

INTERNATIONAL HUNTER EDUCATION ASSOCIATION



**TALLER DE COPINADO
COMO PRESERVAR SU TROFEO DEL CAMPO AL TAXIDERMISTA**

Maestro Taxidermista Pedro Gonzalez Vigil E.

www.estudiodetaxidermia.com

JUEVES 08 DE OCTUBRE 2020



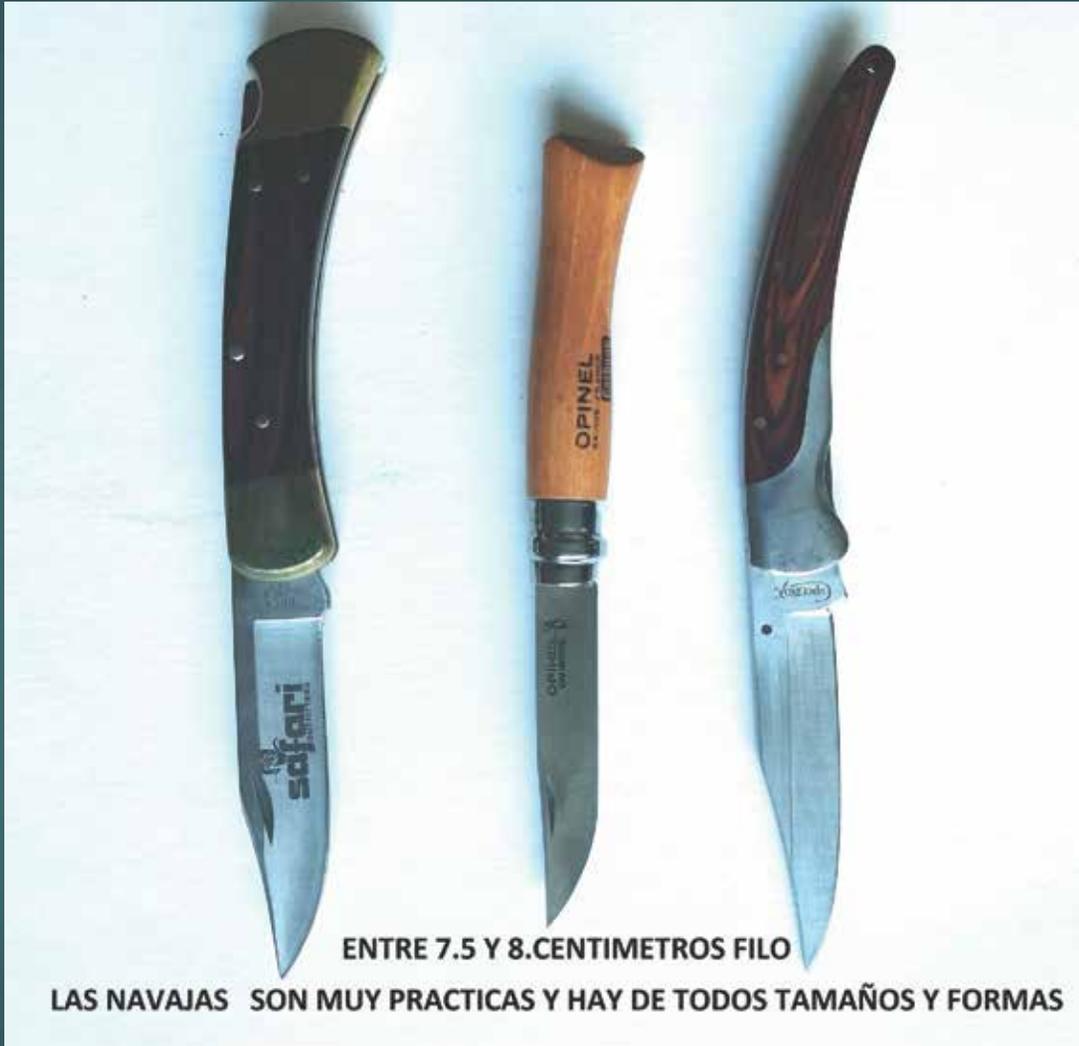
18:30 HRS CDMX



¿QUE SE DEBE TOMAR EN CUENTA PARA PODER COPINAR CORRECTAMENTE?

