 98% magra

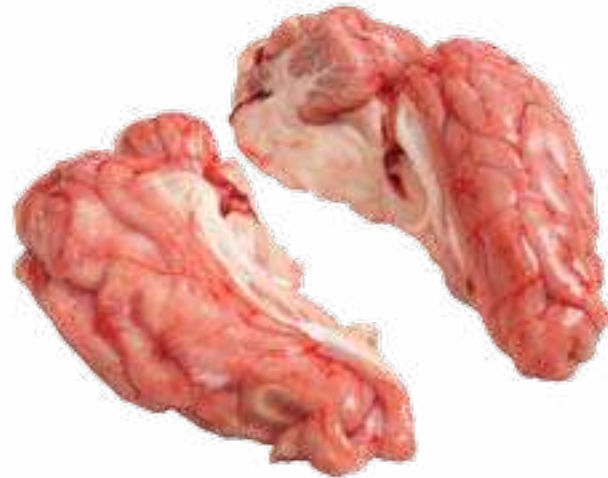
Puntos que Requieren Especificación: Carne Mezclada de la Cabeza, Carne Únicamente de la Sien, Cachete Interno



Sesos de Cerdo:

CPI: 731

El cerebro se ubica dentro de la parte frontal superior del cráneo, pesando aproximadamente de 4 a 5 onzas (130 g). Los sesos del cerdo son elongados y ovalados, y con una forma un tanto parecida a un frijol. Debido a requisitos de procesamiento, éstos son obtenidos solamente separados en dos piezas. Los sesos son utilizados típicamente en aplicaciones farmacéuticas y para usos comestibles, solamente en mercados de exportación.



Carne del Cachete del Cerdo:

CPI: 727

La carne del cachete se produce del área de la quijada y se le recorta el material glandular.



Manteca de Cerdo:

CPI: 796

La manteca se produce a partir de la grasa abdominal que enmarca el interior de la cavidad abdominal.

Otros Nombres Comunes: Grasa de Riñón



19.0 EMPAQUE DE LA CARNE DE CERDO

Empaque en Forma de Dulce:

Código de Empaque de la CFIA: LP

Indica que el producto es enrollado muy firmemente en un material de empaque aprobado y es atado en los dos extremos para formar un empaque de forma tubular antes de su congelación rápida. El empaque de forma tabular se acopla bien a las operaciones de rebanado de alta velocidad, al mejorar el control del tamaño de la porción y la consistencia. Es muy popular en los mercados asiáticos.



Combo/Contenedor para Embarque a Granel:

Indica que el producto es empacado en un combo y bolsa aprobados. Consiste típicamente en una base tipo pallet de madera o plástico que sostiene unas paredes de cartón o plástico y una bolsa que es sellada con un clip a prueba de temperatura. El volumen máximo de un contenedor para embarque en Canadá no debe exceder 800 kgs. (1,764 libras). Es importante resaltar que algunas operaciones de procesamiento o mercados, no permiten combos en base de madera, o tienen requerimientos específicos cuando se utiliza madera.



Empacado Individualmente:

Indica que el producto es empacado individualmente en un material aprobado (hoja o bolsa).



Empacado en Capas:

Código de Empaque de la CFIA: LP

Indica que el producto es empacado en una caja de cartón conteniendo dos ó más capas de carne con cada capa separada por un material aprobado.



Empacado al Vacío:

Código de Empaque de la CFIA: VAC

Indica que el producto ha sido empacado en un sistema de empaque al vacío que lo aísla de la atmósfera y se sella con calor.



Empacado al Vacío con Encogimiento:

Código de Empaque de la CFIA: W/VAC

Indica que el producto ha sido empacado en un sistema de empaque al vacío que lo aísla de la atmósfera y se sella con calor. Posteriormente, el empaque sellado se sumerge en agua caliente, para encoger el producto y formar un sello ajustado. Este proceso se utiliza típicamente para el empaque de productos cárnicos refrigerados, y proporciona una barrera excelente para la distribución y la vida de anaquel prolongada.



