

RENDIMIENTO EN CANAL DE LOS TOROS LIDIADOS EN LAS PLAZAS MONUMENTAL Y SAN MARCOS DE AGUASCALIENTES DE 1996 A 2003

SEGURA BERNAL GERARDO
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE AGUASCALIENTES
CENTRO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

RESUMEN

Aguascalientes hoy por hoy sigue siendo una de las ciudades mas taurinas de México, en ella se llevan a cabo un promedio de 30 festejos formales al año entre las Plazas de Toros San Marcos y Monumental. De los festejos celebrados se generan poco mas de 38 toneladas de carne en canal, además de la que ingresa al municipio de Aguascalientes por concepto de reses lidiadas en otras Plazas de la entidad y otros Estados lo que da un total de 60 toneladas de carne en canal que se comercializa en Aguascalientes en este periodo.

La carne de lidia, a pesar de las malas condiciones de "sacrificio" y de ser una carne fatigada, tiene un potencial sin aprovechar, es decir, dada la experiencia en la comercialización de este tipo de producto se tiene que a pesar de la mala fama que luego le confieren, esta es una carne de buena calidad y que de acuerdo a los rendimientos es una carne codiciada por los tablajeros ya que los rendimientos en toros cifran alrededor del 65% en canal mientras que un bovino de abasto en condiciones normales (sin productos prohibidos que alteran favorablemente el rendimiento, Ej.: clenbuterol) es de aproximadamente un 61%. Así mismo, el rendimiento en carne deshuesada, en el toro de lidia es de un 68% y en el de engorda es de un 58%.

En palabras de los tablajeros esto se debe a que el hueso del toro de lidia es más "compacto", de menos dimensiones y esto hace que rinda más, sobre todo en comparación con ganado de abasto como el europeo, de igual forma las dimensiones del rumen son bastante menores y esto debido al tamaño corporal y el tipo de alimentos digeridos.

Un aspecto sobresaliente y del cual se hace alusión cuando se hable de carne de lidia es el sabor, mucha gente le confiere un sabor que aunque un poco mas "recio", es mas sabroso debido en gran medida a los alimentos que consume (carne ecológica = por la naturaleza de la crianza de estos animales). De hecho este tipo de carnes hace unos 10 años rendía menos y era el caso que las costillas del bovino eran poco atractivas y solo interesaban las piernas; actualmente gracias a los avances tecnológicos sobre todo en la calidad de alimentos, aditivos, prebióticos, etc.; han hecho que esta carne rinda mas y por tanto sea atractiva para quien la comercializa.

Un atractivo mas para este tipo de carnes es el de su precio, actualmente este es de \$ 19.00 el kilo en canal mientras que el de toro de engorda es de \$27.50; como referencia, en España el precio de la carne de lidia es de 1.42 euros/Kg., es decir, alrededor de \$ 20.00 pesos mexicanos.

Finalmente, el desperdicio generado al deshuesar este tipo de carnes y al retirar el tejido lesionado por los trebejos utilizados en la lidia es de aproximadamente de un 1.0% y la cantidad de grasa es mínima.

INTRODUCCION Y OBJETIVOS

El rendimiento en canal de toro de lidia como se menciono anteriormente es un atractivo para quien la comercializa, por otro lado no se ha tomado en consideración el atractivo que se le puede dar a la venta de la misma, hago referencia a un extracto de un articulo obtenido de un portal español de Internet denominado "Una carne singular" y en la que se hace alusión a que hace años en Barcelona, España, en un restaurante famoso se facilitaba al comensal el "currículum" del toro: donde y cuando había sido lidiado, por quien, que juego había dado, como había estado el torero...Además, claro, el nombre y la ganadería del astado. Por otro lado también se menciona que el plato mas popular en España procedente del toro de lidia es el rabo, el cual se sirve estofado. Otro corte muy empleado es el que los españoles llaman morcillo, que es la pata del animal, lo que en Italia daría origen al "ossobuco", solo que sin el hueso.

Como se ve, la idea de mostrar el rendimiento en canal de reses lidiadas no solo es con el objetivo de mostrar estadísticas, sino de brindar un panorama de la gama de posibilidades que se puede tener en su promoción y comercialización.

En el presente trabajo se darán los resultados del cálculo del rendimiento en canal de las reses lidiadas en festejos formales (corridas y novilladas) en la ciudad de Aguascalientes en el lapso de ocho años, haciendo mención del rendimiento tanto en novillos como en toros.

Finalmente se hace una breve descripción de estudios que se han llevado a cabo para determinar la "calidad" de la carne de lidia.

