

ALGUNAS DEFINICIONES PRÁCTICAS

CARNE Porción comestible de los animales declarados aptos para la alimentación humana por la Inspección Veterinaria, y que comprende el tejido muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto una vez realizada la operación de faena.

OTRA DEFINICIÓN (Del Reglamento de Inspección Veterinaria – M.G.A.P.): “parte muscular comestible de las reses faenadas, constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Se considera carne al diafragma (entraña) no así al corazón y al esófago”.

PESO VIVO o PESO EN PIE Sirve para tomar decisiones de manejo o para tomar la decisión de venta. Es un parámetro para utilizar en un acuerdo comercial; ya sea para dar una primera aproximación sobre el animal que se está ofreciendo, ya sea para –prácticamente en desuso– fijar el precio en función del mismo.

Cuando se manejan pesos de tropas, es importante en este ítem, más allá de cómo se haga el pago del ganado, lograr la mayor homogeneidad; es decir, que este promedio se logre con la menor dispersión posible de los pesos individuales.

Tomado aisladamente no es sinónimo de calidad ni mide eficiencia carnicera; debemos relacionarlo con categoría, edad y conformación del animal.

Es una de las cifras que se utiliza para obtener el rendimiento en el puesto 4 del Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica (SEIIC), la antigua 2ª balanza.

DESBASTE (MERMA) Lo que se conoce con el término desbaste refiere a las pérdidas de materia fecal, orina y evaporación a nivel de piel en un período dado. A nivel de transacciones de ganado para faena, ese período va desde que se junta el ganado para embarcarlo hasta que se pesa en frigorífico. Esta merma produce un incremento del rendimiento en el puesto 4 del SEIIC, ya que lo que se pierde disminuye el peso vivo (denominador de la fórmula) sin influir en el peso de la canal. Cuando se practica un manejo adecuado en tiempo y forma, la pérdida de peso será únicamente excretoria (las pérdidas descritas más arriba).

Si se practican períodos muy extensos de transporte y ayuno, se agrega la merma por “pérdida de tejidos” que se produce fundamentalmente vía evaporación de agua a través de los pulmones. Esta deshidratación sí ocasiona pérdida de peso de los tejidos que luego formarán parte de la canal; Este es el tipo de merma que produce una disminución del rendimiento en puesto 4 del SEIIC, porque la pérdida afecta a componentes constitutivos de la canal y entonces disminuye el numerador de la fórmula de dicho rendimiento.

CANAL: Es el cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, sin cabeza ni extremidades. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne, que es el producto terminado.

La canal es un continente cuyo contenido es variable y su calidad depende fundamentalmente de sus proporciones relativas en términos de hueso, músculo y grasa. (Máximo de carne, mínimo de hueso y óptimo de grasa)

MEDIA CANAL: Es cada una de las dos partes resultantes de dividir la canal, mediante un corte longitudinal que pasa por la línea media de la columna vertebral.

CLASIFICACIÓN y TIPIFICACIÓN: Refiere a catalogar las canales en función de elementos definidos: EDAD y SEXO para clasificar y CONFORMACION y TERMINACION para tipificar. La aplicación del Sistema de Clasificación y Tipificación es la primera evaluación de calidad que se hace una vez finalizada la faena. Este tipo de sistemas tiene como uno de sus cometidos, que lleguen pautas claras al productor sobre el tipo de animal a producir. Persigue la retroalimentación de información; identificando diferencias de valor, enviar señales al productor.

Los criterios que utiliza son los que también utilizamos para evaluar los animales en pie, pero tiene la ventaja sobre ésta que es más precisa porque se hace directamente sobre el producto cárnico primario (sin el cuero). No sólo ordena los productos después de la faena sino que constituye una serie de apreciaciones que pueden trasladarse al animal vivo.

CONFORMACIÓN Evalúa la relación entre las masas musculares y el esqueleto.

TERMINACIÓN Evalúa la cantidad y distribución de la grasa subcutánea o de cobertura.

DRESSING Se entiende por dressing la secuencia operacional realizada en playa de faena y en caliente, a los efectos de una presentación uniforme de las canales. El dressing mínimo de abasto está establecido en un decreto del Poder Ejecutivo (620/979) y consiste en retirar los siguientes tejidos y órganos:

- a) rabo y entraña gruesa
- b) tejido adiposo escrotal (capadura) o glándula mamaria (ubre)
- c) tejido adiposo del pericardio
- d) riñón y grasa de riñonada
- e) tejido adiposo del canal pelviano
- f) músculos esterno-hioideo y esterno-tiroideo (zona de degolladura)
- g) tejido conectivo elástico del diafragma

PUESTO 4 SEIC (ANTIGUA SEGUNDA BALANZA) Es aquella ubicada al final de la secuencia operacional de faena, posterior al dressing o retoque y previa al lavado de la media res. Con esta balanza se determina el peso de cada una de las 2 medias canales que surgen de cada animal finalizado el proceso de faena.