20.0 ETIQUETADO DE LA CARNE DE CERDO / CÓDIGOS DE LOS PRODUCTOS DE CERDO

Códigos de Empaque de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos

EMPAQUE	CÓDIGO
Cortes Primarios Empacados Individualmente	IW
Cortes Primarios Empacados Individualmente y al vacío	IW/VAC
Cortes Primarios Empacados en Capas	LP
Cortes Primarios Empacados en Capas y al vacío	LP/VAC
Cortes Primarios Empacados al vacío	VAC
Cuando más de un corte primario es empacado en una cubierta individual	NW
Cuando más de un corte primario es empacado al vacío en una cubierta individual	MW/VAC

Fuente: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos – Manual de Procedimientos de Higiene de la Carne – Capítulo 7

Códigos de los Productos de Cerdo de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos

CORTE DE CERDO	CÓDIGO
Patatas	FT
Jamón	HM
Cabeza de Lomo	BT
Lomo	LN
Costillas de los Flancos	SKR
Cabeza de lomo de la Paleta	SH
Espaldilla	PIC
Codillo	HOC
Panceta	BLY
Filete	TDR
Costillas Traseras	BKR
Recortes	T

Fuente: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos – Manual de Procedimientos de Higiene de la Carne – Capítulo 7

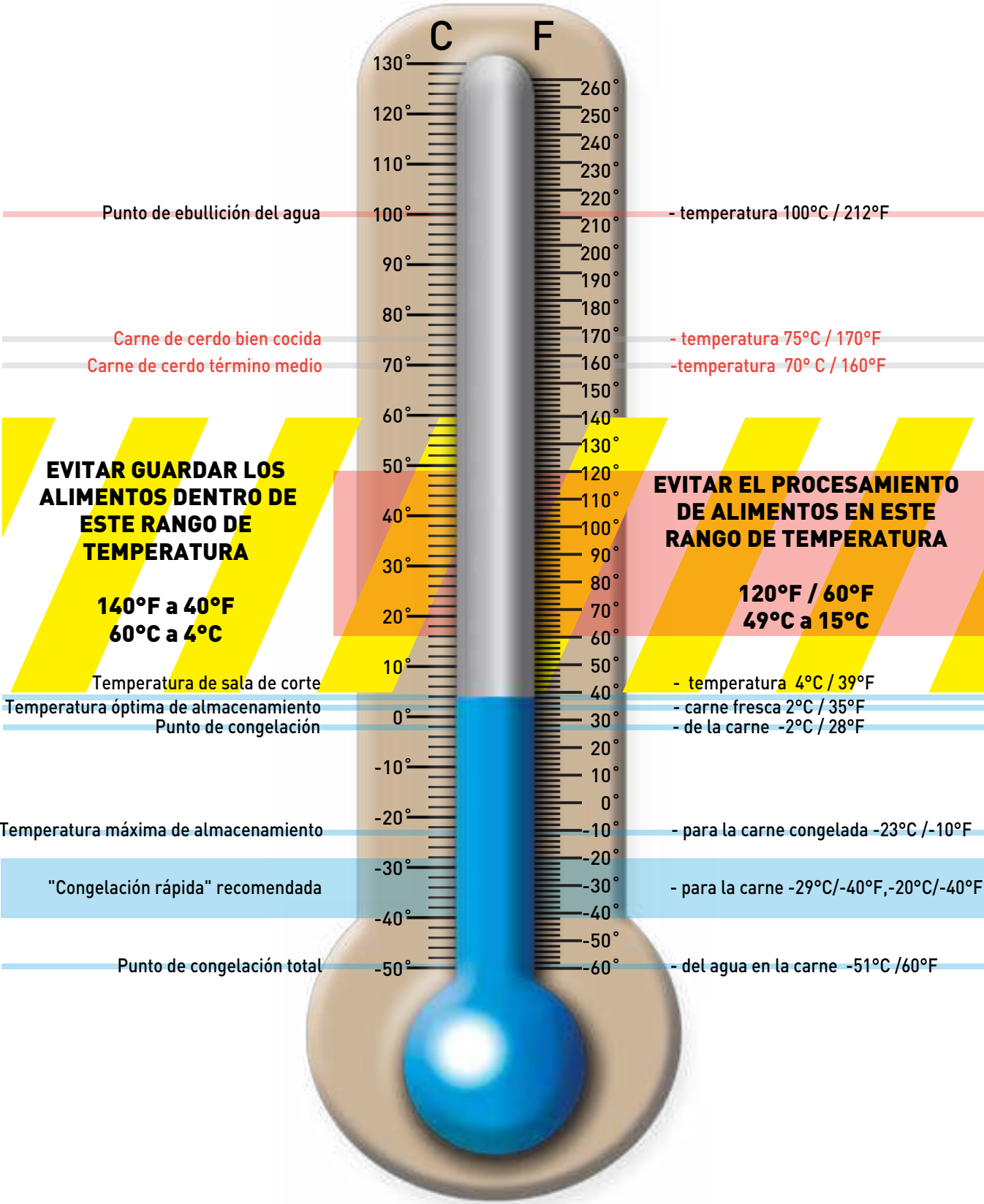
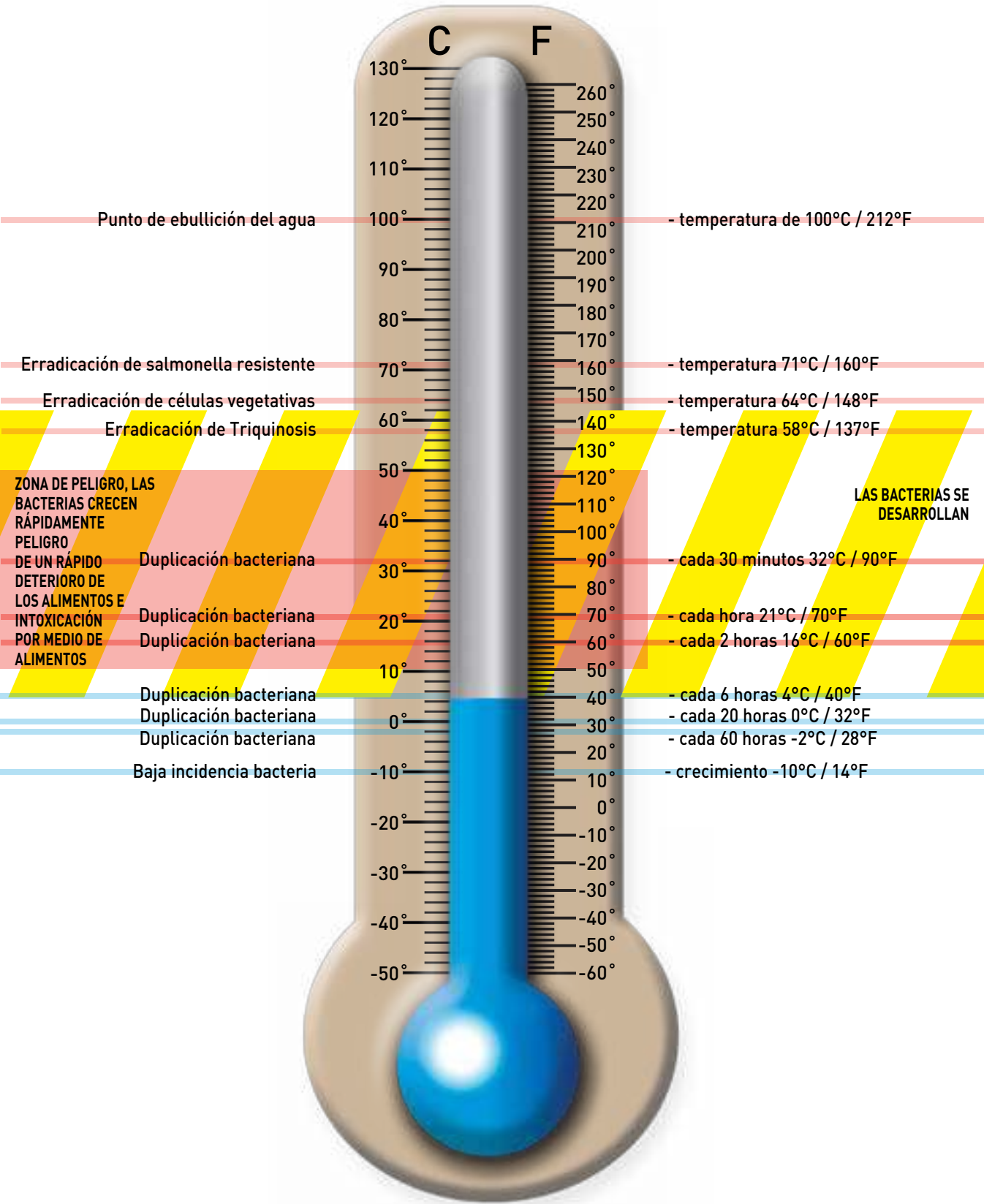
Identificación en la Etiqueta

