

El **peso de colgar** (también conocido como hanging.weight o peso.en.canal) es un término común cuando se habla de procesar vacas o reses para carne. Aquí te explico de manera sencilla cómo funciona:

1. Peso vivo (live weight)

Es el peso total del animal **antes de sacrificarlo** — con piel, vísceras, sangre, etc.

👉 Ejemplo: una vaca puede pesar 1,200 lb viva.

2. Peso de colgar (hanging weight / peso en canal)

Después de sacrificar al animal, se **le quita la cabeza, las patas, la piel y las vísceras**, y se cuelga la canal (el cuerpo) en refrigeración.

👉 Ese peso, ya sin partes internas, es el “peso de colgar”.

Suele ser **alrededor del 55–65% del peso vivo**.

Ejemplo:

- Peso vivo: 1,200 lb
- Peso de colgar (60%): 720 lb

3. Peso final o de corte (take-home weight / packaged weight)

Después del proceso de **maduración, deshuesado y corte**, el peso final de la carne empacada es **menos** que el peso de colgar, porque se quita grasa, huesos y recortes.

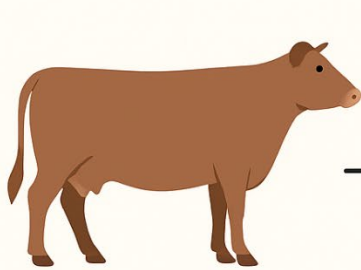
👉 Generalmente es entre **60–70% del peso de colgar**.

Ejemplo:

- Peso de colgar: 720 lb
- Peso final (65%): 468 lb de carne lista para el congelador.

Etapa	Qué incluye	% aproximado	Ejemplo (de 1,200 lb)
Peso vivo	Animal completo	100%	1,200 lb
Peso de colgar	Canal sin piel ni vísceras	55–65%	720 lb
Peso final	Carne empacada y lista	35–45% del peso vivo	450–500 lb

Explicación sencilla del peso de colgar



Peso vivo

Antes del sacrificio

Imagina la vaca viva en el corral. Ese es su peso completo — con todo; piel, vísceras, sangre, cabeza, patas

1,200 lb



Peso de colgar

Después del sacrificio

Cuando el animal se cuelga para enfriarse, ya no tiene piel, cabeza ni vísceras. Ese peso se llama *peso de colgar* y representa lo que queda del cuerpo

Aprox. **60%** del peso vivo



Peso final

Después del corte y empaque

Ya que se quitan los huesos, grasa y recortes, el peso baja aún más. Este es el peso real de la carne que te llevas a casa

468 lb