

TIIFICACIÓN

Bavera, G. A. 2005. Cursos de Producción Bovina de Carne, FAV UNRC.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Comercialización](#)

La tipificación es un método de control de calidad del animal ya sacrificado, luego de concluida la faena, o sea cuando la media res cuelga del gancho. El método de evaluación y clasificación es **visual**, depende del ojo del técnico, de ahí lo importante de su formación. Las reses se agrupan por categorías determinadas a partir de características comunes que influyen en su cotización y en la especificación de su destino industrial o de mercado. Cada país tiene una escala distinta para la tipificación, pero si se observan detenidamente, el fundamento es el mismo y la escala es semejante. En la Argentina la tipificación es realizada por agentes oficiales idóneos que asignan a las reses el patrón estándar establecido para cada una según las normas de la Junta Nacional de Carnes.

Como método de evaluación y clasificación es visual y subjetivo. Las medias reses se agrupan por sexo, peso y edad y a su vez, cada categoría se subdivide de acuerdo a la **conformación** (desarrollo muscular) y a la **terminación** (cobertura de grasa). Las características inherentes a cada categoría se aprecian mejor en la res que en el animal vivo.

Diferencias en canales por acción de las hormonas sexuales

		Vaquillona	Vaca	Novillo	Toro
Región inguinal	Ubre	Firme; chata; blanca; formada.	Colgante; grande; grasa pigmentada.	---	---
	Capadura	---	---	Desarrollada pero variable.	Escasa a nula.
Hueso púbico	Sínfisis	Chato; liviano; poco espesor.	Chato; liviano; osificado.	Pesado; curvo.	Desarrollado, poco curvo, osificado.
Canal pélvico	---	Estrecho.	Muy amplio; plano.	Angosto.	Angosto; anguloso
Músculo	Gracilis	Ovoide.	Arriñonado.	Angular.	Rómbico; triangular.
	Retractor del pene	---	---	Escaso; pequeño.	Abundante; desarrollado.
Color	---	Claro.	Oscuro.	Claro.	Oscuro.
Grasa	Superficial	Variable uniforme.	Variable despereja; amarillenta frecuente.	Variable.	Escasa uniforme.
Desarrollo regiones corporales	Delantero	Musculoso variable	Delgado; anguloso.	Musculoso variable.	Desarrollado (giba)
	Trasero	Variable escaso.	Escaso; descarnado.	Variable desarrollado.	Desarrollado variable.

Sexo: Influye en el crecimiento del animal, en el rendimiento y composición de la res y en la calidad de la carne en tanto cada uno de estos factores se relaciona con la secreción o no de hormonas sexuales. La identificación del sexo de las reses se realiza mediante un sello: **T** ternero, ternera; **VQ** vaquillona; **VA** vaca; **TO** toro; **NT** novillito. Los novillos se identifican con alguna de las letras de la palabra **JUNTA**, según su tipificación.

Edad: Expresa estados de crecimiento y desarrollo relacionados con la composición de regiones corporales y la calidad de la res y de la carne. Habitualmente no se estampa con sellos en la res, pero está implícitamente considerada en las discriminaciones por sexo. Los métodos clásicos para determinar la edad son el boqueo y observación de los dientes y la determinación del grado de osificación o madurez ósea, que se aprecia fácilmente sobre las medias reses. Se distingue así entre animales jóvenes, adultos y viejos.

Peso: Se relaciona e integra con el sexo y la edad. Se registra en playa de faena sobre balanza aérea y se estampa con sello en la media res. En machos castrados, las dos medias reses mayores de 118 kg se consideran novillos; entre 118 y 95 kg, novillitos y entre 75 y 55 kg, terneros. Estas escalas se toman como referencia y ocasionalmente se ajustan comando en cuenta la edad evidenciada en la osificación. Cuando se tiene en cuenta la edad en detrimento del peso, es posible tipificar vacas como vaquillonas. Inversamente, cuando se tiene en cuenta la edad en detrimento del peso, es posible tipificar vaquillonas como vacas.

Establecidos el peso y la categoría, el técnico observa la media res con detenimiento, a distancia, obteniendo una impresión general, evaluando la armonía de las formas y el equilibrio de las proporciones entre las regiones corporales. Entonces comienza la determinación de la conformación y de la terminación.

Conformación: Hacia el final del proceso de tipificación la res queda sellada con un doble código de letras y números. Las letras se refieren a la conformación. En novillos los tipos se corresponden, de mejor a peor, con las siguientes letras: JJ, J, U, U2, N, T y A. El equivalente en los no novillos es AA, A, B, C, D, E y F. Los números se refieren a la terminación y se ordenan del 0 al 4 de acuerdo al grado de gordura. El grado 0 es rechazado para consumo, los grados 1 y 2 son los comercialmente ideales y los grados 3 y 4 son pasados de gordura, lo que hace que la res se desvalore tanto para el consumo como para la exportación tradicional y la manufactura.