- 1.- Herramientas (chuchillos, volteador orejas, sal, tabla o tarima, banco con tabla curva y machete)
- 2.- Definir la pose del animal y que va a hacer con las demás partes, suponiendo que hace una cabeza
- 3.- Conocer la técnica correcta para copinar
- 4.- Como se debe tratar y salar una piel y dejar limpios los cuernos o el cráneo
- 5.- Hacer un empaquetado y preservado de las pieles libre de problemas y demás partes de sus trofeos

QUE EL MAYOR BENEFICIADO ES EL CAZADOR Y EL ORGANIZADOR DE CACERIAS



ENTRE 7.5 Y 8.CENTIMETROS FILO

LAS NAVAJAS SON MUY PRACTICAS Y HAY DE TODOS TAMAÑOS Y FORMAS

**MIS PREFERIDOS SON
LOS CUCHILLOS**

5.5 CM FILO



7 CM FILO



6.8 CM FILO



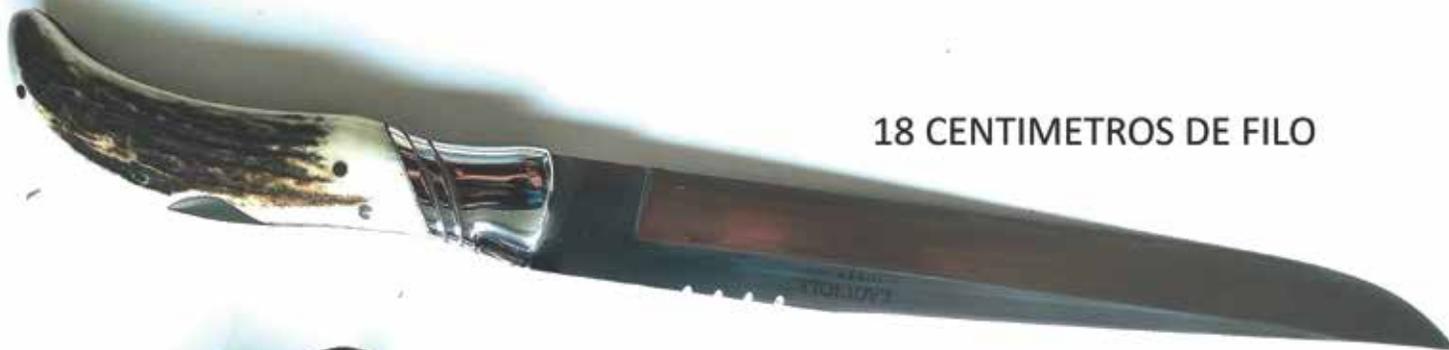
8.2 CM FILO



8 CM FILO



CUCHILLOS GRANDES A VECES SE UTILIZAN EN ANIMALES MUY GRANDES Y PARA DESTAZAR LA CARNE, SON PREFERENCIAS PERSONALES



18 CENTIMETROS DE FILO



12.5 CENTIMETROS DE FILO



CON BUEN FILO APRENDIENOLO A USAR ES MUY PRACTICO

8 CENTIMERTO DE LARGO DE CORTE



MISMO EJEMPLO CON UN CORTE MAS AMPLIO Y MAS AGARRE PARA PODER JALAR

LLEVAR AFILADORES SIEMPRE ES MUY NECESARIO



PIEDRA DE DIAMANTE



CHAIRA DE DIAMANTE



AFILADORES , AMBOS DE DIAMANTE YA EMPAQUETADOS



VOLTEADORES DE OREJAS

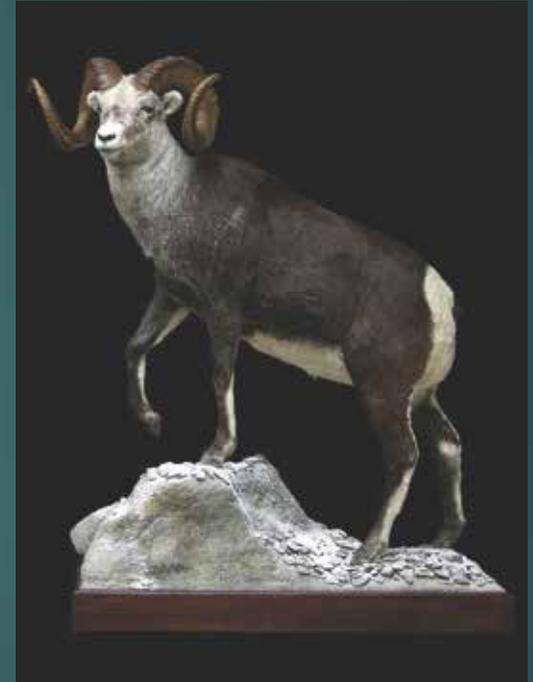


TIJERAS PARA
CORTAR
EXCESO DE
CARNE EN
PARTES CHICAS

1.- DEFINIR QUE QUIERE HACER CON SU TROFEO

“ES VITAL PARA DETERMINAR COMO SE VAN A HACER LOS CORTES ”

