

DRESSING y TIPIFICACIÓN

su implicancia en la determinación del valor del producto

*Taller de Periodistas
8 de junio, 2018
Montevideo*

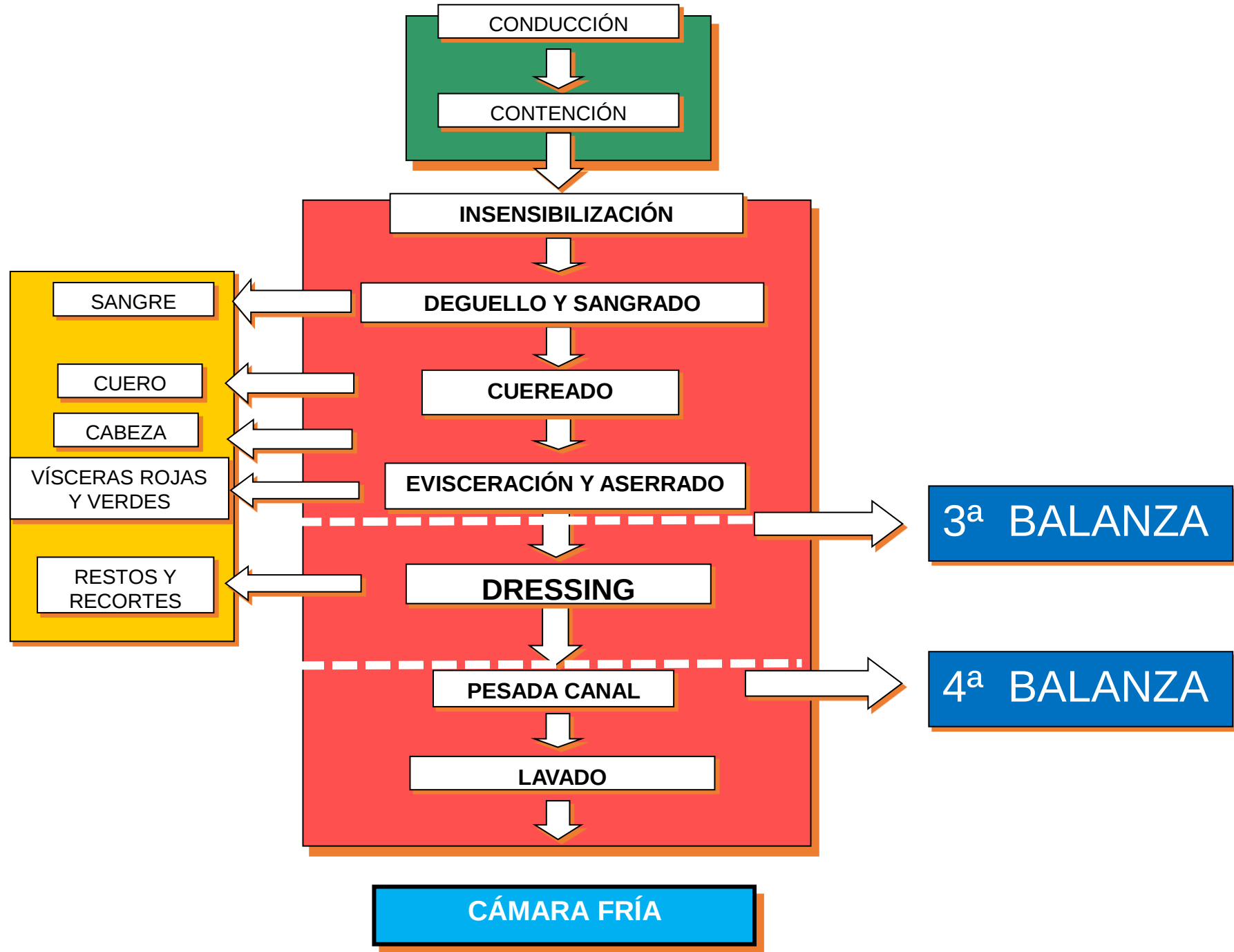


Decreto 310/16 - Determinación del valor de la Materia Prima

- Implementación de un “**Sistema Automatizado de Tipificación**”
- Definición y control de “**Dressing Máximo**”
- Desarrollo de instrumentos y planes de comunicación para ilustrar sobre los alcances de esta norma y su relación con la **calidad de las canales** de forma de contribuir a una correcta interpretación de la información disponible.

