

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIB.E

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de titulación para la obtención del título de Ingeniero en Administración de
Empresas Gastronómicas

TITULO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

**“Análisis comparativo: tipos de cortes de carne de res en los países de
España y Argentina frente a Ecuador (Quito)”**

Edison Alejandro Llashag Sánchez.

Director: Lcda. Inés Marín

Quito, Ecuador

Febrero - 2015

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Quito, 26 de Enero de 2015.

Ing.

Paúl Oña.

**DIRECTOR DE LA ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GASTRONÓMICAS**

Presente.-

Yo, Inés Marín, Tutor del trabajo de titulación realizado por el Sr. EDISON ALEJANDRO LLASHAG SÁNCHEZ estudiante de la carrera de Administración de Empresas Gastronómicas, informo haber revisado la presente investigación con el tema: "ANÁLISIS COMPARATIVO: TIPOS DE CORTES DE CARNES DE RES EN LOS PAÍSES DE ESPAÑA, ARGENTINA Y ECUADOR (QUITO), el mismo que se encuentra elaborado conforme el reglamento establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR de Quito; por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,

Lcda. Inés Marín.

DIRECTORA TRABAJO DE TITULACIÓN.

CARTA DE TITULACIÓN

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Graduación o de Titulación “Análisis comparativo: tipos de cortes de carne de res en los países de España y Argentina frente a Ecuador (Quito)”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta(s) son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor(a) del presente trabajo de investigación.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de este un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.

.....
Edison Llashag

Febrero 2015

AGRADECIMIENTO

Extiendo mi agradecimiento sincero a Dios, padre creador, por darme la vida y la fortaleza para seguir adelante día a día pese a las dificultades de la vida. Agradezco infinitamente a mis Padres, por guiarme desde mis primeros pasos con su amor incondicional y ser ese motor que mueve mi vida.

Quiero brindar un agradecimiento especial a mi tutora de tesis, Lcda. Inés Marín, que con su gran aporte profesional su carisma y calidad humana que me supo brindar sus conocimientos desde el inicio del proyecto hasta su culminación.

Finalmente agradezco a todas aquellas personas que no creyeron en mi potencial, porque eso me motivo a seguir adelante para demostrar que soy capaz de realizar cuanta meta me propongo.

DEDICATORIA

A Dios Padre, que me diste la oportunidad de vivir y regalarme una familia maravillosa y especial.

A mis padres Alexito y mi madre Teresita que me dieron la vida, gracias por esa herencia que me han dejado, y han estado conmigo en todo momento, solo ustedes saben lo que ha sido este sacrificio. Madre mía gracias por estar en esos momentos difíciles alado mío gracias porque siempre creíste en mí y a mi padre que siempre me entendió y me supo guiar.

A mi esposa Tita, ya que este esfuerzo fue a largo plazo, pero que valió la pena gracias por apoyarme y confiar en mi amor mío, te amo ahora si a seguir nuestros sueños y anhelos.

A mis hermanos Vero, Vinicio y Andrés; tengan presente que este esfuerzo es un ejemplo para ustedes, luchen por alcanzar sus sueños.

A todos mis tíos, primos y a mi abuelita Isabel, el esfuerzo valió la pena, nunca me di por vencido, luche y lo logre.

A mi Osito Mateo, sabes lo mucho que te quiero este logro es para ti mi hijo-hermano.

Al Ing. David Acosta, mi amigo de siempre, por apoyarme incondicionalmente en todo momento de corazón GRACIAS.

ÍNDICE

TITULO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	I
CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	II
CARTA DE TITULACION.....	III
AGRADECIMIENTO.....	IV
DEDICATORIA.....	V
INDICE.....	VI
INDICE DE CUADROS.....	X
INDICE DE IMÁGENES.....	XII
INDICE DE ANEXOS.....	XIV
RESUMEN.....	XV
CAPÍTULO I.....	1
1. Introducción.....	1
1.1 Justificación.....	1
1.2. Definición del problema.....	2
1.3. Objetivos.....	5
1.3.1. Objetivo general.....	5
1.3.2. Objetivos específicos.....	5
CAPÍTULO II.....	6
2. Marco teórico.....	6

2.1 Carne.....	6
2.2. Legislación vigente en Ecuador.....	7
2.3. Faenamiento de los animales.....	8
2.4. Metodología.....	9
2.4.1. Investigación exploratoria.....	10
2.4.2. Investigación de campo.....	10
2.4.3. Presentación de resultados.....	12
2.5. Definición conceptual.....	12
 CAPÍTULO III	 14
3. Análisis situacional.....	14
3.1. Diagnóstico geográfico, sociocultural, ambiental, histórico y gastronómico de Quito.....	14
3.1.1 Diagnostico geográfico.....	14
3.1.3. Diagnóstico ambiental.....	16
3.1.4. Socio cultural.....	16
3.1.5. Diagnostico gastronómico.....	17
3.2. Presentación de resultados de las encuestas.....	17
3.3. Análisis comparativo de los procesos, técnicas y cortes de carne, usadas en España y Argentina frente a los existentes en Quito.....	24
3.3.1. Razas de res en España Argentina y Ecuador.....	24
3.3.2. Comparación de cortes de carne Argentina, España y Quito	29
3.3.3 Clasificación de las canales.....	51

3.3.4. Comparación de calidad en los cortes cárnicos de razas Argentina, España y Ecuador (Quito).....	51
3.3.5. Comparación de procesos de: crianza, faenamiento y post mortem en Argentina, España y Ecuador (Quito).....	55
3.3.6. Diagnostico análisis Ecuador (Quito).....	56
 CAPÍTULO IV	 62
4. Elaboración de la propuesta.....	62
4.1. Diseño del vademécum.....	62
4.1.1. Justificación.....	62
4.1.2. Delimitación del vademécum.....	62
4.1.3. Aspectos de manejo del vademécum.....	63
4.1.4. Propósito.....	64
4.1.5. Tamaño.....	64
4.1.6. Tiempo de utilidad.....	64
4.1.7. Tipo de material.....	64
4.1.8. Formato.....	64
4.1.9. Índice de contenidos.....	65
4.1.10. Costo.....	65
4.2. Medios de difusión del vademécum.....	65
 CAPITULO V	 66
Conclusiones y recomendaciones.....	66
Glosario.....	69
Anexos.....	71

Bibliografia.....	75
-------------------	----

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1. Clasificación taxonómica características del ganado bovino.	7
Cuadro No. 2. Consumo familiar de carne de res.	17
Cuadro No. 3. Uso correcto de carne de res.	18
Cuadro No. 4. Conocimiento de carne de res.	19
Cuadro No. 5. Comercialización de carne de res.	20
Cuadro No. 6. Conocimiento de preparaciones con carne de res.	21
Cuadro No. 7. Consumo de carne de res segura.	22
Cuadro No. 8. Razas de res Ecuador.	25
Cuadro No. 9. Razas de res en España Argentina y Ecuador.	26
Cuadro No. 10. Nomenclatura de cortes de carne de res.	30
Cuadro No. 11. Cogote comparación: Argentina, España y Quito.	31
Cuadro No. 12. Lomo de aguja comparación: Argentina, España y Quito.	32
Cuadro No. 13. Steak especial comparación: Argentina, España y Quito.	33
Cuadro No. 14. Marucha comparación: Argentina, España y Quito.	34
Cuadro No. 15. Brazuelo comparación: Argentina, España y Quito.	35
Cuadro No. 16. Costillar comparación: Argentina, España y Quito.	36
Cuadro No. 17. Pecho comparación: Argentina, España y Quito.	37
Cuadro No. 18. Lagartillo comparación: Argentina, España y Quito.	38
Cuadro No. 19. Rodaja comparación: Argentina, España y Quito.	39
Cuadro No. 20. Matambre comparación: Argentina, España y Quito.	40
Cuadro No. 21. Vacío comparación: Argentina, España y Quito.	41
Cuadro No. 22. Lomo de asado comparación: Argentina, España y Quito.	42

Cuadro No. 23. Pulpa blanca comparación: Argentina, España y Quito.	43
Cuadro No. 24. Pulpa negra comparación: Argentina, España y Quito.....	44
Cuadro No. 25. Salón comparación: Argentina, España y Quito.....	45
Cuadro No. 26. Steak a minuto comparación: Argentina, España y Quito.	46
Cuadro No. 27. Pulpa redonda comparación: Argentina, España y Quito.....	47
Cuadro No. 28. Cadera comparación: Argentina, España y Quito.	48
Cuadro No. 29. Colita de Cadera comparación: Argentina, España y Quito.	49
Cuadro No. 30. Lomo fino comparación: Argentina, España y Quito.	50
Cuadro No. 31. Parámetros cualitativos y cuantitativos.	51
Cuadro No. 32. Categorización por estrellas de las canales.....	53
Cuadro No. 33. Comparación de procesos	55
Cuadro No. 34. “Costo del Vademécum de cortes de carne de res”.	65

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen No. 1. Porcentaje de consumo de carne segura en Quito.	3
Imagen No. 2. Mapa Pichincha Ecuador.	14
Imagen No. 3. Porcentaje consumo de carne de res.	18
Imagen No. 4. Porcentaje uso correcto de cortes de carne de res.....	19
Imagen No. 5. Porcentaje conocimiento de cortes de carne de res.	20
Imagen No. 6. Comercialización de cortes de carne de res.	21
Imagen No. 7. Conocimiento de Uso, aplicación y utilización, platos con res	22
Imagen No. 8. Consumo de carne de res segura.	23
Imagen No. 9. Reses en pie Camal metropolitano de Quito.	29
Imagen No. 10. Numeración de cortes de carne de res.	30
Imagen No. 11. Cogote.	31
Imagen No. 12. Aguja.....	32
Imagen No. 13. Seak especial.....	33
Imagen No. 14. Marucha	34
Imagen No. 15. Pulpa de brazo.....	35
Imagen No. 16. Costilla	36
Imagen No. 17. Pecho.....	37
Imagen No. 18. Brazuelo.....	38
Imagen No. 19. Garrón.....	39
Imagen No. 20. Matambre.....	40
Imagen No. 21. Vacío.....	41
Imagen No. 22. Bife Ancho.....	42
Imagen No. 23. Carnaza cuadrada	43

Imagen No. 24. Nalga de adentro	44
Imagen No. 25. Peceto.....	45
Imagen No. 26. Tortuguita.....	46
Imagen No. 27. Bola de lomo	47
Imagen No. 28. Cuadril	48
Imagen No. 29. Colita de cuadril	49
Imagen No. 30. Lomo	50
Imagen No. 31. Canal de cinco estrellas - dos estrellas.....	54
Imagen No. 32. Dr. Montesdeoca Jefe Veterinario Camal Metropolitano.....	56
Imagen No. 33. Reses en pie.	57
Imagen No. 34. Res noqueada.....	58
Imagen No. 35. Res Sangrando.	59
Imagen No. 36. Res pelada.....	59
Imagen No. 37. Res dividida en medias canales.....	60
Imagen No. 38. Medias canales en oreo.	61
Imagen No. 39. Portada del vademécum.	71

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1.- Portada Vademecum	71
Anexo 2.- Modelo de encuesta	72
Anexo 3.- Modelo de entrevista	73
Anexo 4.- Fotografía entrevista	74
Anexo 5.- Fotografía entrevista	74

RESUMEN

El presente trabajo consta de un estudio comparativo acerca de los cortes de carne de res en los países de Argentina, España y Ecuador enfocado en la ciudad de Quito. Básicamente se da a conocer las diferentes formas tanto de crianza, sacrificio, comercialización que aplican los países mencionados anteriormente.

El objetivo principal al que va enfocado este proyecto es la creación del vademécum de utilización de diferentes cortes de carne de res conociendo sus características gastronómicas, este manual permite aplicar cada uno de los principales cortes de carne en la elaboración de recetas prácticas.

En los primeros capítulos se encontrará la introducción y teorías que justifican la investigación, leyes reglamentos y técnicas usadas en los tres países de interés.

En el tercer capítulo se desarrolla el diagnóstico situacional de la ciudad de Quito, se realiza el análisis comparativo de los procesos, técnicas y cortes de carne usadas en Argentina y España frente a los existentes en Quito y se presenta los principales cortes de carne con sus características, ubicación en la anatomía de la res y sus usos.

Los cortes de carne serán plasmados en un vademécum, con la información del análisis de la comparación entre España, Argentina y Ecuador (Quito).

Palabras Claves

Cortes de carne, análisis comparativo, encuesta, entrevista, vademécum, gastronomía, tipos de res, calidad, maduración, faenamiento.

CAPÍTULO I

1. Introducción

Para usar y fomentar el uso de productos cárnicos ecuatorianos, es necesario realizar un diagnóstico comparativo, de productos reconocidos mundialmente frente a los que se encuentran a nivel local.