www.estudiodetaxidermia.com

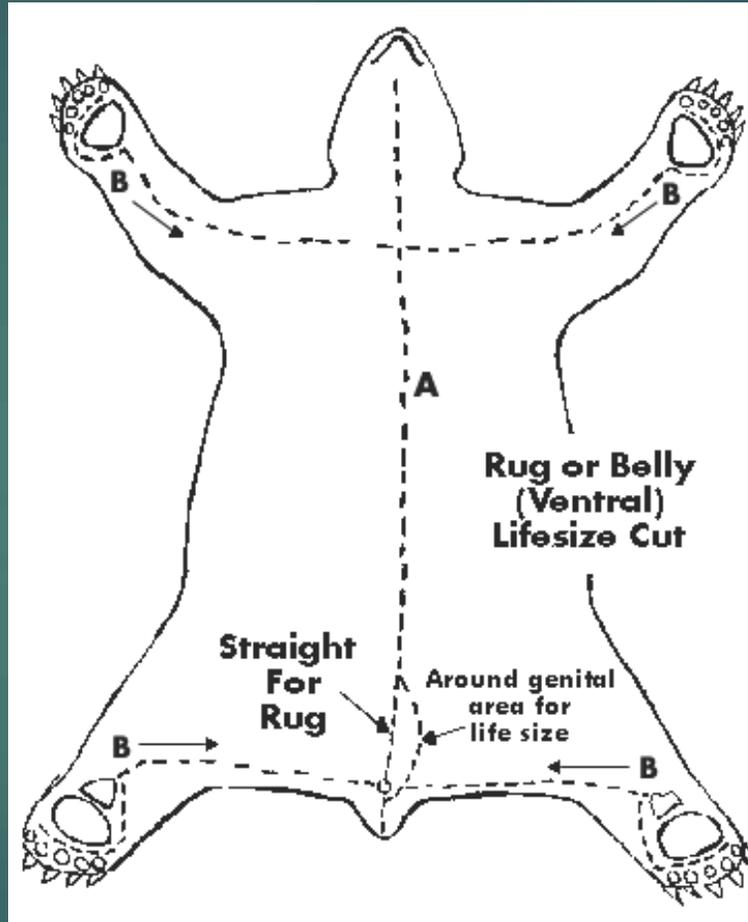
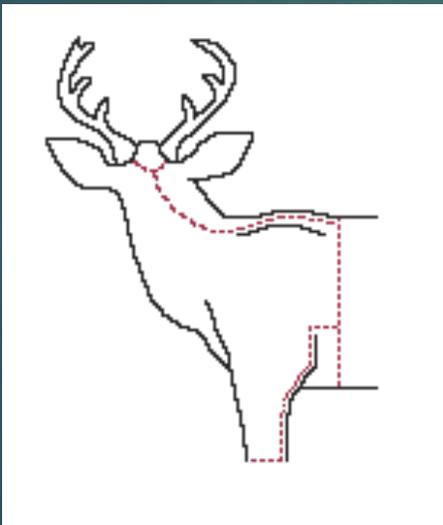
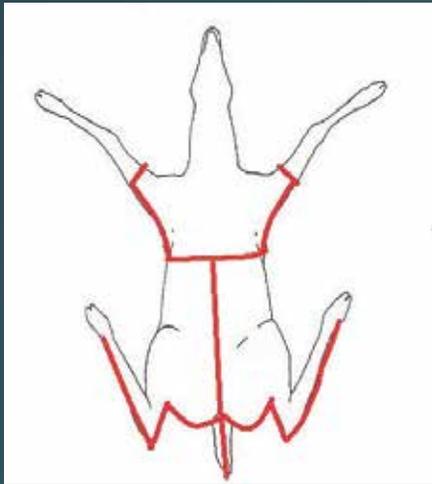


