

TERMINACIÓN

Bavera, G. A. 2009. Cursos de Producción Bovina de Carne, FAV UNRC.
www.produccion-animal.com.ar

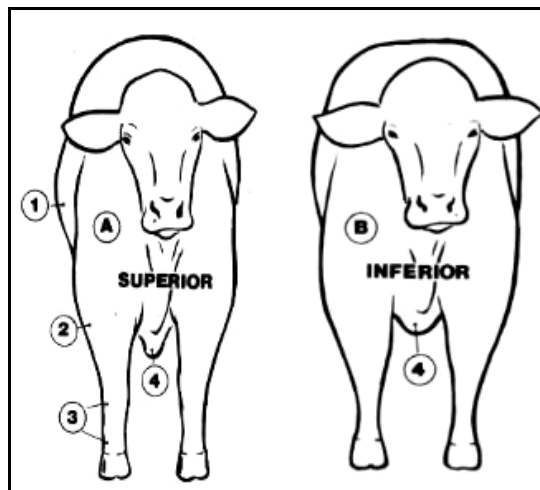
Volver a: [Invernada o engorde en general](#) > [Cursos P.B.C.](#)

El técnico se debe involucrar no solamente en la producción sino que debe seguir atentamente las investigaciones sobre carnes y la relación existente entre el animal vivo y la res. Aparte de la apreciación visual, debe poner énfasis en el grado de precocidad, en la performance reproductiva y en la corrección y composición de la res del novillo. La res ideal para cualquier mercado debiera tener la máxima cantidad de músculo en relación a su estructura ósea y solamente la cantidad de grasa exigida por el mercado y no más. En este último aspecto, la cantidad de grasa puede ser variada bastante rápidamente por medio de la selección y manejo. El manejo comprende condiciones de las pasturas y alimentación.

El animal sobreterminado, el novillo que aparenta ser un excelente animal de exposición, puede ser observado por los compradores por estar demasiado gordo y tener excesivos depósitos de grasa.

Los siguientes diagramas ilustran las diferencias entre el animal excesivamente gordo y que puede tener falta de suficiente músculo y el que tiene correcta proporción de músculos y correcta terminación.

VISTO DE FRENTE



Animal A:

Muestra desarrollo muscular en paletas (1) y antebrazo (2). Estas áreas pueden ser tomadas en el juzgamiento para determinar si las paletas son toscas y prominentes debido a la estructura ósea del animal o si indican el desarrollo muscular deseado.

El área del hueso de la canilla (3) es uno de los más seguros y rápidos indicadores del tamaño del hueso y su densidad. Datos de investigaciones muestran que animales con huesos de buen desarrollo tienen mayores masas musculares, en otras palabras, existe una relación positiva entre el tamaño del hueso y la musculatura. El largo del hueso de la canilla puede también mostrarnos si el animal será de terminación temprana o tardía:

- ◆ Un hueso de canilla corto indica que el animal será de terminación temprana.
- ◆ Un hueso de canilla largo indica que el animal será de terminación tardía.

El pecho y los pliegues de la zona son limpios y no sobrecargados con tejidos sin valor.

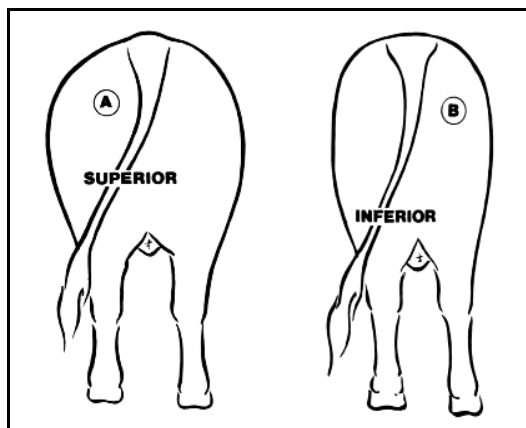
El animal muestra una terminación no excesiva y la separación entre los miembros anteriores es una característica deseable.

Animal B:

Se nota la falta de musculatura que muestra A. Un animal de este tipo puede ser tan musculoso como A pero la excesiva terminación oculta el desarrollo muscular.