Este peso, que es el que manejan para el pago del ganado la mayoría de los frigoríficos, elimina de la transacción comercial, el llenado del tracto digestivo, los fetos y todo aquello que es retirado en la operativa del dressing.

RENDIMIENTO EN 4ª BALANZA (Puesto 4 del SEIC) Este valor surge del cociente peso de la canal caliente / peso vivo x 100. No debe tomarse nunca como determinante por sí solo de la calidad ni de la eficiencia carnicera. Hay muchos factores que inciden: alimentación, tiempos de ayuno, época del año (clima y tipo de alimentación), categoría, estado fisiológico, manejo en el frigorífico.

Este parámetro debe vincularse cuando menos con la categoría y con la edad. Nos dice cuanta canal hay en relación al peso vivo; no nos dice cuanta carne y menos aún dónde está esa carne.

PESO CALIENTE Peso registrado al momento de finalizar la faena, en lo que se conoce como puesto 4 del SEIC.

PESO ENFRIADO DE LA CANAL Una vez finalizada la faena, las medias canales son introducidas en cámaras de enfriado dónde permanecen entre 24 y 36 horas (dependiendo de las exigencias de los mercados) antes de ser sometidas al siguiente procesamiento industrial.

MERMA DE ENFRIADO En las cámaras de enfriado, particularmente por acción de la circulación forzada del aire frío, las medias canales sufren una merma en su peso que se calcula entre un 1,8 y 2,2 %. Además de la merma en su peso, puede producirse una merma en su calidad por la deshidratación superficial (aspecto seco y oscuro de la carne en las zonas dónde ésta no está protegida por la cobertura grasa).

ÁREA DE OJO DE BIFE (AOB) Parámetro objetivo en la evaluación de las canales, que corresponde al área de la sección transversal del músculo longissimus dorsi y que se mide siguiendo el contorno de este músculo a la altura del 10º espacio intercostal (en Estados Unidos la medida se toma a nivel del 12º espacio intercostal).

El área del ojo del bife, utilizada en conjunto con otros parámetros, es un elemento de importancia en la evaluación de las características carniceras de una canal. (Correlaciona positivamente con el rendimiento de los cortes finales)

MARMOREO (MARBLING) Indicador de la cantidad de grasa intramuscular que se evalúa a nivel del “ojo del bife”. En general se utiliza una escala de 6 grados.

El marmoreo, actúa como un indicador doble, tanto cualitativo como cuantitativo. Se relaciona con la cantidad de grasa intramuscular y con la jugosidad de la carne. Su abundancia es un indicador de calidad de la carne para determinados mercados. No obstante, impone sus propios límites porque un aumento en el marmoreo implica una baja proporcional en el porcentaje de carne magra en la res.

ESPEJOR DE GRASA SUBCUTÁNEA Medida realizada sobre la sección transversal a nivel del 10º espacio intercostal, en forma perpendicular al borde externo de la grasa y en general a nivel de la cuarta parte del extremo distal del músculo longissimus dorsi respecto a la columna vertebral (más alejado de la apófisis espinosa de la vértebra correspondiente).

La grasa brinda atributos deseables y una ajustada y bien distribuida grasa de cobertura, asociada a un color blanco-cremoso, se considera ideal; sin embargo cantidades excesivas de grasa se deben retirar mediante “prolijado”, lo que disminuye sensiblemente el rendimiento cárnico.