LO PRIMERO ES SALVAR LA CARNE Y EVITAR QUE SE DESCONPONGA



EJEMPLO PARA
CABEZA

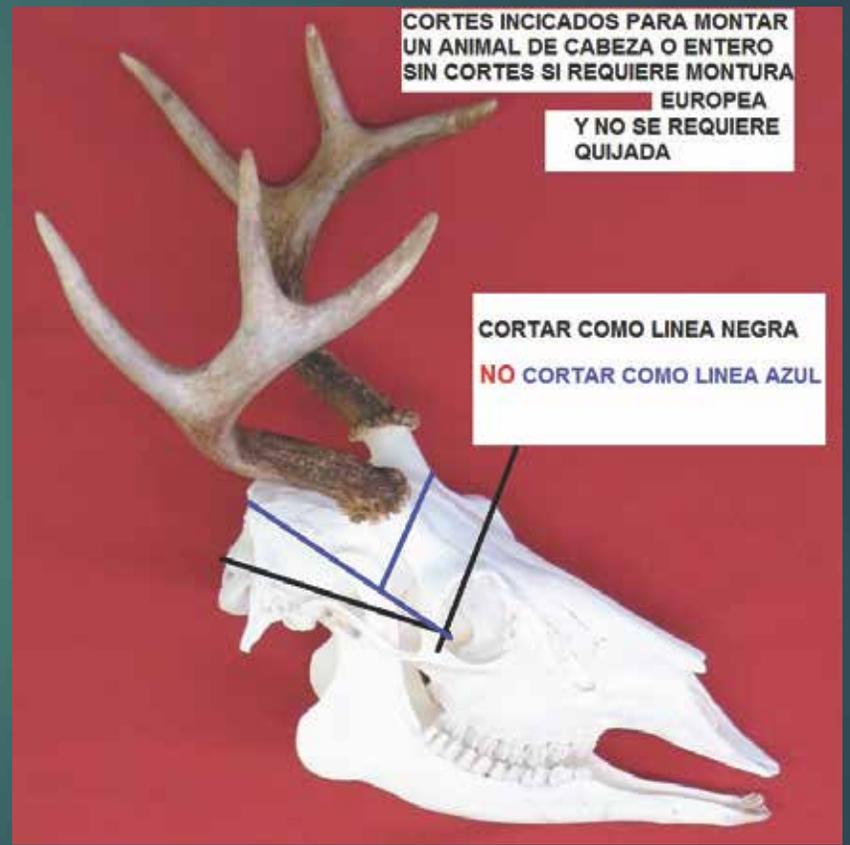
DESTRIPAR DESPUES DE UNA MUY PEQUEÑA INCISION USAR EL FILO HACIA ARRIBA USANDO LOS DEDOS PARA SEPARA LAS TRIPAS Y NO CORTARLAS





SI SE VA A MONTAR CON PIEL
 PARA HACER UNA CABEZA
 1° CORTAR LARGO DE CRANEO
 2° CORTAR A MITAD DE CRANEO
 3° DE LADO CORTAR A MITAD DE
 ORBITA DEL OJO HACIA NUCA

TOMAR MEDIDAS DE VARIOS PUNTOS PARA QUE CUANDO SE ARME
 QUEDE CON LA APERTURA ORIGINAL **MEDIR POR LO MENOS 2 PUNTOS**



CORTES INCICADOS PARA MONTAR
 UN ANIMAL DE CABEZA O ENTERO
 SIN CORTES SI REQUIERE MONTURA
 EUROPEA
 Y NO SE REQUIERE
 QUIJADA

CORTAR COMO LINEA NEGRA
NO CORTAR COMO LINEA AZUL

LIMPIAR CRANEOS



LOS GUSANOS SIRVEN
PARA TODAS LAS ESPECIES ,
METIDOS EN BOLSA NEGRA
FUNCIONA MEJOR, NO AL
SOL DIRECTO

ALREDEDOR DE LA BASE PONER UNA TIRA DE PAPEL
ALUMINIO PARA QUE NO SE ENSUCIEN Y AL AGUA SE PONE DETERJENTE Y
BICARBONATO DE SODIO

BORREGOS Y ANIMALES DEL TIPO NO HERVIRLOS AL MENOS QUE
TENGA EXPERIENCIA, ESOS SE FORRAN POR COMPLETO DE PAPEL
AMUMINIO Y CINTA CANELA , SIMPRE QUITAR LA MAYOR CANTIDAD
DE CARNE , OTRA OPCION ES QUE SE PUEDEN DEJAR EN AGUA
HASTA QUE SE SUETEN SOLOS ,CAMBIANDO EL AGUA, NO DEJARLOS
AL SOL





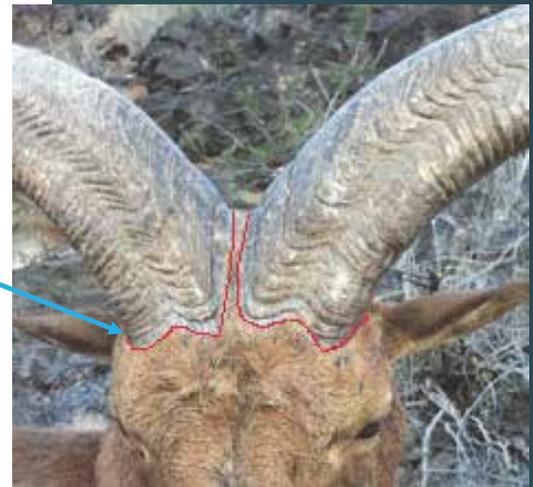
SI QUIERE SACAR LA PIEL EN BOTA Y EVITAR COSTURAS POR ATRAZ DEL CUELLO CON EL CORTE DE LA LINEA ROJA ES SUFICIENTE, PARA ANIMALES DE POCO PELO ES RECOMENDABLE (TEMAZATE)