Las etiquetas en los cartones que contienen carne de cerdo canadiense de exportación, contienen típicamente la información descrita a continuación. Bajo las leyes federales, los nombres de los productos deben cumplir con los estándares del Sistema uniforme de Nomenclaturas de los Cortes de Carne (UMNCS por sus siglas en inglés). Estos requerimientos garantizan que los productos de cerdo canadienses sean identificados de una manera clara y estándar.

Diagram illustrating the labeling requirements for Canadian pork products, specifically for a ham (Lomo de Cerdo) with bone (Con Hueso) and extra trim (Recorte Extra).

The label includes the following information:

- Identificación Genérica (especie):** LOMO DE CERDO
- Nombre del Producto:** CON HUESO
- Modificador:** RECORTE EXTRA
- Indicando si el producto es con hueso ó deshuesado:** CON HUESO
- Información de la Especificación del Producto:** LOMO DE CERDO CON HUESO RECORTE EXTRA
- Peso Neto (excluyendo el material de empaque):** 4.34 LB | 1.97 kg NET
- Fecha de Producción:** 09 / 12 / 17
- Fecha de Consumo Preferente:** (blank)
- Leyenda de Inspección (esta puede aparecer en la caja ó en la etiqueta):** (blank)
- Fecha de Producción (fecha en la que el producto fue empacado):** 09 / 12 / 17
- Código de Barras:** (blank)
- Número de Establecimiento:** (blank)
- PREPARADO POR:** NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA COMPAÑÍA
- Nombre y dirección del Establecimiento (La leyenda Producto de Canadá también debe ser incluida en la caja ó la etiqueta):** (blank)



La Importancia de la Información Financiera para el Profesional de la Carne

Los clientes finales tales como procesadores, autoservicios u operadores de servicios de alimentos realizan decisiones cada día sobre la calidad y especificaciones que requieren para optimizar el potencial de rendimiento, los estándares de calidad, la productividad y la rentabilidad de sus operaciones de cárnicos. Los profesionales de ventas, contadores y gerentes de compra ejecutivos pueden apoyar con asesoría sobre cómo garantizar rentabilidad. Sin embargo, usualmente cada grupo puede utilizar términos diferentes para describir valores financieros similares que son aplicados típicamente a la información sobre las pruebas de producción y rendimiento, que se origina de la etapa de procesamiento.

Comprendiendo los Términos de Pruebas Financieras y de Rendimiento:

Un aspecto muy importante de cualquier decisión de producción es la determinación de los márgenes y el entendimiento de cómo el valor del margen contribuye al objetivo final. Es importante saber si los márgenes son calculados para el bloque de carne completo tal como es comprado ó solamente para el rendimiento utilizable y si la mano de obra que apoya en el procesamiento está considerada ó no en la ecuación. Esta información es importante y puede afectar la relación precio-valor de las especificaciones requeridas para alcanzar los objetivos de rentabilidad y productividad que puedan existir. La siguiente información ayuda a los profesionales de la carne a comprender los términos de las pruebas financieras y de rendimiento y el impacto de cada valor en el objetivo final.

Términos de Pruebas de Rendimiento:

El proceso de registro de los rendimientos, costos y ganancias relacionadas con la transformación de un bloque de carne en productos terminados para su comercialización en el mercado.

Peso Original

Peso del bloque de carne empacado.

Peso del Bloque de Carne

El peso inicial del bloque de carne, el cual excluye el peso del empaque pero incluye cualquier purga inicialmente presente en el empaque. También se le conoce como el peso de caja.

Peso Neto

Peso del bloque de carne menos la purga inicial.

Peso del Empaque

Peso de los materiales de empaque únicamente.

Pérdida del Corte

Polvo de hueso y carne más la purga que se libera durante el corte, la cual generalmente se expresa como % del peso del bloque de carne (% de pérdida del corte).

Purga Inicial

La purga presente en el empaque que contiene el bloque de carne utilizado en la prueba de rendimiento, la cual generalmente se expresa como % del peso del bloque de carne (% de purga inicial).