Se debe examinar los procesos y tecnología que usan en países como: Argentina y España, en la crianza, faena y comercialización, de ganado vacuno, ya que en el Ecuador estos procedimientos son escasos, desalentando de esta manera el uso y promoción de los mismos. Es así que en la investigación se resaltarán los estándares que se deben cumplir, las técnicas y maquinaria adecuadas para el manejo de estos cárnicos.

Este documento contiene información acerca de la correcta utilización de géneros cárnicos vacunos, los mismos que serán presentados en un vademécum en el cual el lector encontrará el contenido de manera concisa y ordenada.

1.1 Justificación

Países como Argentina y España, son reconocidos a nivel mundial por el alto consumo de carne (<http://es.wikipedia.org/>), la variedad de cortes y productos terminados así como también por sus altos estándares de calidad en el manejo de ganado vacuno. En Ecuador a pesar de los tabúes y costumbres ha incrementado el consumo de estos cárnicos (<http://www.elcomercio.com.ec/>), pero la falta de conocimiento en la preparación de platos terminados con los diferentes cortes de carne, hace que los productores y consumidores no se beneficien del potencial completo de la res.

Como sustento legal LORSA (Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria) en su artículo 3, numeral ha, menciona

Fomentar la producción sostenible y sustentable de alimentos, reorientando el modelo de desarrollo agroalimentario, que en el enfoque multisectorial de esta ley hace referencia a los recursos alimentarios provenientes de la agricultura, actividad pecuaria, pesca, acuicultura y de la recolección de productos de medios ecológicos naturales. (Pleno de la Comisión Legislativa y de Fiscalización. 2009, art. 3).

Teófilo Carvajal, gerente de la Federación de Ganaderos del Ecuador (Fedegan) menciona que en Ecuador hay un consumo de carne de res por habitante de 10 a 12 kilos anualmente; “Lo recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) es de 40 kilos por persona, pero aquí, por los altos precios, la gente prefiere comer pollos”(http://www.telegrafo.com.ec)

Por medio de esta investigación, se relacionará el producto existente en el mercado local con el extranjero, se sugerirán medidas para la manipulación de este tipo de cárnicos y se proponen pautas para el correcto uso de cortes de carne, preparación e introducción a la dieta diaria de los quiteños.

1.2. Definición del problema

Los principales productores mundiales de carne de vacuno son:

(http://www.infocarne.com/, 2010)

- Estados Unidos con el 18.7%
- Brasil 12,9%
- China 11,6%
- Argentina con el 5,0%
- Australia con el 3,6%
- Y Rusia con el 3,2%

La carne de res representa un tercio del total de productos cárnicos consumidos en el mundo (<http://www.infocarne.com/>), dependiendo del país o región se encuentran diferentes preparaciones con este producto, platillos tradicionales que denotan la riqueza gastronómica y cultural de su gente.

En el Ecuador del total de ganado consumido, más de la mitad es vacuno. Pichincha es el tercer productor de reses en el país (<http://www.inec.gob.ec/>). Desde el 2000 hasta el 2012 el número de reses en pie ha crecido y se ha mantenido hasta la actualidad. A pesar de esto en Quito se consume carne poco segura debido a que esta es más económica, la falta de información y de control pone en riesgo a los consumidores (<http://repositorio.ute.edu.ec/>). Además estos cárnicos no son usados correctamente, se suele comercializar la carne indistintamente del tipo de corte, lo cual trae perjuicios al comprador y al vendedor.

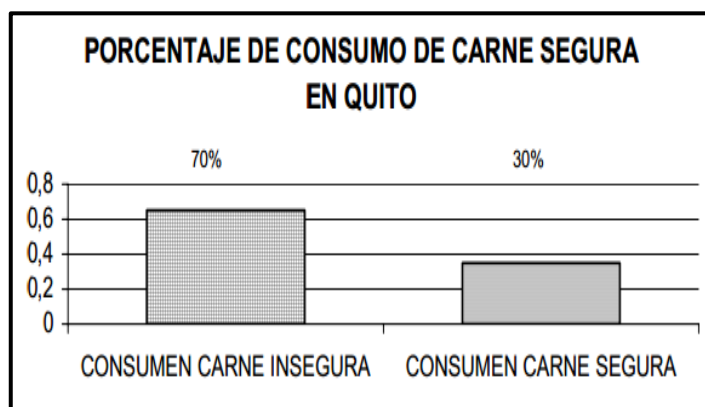


Imagen No. 1. Porcentaje de consumo de carne segura en Quito.

Fuente: La Seguridad Alimentaria e Higiene de los Productos Cárnicos Procesados en el Camal

Metropolitano de Quito, <http://repositorio.ute.edu.ec/> 2001

Argentina por su proximidad territorial y España por ser madre patria, representan una fuerte influencia y ejemplo para el consumo de carne de res en Quito, de ahí la importancia de su comparación.

Quito posee un folclore culinario rico en variedad, algunos platillos usan carne de res, pero no se ha hecho un análisis para determinar el corte cárnico idóneo para estas preparaciones. Debido al creciente interés turístico y gastronómico que vive en este momento la capital del Ecuador, es necesario sugerir formas de mejorar la calidad de los platos que se sirven a diario en los hogares, así como los que se sirven en restaurantes, hoteles, cafeterías y otros.

Aún queda pendiente un Quito reconocido a nivel mundial por su variedad y calidad gastronómica, por lo que es necesario identificar los puntos estratégicos turísticos donde se pueda implementar la gastronomía ecuatoriana con énfasis en la comida quiteña, conservando la riqueza tradicional en su preparación pero aplicando la técnica correcta, donde la carne sea un ingrediente esencial de los platos típicos a nivel nacional.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

- Elaborar un vademécum por medio del análisis comparativo de los cortes de carne y manejo de reses de los países: Argentina y España frente a Ecuador (Quito) 2014.

1.3.2. Objetivos específicos

- Identificar cuáles son los principales productos cárnicos de consumo en la ciudad de Quito y su manejo por parte de los proveedores.
- Comparar los procesos, técnicas y cortes de carne, usadas en España y Argentina frente a los existentes en Quito.
- Aplicar un vademécum para la utilización de diferentes cortes de carne de res conociendo sus características generales.

CAPÍTULO II

2. Marco teórico

2.1 Carne

Según el INEN, la carne es el tejido muscular estriado en fase posterior a su rigidez cadavérica (post-rigor), comestible, saludable, y limpio e inocuo de animales de abasto que mediante la inspección veterinaria oficial antes y después del faenamiento son declarados aptos para consumo humano.

(<http://www.normalizacion.gob.ec>).

La carne de res se divide en:

Carne de vaca: Proviene del animal que ha terminado su vida útil para la extracción de leche, aproximadamente después de los 5 a 8 años de edad.

Carne de ternero: El animal cumple el año de nacido.

Las razas pueden ser para la producción lechera, carne o de doble aptitud: Holstein, Frisona, Hersey, Hereford, Charolesa, Rubia Gallega, Perineica, Australiana. (Ranken, 2003, p. 13)

Cuadro No. 1. Clasificación taxonómica características del ganado bovino.

Fuente: <http://www.cresa.es/>. 2013.

CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA	CARACTERÍSTICAS
Clase: Mamíferos (Mammalia)	• Cariotipo: 60 pares de cromosomas
Orden: Artiodáctilos (Artiodactyla)	• Poligástricos, con 4 compartimentos (rumen, retículo, omaso y abomaso)
Suborden: Rumiantes (Ruminantia)	• Dieta herbívora
Familia: Bóvidos (Bovidae)	• Dentición (Incisivos 0/4, Premolares 3/3, Molares 3/3)
Subfamilia: Bovinos (Bovinae)	• Piel dura
Tribu: Bovini	• Pelo corto
Géneros	• Cabeza grande y maciza
• Bison (búfalo americano, búfalo europeo)	• Armado con dos cuernos vacíos
• Bos	• Pezuña hendida, con dedos pares
Especies	• La ubre de las vacas consta de cuatro glándulas independientes. Cada una de ellas tienen un pezón y una sola salida.
Bos frontales (gaur)	
Bosgrunniens (yak)	• Gestación: 9 meses
Bosjavanicus (banteng)	• Producción de carne, leche y piel
Bostaurus (bovinos domésticos)	
✓ Bostaurustaurus (Bovinos "europeos")	
✓ Bostaurusíndicus (cebúes)	

2.2. Legislación vigente en Ecuador

Reglamento a la ley sobre mataderos, inspección, comercialización e industrialización de la carne.

De los mataderos o camales frigoríficos, requisitos generales para su funcionamiento

Art. 8. - Los mataderos y sus instalaciones, sean públicos, privados o mixtos para su funcionamiento, deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) Estar ubicados en los sectores alejados de los centros poblados.
- b) Disponer de los servicios básicos como: red de agua potable fría y caliente.

- c) Instalaciones para lavado.
- d) Desinfección de los vehículos, corrales de recepción, mantenimiento y cuarentena para ganado mayor y menor con abrevaderos de agua; mangas que conduzcan al cajón de aturdimiento, acondicionada con baño de aspersión, además, debe contar con sala de matanza de emergencia o Matadero Sanitario.
- e) Salas independientes para la recolección y lavado de vísceras, pieles, cabezas y patas; área de oreo y refrigeración de las canales.
- f) Equipos: Sistema de riel a lo largo de todo el proceso de faenamiento según la especie, tecles elevadores, tina de escaldado para sierras eléctricas, carretillas y equipos para la movilización y el lavado de vísceras, tarimas estacionarias, ganchos, utensilios y accesorios para productos comestibles y no comestibles de material inoxidable.

2.3. Faenamiento de los animales

Art. 13.- Todos los animales de abasto, deben ser faenados obligatoriamente en los mataderos o camales autorizados, a fin de salvaguardar la salud pública, en sujeción a lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley de Sanidad Animal.

Art. 14.- Todo animal o lote de animales, para ingresar al matadero o camal será previamente identificado, registrado y autorizado en base a los documentos que garanticen su procedencia y con la correspondiente certificación sanitaria oficial.

Art. 15.- Los animales a frenarse serán sometidos a la inspección ante y post - mortem por el Servicio Veterinario del establecimiento quien debe emitir los correspondientes dictámenes.

Art. 16.- Los animales que ingresen a los mataderos o camales deberán ser faenados, luego de cumplir el descanso mínimo de doce horas para el caso de bovinos y 2 a 4 horas para el caso de porcinos.

Art. 17.- Para el proceso de faenamamiento, desde la matanza de los animales hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio para consumo o industrialización, se procederá de acuerdo a las Normas establecidas en la Decisión 197 de la JUNAC, Capítulo 3, ordinal 3.6 y a la Norma 1218 del 08 de Febrero de 1985, carne y productos cárnicos. Faenamamiento, del Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN).

Art. 18.- La Dirección del matadero o camal deberá obligatoriamente llevar estadísticas sobre: origen del ganado, por especie, categoría y sexo, número de animales faenados, registros zoonosanitarios del examen ante y post - mortem y rendimiento a la canal. Esta información deberá ser reportada a la oficina más cercana del SESA, dentro de los primeros cinco días de cada mes, para el respectivo análisis y publicación.(<http://www.agrocalidad.gob.ec/>)

2.4. Metodología

La metodología ayuda a ordenar los procesos necesarios para cumplir los objetivos. Además hace que la investigación sea entendible para el lector. Adelante se ordena los pasos seguidos para esta investigación.

2.4.1. Investigación exploratoria

Mediante la investigación exploratoria, se recopiló datos bibliográficos para analizar los cortes de carne de los países involucrados en este estudio. Además se pudo conocer las diferentes costumbres de faenamiento, conservación de la carne y tipos, finalmente la homologación de los cortes en nuestro país.

También se cita su aplicación de platos típicos de nuestro país se puede aplicar los diferentes cortes de carne, para así elaborar el vademécum como producto final de este estudio. Se revisó bibliografía referente al tema de investigación: legislación vigente, normativas, así como también se realizó una extensa búsqueda en la web

2.4.2. Investigación de campo.

Al tratarse de una investigación que implica a un grupo humano específico se necesitará de una muestra de personas para aplicar las encuestas.

Entrevista: se realizó a las personas que laboran en carnicerías, camales y mercados, estas personas tienen relación con la manipulación y comercialización de carne vacuna. (Anexo 1.) Por medio de una conversación con las personas que tienen contacto directo con el problema, se recopilará datos directos y certeros.

Se aplicó la entrevista a 6 personas del sector de Carcelén Bajo, entre ellas la Señora Verónica Cisneros, propietaria de una tercena en dicho barrio.

Las preguntas que se hicieron a los dueños de tercenas o carnicerías fueron las siguientes:

1. ¿Cuántos cortes de res comercializa?
2. ¿Qué tipo proveedor de carne de res usa?
3. ¿Cuáles son los cortes específicos que más vende en su local?
4. ¿Usa las normativas vigentes de salubridad e higiene?