ULTRASONOGRAFÍA Técnica que se basa en la aplicación de ondas de alta frecuencia en una zona anatómica determinada; las ondas rebotan y el equipo convierte las señales sonoras en una imagen. Mediante un software especial, se analizan las imágenes y se obtiene la medida del espesor de la grasa subcutánea, el marmoreo y el área de ojo de bife. Con esta técnica se evalúan los animales vivos y conociendo los parámetros mencionados, se puede decidir el momento de su faena. (adaptado de La Industria Cárnica Latinoamericana, N° 101)

pH DE LA CARNE Grado de acidez de la carne, que si es mayor de 5,9 tiene efectos perjudiciales sobre su calidad y duración. Un manejo incorrecto del ganado previo a la faena no permite una evolución post-mortem normal, por lo que los procesos bioquímicos y biofísicos que se desencadenan después de la muerte del animal para que el músculo se transforme en carne, no se pueden desarrollar con el suficiente glucógeno (fuente de energía) para transformarlo en ácido láctico (responsable de la acidez), por lo que no se logra el pH normal de la carne, que es del orden de 5,6 a 5,8. Al verse alterado el proceso de evolución post-mortem, se crean las condiciones para la aparición del fenómeno “corte oscuro”; el color de la carne aparece alterado (oscuro), así como también su textura. Estos cambios no le hacen perder a la carne su aptitud para el consumo humano pero acortan su durabilidad, ya que el pH elevado de la carne vacuna favorece el crecimiento bacteriano al no inhibir ni la supervivencia ni la reproducción bacteriana, lo que hace que el producto tenga una vida útil más corta que lo normal.

Desde el punto de vista sanitario el proceso de maduración de la carne con el correspondiente descenso del pH es muy importante porque por debajo del valor 5,8 denominado “zona de protección ácida” se logra la inactivación del virus de la Fiebre Aftosa. Por lo tanto los mercados más exigentes a los que Uruguay exporta (USA, U.E., Chile) exigen este proceso de maduración como garantía sanitaria.

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Dirección de Control y Desarrollo de Calidad

CUARTOS DELANTEROS Y TRASEROS Son los cortes con hueso que resultan de seccionar las medias canales mediante un corte perpendicular al eje de la columna vertebral. Lo habitual es que el corte de separación se haga a nivel del décimo espacio intercostal, quedando 10 costillas en el delantero y 3 en el trasero. La denominación “Cuartos Compensados” (expresión habitual cuando se exportaban grandes volúmenes de carne con hueso), implica que un lote esté constituido por igual número de delanteros y de traseros.

CORTES DEL CUARTO DELANTERO Los cortes de exportación que surgen de desosar el cuarto delantero, aunque son muchas las variantes, son básicamente: cogote, aguja, bife ancho, carnaza de paleta, marucha, chingolo, tapa de aguja, brazuelo, pecho y asado.

CORTE PISTOLA Corte con hueso que corresponde al cuarto trasero sin asado (correspondiente a las tres últimas costillas) y sin vacío. Representa más del 40 % de la media canal y más del 80 % del cuarto trasero. Un rendimiento elevado del corte pistola indica una buena conformación de las regiones: dorso lumbar, de la grupa y del muslo, las zonas donde asientan los cortes de más valor. Los cortes que surgen de la pistola son: lomo, bife angosto, cuadril (rump and loin), nalga de adentro, nalga de afuera (corte compuesto, constituido por carnaza cuadrada y peceto), bola de lomo, colita de cuadril, tortuguita y garrón.

RUMP AND LOIN Es el juego de cortes integrado por el lomo, el bife angosto y el cuadril y constituye el producto de mayor valor de comercialización entre aquellos que componen los volúmenes más importantes de exportaciones cárnicas. El peso individual de estos cortes, particularmente del lomo y del bife angosto, es una limitante importante impuesta por los compradores. El valor del pH (grado de acidez) por debajo de 5,9 ; el adecuado color rojo brillante de la carne; y la cobertura de grasa: adecuada en espesor, uniformidad y cada vez más en color, son también una importante limitante para “armar” este juego de cortes.

RUEDA Es la porción del corte pistola una vez extraídos el cuadril, la colita de cuadril y la porción de espinazo correspondiente (bife angosto y lomo). Está integrado por los siguientes cortes: nalga de adentro, carnaza cuadrada, peceto, bola de lomo, tortuguita y garrón.

CARNES PARA INDUSTRIALIZAR (MANUFACTURA) Son aquellas carnes destinadas a la fabricación de productos alimenticios como hamburguesas, conservas, etc. Se comercializan como recortes (trimmings) o como mantas (boneles).

Es un importante ítem en la demanda de carne del mercado del NAFTA (mercado común de Canadá, EE.UU. y México).

MANTA (BONEL) Se entiende por manta una pieza única sin hueso, constituida por la totalidad del cuarto delantero o trasero o pistola o rueda.

RECORTES (TRIMMINGS) Se entiende por recortes o trimmings, los trozos de carne remanentes de la preparación de cortes o que surgen de seccionar una manta o bonel. El tamaño de los trozos puede estar normalizado (por ejemplo, la Norma Conasur establece que deben tener peso no menor de 30 y no mayor de 300 gramos). Este producto se tipifica según el porcentaje de grasa que contiene.