Decreto 310/16 - Determinación del valor de la Materia Prima

- Implementación de un “**Sistema Automatizado de Tipificación**”
- Definición y control de “**Dressing Máximo**”
- Desarrollo de instrumentos y planes de comunicación para ilustrar sobre los alcances de esta norma y su relación con la **calidad de las canales** de forma de contribuir a una correcta interpretación de la información disponible.

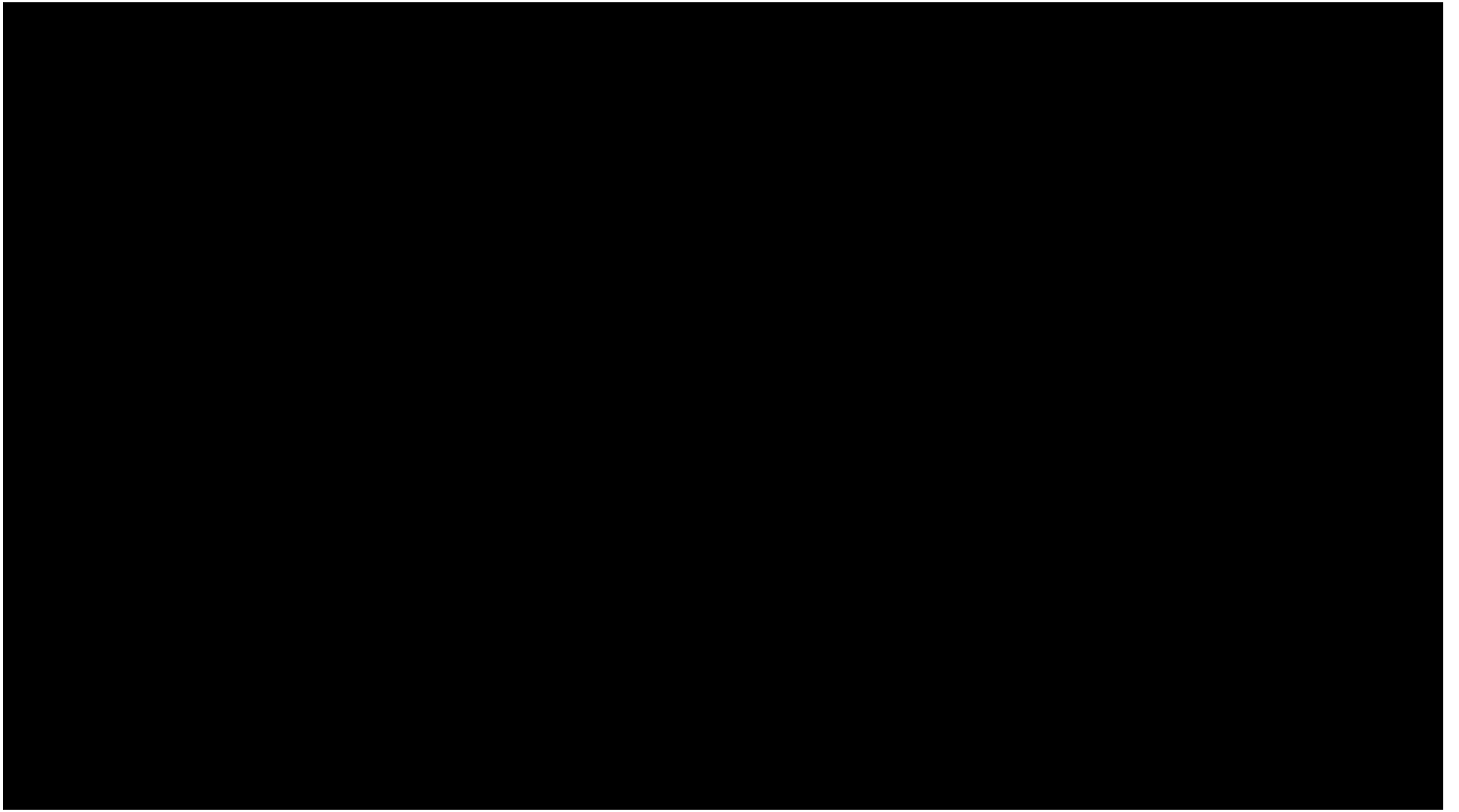


Decreto 300/013

... operaciones autorizadas previo a la captura y registro del peso de la media res en la 3ra. balanza ...

- sangrado
- desollado
- retiro de manos,
- patas
- cabeza
- genitales
- glándula mamaria (ubre)
- vísceras
- aserrado de la res (2 medias)





Abscesos y Hematomas



MONITOR DRESSING - CONTROL SEMANAL POR ESTABLECIMIENTO - 2016-2018

Período

21/07/2016

02/06/2018

Categoría

Novillos

Vacas



Promedio de %Dressing por Fecha Fin y Establecimiento



Dressing máximo

Es la secuencia operacional que se realiza exclusivamente en el espacio comprendido entre los puestos DCP3 y DCP4 del SEIIC y que, como máximo, podrá comprender el retiro de:

Grasa escrotal (de capadura)

Exceso de grasa en el borde de la nalga de adentro (entrepierna)

Grasa del pliegue de la babilla (zona precrural)

Rabo y grasa que rodea la unión sacro-coccígea

Grasa del canal pelviano

Riñones y grasa de riñonada

Médula espinal

Pilares del diafragma (entraña gruesa)

Tejido conectivo elástico del diafragma (tela de la entraña)