En la visita de campo al Camal Metropolitano, mediante una entrevista informal al Dr., Montesdeoca, veterinario de esa institución se conoció el proceso de sacrificio desde la llegada de las reses, faenamiento y expendio de la carne.

Encuesta: Se trata de una serie de preguntas que se realizan a un grupo humano específico, tomando en cuenta a los responsables de hogar que son los encargados de adquirir los productos para la alimentación de la familia y adicional las personas solteras hombre o mujeres, la segregación es la siguiente.

- Quito una población de 2'239.191 habitantes.
(<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>)
- Por cultura en los hogares quiteños la cabeza de hogar es la mujer.
- De la población de Quito el 40,1% (902.393) son casados de los cuales el 39,2% (466.092) son mujeres, 12,8% (286.616) unidos y el 36,8% (824.022) son solteros.
- Considerando los datos expuestos tenemos un universo de cabezas de hogar (incluido solteros) de 1'290.114 habitantes.

Adelante se muestra la formula y los datos a utilizar.

- **n** = el tamaño de la muestra.
- **N** = tamaño de la población.(1'290.114)

- σ = Desviación estándar de la población. (0,5)
- Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza. (1,96)
- e = Límite aceptable de error muestra. (0,09)

$$n = \frac{N\sigma^2 Z^2}{(N-1)e^2 + \sigma^2 Z^2}$$

$$n = \frac{1'290.144 * 0,5^2 * 1,96^2}{(1'290.144 - 1)0,09^2 + 0,5^2 * 1,96^2}$$

$$n = 119$$

2.4.3. Presentación de resultados

Dentro del desarrollo de la investigación se apreciarán los resultados de la revisión bibliográfica, encuestas, entrevista, de manera que desemboquen en el resultado que es el vademécum a presentar así como las conclusiones y recomendaciones.

Previo a la recolección de datos de las encuestas, se procesó la información mediante el programa Excel 2010 y se presenta en tablas y gráficos en el capítulo correspondiente.

2.5. Definición conceptual

- **Bovino:**(Del lat. bovīnus) Perteneiente o relativo al toro o a la vaca. Se dice de todo mamífero rumiante, con el estuche de los cuernos liso, el hocico ancho y desnudo y la cola larga con un mechón en el extremo. Son animales de gran talla y muchos de ellos están reducidos a domesticidad.

Vaca (Del lat. vacca). Hembra del toro. **Toro** (Del lat. taurus). Macho bovino adulto.(<http://www.cresa.es/>)

- **Faena:** Es el proceso ordenado sanitariamente para el sacrificio de un animal, con el objeto de obtener su carne en condiciones óptimas para el consumo humano. El faenamamiento se debe llevar a cabo siguiendo las normas sanitarias que fije el establecimiento (matadero).
(<http://es.wikipedia.org/>)
- **La canal:** Es el cuerpo de la res el cual se ha retirado, durante su beneficio, la cabeza, la piel, las patas y las vísceras.(Amador, 1995, p. 6)
- **Vademécum:** Libro de consulta inmediata de datos o nociones fundamentales de uso frecuente en determinada materia.
(<http://www.wordreference.com/>)

CAPÍTULO III

3. Análisis situacional

3.1. Diagnóstico geográfico, sociocultural, ambiental, histórico y gastronómico de Quito

3.1.1 Diagnostico geográfico

Quito es la ciudad capital del Ecuador, ubicada a 2.800 metros sobre el nivel del mar, en la mitad del mundo está rodeada por la cordillera de los Andes. Al norte limita con la provincia de Imbabura; al sur el cantón Mejía; Este: Cantones Pedro Moncayo, Cayambe y la provincia de Napo; Oeste cantones: Santo Domingo de los Tsáchilas, Los Bancos y Pedro Vicente Maldonado.



(<http://www.in-quito.com/>)Imagen No. 2. Mapa Pichincha Ecuador.

Fuente: <http://www.in-quito.com/> 2013.

3.1.2 Diagnostico histórico

A principio de la conquista europea sobre América siglo XVI, el ganado vacuno un gran auge, pero rápidamente la explotación del mismo se detuvo en vista de que los bovinos consumían grandes espacios cultivables erosionando el suelo. Es así que el consumo de carne se reduce a los terratenientes de la época.(<http://www.usmef.org.mx/>)

La gastronomía quiteña es la composición de la culinaria indígena y española, la cual se ve marcada por las diferencias: sociales, demográficas, geográficas y cultural. Dimitri Holguín docente universitario señala que hasta el siglo XIX se consumía carne sumamente cocida, la misma tenía procesos de cocción pasado las cuatro horas, se señala también que el consumo de cárnicos estaba destinado a las festividades.(<http://www.elcomercio.com/>)

Hoy en día existe un consumo de 10 a 12 kilos de carne de res por persona al año, siendo los países como España y Argentina un consumo mucho mayor (Argentina 64.1 kilos y España 40 kilos por persona al año respectivamente). (<http://www.lavoz.com.ar/>)

Quito capital del Ecuador, ha logrado un gran desarrollo turístico, el mismo que ha puesto la mirada del mundo sobre las costumbres, folclore y gastronomía. En este momento se debería mejorar e incentivar el consumo de carne de res, ya que otros países se destacan por la calidad de sus productos cárnicos, esto hará a Quito una ciudad más atractiva y rica en variedad gastronómica.

3.1.3. Diagnóstico ambiental

Quito es una ciudad serrana, que tiene dos estaciones, una invernal lluviosa y otra de verano con mucho viento, una temperatura de 7 a 26 grados Celsius. Posee amplios páramos, elevaciones importantes Guagua Pichincha y Ruco Pichincha, la ciudad de Quito es en su mayoría urbana rodeada de vegetación.

La relación de la situación ambiental de Quito con el presente estudio según la información levantada en el Camal Metropolitano nos da a conocer acerca del tratamiento de desperdicios producto de la faena de reses.

Entre los puntos destacados, según el Dr. Montesdeoca veterinario en jefe del EMRAQ-EP se realiza los siguientes procesos

- Sangre del animal.- recolección de la sangre y llevado a un caldero para cocinarla y ponerla a secar para luego vender como alimento para mascotas y abono.
- Patas y cabezas.- Estas partes del bovino son responsabilidad del propietario del ganado, por lo general también son vendidos para diferentes platos típicos.

3.1.4. Socio cultural

En la capital de los ecuatorianos existe una población de 2'239.191 de habitantes, (<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>) existen personas de todas las provincias así como de nacionalidades extranjeras, esto convierte a Quito en una ciudad pluricultural, que trata de mantener las tradiciones y conservar su casco colonial, esto convierte a Quito en el centro de atención turístico del país.

3.1.5. Diagnostico gastronómico.

Cada conglomerado humano tiene comportamientos diferentes ya sea por su tradición, geografía o situación socio-económica. Quito es una ciudad grande en comparación al resto de ciudades del Ecuador pero responde a una misma cultura gastronómica.

Para exponer un diagnostico real y palpable acerca del consumo de carne de res en Quito, es necesario realizar encuestas para recopilar información real y así diagnosticar el grado de conocimiento acerca del tema a tratar.

Esto me permitirá identificar a profundidad la relación que existe entre el conocimiento, consumo y seguridad alimentaria que existe alrededor de la carne de res comercializada en Quito.

3.2. Presentación de resultados de las encuestas

Las siguientes encuestas fueron realizadas a la muestra antes señalada. Cabeza de hogar residente en Quito= 119 individuos.

1. ¿Cuánta carne de res consume a la semana su familia?

Cuadro No. 2. Consumo familiar de carne de res.

Fuente: Autor. 2014.

Cantidad De Carne	Cantidad	porcentaje
Menos 1kg	32	26,89
2kg	56	47,06
Mayor 3kg	31	26,05
Total	119	100.00

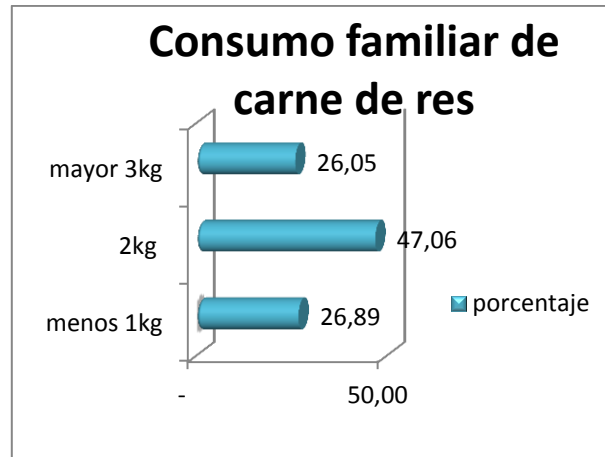


Imagen No. 3. Porcentaje consumo de carne de res.

Fuente: Autor. 2014.

Al realizar las encuestas se obtuvieron los siguientes resultados. El 26,89% de las personas cabezas de hogar afirman consumir menos de un kilo de carne a la semana, esto dividido a por un promedio de 5 personas por familia, es decir cada miembro de familia consume 200 gr de carne de res a la semana.

En mayor porcentaje el 47,06 % afirman consumir alrededor de 2 kilos de carne de res a la semana, lo que representa un consumo por persona de 400 gramos a la semana.

Otra sección casi igual a la primera un 26.05% consume mas de 3 kilos de carne de res a la semana.

2. ¿Utiliza cortes de res según el platillo que va a preparar?

Cuadro No. 3. Uso correcto de carne de res.

Fuente: Autor. 2014.

Uso correcto	Cantidad	porcentaje
Si	37	31,09
No	82	68,91
Total	119	100.00

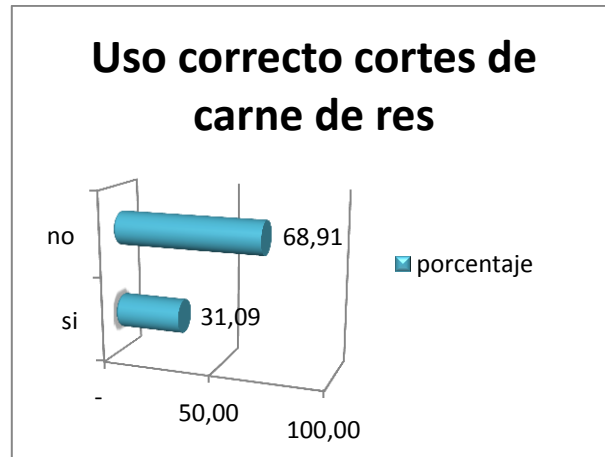


Imagen No. 4. Porcentaje uso correcto de cortes de carne de res.

Fuente: Autor. 2014.

La encuesta muestra que un 68,91 % por ciento de la población consultada desconoce cómo usar en su menú diario cortes de carne de res específicos para cada preparación.

Esto afecta mucho al aprovechamiento nutricional de la carne, ya que se la prepara de manera incorrecta

3. ¿Cuántos cortes de carne de res conoce?

Cuadro No. 4. Conocimiento de carne de res.

Fuente: Autor. 2014.

Conocimiento de Cortes	Cantidad	Porcentaje
1 A 3	83	69,75%
5 a 8	24	20,17%
Ninguna	12	10,08 %
Total	119	100.00

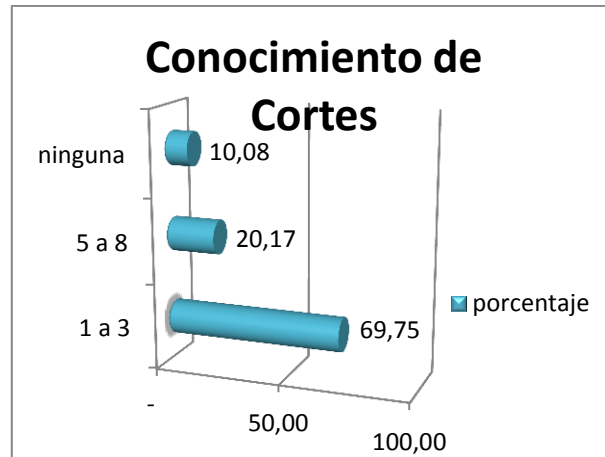


Imagen No. 5. Porcentaje conocimiento de cortes de carne de res.

Fuente: Autor. 2014.

El 69,75% de la población encuestada refiere que conoce de uno a tres cortes de carne, lo cual refleja que existe un inadecuado conocimiento para aprovechar los valores nutritivos de los mismos en el menú diario.

4. ¿Dónde compra carne de res?

Cuadro No. 5. Comercialización de carne de res.