MENUDECIAS Son aquellas vísceras, órganos y carnes comestibles que no son parte integrante de la canal. Ejemplos: lengua, corazón, mollejas, rabo, sesos, hígado, mondongo, librillo, entraña gruesa y carne de quijada.

SUBPRODUCTOS Heterogénea gama de productos que se obtienen durante y a posteriori del proceso de faena y que se pueden dividir en primarios e industrializados. Son ejemplos de subproductos primarios, el cuero, las pezuñas y los cálculos biliares. Los subproductos industrializados son aquellos que, sometidos a algún tipo de procesamiento, generan productos que generalmente son materias primas para otras industrias; tal es el caso de las grasas, las harinas de carne o de carne y hueso, el colágeno y el catgut.

TRIPAS Bajo esta denominación se conoce a las distintas porciones anatómicas del tracto intestinal y a la vejiga. Su destino es el consumo directo (chinchulines y tripa gorda) o su utilización en la elaboración de embutidos en la industria del chacinado (tripa orilla, tripa salame y tripón).

OPOTERÁPICOS Preparados que se elaboran a partir de glándulas de origen animal y que se utilizan en el tratamiento de ciertas enfermedades. Las glándulas que los proveen son: hígado, tiroides, hipófisis, páncreas, etc.

TRAZABILIDAD Según el Codex Alimentarius es la habilidad para seguir el movimiento de un alimento a través de los pasos específicos de producción, procesado y distribución. Sistema para identificar el origen de un animal o sus productos, tan lejos en la cadena de producción como sea necesario, de acuerdo al fin con que la trazabilidad haya sido desarrollada (por ejemplo, con fines de seguridad (inocuidad) alimentaria, de determinación de conformidad en programas de certificación o de determinadas características de calidad).

Al determinar un sistema de trazabilidad se deben considerar tres aspectos claves:

Elección de un sistema de identificación de los animales

Creación de una base de datos, determinando que datos se incorporan a la misma.

Determinación de cómo se colectarán los datos a nivel de campo para ser almacenados en esa base de datos. (adaptado de farmexpress)

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Dirección de Control y Desarrollo de Calidad

HACCP Sistema que soporta mediante el análisis y control de los puntos críticos definidos, la performance de todos los procedimientos que impactan directa o indirectamente en el proceso y en el producto final. (tomado de las 30ª Jornadas Uruguayas de Buiatría)

AUDITORÍA DE CALIDAD Proyecto que se viene realizando cada 5 años en nuestro país con la participación de: Instituto Nacional de Carnes (INAC) y el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), con la metodología de la Universidad de Colorado (CSU). Sus objetivos principales son: a) cuantificar la incidencia de problemas de calidad a nivel de la industria cárnica uruguaya y b) establecer una estrategia para la superación de los principales defectos de calidad identificados.

SISTEMA VIASCAN / BEEFCAM Es un sistema objetivo para la evaluación de canales vacunas que consiste en un Sistema de Visión Computarizada (VIASCAN) y en una cámara para la determinación de parámetros de calidad (BEEFCAM). El sistema se basa en la colección de imágenes exteriores (dimensiones, cobertura de grasa, etc., tomadas al final de la línea de faena) e interiores de la canal (AOB, marmóreo, etc., tomadas en el cuarteo), que permiten, conjuntamente con el peso de la misma y otras variables conocidas, estimar el rendimiento industrial de las canales evaluadas en términos del producto final. Adicionalmente, el sistema permite estimar variables vinculadas a la calidad de la carne. En Uruguay, conjuntamente con el proyecto de "Auditoría de Calidad", se está llevando a cabo la validación de este sistema.

CERTIFICACIÓN Procedimiento por el cual una tercera parte asegura por escrito que un producto, proceso o servicio está conforme con requisitos especificados. (Guía ISO/IEC 2:1996)

En la comercialización de productos cada vez es más frecuente la necesidad de certificación. A vía de ejemplo, el mercado de Chile exige para sus importaciones de carne vacuna, que se cumplan determinadas normas que deben ser avaladas por el mencionado procedimiento.

PROGRAMA DE CARNE NATURAL CERTIFICADA DEL URUGUAY Es una respuesta a las crecientes demandas de los consumidores de carnes rojas altamente exigentes, preocupados por la necesidad de que los alimentos a adquirir, no resulten perjudiciales para su salud.