**EVITAR CORTAR PELO, E INTENTAR HACER UN SOLO CORTE.
USAR FIJO HACIA ARRIBA PARA NO CORTAR EL PELO**



USAR UN SESARMADOR O PICO PARA SEPARAR LA PIEL UANDO A SU VEZ UN CUCHILLO CON MAS PUNTA ES MEJOR, UN BISTURI ES BUENA IDEA

EN EL CASO SE ANTILOPES, BORREGOS Y ANIMALES QUE NO SON ASTADOS PRIMERO HAY QUE CORTAR ENTRE LA PIEL Y EL CUERNO PARA HACER UNA SEPARACION, CORTAR PROFUNDO HASTA LLEGAR AL HUESO



EN LO POSIBLE TRATAR DE QUITAR TODOS LOS PEDAZOS DE CARNE DE LA PIEL PUES ESTO HACE QUE LA SAL NO DESHIDRATE BIEN Y ESO DA PIE A QUE SE DESCLIENTE , EN CLIMA CALIENTE ES MUCHO PEOR





**EL CORTE POR
ATRAZ DE LA PIERNA
EN LA INGLE ES EL
QUE MAS ERRORES
EXISTEN**

**EL CORTE DEBE DE
SER POR FUERA
COMO SE MUESTRA
AQUÍ**

**ES MEJOR TOMARSE
SU TIEMPO
EVITANDO DEJAR
CARNE. ESTE ES UN
BUEN EJEMPLO**





CORTAR BIEN AL CENTRO Y HACER SOLO UNA LINEA DE CORTE EVITANDO HACER MORDIDAS.

USAR EL FILO HACIA ARRIBA YA QUE SE LOGRO HACER EL PRIMER CORTE. ES VITAL PREVINIR CORTAR EL PELO.



DESEPEGAR
CARNE CON EL
CUCHILLO
CORTANDO LAS
FIBRAS Y
SEPARANDO LA
CARNE DE LA
PIEL

OREJA YA BIEN VOLTEADA, HACERLO EN CALIENTE CON LOS DEDOS Y CUCHILLO ES MEJOR





**OREJA DE COYOTE SIN
CARNE MUY LIMPIA**

**SE PUDO EVITAR
CORTAR EL CARTILAGO
PUES DA FORMA A LA
OREJA**



ZONA DE MUCHISIMO CUIDADO , “EL OJO” LE DA VIDA A UNA TAXIDERMIA



**JALAR CON DEDOS PARA SEPARAR
OJO DE CRANEO Y NO CORTARLO**

**NO
CORTAR
LAGRIMAL
PEGARSE
A EL
CRANEO**

UNA EXCELENTE OPCION PARA AHORRAR TIEMPO Y HACERLO BIEN ES USAR UN VOLTEADOR DE OREJAS, PROXIMAMENTE LO TENDRE DISPONIBLE