Rendimiento Utilizable

El peso ó % del bloque de carne que consiste en los productos excluyendo el hueso y la grasa eliminados de la carne.

Mano de Obra de Empaque

La mano de obra requerida para empacar los productos cárnicos durante la prueba de rendimiento.

Mano de Obra de Corte

La mano de obra requerida para producir productos cárnicos durante la prueba de rendimiento.

Mano de Obra de Producción

Otra mano de obra directamente relacionada a la producción de los productos cárnicos durante la prueba de rendimiento.

Términos Básicos de Costo

El término “costos” puede ser utilizado por los contadores para referirse tanto a un activo (costo de inventario) como a un gasto (costo de los productos vendidos). Para propósitos de este manual, el término “costos” solamente se utilizará para indicar un gasto.

Objeto del Costo

Definición – Cualquier cosa para lo cual se desee una medida de costo separada.

Aplicación – Generalmente el objeto del costo en la industria cárnica es el corte sub-primario, primario ó la canal entera.

En algunos casos se desea un costo más detallado en donde el objeto del costo es una charola individual de carne..

Costo Unitario

Definición – El costo total dividido entre el número de unidades.

Aplicación – El costo unitario de la carne es simplemente el costo total de todas las unidades de carne producidas dividido entre en número de unidades de carne.

Costo de Productos Vendidos

Definición – Costo de mercancía que es comprada lista para su venta ó producida y revendida.

Aplicación – En una operación de carne empacada lista para el consumidor, la carne se compra lista para comercializar. En este caso, el costo de los productos vendidos es generalmente el costo del empaque listo para el consumidor. En una carnicería, la carne se procesa para producir el producto final que es comercializado, y el costo de los productos vendidos incluye todos los costos de producción.

Nota: El Costo de los Productos Vendidos será discutido más a detalle en la sección de términos de Márgenes del manual

Términos de Asignación de Costo

Costos Directos

Definición – El costo que puede ser asignado a un objeto de costo particular (cualquier cosa para lo cual se desee una medida de costo separada) de una forma económicamente viable.

Aplicación – En la mayoría de los casos, el gerente de carne desea determinar los costos de producir productos a partir del objeto de costo del corte sub-primario. Es posible rastrear el costo de la mano de obra de corte, la mano de obra de empaque, o la carne, a los cortes individuales sub-primarios, por lo cual dichos costos serían considerados costos directos, relativos al objeto de costo del corte sub-primario.

Costos Indirectos

Definición – Un costo que no puede ser rastreado aun objeto de costo particular, de una forma económicamente viable.

Aplicación – Si una vez más consideramos el ejemplo del corte sub-primario como el objeto de costo, es difícil determinar qué cantidad de la renta del edificio ó del salario del gerente debería ser asignada al corte sub-primario individual. En consecuencia, estos costos son costos indirectos, relativos al objeto de costo del corte sub-primario.

Notas: El hecho de que un costo sea directo ó indirecto, depende del objeto de costo elegido. Sin en lugar de utilizar los cortes sub-primarios como nuestro objeto de costo, quisiéramos asignar costos a las charolas individuales de carne producidas a partir del corte sub-primario, puede que no sea posible rastrear fácilmente el costo de la mano de obra de corte y empaque ó la carne, relacionados con las charolas individuales de cortes. En este caso los costos de mano de obra y de la carne serían costos indirectos. Cuando asignamos costos directos a un objeto de costo, llamamos a este tipo de asignación de costo, rastreo de costo. Si se desea asignar costos indirectos a un objeto de costo particular, a esto se le llama asignación de costo.

Términos de Ganancias

Margen de la Carne

Definición – Ganancia menos el costo de la carne



Aplicación – En la producción de carne, las ganancias consisten en las unidades de carne vendidas, multiplicadas por el precio de venta por unidad. Para calcular el margen de la carne, se le debe restar a las ganancias el costo de la carne, excluyendo cualquier ingrediente no cárnico.

