



# CARNE DE BOVINO

## Bos primegenius taurus



## Producción de becerro y razas

Los bovinos son mamíferos, rumiantes, artiodáctilos, biungulados y herbívoros, con una cría por parto. Pequeñas y medianas unidades de producción crían becerros, generalmente de manera extensiva. En el sureste mexicano y demás zonas tropicales predominan las razas cebuinas; en el resto del país se desarrollan híbridos de razas europeas y, en algunos casos, razas puras.



## Repasto

El becerro destetado se traslada a praderas en donde permanece alrededor de 10 meses. En este periodo pasa de 160 a 220 kg, aproximadamente, por lo que es posible destinarlo a un corral de engorda intensiva.



## Engorda

El becerro se concentra en corrales de engorda, algunos de ellos de grandes dimensiones en donde se establecen y se alimentan a base de dietas balanceadas. El periodo de engorda va de 3 a 5 meses, dependiendo del peso final y la demanda.



## Sacrificio

Se realiza en establecimientos tipo TIF, municipal, privado y, en menor medida, en mataderos. El sacrificio en TIF implica:

- Periodo presacrificio
- Manejo *antemortem*
- Insensibilización
- Degüelle
- Procesamiento de canales
- Refrigeración



## Procesamiento

Dependiendo del tipo de mercado, las canales de las reses se transportan en vehículos refrigerados a centrales de abasto, mercados y carnicerías, en donde son despiezadas y vendidas al público.

Las canales obtenidas en establecimientos TIF se despiezan, clasifican y empaquetan dentro de las instalaciones de procesamiento.



## Mercado y productos

Considerando la calidad y características de la carne (determinadas por la raza), el manejo del ganado y el procesamiento de la carne, los diferentes tipos de mercado a donde se canaliza la producción son:

- Centro comercial de autoservicio
- Central de abasto
- Exportación
- Carnicería
- Mercado público
- Expendio de carne
- Tianguis



## Consumo

Después de la carne de pollo, la carne de res es la de mayor consumo en nuestro país. Diversos platillos elaborados con carne de bovino se pueden disfrutar en el hogar, restaurantes, cocinas económicas, puestos de antojitos mexicanos y ferias.



Fuente: SIAP, 2016.

## PECUARIO