Animales con la apariencia de B generalmente son faltos de musculatura. Nótese que estos animales son relativamente livianos de hueso y no están bien encarnados en la paleta y antebrazo. Se nota poca musculatura en la zona del pecho, que es donde puede tenerse una impresión bastante cierta de la terminación del animal. Excesivos depósitos de grasa en el pecho indican que el rendimiento en es seguramente decaerá. Esta zona del animal B es extremadamente llena y redondeada, lo que indica exceso de grasa.

VISTA POSTERIOR



Animal A:

Musculatura y terminación correcta.

La mayor anchura en la mitad del cuarto trasero.

Ancho en las caderas.

Buena separación de los miembros posteriores.

Lomo y cuarto ancho y lleno con correcta forma semicircular en la línea superior.

La musculatura desciende hasta bien abajo en las piernas.

No debe haber depósito de grasa en la punta de nalga.

Animal B:

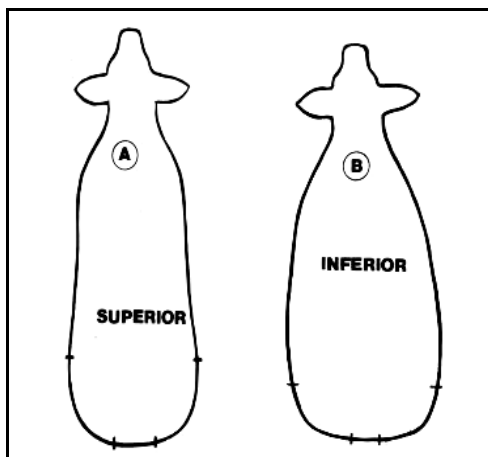
Moderadamente musculado.

Ancho arriba pero adelgazándose hacia la parte inferior de cuarto.

Falta de separación entre los miembros posteriores.

Falta de musculatura en la mitad del cuarto. La superficie plana sobre el lomo y cadera indica falta de musculatura y exceso de grasa.

VISTA SUPERIOR



Animal A:

Muestra buena musculatura en la región de las paletas pero no es lisa y llena detrás de ellas. La estructura esquelético y muscular de un animal no le permite mostrar una apariencia lisa en esta zona. Si se presenta en esa forma y llena resulta de una excesiva terminación.

Anchura en la cadera y en los cuartos traseros es lo más deseable. La mayor anchura del animal A está en la parte media de la cadera. En esta zona se encuentran las mayores masas musculares del cuerpo del animal. Cuando se lo observa de arriba o de atrás, el cuarto trasero debe ser la parte más ancha del animal.

Nótese la forma de cuña del animal. La parte más ancha es a través del cuarto, afanándose hacia adelante en las costillas y paletas.

El largo total del novillo es importante porque resulta uno de los índices de su valor comercial. Esto se aplica particularmente al largo entre punta de cadera y punta de nalga.

Animal B:

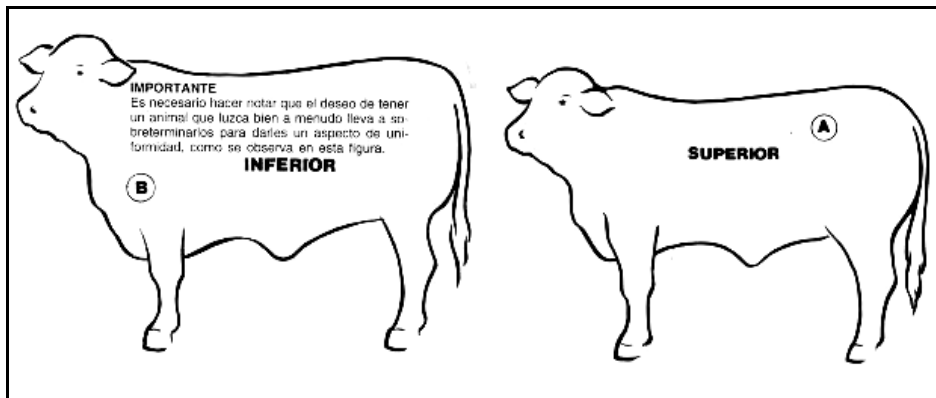
Moderadamente musculoso y uniformemente ancho de adelante hacia atrás.