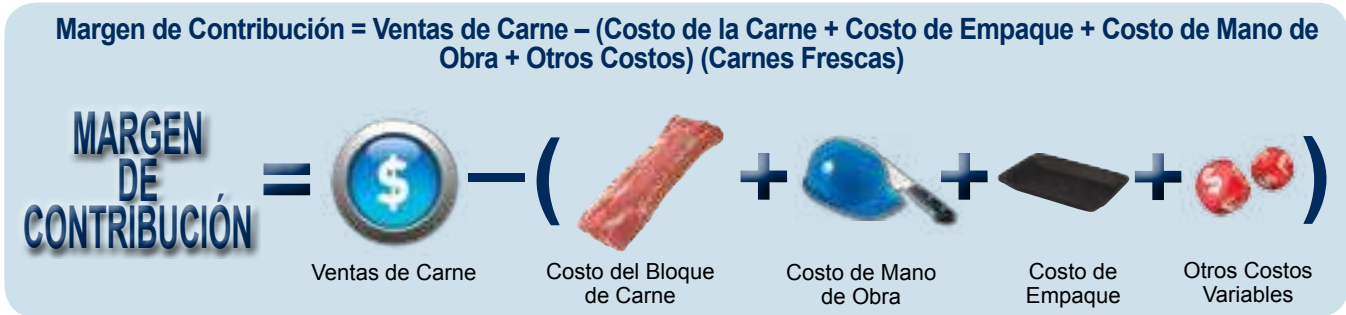
Notas: El margen de la carne es un cálculo comúnmente utilizado, ya que no requiere el registro de la mano de obra u otros gastos, y es utilizado comúnmente en muchas operaciones de cárnicos. Es importante recordar que dado que el margen de la carne no considera muchos de los costos variables involucrados en la producción de carne, debe ser utilizado con cautela. Esto es especialmente verdad para productos procesados que tienen ingredientes adicionales a la carne y que pueden involucrar costos de mano de obra significativos.

El Margen de la Carne también puede ser expresado como % de Margen de Carne como se muestra a continuación.

% de Margen de Carne = (Margen de Carne / Ventas de Carne) x 100

Margen de Contribución

Definición – Las ganancias menos todos los costos variables



Aplicación – Los costos variables incluidos en el cálculo del margen de contribución pueden variar ligeramente, pero para la carne fresca siempre deben incluir los costos de la mano de obra encargada del empaque y el corte, los costos de la carne y los costos del empaque. Para las carnes procesadas, los costos variables también incluirán los costos de los ingredientes tales como las especias y los sazónadores.

Notas: El Margen de Contribución es generalmente la mejor medida financiera que se puede utilizar en el empackado, el procesamiento ó las operaciones que no sean de carne empackada para venta al consumidor en autoservicios. Cuando se utilice el margen de contribución, es importante tener en mente que no toma en consideración costos fijos tales como aquellos asociados con la compra de cualquier equipo nuevo. También es importante destacar que algunas operaciones pueden incluir menos costos variables comunes cuando se calcula el margen de contribución (por ej. la comisión de un agente de ventas, la cual está basada en el \$ de la carne vendida).

El Margen de la Contribución puede ser expresado como \$/kgs, una cantidad total del bloque de carne ó como un Porcentaje del Margen de Contribución como se muestra a continuación.

% de Margen de Contribución = (Margen de Contribución / Ventas de Carne) x 100 (Carnes Frescas)

Margen Bruto

Definición – Ganancia menos el Costo de los Bienes Vendidos



Aplicación – El cálculo del Margen Bruto depende del tipo de operación. Para una operación que maneja carne empackada lista para el autoservicio que solo comercializa cortes, el margen bruto es igual a las ganancias menos los costos variables de los productos vendidos (costo de la carne empackada) y los costos fijos de los productos vendidos (generalmente no aplica, pero podría incluir un pago anual a un proveedor por la licencia exclusiva de vender un producto).

Para las operaciones de proceso, empaque ó de carne empackada lista para venta en autoservicio, las cuales implican mano de obra, el margen bruto es igual a las ganancias menos los costos variables de los productos vendidos (incluye la mano de obra, el empaque, los costos de la carne, etc.), y los costos fijos de los productos vendidos (gastos generales directamente relacionados con la producción de carne). En estas circunstancias, se recomienda utilizar el margen de contribución en lugar del margen bruto, ya que es más sencillo de calcular para la mayoría de las operaciones. Notas: Los costos fijos como los salarios de los empleados que trabajan en compras no deben ser incluidos en el margen bruto. Las comisiones adicionales pagadas al personal de ventas, también no deberían ser incluidas.