Fuente: Autor. 2014

Comercialización	Cantidad	Porcentaje
Mercado	13	10,92
Supermercado	42	35,29
Tienda	64	53,78
Total	119	100.00

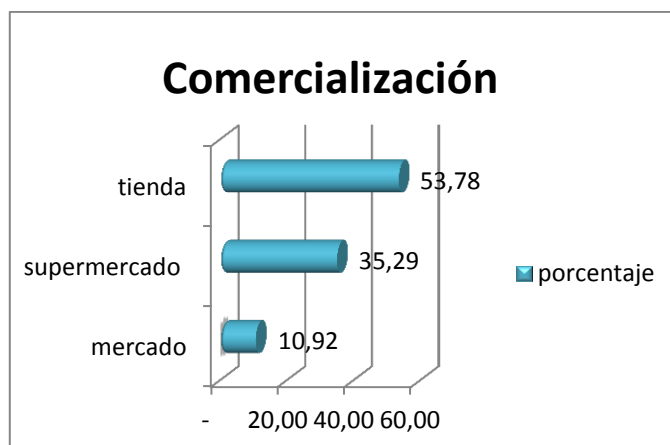


Imagen No. 6. Comercialización de cortes de carne de res.

Fuente: Autor. 2014.

Se observa que el 53,78% de las personas encuestadas adquieren la carne de res en las tiendas del barrio.

5. ¿Cuántos platos con carne de res conoce?

Cuadro No. 6. Conocimiento de preparaciones con carne de res.

Fuente: Autor. 2014.

Platos Con Res	Cantidad	Porcentaje
3 A 5	28	23,53
8 A 10	79	66,39
Más de 15	12	10,08
Total	119	100.00

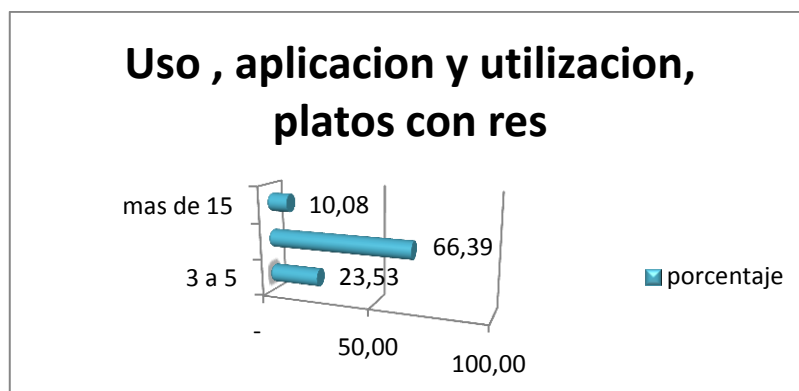


Imagen No. 7. Conocimiento de Uso, aplicación y utilización, platos con res

Fuente: Autor. 2014.

Un 66,39 % de las personas encuestadas conoce hasta 10 platos (que podría preparar), esto significa que se vuelven repetitivas las preparaciones con carne de res, lo que restringe la compra de este género para ser reemplazado por productos diferentes y dar variedad al menú.

6. ¿Cree usted que la carne de res que consume es segura o cumple con todos los parámetros de sanidad?

Cuadro No. 7. Consumo de carne de res segura.

Fuente: Autor. 2014.

Consumo de carne segura	Cantidad	Porcentaje
si	36	30,25
no	83	69,75
total	119	100.00

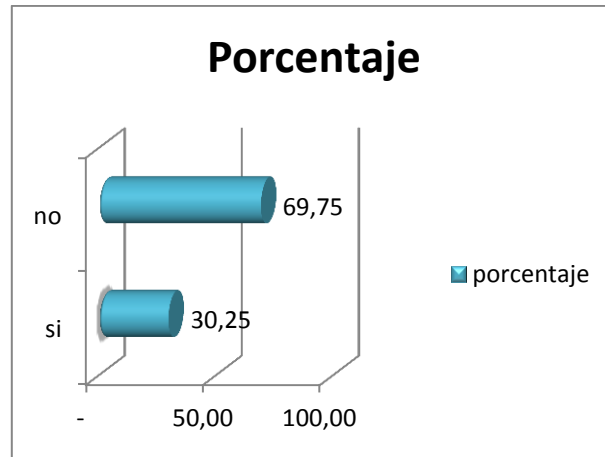


Imagen No. 8. Consumo de carne de res segura.

Fuente: Autor. 2014.

Un 69,75 % de las encuestadas creen que la carne que compran no es apta para el consumo humano, lo que hace que la preparen por largo tiempo sobrecosiendo la carne de res hasta quitarle todo su valor nutritivo y gustativo

Análisis de las encuestas

Después de haber realizado una encuesta a 119 personas integrantes de las familias quiteñas, residentes en Quito de un total de 1'290.114 se concluye lo siguiente:

El 47.06 % de las personas encuestadas consume 2 kg de carne a la semana, de los participantes el 68.9% respondieron que desconoce cómo usar en su menú diario cortes de carne de res.

Conocen de 1 a 3 cortes de carne res un total de 69,7% de los encuestados, el 53.7% refiere que compra la carne de res en las tiendas de barrio

Se observa inconformidad en los consumidores respecto a la calidad e higiene que se aplican a los productos cárnicos, considerando el cuadro N° 9 donde

refleja que el 69.7% de la población encuestada no está segura de la calidad de carne que consume, ya que estos productos son adquiridos en mercados a la intemperie o en tiendas donde se las mezcla con vegetales y otros géneros cárnicos, existe un gran riesgo de infección intestinal o intoxicación por ingerir alimentos en mal estado.

Cabe destacar que las personas encuestadas desconocían la variedad de platillos preparado con carne de res existente en Quito, lo cual provoca que no se consuma este género cárnico.

3.3. Análisis comparativo de los procesos, técnicas y cortes de carne, usadas en España y Argentina frente a los existentes en Quito.

3.3.1. Razas de res en España Argentina y Ecuador

La información en Ecuador acerca de las características de las razas de res que se han cruzado y han acoplado dentro del territorio nacional aún no está tabulada, lo mismo complica la comparación de las razas entre los tres países.

Tanto en Argentina como en España se ha hecho un gran esfuerzo por mejorar las razas productoras de carne de res se ha modificado su alimentación, medicinas y su genética con la visión de tener mayor rentabilidad y una mejor calidad de carne. En Ecuador los ganaderos van cambiando la crianza de res por cultivos de palma que es más rentable, la falta de tecnología se debe a la baja rentabilidad de este negocio y el escaso apoyo del gobierno.

(<http://www.hoy.com.ec/>)

Mientras que en Argentina y España se faena reses de seis a ocho meses, usando técnicas avanzadas de crianza; en el territorio Ecuatoriano la mayoría de

fincas ganaderas cría y explota reses de manera empírica en 24 meses, lo manifiesta el MAGAP a nivel nacional.

Cuadro No. 8. Razas de res Ecuador.

Fuente: III Censo Agropecuario Nacional (2002)

Cabezas de ganado en el territorio ecuatoriano		
Nombre	Unidades	Cantidad
Criollo	Cabezas	2.428.731
Mestizo sin registro	Cabezas	1.902.197
Mestizo con registro	Cabezas	63.903
Pura sangre de carne	Cabezas	36.436
Pura sangre de leche	Cabezas	39.173
Pura sangre doble propósito	Cabezas	15.579

Cuadro No. 9. Razas de res en España Argentina y Ecuador.

Fuente: Autor. 2013.

Razas de Ecuador	CARACTERÍSTICAS	ORIGEN	PESO
Brown	Normalmente grande, con orejas grandes. También son muy resistentes al calor, el frío y pueden sobrevivir con muy poco cuidado y atención. Además, tienen un carácter dócil y amable.	El Pardo Suizo se originó en las laderas de los Alpes en Suiza, ya que fueron criados en este duro clima	Los animales adultos son fuertes y de buen peso, las vacas pueden pesar de 600 a 700 kg, y de 950 a 1 000 kg los toros,
Jersey	Jersey es una raza de ganado vacuno británico productor de leche y carne (doble propósito), de pelaje marrón claro, es famosa por el alto contenido graso de su leche y por la docilidad de sus vacas.	en la isla británica de Jersey en el canal de la Mancha	es pequeño, pesando las vacas entre 360 a 540 kg, los toros son también pequeños, pesando entre 540 a 820 kg,
Shorton	Sus capas son de diversos colores: rojo, rojo y blanco, rojo y blanco mezclados. a cuernos cortos se dirigen hacia abajo. Existe una rama <i>polledshorthorn</i> sin cuernos.	La shorthorn forma parte de las razas del litoral del mar del Norte. Llegó a Inglaterra con los Anglos, los Jutos y los Sajones.	Es una raza de talla mediana. Las hembras tienen una altura en la cruz de 1,30 m y el macho 1,35 m, el peso medio es, respectivamente, de 800 y 1200 kg.
Herford	Colorados desde bayo a cereza con manchas blancas en la cabeza, parte posterior de las orejas, pecho, vientres, parte inferior de los miembros y punta de la cola.	La raza se origina en la zona suroeste de Inglaterra en el condado de Hereford.	Manifiesta la pubertad a partir de los 13//15 meses. En 20 meses un novillo alimentado correctamente alcanza los 450/480 kilos.
Angus	La carne del ganado Angus, goza de una bien ganada fama mundial. La capa de grasa es mucho más delgada que en otras razas.	La raza originada en Escocia en las áreas de Aberdeenshire y de Angus, antiguamente llamada Forfashire.	900 kg toro y 500kg vaca
Raza Argentina	CARACTERÍSTICAS	ORIGEN	PESO
Brangus	Razas distintas, las cuales cruzadas se complementan obteniendo un producto con mayor productividad y calidad. Por ejemplo del cruzamiento Angus x Cebú,	Los cruzamientos de Angus sobre Cebú comienzan a tomar fuerza en la década de los 80, Argentina	De los 170 a 240 Kilogramos a los 8 meses.
Braford	La raza tiene algunas de las características del Brahman como son: giba, piel suelta, pelo corto y resistencia al calor. Del Hereford hereda el color de la capa con el pelaje de cara y frente blanco, típico de éste.	El Ganado Bradford se originó en los Estados Unidos de América siendo una raza sintética. El desarrollo del ganado Bradford se hizo a partir de cruzamientos Brahman con Hereford.	Machos 950 kg; hembras 650 kg.

Holando argentino	Esqueleto fuerte, ubre desarrollada, pelaje overo negro bien definido, con manchas negras repartidas en el cuerpo y extremidades blancas. Cuernos medianos.	Zona de origen: en Holanda (países bajos).	Su peso adulto esta entre los 600-650 kg.
Angus argentino	Esta raza, que en el actual mundo ganadero es conocida como Angus, se caracteriza por su sobresaliente fertilidad y aptitud materna, gran precocidad sexual y productiva, alta capacidad de crecimiento	Alrededor del año 1500, en los condados escoceses de Aberdeen y Forfar -parte del cual era conocido como AnGus	vaca: 600 kg toro: 800 y 1100kg
Razas Españ	Características	Origen	Peso
Tudanca	Es característico de esta raza el "escudo labial" des pigmentado en forma de triángulo las astas presentan diferentes formas, aunque la típica es larga, abierta, ligeramente torcida y de base blanca con pitón negro su aspecto es magro, ágil y anguloso, con preponderancia del tren anterior.	Raza bovina española autóctona de la zona occidental de Cantabria.	Su peso ronda los 320 kg en las hembras y los 420 en los machos. La alzada llega a los 135 cm en las hembras y 150 en los machos.
Asturiana de los valles	Poseen un pelaje con colores que van del caoba al castaño claro. Es típica de esta raza la degradación del color en la cara interna de los miembros. Utilizadas como excelentes productoras de carne.	Raza Asturiana de los Valles' (ASEAVA)	Con un peso de entre 600 y 700 kilos, los ejemplares de esta raza
Berrenda	Esta raza posee un pelaje blanco y colorado de desigual distribución. Típica raza de las provincias occidentales andaluzas	Autóctona de Andalucía.	Peso de las vacas entre 550-600 kg, y 800-1000 kg en los machos llegan a vivir entre 18 y 20 años.
Betizu	Cabeza y cuello: fina, corta, cubierta de abundantes pelos encrespados, ojos expresivos, rodeados de una aureola clara u ojo de perdiz.	Autóctona del norte de España y el país vasco-francés.	Cerca de los 325 kg para las hembras y unos 450 para machos adultos.
Cachena	Su capa es castaña clara, más oscura en la región del cuello; las mucosas, pezuñas y parte dorsal de las encornaduras negras; con flequillo en la testuz; pabellón auricular y cola bien pobladas de pelo.	Se cita como existente desde tiempos inmemoriales en el norte de Portugal	Los machos adultos pesan en promedio 585 kg y las hembras 380 kg
Cardena andaluza	Su carne es de buena calidad, pero de crecimiento lento y poco precoz, con gran desarrollo de la piel y bajo rendimiento a la canal	En cuanto a sus orígenes, es necesario señalar que se trata de una rama del tronco Negro Ibérico.	En cuanto al peso, los machos adultos alcanzan los 900 kg y las hembras 500 kg.
Frieiresa	La capa es castaña lavada, más oscura en los machos y más clara en los animales jóvenes	Frierias, situada al sureste de Orense, norte de Zamora y parte de Portugal.	Los machos adultos 865 kg y las hembras 490