PRODUCCION DE CARNE DE LIDIA

De acuerdo a las estadísticas obtenidas en estos años el total de reses lidiadas en festejos formales en las plazas de toros San Marcos y Monumental de Aguascalientes de 1996 al 2003 es de 938, correspondiendo 602 a toros y 336 a novillos, mismos que fueron faenados en el Rastro Municipal de Aguascalientes; cabe hacer mención además que a este mismo rastro ingresan anualmente poco mas de 120 animales de lidia procedentes de otros festejos en municipios de la propia entidad y de otros pertenecientes a los estados de Jalisco y Zacatecas los cuales no se están considerando en este trabajo.

Cuadro 1: No. de bovinos de lidia evaluados por año

AÑO	No.		Toros
	Novillos	Total	
1996	19	73	92
1997	8	74	82
1998	35	79	114
1999	83	91	174
2000	77	71	148
2001	48	65	113
2002	32	72	104
2003	34	77	111
	336	602	938

El peso en canal promedio para toros de lidia es de 305 kilos y el de novillos es de 203 Kg., tomando como referencia los pesos en pie que corresponden en promedio a 469 Kg. del toro y 351 Kg. el novillo.

Cuadro 2: Kilos de carne por tipo de festejo

Tipo de Festejo	Mínimo Kg.	Máximo Kg.
Corrida de toros	1,794	2,047
Novillada	1,185	1,461

El rendimiento en canal del ganado de lidia esta desde luego en función a la crianza y calidad de alimentación de la que fue objeto el animal, además de las características propias de su encaste, cosa que en México prácticamente todos los toros proceden del encaste Saltillo, toros por lo regular de tipo medio lineo, de formas no tan exageradas y por lo tanto un toro al cual no le caben tantos kilos, es decir, se ha visto que el peso ideal para el toro de lidia mexicano debe cifrar sobre los 470 a 480 kilos como máximo para que este pueda dar su potencial genético a plenitud.

Otros estudios al respecto y caso concreto uno llevado a cabo en la plaza de toros de Las Ventas de Madrid reflejan un rendimiento en canal del 59% en toros lidiados en los años 1993 a 1995.

Los resultados obtenidos en reses lidiadas en Aguascalientes fueron los siguientes:

Cuadro 3: Rendimiento en canal de reses lidiadas en festejos formales en Aguascalientes.

Bovino de lidia	Rendimiento en canal (%)	Rendimiento en carne (%)	Rendimiento en Canal de ganado manso
Toro	65	68	

Se ha visto que por lo regular el toro rinde mas que el novillo y esto es debido en gran parte a que al novillo no se le finaliza o "remata" igual que al toro, es decir, existe un poco mas de esmero por parte de los ganaderos a engordar a los animales que van para corridas, por otro lado, el toro dado su desarrollo corporal que alcanza en su etapa de madurez, hace que sus masas musculares sean de mayores dimensiones (sobre todo el tren anterior, especialmente en lo que se refiere al morrillo) y por tanto es mayor su rendimiento.

CONCLUSIONES

Por los datos aportados previamente se observa que el rendimiento carnico del ganado de lidia no es despreciable y que su comercialización debería aprovecharse de manera mas eficiente, por otro lado, estudios hechos en carne de lidia demuestran que este es un producto de calidad ya que a través de la determinación de características tales como pH, capacidad de retención de agua, cantidad de proteína, grasa y humedad son satisfactorios y por lo tanto vale la pena la divulgación de su consumo.

Por otro lado, quedan como puntos pendientes poder determinar que porcentaje representa este tipo de carne en la dieta del mexicano, ya que solo se cuentan con datos de otros países, como por ejemplo España en donde la carne de lidia representa un 3% en este tipo de productos comestibles.

Finalmente hacer hincapié que como en casi todos los lugares donde se hacen festejos taurinos lo que en verdad hace poco apreciada la carne de lidia es la obtención antihigiénica por lo que respecta a las áreas de faenado deficientemente acondicionadas para tal fin y que es un punto en donde los veterinarios taurinos debemos actuar en consecuencia.

LITERATURA CONSULTADA

-Sanz Egaña C. –**Enciclopedia de la Carne**.
Editorial Espasa Calpe
Madrid, España. 1948
Págs.: 914 a 917

-Memorias del III Congreso Mundial Taurino de Veterinaria - Arles, Francia 2001
"Rendimiento en canal de reses lidiadas en Madrid de 1993 a 1995"
Fuentes y cols.

-Memorias del IV Congreso Mundial Taurino de Veterinaria – Salamanca, España 2002
"Calidad de la carne del toro de lidia" y
"pH en carne de reses de lidia"
Sánchez González C. I.