Este emprendimiento se basa en las garantías que ofrecen nuestros sistemas de producción y trazabilidad, en la certificación por terceras entidades independientes con reconocimiento internacional y en la creación de una "Marca País" que avala, a través de un Protocolo de Certificación, las cualidades expresadas.

Dicho Programa permite obtener un producto diferenciado, que agrega valor en cada uno de los eslabones de la cadena cárnica, siendo uno de sus objetivos, capitalizar favorablemente una ventana de oportunidad que se abre a nuestro país y que es la de vender confianza.

CARNE NATURAL De acuerdo al Protocolo del Programa de Carne Natural Certificada, se entiende por tal, la que resulta de un proceso de producción en que tanto bovinos como ovinos se alimentan de pasturas, a “cielo abierto” durante todo el año, sin la utilización de hormonas, anabólicos ni promotores de crecimiento.

La principal característica desde el punto de vista de la alimentación del ganado, es que los animales consumen proteínas que en un 100 % son de origen exclusivamente vegetal sin la utilización de ningún tipo de producto o subproducto de origen animal.

CARNE ECOLÓGICA o BIOLÓGICA (u ORGÁNICA) Es el resultado de un sistema de producción pecuaria sustentable en el tiempo, que usa en forma racional los recursos naturales sin contaminar el ambiente, respetando el bienestar animal, manteniendo o aumentando la diversidad biológica y sin forzar incrementos en la producción mediante la utilización de sustancias artificiales que puedan ser perjudiciales para la salud humana. Las restricciones mayores se refieren al uso de productos químicos; en particular no se admite el uso de determinados fertilizantes (urea, superfosfato), herbicidas y plaguicidas en general; también hay restricciones para algunos zooterápicos, para hormonas y organismos genéticamente modificados.

CALIDAD DE LA CARNE Conjunto de características de la carne que satisfacen las expectativas del consumidor. Hay factores de calidad, que son aquellos que en conjunto determinan la calidad de la carne: *propiedades nutritivas* que la carne lleva implícitas; *propiedades higiénico-sanitarias* que hacen a la seguridad alimentaria; *propiedades sensoriales* tales como color, terneza, jugosidad, aroma y sabor; *factores cuantitativos* como ser la relación entre cantidad de carne magra y grasa. Hay factores de influencia, que no son en sí mismos características de calidad pero que influyen sobre ellas: *características intrínsecas del animal* dadas por raza, categoría y edad; *condiciones de producción* como manejo y alimentación; *manejo antemortem*; *condiciones de industrialización* que implican las tecnologías aplicadas; *condiciones de almacenamiento y transporte*; *preparación culinaria*. La calidad de la carne se va integrando a la misma a lo largo de todo el proceso de producción, industrialización, comercialización y consumo.

PESO PRODUCTO o PESO EMBARQUE Peso neto de la carne que se comercializa como producto final. Utilizando el índice equivalente canal se puede conocer el peso de las canales que fue necesario procesar para obtener el producto.

ÍNDICE EQUIVALENTE CANAL El índice equivalente canal es utilizado por todos los países, para la elaboración y publicación de datos referidos a la producción de carne. La utilización de este coeficiente permite convertir el peso de la carne que se comercializa, al peso de las canales que fue necesario procesar para obtenerla. Esto permite hacer homogéneas las estadísticas de los distintos países, dando así la posibilidad de poder comparar los datos de producción y comercialización de carne. Más aún, hay negocios que se estipulan a partir de esta equivalencia.

COEFICIENTES DE CONVERSIÓN

Cortes sin hueso enfriados	1.45	69 %
Carne manufactura sin hueso	1.61	62 %

Ejemplos: -la exportación de 12 toneladas de rump and loin *peso embarque* corresponde a (12 x **1.45**) 17,4 toneladas de rump and loin *peso canal*.

-la exportación de 220 toneladas de manufactura sin hueso *peso canal* corresponde a (**62%** de 220) 136,40 toneladas de manufactura *peso embarque*.

PESO CANAL Peso de las canales que fue necesario procesar, para obtener la carne que efectivamente se comercializa. Utilizando el índice equivalente canal se puede conocer el peso neto del producto en cuestión.

CUOTA HILTON Contingente arancelario de la Unión Europea (U.E.), originado en la Ronda Tokio del GATT en el año 1980. Comprende "cortes de alta calidad" y comenzó siendo de 1.000 toneladas *peso producto* otorgadas a Uruguay, de un total de 21.000. Después de una serie de incrementos, actualmente corresponde a 6.300 toneladas, de un total de 58.100. La tasa arancelaria de la cuota Hilton es 20 %.