El margen bruto puede ser expresado en \$/kgs, como una cantidad total o como un Porcentaje de Margen Bruto como se muestra a continuación. Al margen bruto también se refiere como Margen de Ganancia.

% de Margen Bruto = (Margen Bruto / Ventas de Carne) x 100 (Empacada Lista para el Consumidor)

Uso de la Mano de Obra encargada del Corte

Definición – Potencial de Ganancia basado en una hora de labor de corte



Aplicación – En muchas operaciones de procesamiento de carne la mano de obra calificada se ha convertido en un recurso escaso que puede limitar el volumen de producción, así como las ganancias finales y la productividad, si no se maneja eficientemente. Los cálculos de uso de la mano de obra encargada del corte, expresan el margen total en \$ ó % por hora, basado en la mano de obra calificada invertida para procesar el producto, de acuerdo a las especificaciones establecidas. Este cálculo es muy efectivo en comunicar y/o defender el valor de las especificaciones de alto rendimiento que pueden proporcionar mejores resultados en general.

El uso de la mano de obra encargada del corte puede ser expresado como margen de la carne ó margen de contribución en \$ 6 %.

G% de Margen Bruto = (Margen Bruto / Ventas de Carne) x 100 (Empacada lista para el Consumidor)

Términos de Precio

Fijación de Precio Basado en el Mercado

Definición – Una estrategia de precio basada principalmente en las expectativas de lo que pagará el mercado y los precios de los competidores.

Aplicación – La fijación de precio basado en el mercado es utilizada muy comúnmente en la industria cárnica. Este se debe parcialmente al hecho de que los gerentes de carne usualmente hallan que los precios de los competidores se pueden obtener más fácilmente que el costo de los productos comercializados para un producto cárnico particular. También es cierto que en las ventas de carne fresca sin marca, puede ser difícil distinguir productos cárnicos de diferentes proveedores, y la carne se maneja como un artículo básico. Desafortunadamente con la fijación de precio basado en el mercado, no hay garantía de que el precio establecido será suficiente para cubrir el costo de la producción del producto.

Costo Más Precio

Definición – Una estrategia de precio basada principalmente en los costos para producir/vender el producto.

Aplicación – El método de precio más costo puede ser empleado más fácilmente en productos de valor agregado ó en productos cárnicos frescos de marca. El método de precio más costo generalmente utiliza costos de producción más un porcentaje ó una cantidad fija en dólares para determinar los precios de venta y garantizar un margen de contribución positivo.



Agencia de Promoción Internacional de la Carne de Cerdo Canadiense

220 Laurier Avenue West, Suite 900
Ottawa, Ontario, Canada K1P 5Z9
T | (613) 236-9886 F | (613) 236-6658
www.canadapork.com
cpi@canadapork.com

Todos los derechos reservados. Agencia de Promoción Internacional de la Carne de Cerdo Canadiense 2011

Los contenidos de este manual son exclusivamente para el uso de los miembros de la Agencia de Promoción Internacional de la Carne de Cerdo Canadiense (CPI), sus representantes, agentes y asociados de comercialización. La reproducción y distribución no autorizadas de este manual completo ó alguna parte del mismo, están estrictamente prohibidas. Las especificaciones de los empaques individuales pueden variar. La Agencia de Promoción Internacional de la Carne de Cerdo Canadiense no asume responsabilidad alguna por la falta de apego a sus descripciones contenidas en este documento.

La información contenida en este manual se ha compilado de fuentes y documentos que se consideran fiables. La veracidad de la información presentada no está garantizada, ni tampoco cualquier responsabilidad asumida ó adjudicada a la Agencia de Promoción Internacional de la Carne de Cerdo Canadiense o sus miembros por cualquier daño ó pérdida derivados de inexactitudes u omisiones. Cualquier error es no-intencional.

Impreso en Canadá



Aliados para el Éxito

Consejo Canadiense de la Carne de Cerdo (CPC)

Es la organización nacional de productores de carne de cerdo, cuya misión es coordinar las iniciativas de los porcicultores a nivel nacional y mantener una industria de la carne de cerdo canadiense sana.

Consejo Canadiense de la Carne (CMC)

Es la asociación nacional profesional de plantas de sacrificio y procesadores de carne roja inspeccionados a nivel federal, vinculada con las regulaciones y la competitividad del mercado.