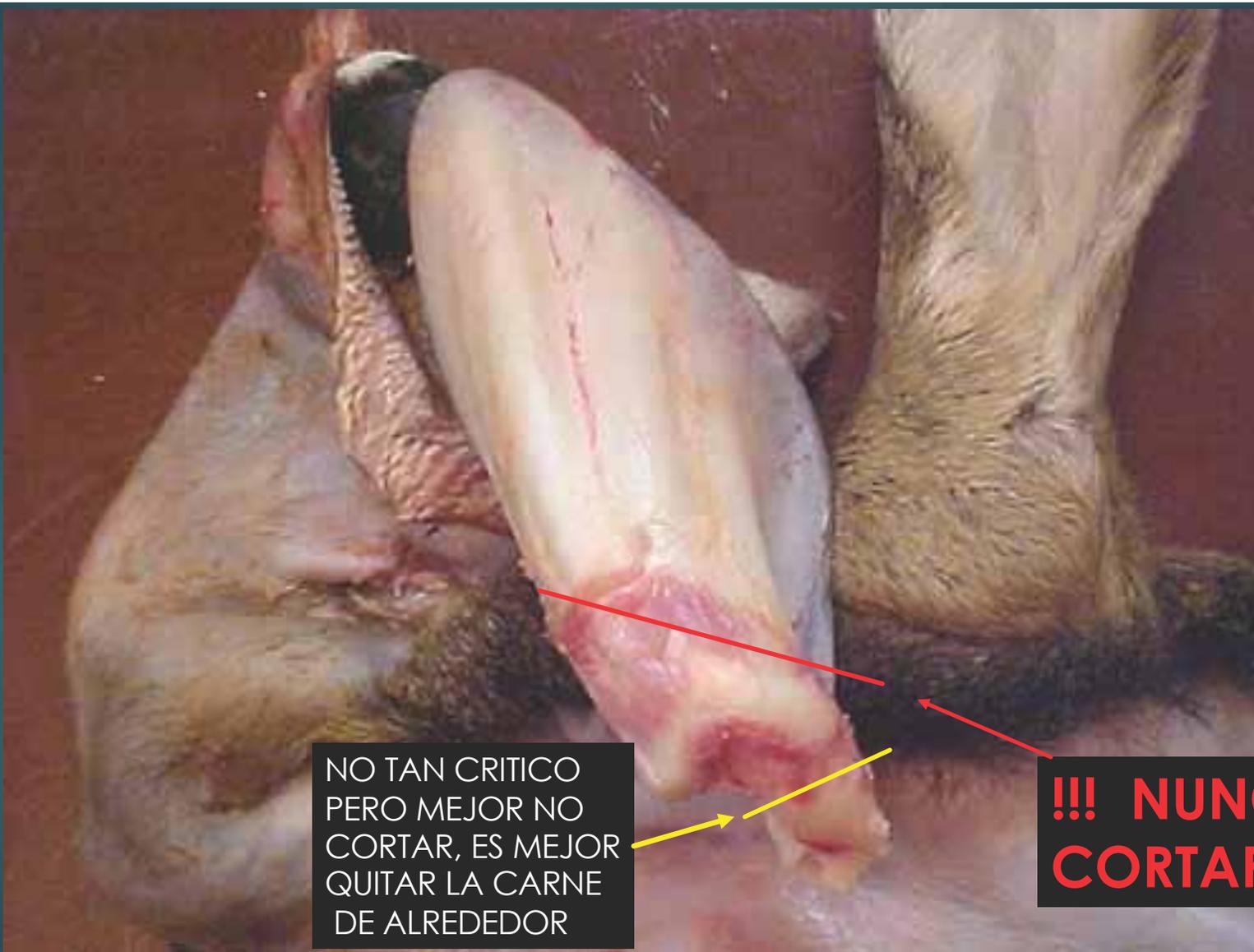




YA QUE LA OREJA ESTA POCO ABIERTA DE LA BASE SE INTRODUCE EL APARATO Y SE APLICA FUERZA PARA QUE ABRA LA PUNTA Y VALLA SEPARANDO LA PIEL , ASI SE VA MOVIENDO HACIA LOS LADOS

POCO A POCO CON EL USO DE LAS MANOS Y LAS UÑAS SE VA ACERCANDO A LA ORILLA DE LA OREJA, ADEMAS PUEDE METER UN PALO DE MADERA PUNTIAGUDO POR DENTRO SIN MUCHA PUNTA Y AYUDARSE A PODER VOLTEAR EMUJANDO HACIA ABAJO CON MUCHO CUIDADO DE NO HACER EXCESO DE FUERZA Y NO ROMPERLA Y ASI IR POCO A POCO CORTANDO CON CUIDADO