Lidia	Tiene poco valor productivo en términos alimentarios, pero que tiene la particularidad de ser muy agresivo.	La distribución de la raza de Lidia abarca prácticamente toda la Península Ibérica a	Toro, engloba a machos entre 4 y 6 años de edad para su lidia en corridas de toros, con peso vivo mínimo de 460 kg
Morucha	La raza morucha es extensivo adhesionado integral. El pastoreo es permanente, lo que supone que los animales sufran el clima continental propio de la zona,	La raza morucha se concentra en las provincias de Salamanca y Cáceres, pero también cuenta con representación en el sur de Zamora, Valladolid, Toledo y Badajoz.	700 kg y alcanza a la cruz 142 cm en los toros; 400 kg, mínimo y 137 cm en las vacas.
Rubia gallega:	La raza Rubia Gallega, se emplea en cruces industriales con animales de las razas Holstein, Morucha, Avileña Negra Ibérica y con mestizos en España y con razas cebuínas en Suramérica	zona noroeste de la Península, existiendo además una representación minoritaria en Castilla-León y en Madrid	Ternera, sacrificada como máximo a los 10 meses, Añejo, sacrificado entre los 10 y 18 meses de edad, y el cebón, sacrificado entre los 18 y los 30 meses de edad
Menorquina	Sigue un régimen mixto de pastoreo y estabulación con predominio del primero sobre pastizales naturales o áreas marismeñas, para las cuales, además de hacerlos productivos.	Esta singular raza debe su nombre a la isla del Archipiélago Balear de donde es originaria, Menorca, también es conocida como Mahonesa	Su peso oscila entre los 400 y 450 kg para las hembras y entre los 700 y 800 kg para los machos.
Murciana-levantina	Atractiva predisposición cárnica. Es muy característica su encornadura en rueda lateral, más manifiesta en las hembras y más a medida que avanzan en edad	La mayor parte de su censo se encuentra en la Comunidad Autónoma de Murcia, radicando algunos ejemplares en las provincias de Almería, Albacete y Granada	El peso vivo oscila alrededor de los 550 kg las hembras y los 800 kg los machos.
Tudanca	Estos animales se caracterizan por ser de perfil ortoide, eumétricos con desviaciones hacia la elipometría suave, mesolíneos, con poca masa muscular y buen hueso	La raza toma el nombre de su lugar de origen y expansión, el valle montañoso de Tudanca en los Montes Cantábricos.	130 kg de peso vivo



Imagen No. 9. Reses en pie Camal metropolitano de Quito.

Fuente: Autor.

Las razas en Argentina y España son tratadas o mejoradas de forma tal que lleguen al peso ideal en menor tiempo, aumentando la utilidad y producción de carne. Por otro lado existe ganado de primera que son alimentados y criados de manera tal que la carne sea suave, fina y con una buena cantidad de grasa.

3.3.2. Comparación de cortes de carne Argentina, España y Quito

Para el estudio de los cortes de carne de res es necesario tomar en cuenta que dependiendo de la zona geográfica, país o región cambian la nomenclatura de los mismos. En el cuadro No 12 se puede comparar el nombre local con los nombres argentinos y españoles.

Se debe resaltar los cortes que se van a tratar son los más relevantes y conocidos a nivel gastronómico. A pesar de que el corte es el mismo independientemente de la raza del animal, es importante señalar q ciertas razas producen mejores cortes de res específicos como la carne de Kobe que proviene de la raza guagyu.

Cuadro No. 10. Nomenclatura de cortes de carne de res en Argentina, España y Ecuador.

Fuente: Autor. 2013.

Numero	Ecuador	Argentina	España
1	Cogote	Cogote	Pescuezo
2	Lomo De Aguja	Aguja	Aguja
3	Steak Especial	Chingolo	Pez
4	Carne De Paleta	Marucha	Llana
5	Pulpa De Brazo	Carnaza De Paleta	Brazuelo
6	Costilla	Asado	Costillar
7	Pecho	Pecho	Pecho
8	Lagartillo	Brazuelo	Morcillo Delantero
9	Rodaja	Garrón	Jarrete
10	Caucara/Falda Dorada	Matambre	Carne De Falda
11	Falda	Vacío	Falda
12	Lomo De Asado	Bife Ancho	Lomo-Lomo Alto
13	Pulpa Blanca	Carnaza Cuadrada O De Cola	Contratapa
14	Pulpa Negra	Nalga De Adentro	Tapa
15	Salón	Peceto	Redondo
16	Estek A Minuto	Tortuguita	Morcilla Jarete
17	Pulpa Redonda	Bola De Lomo	Bebilla
18	Cadera	Cuadril	Cadera
19	Colita De Cadera	Colita De Cuadril	Rabillo De Cadera
20	Lomo Fino	Lomo	Solomillo

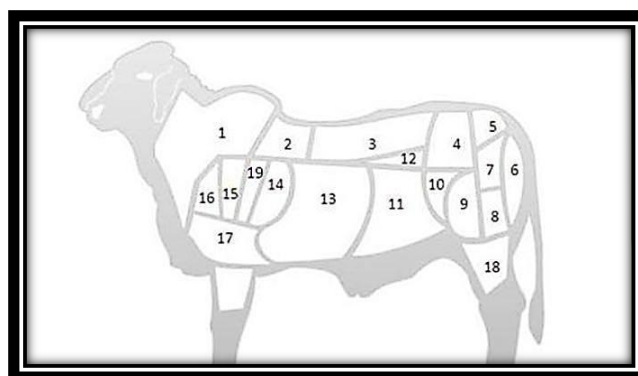


Imagen No. 10. Numeración de cortes de carne de res.

Fuente: <http://www.mis-recetas.org/> 2014.

Cogote

Corte ubicado en la región cervical, limitado hacia el cuadrado con la aguja y hacia abajo con el brazuelo. (<http://www.ipcva.com.ar/>)

Cuadro No. 11. Cogote comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Cogote	Cogote	Pescuezo
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción	Estofar y moler	Estofar y moler	Estofar y moler
Receta	Seco de carne	Hamburguesa cacerola de cogote	Estofado de albóndigas



Imagen No. 11. Cogote.

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Este es un corte fibroso, con tendones y poca grasa, tiene un buen rendimiento en cocciones lentas por largas horas ya que su rendimiento es alto. En caso de moler este corte se debe complementar con grasa para aumentar la jugosidad de la preparación.

Lomo de aguja

“Este corte está ubicado en la parte anterior de la región dorsal, limitando hacia el craneal con el cogote, hacia caudal con los bifos anchos y hacia ventral con la porción correspondiente de costilla”. (<http://www.ipcva.com.ar/>)

Cuadro No. 12. Lomo de aguja comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Lomo de aguja	Aguja	Aguja
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Frito	Frito	Frito
Receta	Menestrón de carne	Lomo de aguja al horno	Milanesa de res



Imagen No. 12. Aguja

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Es un corte con presencia de grasa intramuscular (marmoleado), lo que le hace un corte sabroso y jugoso siempre y cuando se lo corte en una medida de $\frac{3}{4}$ de pulgada y se lo cocine hasta un término $\frac{3}{4}$.

Steak especial

“Corte ubicado en la región escapular. Ocupa la fosa supra espinosa en la región anterior de la escapula, por delante de la espina de dicho hueso.”

(<http://www.ipcva.com.ar/>)

Cuadro No. 13. Steak especial comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Steak especial	Chingolo	Pez
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción	Asar, hornear	Asar, guisar	Asar, guisar
Receta	Anticucho de res	Cazuela de carne a la pimienta	Brasato con vino tinto



Imagen No. 13. Steak especial

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Es un corte con poca grasa y abundante tejido conjuntivo, tiene la forma perfecta para rellenarlo.

Carne de paleta

“Corte ubicada en la región escapular, ocupa la fosa intra espinosa en el área posterior de la escapula por detrás de la espina de dicho hueso”

(<http://www.ipcva.com.ar/>)

Cuadro No. 14. Marucha comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Carne de paleta	Marucha	Llana
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción	Guisar	Asado	Asar, guisar
Receta	Milanesa con menestra de frejol	Brasato al brunello	Estofada en salsa de uvillas y cerveza



Imagen No. 14. Marucha

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Es un corte con poca grasa, en cocciones rápidas puede resultar duro, en cocción larga se observan mejores resultados

Pulpa de brazo

“Corte sin hueso, muy jugoso grano grueso, de consistencia semi-suave.”(<http://ecuacarnes.wikispaces.com/>)

Cuadro No. 15. Brazuelo comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Pulpa de brazo	Carnaza de paleta	Brazuelo
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Guiso	Guiso, molida, horno y sartén	Guisar, cocción
Receta	Cariucho	Carnaza en vegetales	Chiles con carne



Imagen No. 15. Pulpa de brazo

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Ideal para guisar y hacer caldos, es una carne gelatinosa y con menos nervios que el morcillo.

Costilla

“Abarca toda la parrilla costal. Sus límites son: hacia ventral la zona esternal donde están ubicados el pecho y la falda, hacia craneal limita con el brazuelo y la región cervical donde se halla el cogote, hacia dorsal con aguja, bife ancho y bife angosto y hacia caudal con la región abdominal donde se encuentra el vacío”. (<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 16. Costillar comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Costilla	Asado	Costillar
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción	Guisar	Horno, asado, cocción	Frito
Receta	Sancocho de carne	Callos de la casa	Beinflfleisch



Imagen No. 16. Costilla

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Este corte en Quito se usa solo en la preparación de sopas o guisados (seco de costilla) con hueso. Además se puede preparar asados muy jugosos ya que es un corte que cuenta con una buena cantidad de grasa y el musculo esta poco desarrollado.

Pecho

“Corte ubicado en la región esternal, limita en su parte anterior con el brazuelo, teniendo como límite superior el asado”. (<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 17. Pecho comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Pecho	Pecho	Pecho
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Cocción	Asado, cocción	Cocción
Receta	Timbushca	Crema de frejol blanco con pecho de res	Nueces de sémola



Imagen No. 17. Pecho

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Ese corte es excelente para cocciones lentas, el tejido es compacto aún que el musculo no es tan desarrollado la falta de grasa intramuscular hace que sea una pieza algo seca y dura al ser asada.

Lagartillo

“Corte ubicado en la región branquial y antebanquial. Limita hacia atrás con la carnaza de paleta, internamente con el pecho y hacia delante y arriba con el cogote”. (<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 18. Lagartillo comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Lagartillo	Brazuelo	Morcillo delantero
	Ecuador	Argentina	España
Técnicas de cocción:	Cocción, estofado	Guiso, cocción	Guisos, estofados
Receta	Empanadas de carne	Gulash	Empanadillas de morcillo



Imagen No. 18. Brazuelo

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Este corte muy definido por la carencia de grasa y alto contenido de tendones, puede ser utilizado para mechar (carne mechada), para guisos y sopas, se recomienda cocción lenta y prolongada, tiene un excelente rendimiento.

Rodaja

“Corte ubicado en la región de la pierna. Está integrado por los músculos extensores y flexores de la pierna y el pie”. (<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 19. Rodaja comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Rodaja	Garrón	Jarrete
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción	Estofado, frito	Guisos, cocción	Guisos, estofados
Receta	Aji de carne	Hervido de res	Porkolt



Imagen No. 19. Garrón

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

La rodaja se suele usar en Quito como chuleta de res al realizar un corte de la rodaja con hueso, este corte es de fibras pequeñas poca grasa y abundante tejido conjuntivo, lo que lo hace perfecto para cocciones largas.

Caucara

“Está ubicado a lo largo de la parte ventral de la media res desde la paleta hasta la región inguinal y debe ser considerado un corte de toda la media res, dado su emplazamiento en ambos cuartos” (<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 20. Matambre comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Caucara	Matambre	Carne de falda
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Estofado, frito	Guisos, cocción	Guisos, estofados
Receta:	Caucara	Matambre con costra de sal marina	Estofado de osobuco



Imagen No. 20. Matambre

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Este corte se caracteriza por ser muy duro con grasa externa y mucho tejido conjuntivo, perfecto para usar en fondos y guisos o sopas, donde tenga una cocción lenta y prolongada. En Quito se suele usar para realizar la famosa “Caucara” donde la pieza de res es cortada en partes pequeñas y luego se fríe

en sartén o plancha. Es acompañada con tortilla de papas (llapingacho) y ensalada de remolacha.

Falda

“Está ubicado en la región abdominal, y lo integran los músculos y fascias que componen la pared abdominal. Tiene por límite en su parte anterior al asado y la falda, en la superior a los bifos angostos y en la posterior a la colita de cuadril” (<http://www.ipcva.com.ar>).