Las exportaciones de carne bovina con destino a la U. E. fuera de este contingente, tienen una tasa arancelaria de 12,8 % más 1.764 a 3.041 euros / ton. de derechos específicos, dependiendo del producto de que se trate.

CUPO OVINO Contingente arancelario acordado con la Unión Europea (U.E.), por el que Uruguay está libre del pago de aranceles por hasta 5.800 toneladas de *peso canal* de carne ovina. La tasa arancelaria aplicable a la carne ovina fuera de este contingente es de 12,8 % más derechos específicos, dependiendo del producto de que se trate, de entre 2.345 y 3.118 euros / ton.

CUOTA USA A Uruguay, como resultado de las negociaciones sobre Agricultura en la Ronda Uruguay del GATT, EE.UU. le asignó 20.000 toneladas de carne bovina refrigerada (*peso embarque*) de la cuota tarifaria anual (dentro de un volumen total de 696.621 tons. del contingente arancelario). El arancel que paga la carne bovina dentro del contingente arancelario es de U\$S 11 / ton., mientras que fuera de cupo se paga un arancel de 26,4 % .

En el caso de la carne ovina, Uruguay no tiene límite en el volumen a exportar a EE.UU. y la tasa arancelaria es, para carne de cordero: U\$S 7 / ton. y para carne de ovino mayor: U\$S 28 / ton.

Volúmenes de cuotas / Equivalente canal

	Peso embarque	Peso canal
Cuota Hilton	6.300	9.135
Cupo Ovino	3.480	5.800
Cuota USA	20.000	29.000

En **negrita** el tonelaje otorgado por los distintos mercados; en regular su equivalencia a peso embarque o peso canal, según corresponda.

CUOTA “620” Contingente arancelario de la Unión Europea, con 0% de derechos de importación, para carne fresca, refrigerada o congelada, de calidad superior.

La carne debe proceder de novillos y vaquillonas de menos de 30 meses de edad, que en los 100 días previos al sacrificio, han sido alimentados con raciones definidas en cuanto a porcentajes mínimos de concentrados, energía metabolizable y materia seca en relación al peso vivo.

A diferencia de las cuotas Hilton y Ovina que se otorgan a los países exportadores a la Unión Europea, ésta es distribuida entre los agentes importadores de carne de la Unión Europea; por lo cual los países que cumpliendo con los requisitos sean habilitados por aquel bloque (Uruguay entre ellos), se beneficiarán de este contingente siempre y cuando sean seleccionados por un importador para proveer carne que se incluya dentro de este contingente.

KOSHER Definición dada a los alimentos preparados de acuerdo a las leyes judaicas de alimentación establecidas en el Tora (libro de la ley de los judíos). En el caso de la carne Kosher, debe provenir de animales faenados bajo supervisión religiosa; el animal no debe ser previamente insensibilizado y debe ser degollado con un cuchillo especial que secciona los grandes vasos (arterias carótidas y venas yugulares); posteriormente se hacen una serie de inspecciones, tal como el inflado de los pulmones para descartar adherencias pleuro-pulmonares, y las canales aprobadas son rigurosamente identificadas. (adaptado de BeefPoint)

La exportación de carne Kosher constituye un importante rubro para nuestro país y corresponde casi en su totalidad a cortes del delantero.

HALAL Denominación dada a los alimentos permitidos por la religión del pueblo musulmán, de acuerdo a preceptos establecidos en el Corán. Para el caso de la carne, el ritual islámico indica que los animales deben ser sacrificados -por un musulmán que haya pasado la pubertad-, con un corte en movimiento de media luna en el cogote mientras se pronuncia el nombre de Alá. (adaptado de BeefPoint)

Un ejemplo de faena que debe ser realizada con este ritual, es la que se destina al mercado de Argelia.

FAENA HUMANITARIA el conjunto de prácticas o procedimientos que tienden a reducir al mínimo posible el sufrimiento de los animales previo a la faena industrial de los mismos.

BIENESTAR ANIMAL Es el estado de salud mental y físico en armonía con el entorno o medio ambiente (Hugh)
El bienestar de un individuo, es el estado referido a su intento de hacer frente a las condiciones del medio que lo rodea (Brom 1986)
El Bienestar Animal tiene sentido si con ello se pretende: cimentar el buen trato de los animales, dar cumplimiento a las futuras exigencias de los mercados internacionales y optimizar la calidad de la carne.

Versión abril 2012