

Live Animal Handling for Butchering Infographic – Spanish

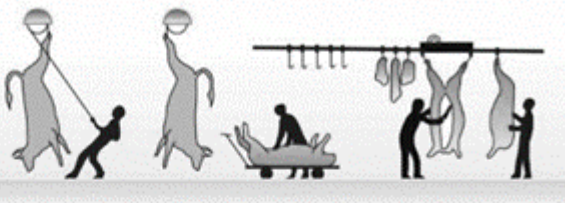


PRODUCTOS CÁRNICOS

LOS MATADEROS

En estos lugares los animales se sacrifican más o menos, se cortan en piezas y se distribuyen para el posterior consumo de su carne. Durante este proceso, los mataderos generan una gran cantidad de desechos que luego se emplean en la industria del cuero, en comida para mascotas o para la transformación en productos secundarios. Los envases plásticos de congelación y de las cadenas del frío permiten abastecer a lugares alejados.

Existen algunas partes de ciertos animales, principalmente los músculos, que constituyen la carne que sirve de alimento para el hombre. Por sus contenidos en proteínas, vitaminas, hierro, fósforo y calcio supone uno de los elementos esenciales en la nutrición humana. Su consumo se debe efectuar un tiempo después de la muerte del animal y para evitar su deterioro se requiere una conservación adecuada, por lo que se hacen necesarias ciertas condiciones de refrigeración, pues se trata de un producto con una rápida descomposición. La variedad de carnes existentes establece la distinción de calidad y de alimentos elaborados a partir de ella.



CARNE DE CAZA



Los humanos se alimentan con la carne procedente de los mamíferos y los aves silvestres que cazan en desmenuzados masas del año. Estos animales comestibles viven libres en los campos y en los bosques. La carne, que es dura y correa, se consume cuando pasan varios días de la caza y se asada.

CARNE DE GRANJA



Las personas aprovechan las partes comestibles de animales domésticos como el ganado vacuno, los cerdos, las ovejas, los cabres, los conejos y los conejos. La carne se divide en trozos para su consumo y la calidad varía en función de su ubicación en el animal.

LAS AVES

Especies domésticas como los pollos, pavos, gansos, gallinas, gallos, patos y palos se crían para aprovechar sus huevos y su carne, que resulta muy fina y se prepara de muy variadas formas. Además, el hombre caza ciertas aves que viven libremente (pardiz, faisán, codorniz).



CARNES EXÓTICAS

Algunas carnes de otros animales también se comen, aunque de forma menos habitual. Esto sucede con determinados reptiles y especialmente con las avestruces, cuya carne, baja en colesterol y grasa, resulta a la de vaca.



PRODUCTOS DERIVADOS

La preparación del alimento varía en función del tipo de carne disponible. Con ciertos animales (el cerdo, la vaca y las aves) se elaboran productos derivados como pueden ser los embutidos. Del cerdo se aprovecha todo, en forma de morcillas, salchichas, chorizos, lomos, morcillas, longanizas, jamones, bastantes y sobradas.



LA CASQUERÍA

El hígado también constituye las vísceras y despojos procedentes de ciertos animales. La casquería incluye algunos órganos internos como el hígado, los riñones, los sesos, los mollejos, los sesos, el corazón y el estómago.

Imagen: Juan Antonio Torres
Fotos: David Kora (El Mundo)

PARTES Y DESPIECE DEL ANIMAL

La carne de vaca recibe una denominación concreta según la zona del cuerpo del animal. A grandes rasgos, estos nombres también se emplean para la ternera, el cordero y el cerdo. En el caso del cerdo se utiliza una terminología especial.