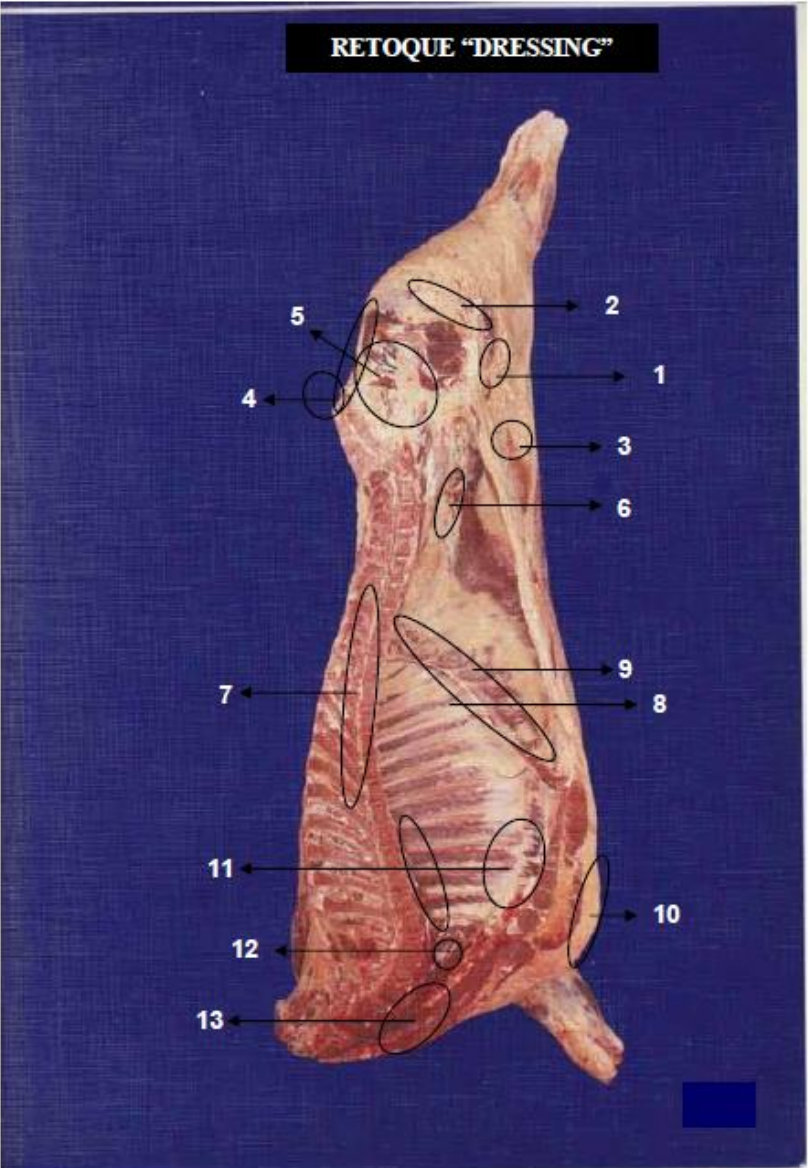
Exceso de grasa de pecho

Grasas intratorácicas

Grasas de “entrada de pecho”

Eliminación de coágulos y materias extrañas en zona de “degolladura”

DRESSING SANITARIO



Distribución del dressing

ELP 5 65%

ELI 2 25%

DS 0.8 10%

7.8 100%

Estándar de dressing necesario para:

- contar con un **lenguaje común** para productores e industriales
- ser de utilidad en la **solución de diferencias** entre comprador y vendedor
- ser la base de las **estadísticas** de mercados y precios
- indispensables para la aplicación de **sistemas de tipificación**