Cuadro No. 21. Vacío comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Falda	Vacío	Falda
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción	Asado, grillar, estofar, saltar	Asado	Rellenos, guisos, estofados
Receta	Parrillada nacional	Vaciogrillievillet e	Rostbraten



Imagen No. 21. Vacío

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Un corte un poco más puro y limpio que la caucara aunque la falta de grasa interna lo hace poco jugoso, aun así se lo puede asar, cabe destacar q en

cocciones lentas y largas no rinde mucho y tiende por deshacerse y desaparecer.

Lomo de asado

“Corte ubicado anatómicamente en la parte dorsal. Hacia caudal limita con el bife angosto, hacia craneal con la guja y hacia ventral con el asado”. (<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 22. Lomo de asado comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Lomo de asado	Bife ancho	Lomo-lomo alto
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Asado	Asado, guiso, cocción, frito, relleno	Frito, plancha, asado
Receta	Churrasco	Bife variado con verduras y pappardelle	Lomo con verduras multicolores y vinagreta



Imagen No. 22. Bife Ancho

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Es un corte muy versátil que se adapta a todas las preparaciones culinarias, pero la preparación en parrilla o a la plancha son la que resaltan las bondades de este excelente corte.

Pulpa blanca

“Se relaciona en su parte superior con el cuadril, anteriormente con la bola de loma, hacia atrás con el peceto y en su parte de adentro con la nalga de adentro” (<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 23. Pulpa blanca comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Pulpa blanca	Carnaza cuadrada o de cola	Contratapa
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Guiso, estofado	Asado, guiso, frito, molida	Guisar, asar
Receta	Sopa de arroz de cebada	Guiso de zanahoria	Carnes al wok

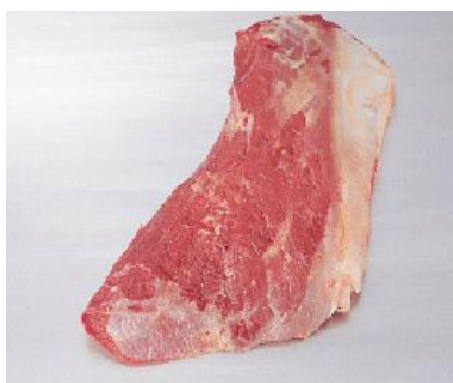


Imagen No. 23. Carnaza cuadrada

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Ofrece filetes de calidad y de buena presencia, pero lo ideal es utilizarla para guisar y asar.

Pulpa negra

“Corte ubicado en la región femoral en la cara interna del muslo, limita en su parte delantera con la bola de lomo, lateralmente y hacia atrás con la nalga de afuera y en su parte superior con el cuadril” (<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 24. Pulpa negra comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Pulpa negra	Nalga de adentro	Tapa
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Estofar, guiso, cocción	Asado, frito, molida	Asar, frito
Receta	Cazuela de verduras con carne	Hamburguesas con bogavante y caviar	Tapita de nalga rellena



Imagen No. 24. Nalga de adentro

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Es ideal para freír, hacer a la plancha, a la brasa o a la parrilla.

Salón

“Este corte tiene por límites, en su parte anterior a la carnaza de cola, en la inferior a la tortuguita y en la anterosuperior al cuadril”

(<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 25. Salón comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Salón	Peceto	Redondo
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Estofar, guiso, cocción	Estofar, molida,	Estofar, rollos
Receta	Charquicán	Relleno en salsa de mostaza	Rollos con rellenos de alcachofas



Imagen No. 25.Peceto

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Esta carne es uniforme, compacta, se la utiliza siempre en fiestas para preparar platos fríos Es riquísima también en pequeñas y tiernas milanesitas.

Steak a minuto

“Corte ubicado en la región de la pierna (femoro-tibial), limita en su parte superior y lateral con la nalga de afuera, en la superior e interna con la nalga de adentro, hacia delante y arriba con la bola de lomo”(http://www.ipcva.com.ar)

Cuadro No. 26. Steak a minuto comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Steak a minuto	Tortuguita	Morcilla jarete
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Asado, frito	Estofado, asado	Cocción, guisos
Receta	Sopa de bolas de verde	Tournero Rossini	Beeftea



Imagen No. 26. Tortuguita

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Muy buena para caldos gelatinosos y sabrosos. También tiene el nombre de jarrete.

Pulpa redonda

“Corte ubicado en la parte anterior de la región femoral, limita hacia delante con la colita de cuadril, hacia atrás y lateral con la nalga de afuera, internamente con la nalga de adentro y hacia arriba con el cuadril” (<http://www.ipcva.com.ar>

Cuadro No. 27. Pulpa redonda comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Pulpa redonda	Bola de lomo	Babilla
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Estofado, frito,	Frito, estofado, guiso	Asado, guiso, estofado
Receta	Sopa de res de torreja	Tártaro	Pasteles de carne



Imagen No. 27. Bola de lomo

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

De esta parte se obtienen buenos medallones y filetes ideales para todo tipo de cocción

Cadera

“Este corte es obtenido del cuadril con colita. La variante consiste en separarle la colita de cuadril cortando a través del tejido conjuntivo que vincula los músculos glúteo medio y tensor de la fascia lata”. (<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 28. Cadera comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Cadera	Cuadril	Cadera
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Estofado, cocción, frito	Frito, estofado, enrollado	Asar, estofar
Receta	Espagueti con albóndigas de carne	Salsa de cebollinos	Paillard de cadera



Imagen No. 28. Cuadril

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Excelente como carne picada, en sabrosísimos bifés a la plancha o sartén. De grano grueso y fibroso.

Colita de cadera

“Corte de forma triangular que limita hacia atrás y arriba con el cuadril, hacia adelante con el vacío y hacia abajo y atrás con la bola de lomo”.

(<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 29. Colita de Cadera comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Colita de cadera	Colita de cuadril	Raballo de cadera
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Estofado, cocción, frito	Frito, asado, estofado,	Frito, asado estofado, guiso
Receta	Carne apanada	Rollos con relleno de coles de Bruselas	Carne a la borgoñesa



Imagen No. 29. Colita de cuadril

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

La colita de cuadril contiene grasa y resulta muy sabrosa, es ideal para guisos largos y caldos y muy apreciada para el horno y la parrilla.

Lomo fino

“Está ubicado en la región sublumbar, es de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. Limita hacia dorsal con los bifos angostos y hacia caudal con el cuadril”. (<http://www.ipcva.com.ar>)

Cuadro No. 30. Lomo fino comparación: Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014.

	Lomo fino	Lomo	Solomillo
	ECUADOR	ARGENTINA	ESPAÑA
Técnicas de cocción:	Asado, frito, estofado	Asado, frito	Asado
Receta	Carpaccio de lomo de res	Lomo al champiñon	Solomillo con trufas negras e hígado de ganso



Imagen No. 30. Lomo

Fuente: <http://www.ipcva.com.ar/>. 2014.

Cortes más famosos se obtienen de la punta el filet mignon, con los filetes gruesos del centro el tournedó y con la cabeza el chateaubriand. Se puede cocinar a la plancha, a la parrilla o frito, no se recomienda un asado demasiado prolongado.

3.3.3 Clasificación de las canales

Cuadro No. 31. Parámetros cualitativos y cuantitativos.

Fuente: Sistema ICTA de clasificación y cortes de carne bovina. 1995

PARAMETROS CUALITATIVOS	PARAMETROS CUANTITATIVOS
Edad	Peso
Conformación	Espesor de la grasa dorsal
Acabado	Perímetro de la pierna
	Longitud de la canal
Terneza	
Jugosidad	Cantidad de la carne
Características que interesan al consumidor	Características que interesan al comerciante

Para conocer la calidad de carne que se va a comprar es necesario conocer algunos parámetros que determinan el costo beneficio de la misma, mientras al vendedor le interesa sacarle el mayor provecho posible a su canal, al consumidor le interesa un corte de carne limpio, sin excesos de grasa, tendones tejidos conjuntivos, entre otros.

En base a estos parámetros se va a diferenciar la categoría de las carnes por estrellas

3.3.4. Comparación de calidad en los cortes cárnicos de razas Argentina, España y Ecuador (Quito)

Argentina y España son países que exportan y consumen carne de res de primera o cincoestrellas. En Ecuador por lo general se usa carne de una estrella, a excepción de cierta carne de consumo exclusivo en cadenas de supermercados. Por lo general se sacrifican reses viejas, sin importar el peso, ni alimentación. Esta información se basa en el cuadro N° 34 donde se analiza la carne para catalogarla de tal manera.

El consumo de carne de primera calidad en Quito se reduce a la importación de la misma, esta carne es servida en restaurantes gourmets, los impuestos y las exigencias portuarias hacen que el consumidor no pueda acceder a estos manjares.

Además el costo de crianza contra el beneficio de la venta de carne, hace que el productor pierda el interés en invertir en mejoras de razas, alimentación y procesos de crianza

Calidad de la carne

Cuadro No. 32. Categorización por estrellas de las canales.

Fuente: Sistema ICTA de clasificación y cortes de carne bovina. 1995

CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL CINCO ESTRELLAS	
Sexo	Machos (novillos y toretes)
Edad	Menor o igual a 2.5 años
Peso	230 kg. Mínimo
Conformación	Entre excelente y buena (e-b)
Grado de acabado	Moderado (0-1)
CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL CUATRO ESTRELLAS	
Sexo	Machos (novillos y toretes)
Edad	Menor o igual a 3 años
Peso	210 kg. Mínimo
Conformación	Entre excelente y buena (e-b)
Grado de acabado	Moderado (0-1)
CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL TRES ESTRELLAS	
Sexo	Cualquiera (novillo, toros y vacas)
Edad	Entre 3 y 4 años
Peso	200 kg. Mínimo
Conformación	Entre excelente y buena (e-b)
Grado de acabado	Entre moderado y medio (0-1-2)
CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL DOS ESTRELLAS	
Sexo	Cualquiera (novillo, toros y vacas)
Edad	Entre 4 y 5 años
Peso	180 kg. Mínimo
Conformación	Entre excelente y regular (e-b-r)
Grado de acabado	Entre moderado y medio (0-1-2-3)
CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL UNA ESTRELLAS	
Sexo	Cualquiera (novillo, toros y vacas)
Edad	5 años y mas
Peso	Cualquiera
Conformación	Entre excelente e inferior (e-b-r-i)
Grado de acabado	Entre moderado y alto (0-1-2-3)

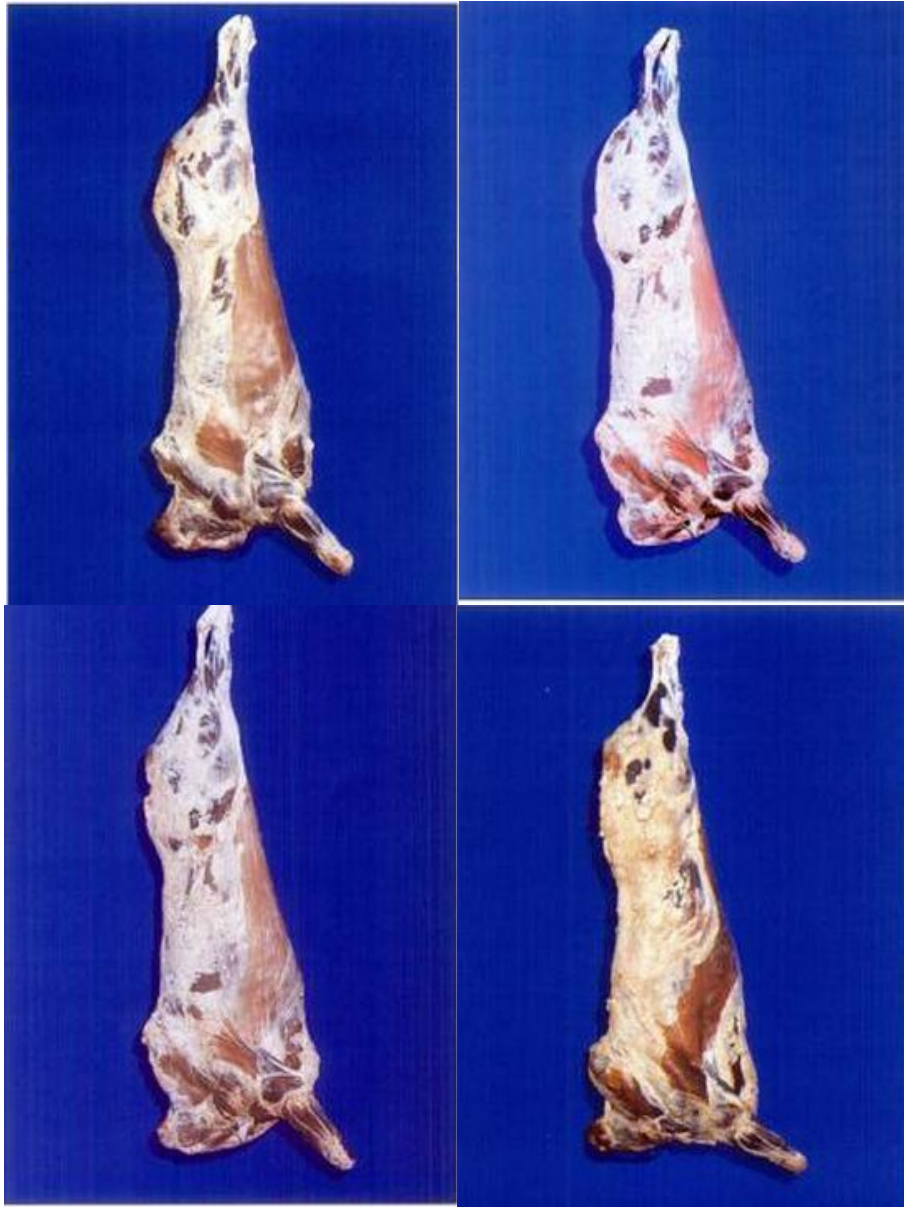


Imagen No. 31. Esquina derecha superior canal de cinco estrellas, esquina izquierda superior canal de cuatro estrellas. Esquina derecha inferior canal de tres estrellas, esquina izquierda inferior canal de dos estrellas:

Fuente: Sistema ICTA de clasificación y cortes de carne bovina. 1995

3.3.5. Comparación de procesos de: crianza, faenamiento y post mortem en Argentina, España y Ecuador (Quito)

Cuadro No. 33. Comparación de procesos de: crianza, faenamiento y post mortem en Argentina, España y Quito.