NO TAN CRITICO
PERO MEJOR NO
CORTAR, ES MEJOR
QUITAR LA CARNE
DE ALREDEDOR

**!!! NUNCA
CORTAR ASI !!!**

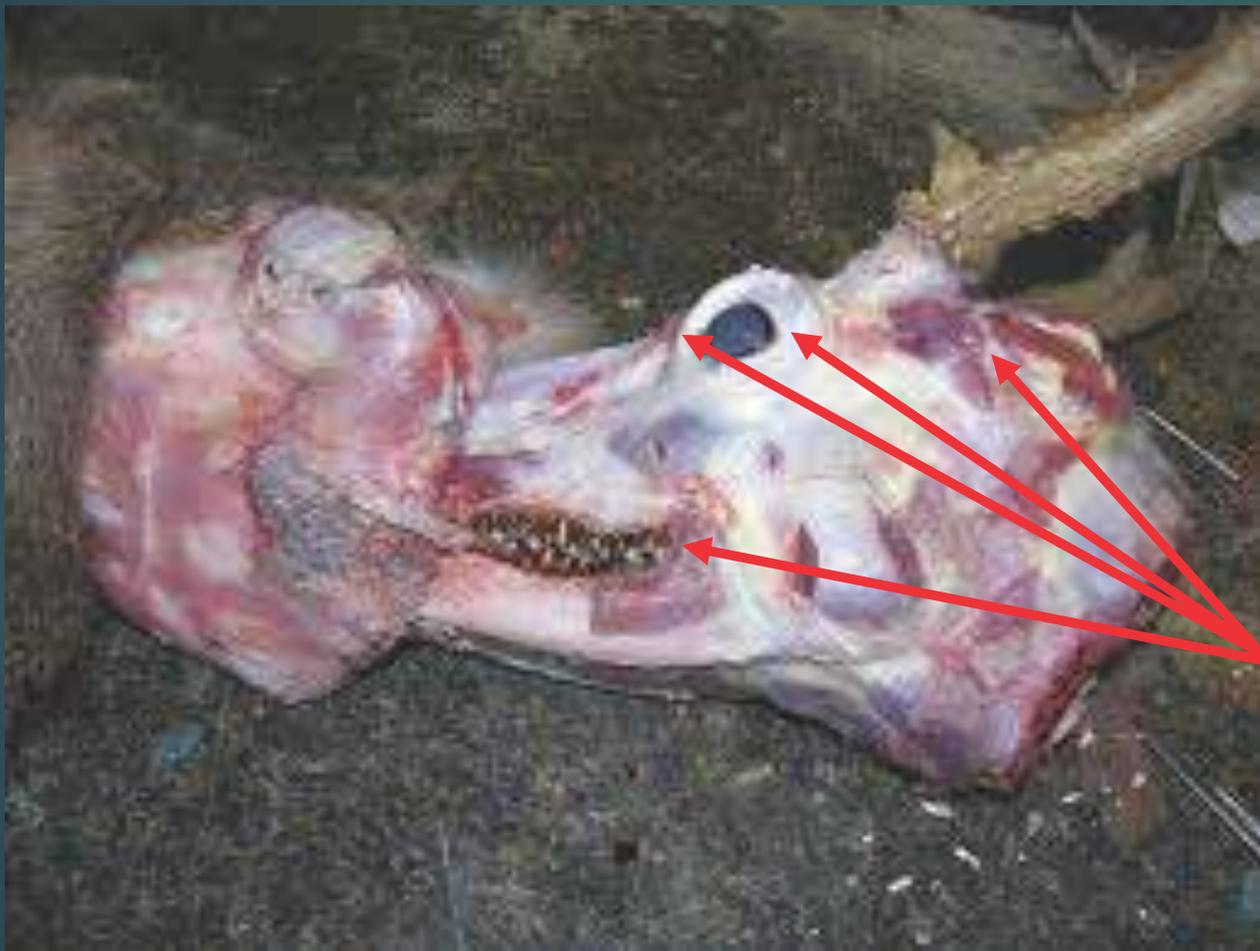
PERFECTAMENTE BIEN LIMPIA Y BIEN VOLTEADA



EL CARTILAGO ES
LA PARTE BLACA
QUE NO SE DEBE
QUITAR

LADO DE LA
PIEL QUE ES LA
PARTE DE
ATRAZ DE LA
OREJA

CABEZA A MEDIO VOLTEAR , CON DEMASIADA CARNE QUE HAY QUE QUITAR



MAS TARDE TERMINADA SE
VOLTEAN
LABIOS ,OJOS Y NARIZ Y SE
QUITARA ALGO DE LA CARNE
EXCESIVA O MUY GRUESA

PUNTOS DELICADOS,
EVITAR HOYOS

LA TROMPA O NARIZ SE PUEDE
CORTAR POR EL FRENTE O POR
ATRAZ SEGÚN SE ACISTUMBRE ,





Se corta entre pelo y esas como verrugas
como fileteado, se abre o desdobla

**Se separa la piel interna de boca nariz y labios
también oreja y ojo se voltea**



**ESTE ES UN EJEMPLO DE UN MUY MAL COPINADO, PUES SE LE TENDRA
QUE QUITAR ESE EXCESO DE CARNE Y LE TOMARA MUCHO MAS TIEMPO
QUE HACERLO BIEN A LA PRIMERA**

Ya volteadas todas las partes

EL EXCESO DE CARNE SE PUEDE
QUITAR CON CUCHILLO O
TIJERAS



**nariz y labios listos al 100%
para salar**





labio volteado

separando fosas nasales

De todas partes quitar lo que más puedan
ayuda a secar más rápido y eso
FIJA el pelo