- **avanzar en los criterios de valorización** de los productos que se comercializan.

Comercialización del ganado

- El argumento central es el rendimiento
- Intercambio de productos de difícil caracterización objetiva
- Se basa en percepciones subjetivas y en presunciones

RENDIMIENTO EN 4ª BALANZA (%)

PCC



250

PV



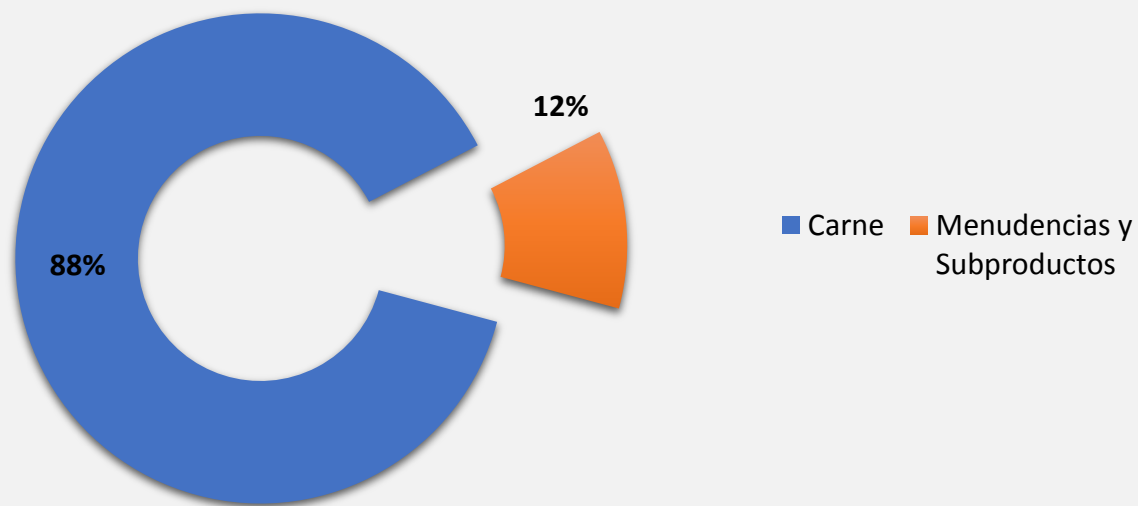
480

$$\frac{250}{480} \times 100 = 52 \%$$



Carne versus ganado

*Composición porcentual del Valor Generado
Promedio ene -oct 2017*



Evaluación de la calidad

- Sexo
- Edad
- Conformación
- Terminación

CLASIFICACIÓN

Categorías (combinación de sexo y edad)