Falto de musculatura en la zona de la paleta y muestra una superficie lisa detrás de la paleta y costillas

Los animales que muestran una superficie lisa a través de estas zonas generalmente es porque cargan una excesiva cantidad de grasa. En contraste con A, la mayor anchura del animal B se encuentra hacia la mitad de su cuerpo, lugar donde se encuentra la menor cantidad de carne roja o musculatura. Además es corto y se afina desde la punta de caderas a la punta de nalga.

Su apariencia general indica falta de musculatura, falta de largo total y de la punta de cadera a la punta de nalga y exceso de terminación en las paletas y costillas

VISTA DE COSTADO



Animal A:

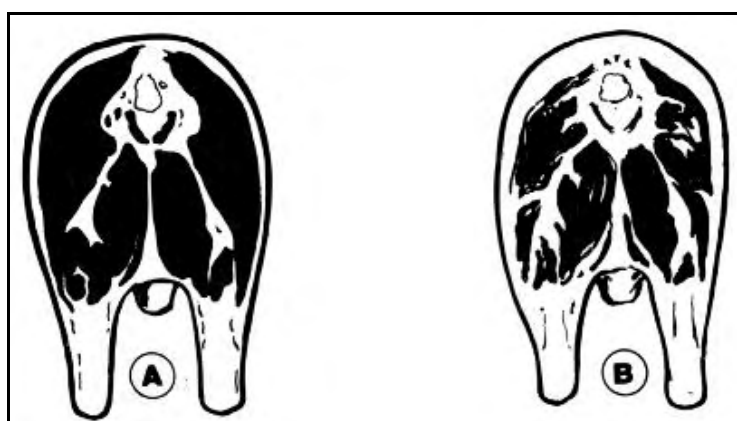
Muestra el grado deseado de musculatura y está correctamente terminado cuerpo largo con pecho limpio. Su moderada profundidad indica poco desperdicio en la res. Tanto el cuarto trasero como el delantero están bien musculados, y uno de los puntos de referencia para apreciar la musculatura, el antebrazo, se lo observa bien lleno. La estructura ósea y el desarrollo muscular no permiten una gran profundidad en el cuarto trasero como se muestra en la vista lateral del animal B.

Animal B:

De musculosidad promedio, pero muestra exceso de pecho. Menor desarrollo muscular que el animal A, como puede observarse en la región del antebrazo. La gran profundidad que muestra se debe principalmente a un excesivo desarrollo de la zona inferior y de los flancos. Cuando los animales engordan pueden depositar grasa solamente dentro de sus músculos y el remanente depositarlo afuera o entre los músculos. Esta es la razón por la cual la profundidad de B es principalmente desperdicio graso más que carne roja. Hay muy poco músculo en la parte media inferior del animal, por lo que una profundidad extra es de muy poco valor.

B posee gran profundidad, un cuarto trasero más combado y los grandes depósitos de grasa en su cobertura son los responsables de esa mayor combado.

SECCIÓN DEL CUARTO TRASERO



Animal A:

Redondeado en la parte superior. Menor terminación con menos grasa superficial y entre los músculos.

Animal B:

Excesiva grasa de cobertura. Grandes depósitos de grasa intermuscular y en entrepierna.

SECCIÓN DEL ÁREA DEL BIFE



Animal A:

Gran ojo de bife. Bien musculado en el resto de la res. Poca grasa de cobertura.

Animal B:

Ojo de bife pequeño. Menos musculatura total. Excesiva grasa superficial.

RESUMEN

Terminación:

- ◆ Pecho, limpio, no cargado y profundo.
- ◆ Vacío limpio y levantado, no profundo.
- ◆ Entrepierna limpia.
- ◆ Cuarto trasero redondeado, no chato.

Musculatura:

- ◆ Antebrazo grueso, lleno.
- ◆ Frente y miembros anteriores ancho y bien cuadrados.
- ◆ Posterior ancho visto desde atrás.