Para establecer la conformación es necesario guiarse por las formas, perfiles y relieves que se pueden ver directamente y que revelan el desarrollo de las masas musculares subyacentes. Es preciso luego relacionar las formas observadas con la estructura ósea y discriminar la participación de la grasa en la determinación de dichas formas. Los términos que se utilizan para describir el tipo de conformación son: musculoso, carnudo, profundo, redondeado, convexo, recto, cóncavo, falto, escaso, abundante, etc.

Terminación: el grado de terminación es fácil de establecer en la res. La grasa externa se distribuye como si fuera una montura o recado, comenzando en la región de la cruz o paleta y extendiéndose hacia abajo (pecho, asado), extremidades anteriores (cogote, brazuelo) y posteriores (cuadril, pierna y garrón). Como la res está cortado por el medio longitudinalmente, es posible observar el desarrollo de la grasa acumulada en la falda o grano de pecho, su espesor en la línea dorsal, su presencia entre las vértebras (chorreadura de vela), en la entepierna o periné, en la base de la cola o rabo y es posible observar también los restos de grasa pélvica, riñonada y capadura. Para establecer los grados de terminación hay que determinar el espesor de la grasa en una escala que va del 0 al 4. Los términos que se utilizan para describir estos grados son nada (0), escasa (1), moderada (2), abundante (3), excedida (4).

El espesor de la grasa de cobertura a la altura del ojo del bife comercialmente aceptada está entre 5 y 10 mm, considerándose un novillo bien terminado entre 8 y 10 mm. El exceso de grasa debe ser eliminado en el frigorífico, en el carnicería o en el plato del consumidor, por lo cual se castiga esta res.

En el animal terminado, sobre la superficie de la sección de un músculo y entre sus fibras se observan depósitos de grasa intramuscular (veteado, jaspeado, marmoleado, persillé) distribuidos en diferente extensión, cantidad y formas. Los componentes de este tipo de grasa influyen en el sabor y en el aroma y contribuyen indirectamente a favorecer la terneza y al jugosidad.

Se considera importante la distribución pareja de la grasa; la concentración desigual puede indicar alteraciones nutricionales, como por ejemplo, falta de fibra en el alimento de animales jóvenes engordados en feedlot.

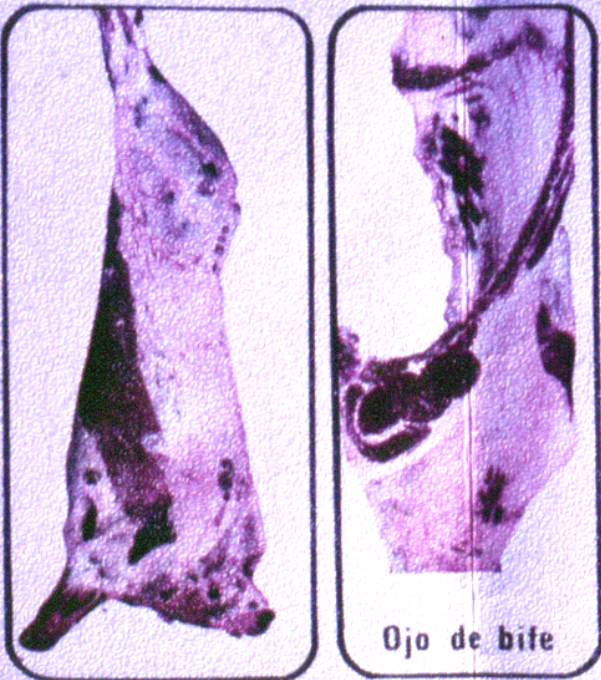
Rendimiento carnicero: Para determinar esta característica se requiere conocer la composición corporal, que es la cantidad, proporción y distribución de los tejidos principales: músculo, grasa y hueso.

Tipificación de canales bovinas en la R.A. según JNC

Novillos		JJ	J	U	U2	N	T	A
Novillos	0	#	#	#	#	#	#	
	1	#	#	#	#	#	#	
	2	#	#	#	#	#		
	3	#	#	#	#	#		
	4	#	#	#	#	#		
No novillos		AA	A	B	C	D	E	F
Novillito NT Vaquillona VQ	0	#	#	#	#	#	#	
	1	#	#	#	#	#	#	
	2	#	#	#	#	#		
	3	#	#	#	#	#		
	4							
Ternero/a T	0	#	#	#	#	#	#	
	1	#	#	#	#	#	#	
	2	#	#	#	#	#		
	3							
	4							
Vaca VA	0	#	#	#	#	#	#	
	1	#	#	#	#	#	#	

	2	#	#	#	#	#	#	
	3	#	#	#	#	#	#	
	4	#	#	#	#	#		
Toro TO	0	#	#	#				
	1	#	#	#				
	2	#	#	#				
	3							
	4							
Mamones	0		#	#	#			
	1		#	#	#			
	2							
	3							
	4							
Letras, conformación de mejor a peor; Números, terminación de menor a mayor								





Ojo de bife

Continente superior: reses de muy buena y buena conformación, con una terminación de gordura no abundante. (Equivalencia de clasificación con la J.N. de Carnes U-U2 grado de gordura 1). Aceptación abasto interno y mercados del R. Unido, Italia, España, Holanda, Alemania, Bélgica, Suiza, Perú, Chile.