- NOVILLITO (diente de leche)
- NOVILLO JOVEN (2 – 4 dientes)
- NOVILLO 6 DIENTES
- NOVILLO (boca llena)
- VAQUILLONA (0-2-4 dientes)
- VACA 6 DIENTES
- VACA (boca llena)
- TERNERO
- TORO

TIPIFICACIÓN

Evaluación de composición en carne y grasa

- **CONFORMACIÓN:** Desarrollo de las masas musculares en relación al esqueleto
- **TERMINACIÓN:** Cantidad y distribución de la grasa corporal



CLASIFICACION Y TIPIFICACION DE CARNE VACUNA

		CATEGORIA		CONFORMACION						TERMINACION				
				I	N	A	C	U	R	0	1	2	3	4
NOVILLO	NOVILLITO d.l.	I I	NN	AA	CC									
	NOVILLO JOVEN 2 - 4 d.	I J	N J	A J	C J									
						U								
								R						
	NOVILLO 6 DIENTES	I 6	N 6	A 6	C 6									
						U								
								R						
	NOVILLO	I	N	A	C									
						U								
								R						
VACA	VAQUILLONA 0 - 2 - 4 d.	V Q I	V Q N	V Q A	V Q C									
						V Q U								
								V Q R						
	VACA 6 DIENTES		V N 6	V A 6	V C 6									
						V U								
								V R						
	VACA		V N	V A	V C									
						V U								
								V R						
TERNERO	TERNERO		t N	t A										
						t U								
								t R						
TORO	TORO		T N	T A										
						T U								
								T R						

