
Tipificación

Tipificación de res bovina

Dirección Nacional de Control Comercial Agropecuario

A partir de la Resolución 96/2024, el material para realizar el curso de Tipificación de RES bovina es público.

01/2025



Tipificación de reses bovinas

- La **TIPIFICACIÓN DE RESES** es un método para evaluar la res del animal ya sacrificado, cuando cuelga del gancho.
- El método de evaluación es visual, depende del **OJO** del técnico y, por esta razón, es importante que esté bien formado.
- Mediante el análisis visual catalogamos en distintos tipos de reses, lo que denominaremos: **conformación, terminación, y contusiones.**

Tipificación de reses bovinas

Conformación:

Es la relación que existe entre la estructura ósea o esqueleto y el desarrollo de las masas musculares.

Relación **CARNE** ↔ **HUESO**

Terminación:

Es la relación que existe entre el desarrollo muscular y la cantidad de tejido adiposo subcutáneo.

Relación **CARNE** ↔ **GRASA**

Contusiones:

Es la observación de la presencia de hematomas o golpes en la res.

Tipificación de reses bovinas



HUESO/CARNE



A - B - C - D - E

Conformación



Conformación A

- Jamón (cuarto) profundo, correctamente ancho, redondeado y bien lleno de carne firme.
- Lomo ancho, de buen desarrollo, espeso y muy carnudo.

Conformación



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Dirección Nacional de Control Comercial Agropecuario

Conformación B

- Jamón (cuarto) profundo y correctamente lleno de carne firme.
- Lomo correctamente ancho y desarrollado, espeso y carnudo al menos en su parte posterior.



Ministerio de Economía
República Argentina

Conformación



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Dirección Nacional de Control Comercial Agropecuario

Conformación C

- Jamón (cuarto) medianamente profundo.
- Carne no muy firme.
- Lomo medianamente ancho y desarrollado y moderadamente profundo.



Ministerio de Economía
República Argentina

Conformación



Conformación D

- Jamón (cuarto) poco profundo.
- Carne poco firme.
- Lomo de poco ancho y desarrollo y poco profundo.

Conformación



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Dirección Nacional de Control Comercial Agropecuario

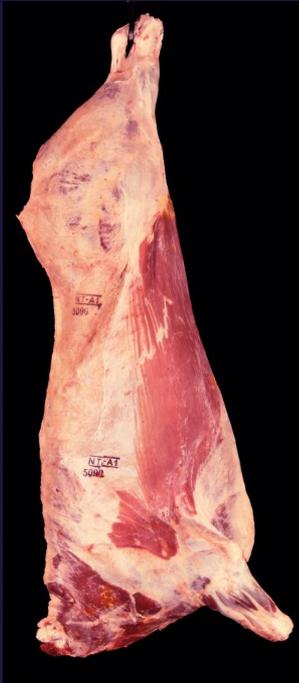
Conformación E

- Jamón (cuarto) muy descarnado.
- Lomo muy angosto y descarnado.

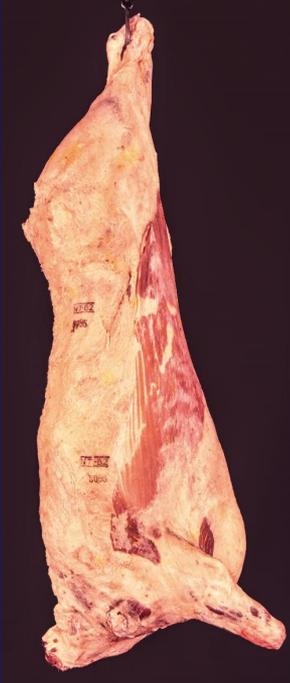


Ministerio de Economía
República Argentina

Conformación



A



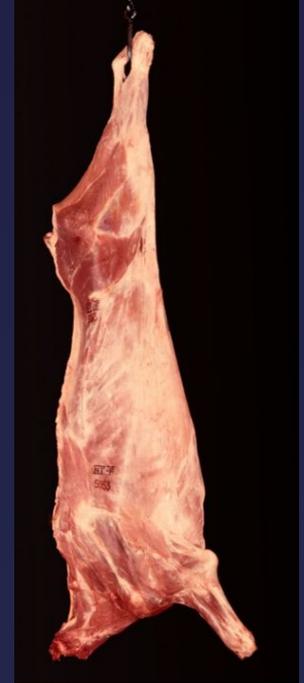
B



C



D



E

Tipificación de reses bovinas



CARNE/GRASA



0 - 1 - 2 - 3 - 4



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Dirección Nacional de Control Comercial Agropecuario



Ministerio de Economía
República Argentina

Terminación



GRASA (4)

Engrasado excesivo: grado en el cual la grasa de cobertura de la res es abundante y mal distribuida, presentando zonas determinadas de cúmulos.

Terminación



GRASA (3)

Engrasado: grado en el cual la grasa de cobertura de la res se presenta abundante pero bien distribuida y sin formar cúmulos.

Terminación



GRASA (2)

Engrasado ideal: Grado en el cual la grasa de cobertura es moderada y cubre la superficie de la res.

Terminación



GRASA (1)

Adecuado: grado en el cual siendo escasa la grasa de cobertura cubre la superficie de la res.

Terminación



GRASA (0)

Insuficiente: grado en el cual prácticamente no existe grasa de cobertura en la superficie externa de la res.

Tipificación de reses bovinas



HUESO/CARNE/GRASA

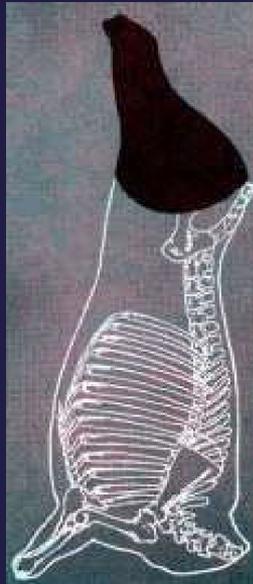


1 - 2 - 3

Contusiones



1. Contusión en el cuarto delantero



2. Contusión en el cuarto trasero



3. Contusión en la región de los bifos

Muchas gracias

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Dirección Nacional de Control Comercial Agropecuario



Ministerio de Economía
República Argentina