Fuente: Autor. 2014

PROCESO	DETALLE	QUITO	ESPAÑA	ARGENTINA
Crianza	Métodos crianza	Pastoreo	Kobe-pastoreo	Pastoreo
	Tipo alimentación	Pastizales naturales	Piensos y cervezas	Pastizales naturales, pasturas cultivadas alimentos
Proceso ante mortem	Ayuno	No aplica	12 horas	12 a 24 horas
	Reposo	12 horas	24 horas	24 horas
	Inspección ante mortem	Veterinario	Veterinario	Veterinario
	Lavado inicial	Duchado	Duchado	Duchado
Operaciones de matanza y preparación de la canal	Noqueo	Pistola neumática	Pistola neumática	Pistola neumática
	Alzado	Pata izquierda	Pata izquierda	Pata izquierda
	Matanza y sangrado	Alto : yugular y carótida	Alto : yugular y carótida	Alto : yugular y carótida
	Cortes de separación	Patas, manos cabeza y esternón	Patas, manos cabeza y esternón	Patas, manos cabeza y esternón
	Pelado	Tracción mecánica	Tracción mecánica	Tracción mecánica
	Eviscerado	Separación de tres cavidades	Separación de las tres cavidades	Separación de las tres cavidades
	Estimulación eléctrica	No aplica	No aplica	Acelerar el proceso de reposo y posterior rigidez
	Corte	División en medias canales	División en medias canales	División en medias canales
	Lavado	Retiro posible residuos de sangre	Retiro posible residuos de sangre	Retiro posible residuos de sangre
Operaciones post-mortem	Inspección	Veterinario	Veterinario	Veterinario
	Oreo	Exposición al publico	4 horas a temperatura ambiente	No aplica- congelación 6 horas
	Descontaminación	No aplica	No aplica	Congelado (rociar sustancias desinfectantes)
	Maduración	No aplica	Hasta tres meses	Hasta tres meses
	Envasado	No aplica	Envasada al vacío	Envasado al vacío y atmosfera modificada

3.3.6. Diagnostico análisis Ecuador (Quito)

Se realizó una visita al Camal Metropolitano de Quito (Empresa Metropolitana de Rastro Quito) el día viernes 30 de Mayo del 2014, donde se pudo constatar los procesos que se realizaban, la visita fue dirigida por el Dr. Montesdeoca jefe Veterinario del camal.



Imagen No. 32. A la izquierda Dr. Montesdeoca Jefe Veterinario Camal Metropolitano. Derecha Investigador.

Fuente: Autor. 2014.

Según lo constatado la institución (Empresa Metropolitana de Rastro Quito), se encarga únicamente del faenamiento de la res, es decir los ganaderos llevan a sus animales vivos y los retiran faenados. El camal tampoco se hace responsable por el tratamiento después de concluido el proceso para el que son contratados. Los dueños de los animales se encargan del transporte, maduración, conservación y distribución de la carne.

Esto difiere con España y Argentina, donde la misma legislación de mataderos exige que el camal verifique el origen y destino de la carne procesada, es decir el matadero conoce desde la fuente hasta el consumo de la carne.

Según el Dr. Montesdeoca el camal se ocupa solo del faenamiento de los animales debido a que es una empresa auto sustentada, la falta de investigación, el desconocimiento del consumidor que “prefiere carne barata a carne segura” y la falta de coordinación entre ganaderos, Empresa de Rastro y distribuidores. A pesar de esto el Dr. Montesdeoca promete que para el futuro el Camal Metropolitano también tendrá una sección de venta de carne lista para el consumo.

Durante la visita se pudo observar lo siguiente:

- **Reposo:** El animal es dejado en el matadero, un día antes de ser faenado. En este tiempo el animal no es alimentado, ni movido.



Imagen No. 33. Reses en pie.

Fuente: Autor. 2014.

- **Inspección ante-mortem:** Un veterinario revisa el estado de salud del ganado, vacunas, certificaciones (sellos en el cuerpo del animal).

- **Lavado inicial:**

Con un chorro de agua fría el animal es mojado para eliminar la mayor cantidad de residuos fecales, elementos extraños y tierra del cuerpo del animal.

- **Noqueo:** Por medio de una pistola de clavos, se dispara al animal en la cabeza. El animal cae al instante, pero esto no significa que ha muerto.



Imagen No. 34. Res noqueada.

Fuente: Autor. 2014.

- **Alzado:** Una persona engancha a una cadena la pata izquierda del animal para ser alzado. Este procedimiento es peligroso ya que el animal patea al aire.
- **Matanza y sangrado:** Con un cuchillo se procede a cortar la vena carótida y yugular. Se recoge con un balde la sangre fresca y se deja sangrar al animal por unos minutos.



Imagen No. 35. Res Sangrando.

Fuente: Autor. 2014.

- **Cortes de separación:** Se cortan las manos, cabeza, patas y esternón.
- **Pelado:** La piel del animal es enganchada a un motor que se encarga de halar hasta que se arranca por completo del cuerpo.



Imagen No. 36. Res pelada.

Fuente: Autor. 2014.

- **Eviscerado:** Se separan las tres cavidades, caja torácica, abdomen y entrepierna, se extrae las vísceras están son depositadas en un tren de transporte y revisadas por el veterinario

- **Corte** Se corta en dos partes la res, quedando en media canal, de esta manera es más fácil transportarla y ser revisada por el veterinario quien coloca un sello de certificando que es apta para el consumo o que cumple con los estándares de salud.



Imagen No. 37. Res dividida en medias canales.

Fuente: Autor. 2014.

- **Oreo:** Las medias canales son llevadas a un cuarto a temperatura ambiente donde son entregadas a sus correspondientes dueños, incluso los propietarios de la carne la comercializan en ese momento.



Imagen No. 38. Medias canales en oreo.

Fuente: Autor. 2014

El proceso de faenado es casi el mismo en los tres países, en lo que le difieren es en la crianza, alimentación, y post-mortem. Estos son los detalles que le dan características únicas al acabado de la carne de res.

CAPÍTULO IV

4. Elaboración de la propuesta

4.1. Diseño del vademécum

Crear un manual donde el lector encuentre información básica y rápida de los cortes de res más conocidos, sugerir técnicas de preparación y dar a conocer una receta práctica.

4.1.1. Justificación

Los quiteños necesitan incrementar su riqueza gastronómica, mejorando la calidad de sus platillos que contienen carne de res, se expondrá un Quito capaz de satisfacer las necesidades más exigentes de los visitantes extranjeros.

El incremento de un consumo de carne cinco estrellas, regulará el mercado actual, el mismo que se verá obligado a cumplir las exigencias de los consumidores tanto en calidad como en variedad, asise incentivara el consumo de carne de res y mejorara la calidad de los platos quiteños

4.1.2. Delimitación del vademécum

Tiempo

La investigación duro 6 meses tiempo en el cual se hizo una extensa búsqueda bibliográfica, investigación de campo, con los 20 cortes de carne de res estudiados.

Esta investigación tiene duración indefinida, dispuesta a correcciones y actualizaciones, que mejoren el propósito de la misma.

Espacio

El espacio en el que se realizó la investigación es Quito, en la parroquia Carcelén, la aplicación del recetario está vinculado al territorio quiteño donde se realizan platos típicos, fusión y de autor.

Grupo humano

El recetario va dirigido al público en general que le interese conocer o extender sus conocimientos acerca de los cortes de carne de res, en especial a los quiteños ya que en base a ellos y su cultura gastronómica se ha hecho la investigación.

Cabe destacar que este vademécum puede ser usado por profesionales gastronómicos o cocineros empíricos.

4.1.3. Aspectos de manejo del vademécum

Para tener los mejores resultados aplicando el vademécum se recomienda:

- Leer la receta completa antes de empezar con la preparación.
- Tener un *mise en place* completo dependiendo de la receta que se va a utilizar.
- Usar el equipo adecuado para la preparación de la receta:
- Utilizar materia prima en buen estado: carne de res fresca, de fuentes seguras.

4.1.4. Propósito

Incrementar el consumo y utilización consiente de carne de res, para el desarrollo gastronómico local. Aspirando a un Quito a la altura de países como Argentina, donde la carne de res es motor del desarrollo económico y social.

4.1.5. Tamaño

El vademécum está diseñado en formato A 5, contiene 44 páginas, además de un de índice de contenidos.

4.1.6. Tiempo de utilidad

Al ser un vademécum hecho totalmente por el autor, no tiene caducidad. Así mismo la información recopilada es de antecedentes bibliográficos y levantada por medio de encuestas, entrevistas y observación directa, lo que hace q la información quede como primicia para futuras investigaciones.

4.1.7. Tipo de material

El vademécum será impreso, encuadernado, con imágenes a color de manera que sea comprensible, didáctico y entretenido para el lector.

4.1.8. Formato

El formato del vademécum será:

- hojas tamaño A5 de 75gr
- letra Arial 8
- dos lados del papel
- espacio entre líneas 1,15
- color de la letra negro

- márgenes superior izquierdo 3cm cada uno; margen inferior derecho 2,5cm cada uno
- texto justificado
- páginas numeradas con números arábigos

4.1.9. Índice de contenidos.

El índice permite tener una perspectiva de los temas que trata el vademécum, en este caso.

4.1.10. Costo

Cuadro No. 34. "Costo del Vademécum de cortes de carne de res".

Fuente: Autor, 2012.

RECURSOS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (USD)	VALOR TOTAL (USD)
Anillados	4	7	28
Impresiones copias	550	0.04	22
Empastados	4	20	80
Gastos imprevistos	-----	-----	50
Elaboración de recetas	20	6	120
Transporte	100	0.25	25
Gastos de defensa	1	150	150
TOTAL			475

4.2. Medios de difusión del vademécum

La presente investigación así como el vademécum están disponibles en la biblioteca de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, la misma tiene poder sobre los derechos de autor, el permiso para reproducir y difundir este tema.

CAPITULO V

Conclusiones y recomendaciones

Conclusiones

- En este estudio se concluye que la población de la ciudad de Quito tiene inconformidad en lo que respecta a la calidad e higiene de productos cárnicos que se consumen diariamente ya que estos son adquiridos en mercados a la intemperie o en tiendas donde se las mezcla con vegetales.
- La mayor parte de la población en estudio aplica el sacrificio del animal manera empírica.
- Se pudo identificar que Argentina y España ha hecho un gran esfuerzo por mejorar las razas productoras de carne de res modificando su alimentación, medicinas y su genética con la visión de tener mayor rentabilidad con una mejor calidad de carne.
- En el Ecuador la información acerca de las características de las razas de res que se han cruzado y han acoplado dentro del territorio nacional aún no está muy bien desarrollada, lo cual complica la comparación entre las razas de nuestro país con Argentina y España.
- El método aplicado para el sacrificio de la res en Argentina y España es similar al de Ecuador, sin embargo la crianza y la alimentación se realizan de diferente manera, así en nuestro país se sacrifican reses viejas, sin importar el peso, ni alimentación, mientras que en Argentina y España las reses son tratadas de mejor manera para obtener el peso ideal en menor

tiempo, aumentando la utilidad y producción de carne ofreciendo al consumidor una carne suave, fina y con una buena cantidad de grasa.