Ojo de bife

Continente F: reses de regular conformación con una terminación de gordura escasa. (Equivalencia clasificación de la Junta Nacional de Carnes U2 y N en grados de gordura 0). Con aceptación en los mercados del exterior que consumen carnes magras.



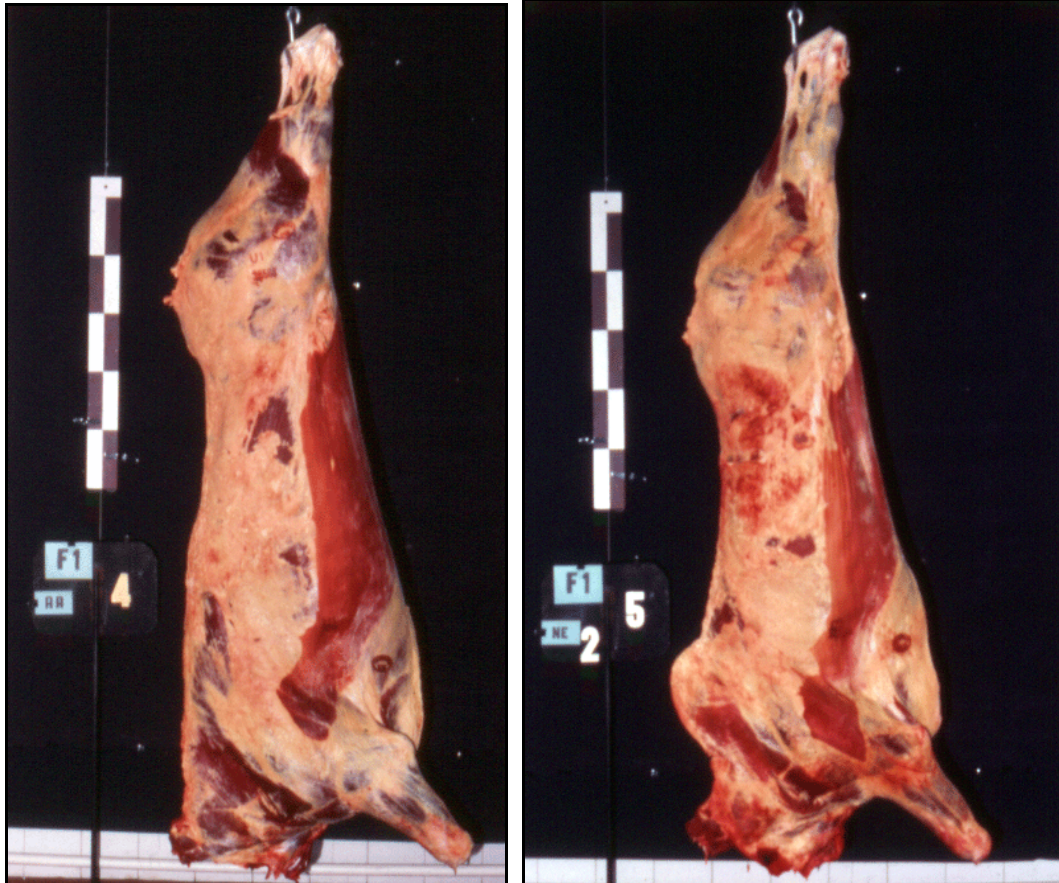
Ojo de bife

Continente B: reses de buena y regular conformación, terminación de gordura moderadamente escasa a no abundante. (Equivalencia clasificación J.N. de Carnes U2-N grados de gordura 1 y parte del 0). Aceptación en el abasto interno y los mercados de Italia, España, Grecia, Portugal, Israel, Perú.



Ojo de bife

Manufactura: reses de inferior y mala conformación completamente magras. (Equivalencia Clasificación de la Junta Nacional de Carnes T y A). Con aceptación en el mercado interno y externo para industrialización.



Reses U1, correspondientes a novillos Angus y Nelore

BIBLIOGRAFÍA

C.C.D.H. 1997. Boletín del Centro de Consignatarios Directos de Hacienda. 10(100):15.

Volver a: [Comercialización](#)