I



N



A



C



U



R



1



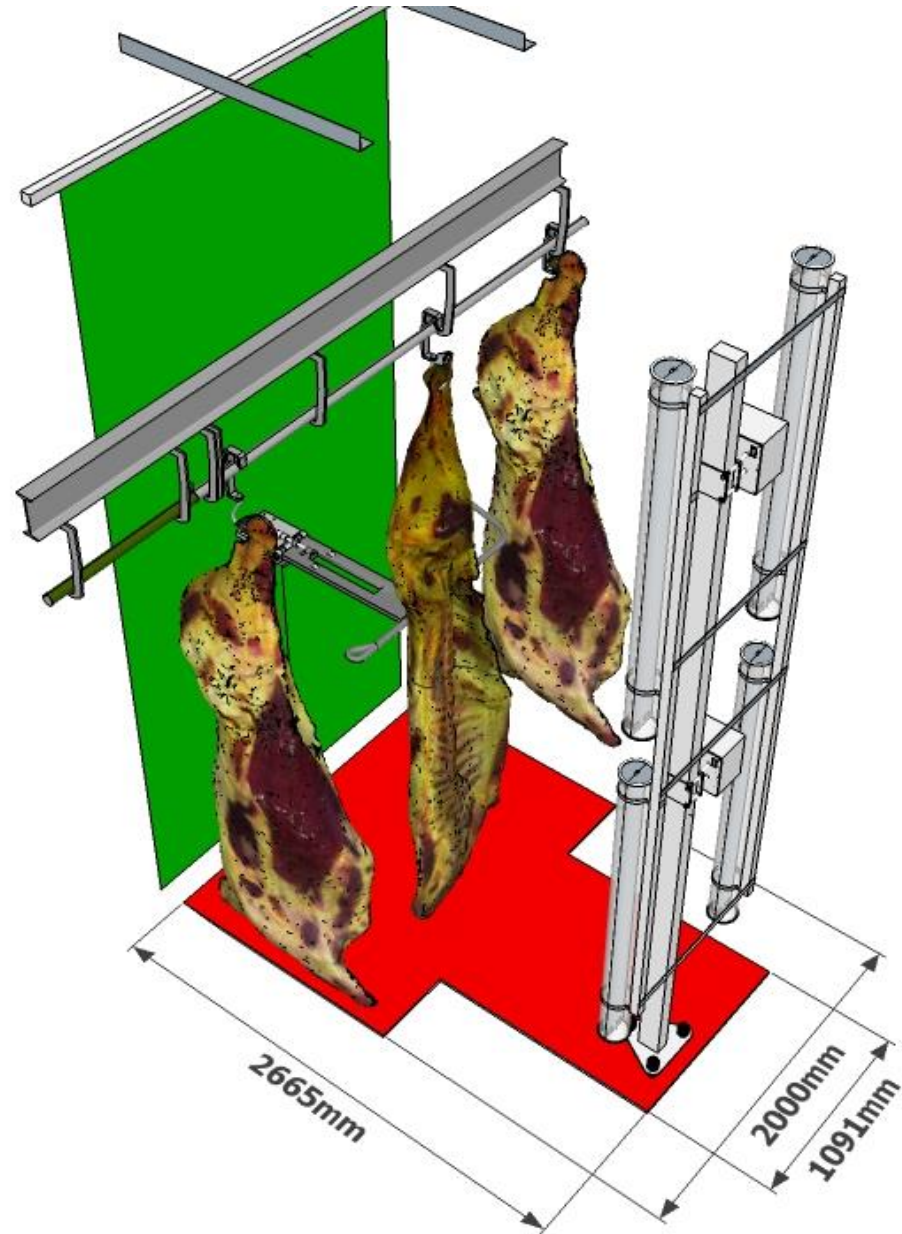
2



3



Sistema Automatizado de Tipificación



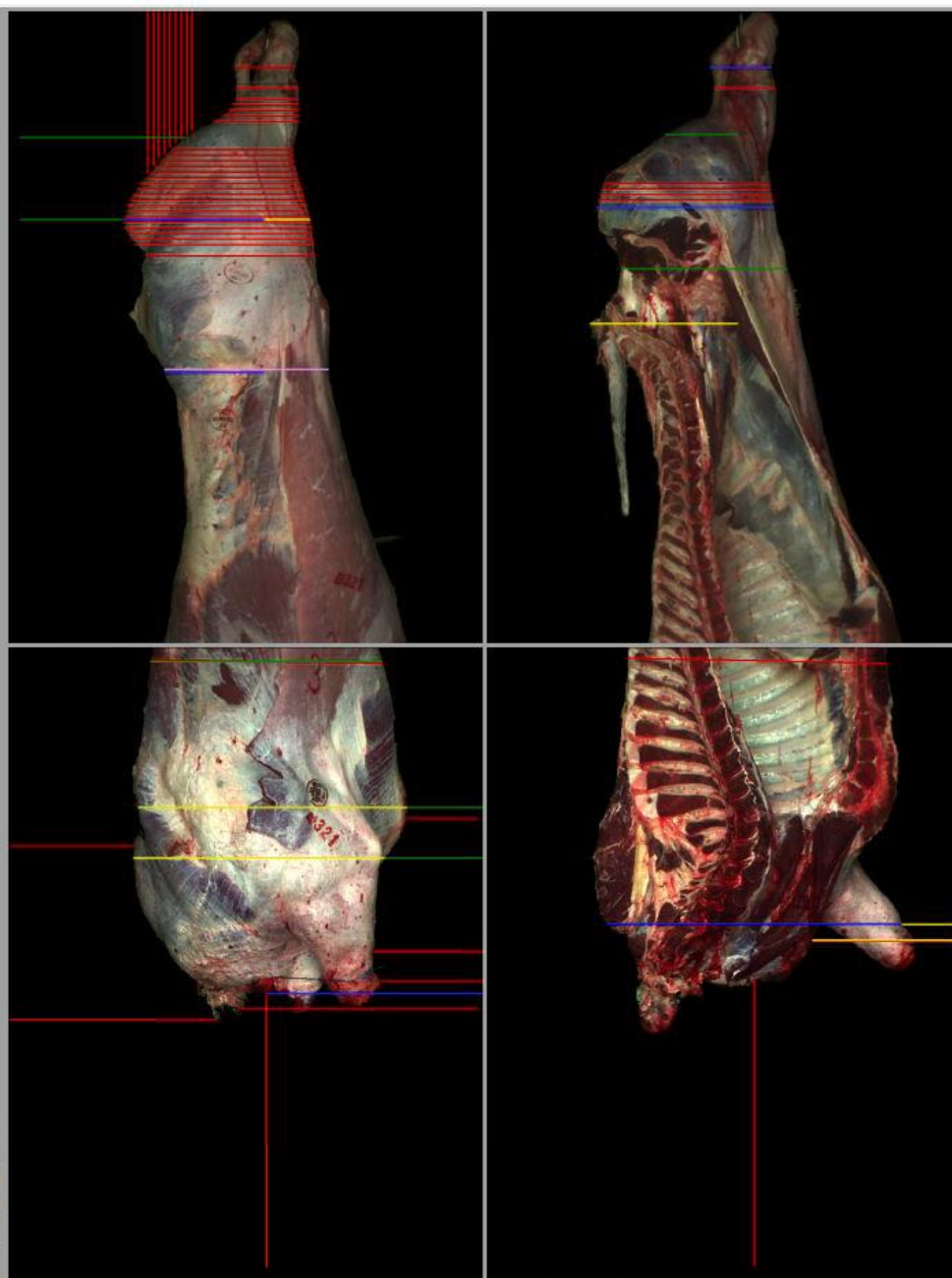




Historique Messages

N°	Class...	N°Tu
204	U= 2+	000
205	E- 3-	000
206	U= 2+	000
207	E- 3-	000

<



Production Rapport Contrôle Paramètres Moulage

Carcasse en cours

N° Bête : 4915178915

N° Tuerie : 000321

Catégorie : A

Poids : 420,40

E- 3-Indication
NORMABEV C

Sélection

Sélectionner

Rechercher

Carcasse	Ab...	MAC
108_20180319_083419_8722851478_000424	R+3	R=3=
108_20180319_083629_3618655103_000311	U+2	R+3=
108_20180319_083806_3618696248_000312	U=3	XX...
108_20180319_083955_5375688606_000313	E-2+	E-2+
108_20180319_084126_4915178907_000314	U+2	U+3=
108_20180319_084300_4915178899_000315	U+2	U+3=
108_20180319_084430_5375688630_000316	E-2	XX...
108_20180319_084640_4991581057_000317	U=3=	U=3=
108_20180319_085136_5375688634_000318	U+2	U+2+
108_20180319_085307_5375688641_000319	E-2	E-2+
108_20180319_085438_4915178898_000320	U+2	U=2+
108_20180319_085615_4915178915_000321	E-2	E-3-
108_20180319_085749_5375688608_000322	E-2	E=3-
108_20180319_085928_4915178902_000323	U=2	U=3-
108_20180319_090101_8730121243_000126	R=3	R+3=
108_20180319_090235_2405506641_000315	U-3=	U-3=

☒ Classement Production☐ Sortie Fichier

Démarrer

(Pas de délais)

Arrêter

Quitter

NORMACLASS

- Mode NORMACLASS

CONCLUSIONES

- Estándar de dressing (y de todo el proceso de faena) definido y asegurado en su aplicación
- Incidir en lo que está al alcance de la producción (terminación adecuada, abscesos por inyectables, machucamientos)
- Están las condiciones dadas para avanzar en la evaluación de la calidad de la canal y la carne



Muchas gracias

rrobaina@inac.uy

gcl@inac.uy

www.inac.gub.uy