- En la visita de campo al Camal Metropolitano de Quito se observó que una vez que el animal esta en media canal no se da las condiciones adecuadas de refrigeración como enfriamiento de la carne, temperatura y humedad adecuada, no se cumple con las etapas de refrigeración para que la carne esté lista para el consumo.

Recomendaciones

- Se recomienda que las autoridades del MAGAP, Agro-AGROCALIDAD, como ente responsable del Sistema Nacional de Control de la Producción Orgánica ejerzan un control de la calidad, evaluando la gestión de producción, agrícola, ganadera, acuícola y pesquera de país.
- Se debe mejorar la producción ganadera de nuestro país, los datos productos de investigaciones, para que se pueda mejorar la producción identificando las falencias que existen en la ganadería, darle seguimiento al mejoramiento de la calidad de las reses y presentar evidencias que nos permitan darnos cuenta del cambio.
- Es necesario que se aplique como norma el proceso de refrigeración de la carnes post rigor mortis, evitando la práctica cotidiana de los comerciantes de vender la carnes de la res recién sacrificada, lo cual hace la población ecuatoriana no disfrute de una carne suave y jugosa.
- Estandarizar en el país, la producción ganadera desde su crianza hasta el faenamiento, tomando como ejemplo a las grandes potencias en el campo como es Argentina y España para mejorar la calidad de producto que se va a consumir mejorando la salud de la comunidad.
- Se recomienda educar a la población sobre los lugares seguros donde puede adquirir la carne adecuada para su consumo, la temperatura de cocción y su aplicación en un menú diario, para que contribuya en la alimentación saludable de toda la familia.

Glosario

- **Faena.**-Es el proceso ordenado sanitariamente para el sacrificio de un animal, con el objeto de obtener su carne en condiciones óptimas para el consumo humano. El faenamamiento se debe llevar a cabo siguiendo las normas sanitarias que fije el establecimiento (matadero)
- **Folclore.**- El término hace referencia al conjunto de las creencias, prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo o cultura. Se conoce como folklore, además, a la disciplina que estudia estas materias.
- **Culinario.**- De la cocina o arte de cocinar, o relativo a ellos.
- **Vademécum.**- Libro de consulta inmediata de datos o nociones fundamentales de uso frecuente en determinada materia.
- **Solípedos.**-Se dice del cuadrúpedo provisto de un solo dedo, cuya uña, engrosada, constituye una funda protectora muy fuerte denominada casco, ejemplo el caballo, el asno o la cebra.
- **Abrevaderos.**- Estanque, pilón, arroyo o manantial a propósito para beber el ganado.
- **Oreo.**- Secar o quitar la humedad o el olor que ha contagiado algo haciendo que le dé el aire.
- **Marmoleado.**- El marmolado es el moteado blanco de grasa distribuida dentro de la carne. Se encuentra dentro de los músculos de los cortes de bistecs y asados y principalmente afecta la jugosidad y el sabor de los mismos.

- **Corte batalla.-** Corte grande irregular de vegetales, generalmente limpio y pelado.
- **Concasse.-**Es una técnica culinaria que se hace a ciertas verduras y que consiste en escaldar previamente para poder pelar y eliminar de esta forma más fácilmente la piel externa, y luego cortar para quitar el interior las pepitas. Se pica finamente
- **Rectificar.-**Dícese de la acción que efectuamos para modificar el punto de sal, pimienta, azúcar o picante de un preparado culinario. Se rectifican los sabores en el momento que se da por terminada la cocción.
- **Juliana.-**La juliana es una técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas, con ayuda de un cuchillo o de una mandolina.

Anexos

Anexo 1.- Portada Vademécum

Portada vademécum Imagen No. 39.

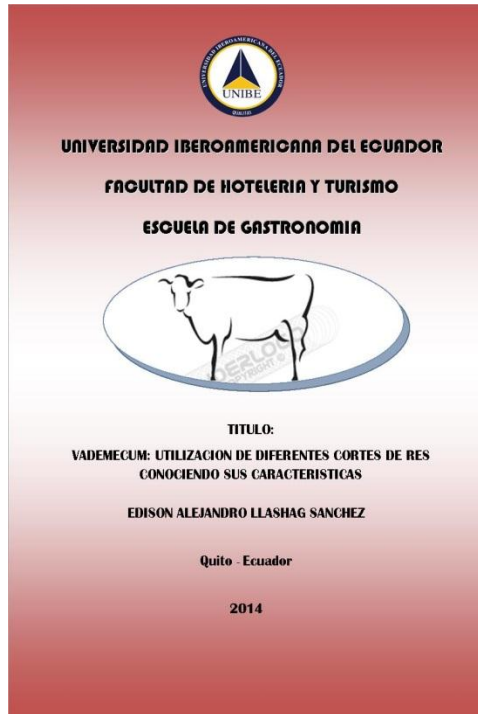


Imagen No. 39. Portada del vademécum.

Fuente: Autor. 2014.

Anexo 2.- Modelo de encuesta

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ENCUESTA

Edad:

Zona de residencia: Sur Centro Norte

3. ¿Cuánta carne de res consume a la semana su familia?

.....

4. ¿Utiliza cortes de res según el platillo que va a preparar?

.....

5. ¿Cuántos cortes de carne de res conoce?

.....

6. ¿Dónde compra carne de res?

.....

7. ¿Cuántos platos con carne de res conoce?

.....

8. ¿Cree usted que la carne de res que consume es segura o cumple con todos los parámetros de sanidad?

.....

Anexo 3.- Modelo de entrevista

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ENTREVISTA

Entrevistado:

Edad:

Ocupación:

Empresa:

Ubicación:

¿Cuántos cortes de res comercializa?

.....
.....
.....
.....

¿Qué tipo proveedor de carne de res usa?

.....
.....
.....
.....

¿Cuáles son los cortes específicos que más vende en su local?

.....
.....
.....
.....

¿Usa las normativas vigentes de salubridad e higiene?

.....
.....
.....
.....

Anexo 4.- Fotografía entrevista



Fotografía tomada en el local “Las carnes del vecino”, ubicada en Carcelén. Se entrevistó al propietario: Juan López.

Anexo 5.- Fotografía entrevista



Fotografía tomada en el local “Tercena El Inca”, ubicada en la avenida el Inca. Se entrevistó a la propietaria: Judith Paguay.

Bibliografía

Libros

Amador, I. 1995. *Sistema ICTA de Clasificación de Carnes y Cortes de Carne Bovina*. Bogotá. S/E.

Barski, O. y J, Gelman. 2012. *Historia del agro argentino: Desde la conquista hasta comienzos del siglo XXI*. Buenos Aires. RandomHouseMandadori, S.A.

Benítez, A. 1980). *Pastos y Forrajes*. Quito. Editorial Universitaria Ecuador.

Carreras, A. y M, Golerik. 2012 . *El país de la carne*. Buenos aires. Editorial Dunken

Casas, N. 1857. *Diccionario manual de agricultura y ganadería españolas, Volumen 2*. Madrid. Calleja, Lopez y Rivadeneira.

D, Kamal. 1975. *La ganadería de carne en ecuador*. Quito. INIAP.

FAO. *Reglamento a la Ley sobre Mataderos Inspección, Comercialización e Industrialización de la Carne*

Green, R. 2005. *El mercado mundial de carnes bovinas*. Montevideo. INRA.

Grua, R. 1975. *Carnes y productos cárnicos*. Madrid. Editorial Acuiba.

Guzmán, A.. 2003. *Los sabores de mi tierra Ecuador*. Madrid. Editorial MMX.

IICA. 2009. *Manual de Buenas Practicas en Explotaciones Ganaderas de Carne Bovina*. Honduras. SAG.

INIAP. 1989. *Manual de Pastos Tropicales*. Quito.

James, P. 1999. *La cocina esencial*. Berlín. Editorial, Konemann.

Moreno, B. 2006. *Higiene e inspección de carnes I*. Madrid. Ediciones Díaz de Santos.

Namakforoosh, M. 2005. *Metodología de la Investigación*. México. Limusa.

Pleno de la Comisión Legislativa y de Fiscalización. 2009. *Ley de Mataderos*.

Registro Oficial

Pleno de la Comisión Legislativa y de Fiscalización. 2009. *Ley Orgánica de la Soberanía Alimentaria*. Registro Oficial.

Ranken, M. 2003. *Manual de Industrias de la Carne*. Londres. Mundi Prensa Libros.

Teubner, C. y S, Grafín. 2004. *La gran cocina de la carne*. Madrid. Editorial Everest.

Zea, J y M, Díaz. 1990. *Producción de Carne con Pastos y Forrajes*. Madrid. Ediciones Libri-Mundi.

Web

2001. *Análisis*. En: <http://lema.rae.es/drae/?val=analiza>. Fecha de consulta: 7 de Noviembre del 2013.

Moreno, M. 2011. *La seguridad alimentaria e higiene de los productos cárnicos procesados en el camal metropolitano de quito*.

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9500/1/18100_1.pdf. Fecha de consulta: Miércoles 12 de octubre del 2013.

2009. *El consumo de carne de cerdo incrementa*. En: http://www.elcomercio.com.ec/noticias/consumo-carne-cerdo-crece-pais_0_127787232.html. Fecha de consulta: 17 de Octubre 2013.

2010. *Carne de Vacuno* En: http://www.infocarne.com/bovino/comercio_consumo_carne_leche_de_vaca.htm. Fecha de consulta: 22 de Octubre 2013.

2012. *Ecuador se produce más carne de cerdo*. En: http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com_content&view=article&id=502%3Aen-ecuador-se-produce-mas-carne-de-cerdo&catid=68%3Aboletines&Itemid=51&lang=es. Fecha de consulta: 24 de Octubre 2013.

2013. *Carne*. En: <http://es.wikipedia.org/wiki/Carne>. Fecha de consulta: 17 de Octubre 2013.

2013. *Faenamiento*. En: <http://es.wikipedia.org/wiki/Faenamiento>. Fecha de consulta: 13 de noviembre del 2013.

2013. *Geografía*. En: <http://www.in-quito.com/>. Fecha de consulta: 13 de noviembre del 2013.

2013. *Los productores de carne van a la extinción*. En: <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/ganaderos-los-productores-de-carne-van-a-la-extincion-588220.html>. Fecha de consulta: 27 de enero del 2014.

2013. *Nomenclador de cortes de argentino*. En: <http://www.ipcva.com.ar/nomenclador/nomenclador.swf>. Fecha de consulta: 9 de Enero del 2014.

2013. *Tendencia del consumo cárnico en España*. En: <http://www.marketing4food.com/tendencias-del-consumo-carnico-en-espana/>. Fecha de consulta: 22 de Enero del 2014.

2013. *Vaca*. En: <http://www.cresa.es/granja/pdf/Vacas.pdf>. Fecha de consulta: 13 de noviembre del 2013.

2013. *Vademécum*. En: <http://www.wordreference.com/definicion/vadem%C3%A9cum>. Fecha de consulta: 13 de Noviembre del 2013.

2014. *Ganaderos aseguran que pueden cubrir demanda de Burger King*. En: <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/ganaderos-aseguran-que-pueden-cubrir-demanda.html>. Fecha de consulta: 23 de Mayo del 2014.

Guevara, F. 2013. *Tercenas refrigeradas y cortes diferenciados*. En:
<http://ecuacarnes.wikispaces.com/file/view/CORTES+DIFERENCIADOS+ecuacarnes%5B1%5D.ppt>. Fecha de consulta: 9 de Enero del 2014.

Historia de la carne. En:
http://www.usmef.org.mx/USmeat2/Paginas/inicio.php?seccion=historia_carne.
Fecha de consulta: 22 de Mayo del 2014.

Nomenclador argentino de carnes vacuna
En:<http://www.ipcva.com.ar/nomenclador/nomenclador.swf>. Fecha de consulta: 25
de noviembre del 2013.

Tellez, J. 2005. *Iº Congreso Peruano de la Carne, Lima, 24-27 de Agosto 2005*.
En:[http://www.produccion
animal.com.ar/informacion_tecnica/carne_y_subproductos/62-
calidad_de_carne_de_vacunos.pdf](http://www.produccionanimal.com.ar/informacion_tecnica/carne_y_subproductos/62-calidad_de_carne_de_vacunos.pdf). Fecha de consulta: 22 de Febrero del 2014.

http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/nte_inen_1217.pdf
[http://www.agrocalidad.gob.ec/agrocalidad/images/pdfs/InocuidadAlimentaria/LEY
_DE_MATADEROS_Y_REFORMA_Y_REGLAMENTO.pdf](http://www.agrocalidad.gob.ec/agrocalidad/images/pdfs/InocuidadAlimentaria/LEY_DE_MATADEROS_Y_REFORMA_Y_REGLAMENTO.pdf)