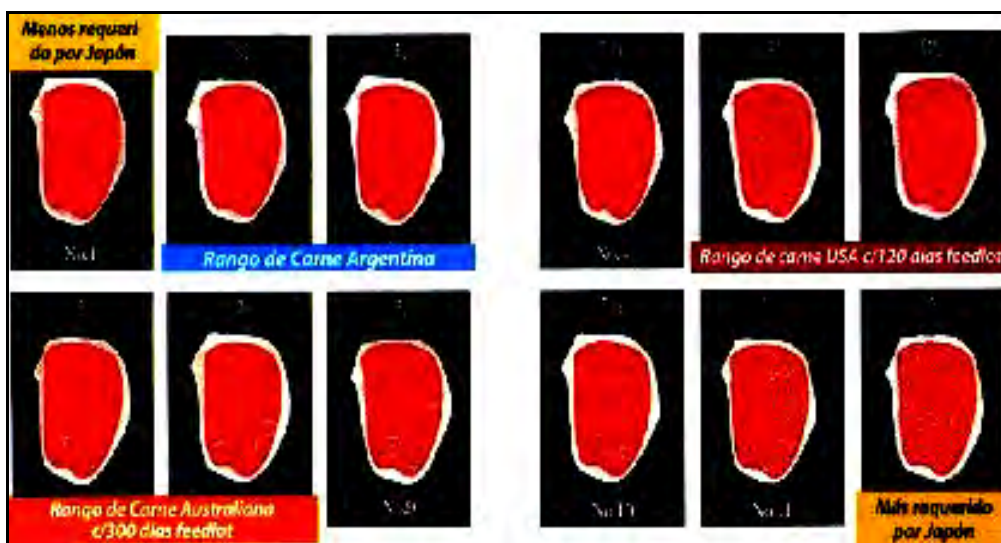
Los músculos son carne y su forma es oval, por lo que cualquier ángulo cuadrado se debe a acumulación de grasa entre los músculos.

Hueso:



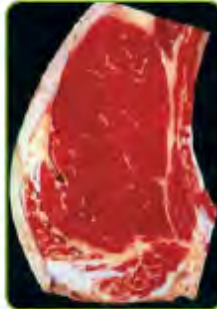

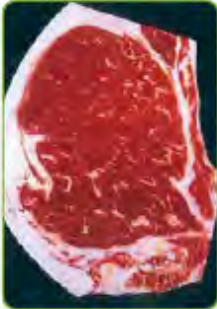
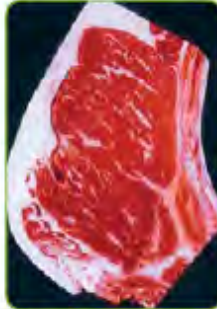
- ◆ Fuerte. El tamaño del hueso está positivamente relacionado con la musculatura.

GRADO DE MARMOLEADO

El grado de marmoleado, veteado o persillé varía de acuerdo al mercado. La necesidad del mercado interno de EU para fabricar las hamburguesas, que contienen por lo menos un 20 % de grasa, hace que el marmoleado tenga que ser superior al de nuestro mercado interno, lo que se logra pro medio del engorde en feedlot. El mercado japonés es aún más exigente que el norteamericano en cuanto a cantidad de marmoleado, lo que se debe al tipo de comidas que preparan con la carne, la que es cortada y cocinada en finas fetas para acompañar a legumbres.



Diferentes grados de marmoleado en el ojo del bife con referencia a la clasificación de calidad en el mercado japonés (Navarro, E, 2000).

| Niveles de engrasamiento según escala de Estados Unidos | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Leve (<i>Light</i>) <i>Select</i> | Pequeño (<i>Small</i>) <i>Low Choice</i> | Modesto (<i>Modest</i>) <i>Choice</i> |
|  |  |  |
| Moderado (<i>Moderate</i>) <i>Upper Choice</i> | Levemente abundante (<i>Slightly abundant</i>) <i>Prime</i> | Moderadamente abundante (<i>Moderately abundant</i>) <i>Prime</i> |

Volver a: [Invernada o engorde en general](#) > [Cursos P.B.C.](#)