llevar tijeras sirve





ESTOS HUESOS SE TIENE QUE QUITARSI SE PRETENDE DISECAR ENTERO O CURTIR LA PIEL ASI EVITAR QUE EL PELO SE AFLOJE O CAIGA

EN EL CASO DE FELINOS
U OSOS TAMBIEN HAY
QUE QUITAR ESTOS
HUESOS



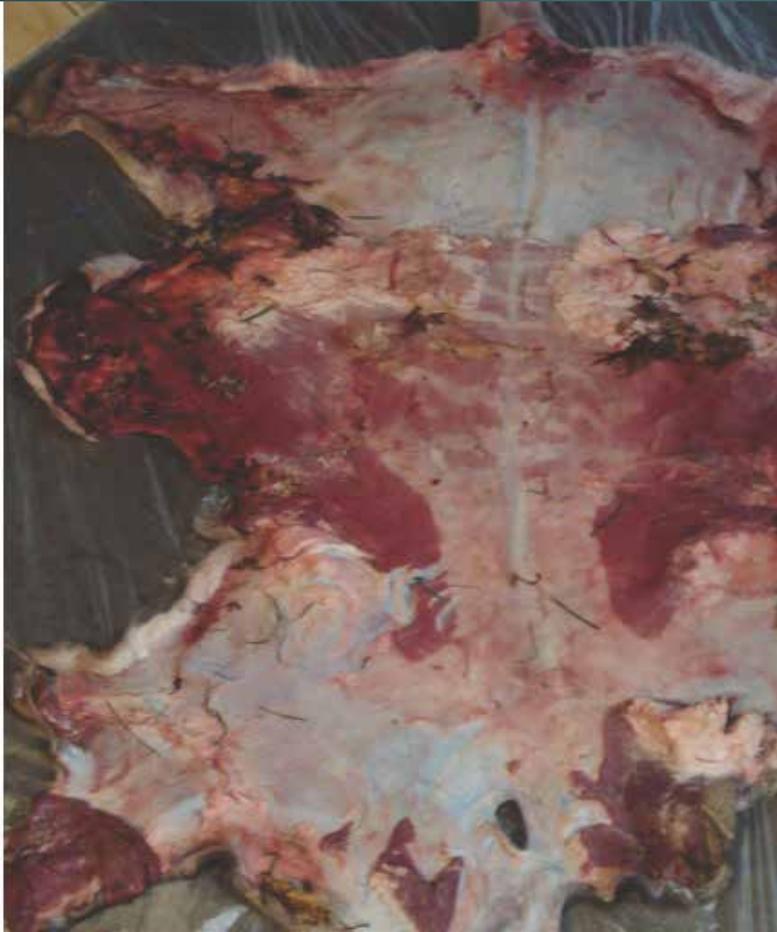
QUITAR ESTA
CARNE TOMA
MUCHO TIEMPO

CON UN
CUCHILLO O
MACHETE SE
PUEDE QUTAR
ESTE EXCESIO
DE CARNE

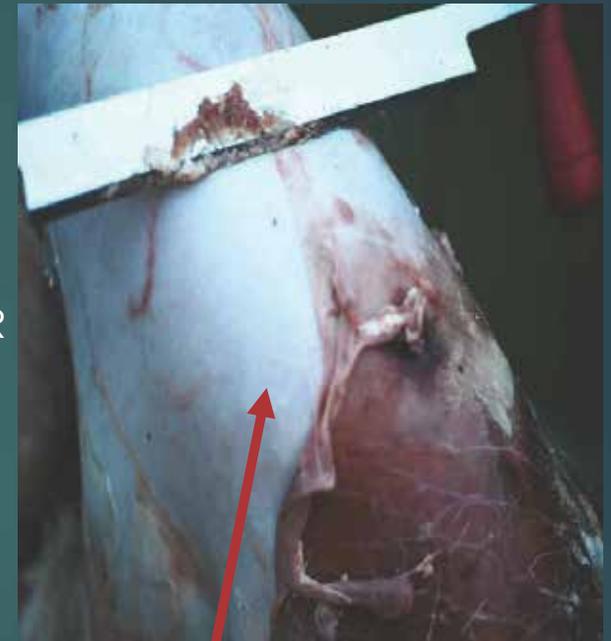
UN BANCO DE
MADERA CURVA
SERIA IDEAL



**EVITAR ESTE
TIPO DE
COPINADO
AL MAXIMO
DEJAR SIN
CARNE Y
GRASA**



CON UN
CUCHILLO O
MACHETE SE
PUEDE QUITAR
ESTE EXCESO
DE CARNE



UN BANCO DE
MADERA CURVA
SERIA IDEAL PARA COLOCAR LA PIEL

EN PARTES DE ANIMALES EXCESIVAMENTE GRUESOS
PREVIO AL SALADO SE RECOMIENDA HACER CORTES
A LA PIEL PARA QUE PUEDA PENETRAR LA SAL





SALADO



**Usar suficiente sal y tallarla con la mano,
exagerar es mejor**



**USAR SUFICIENTE SAL Y NO
REUSAR LA MISMA SAL, ESTE
EJEMPLO ESTA MUY BIEN**



**LO MEJOR
PARA SALAR**

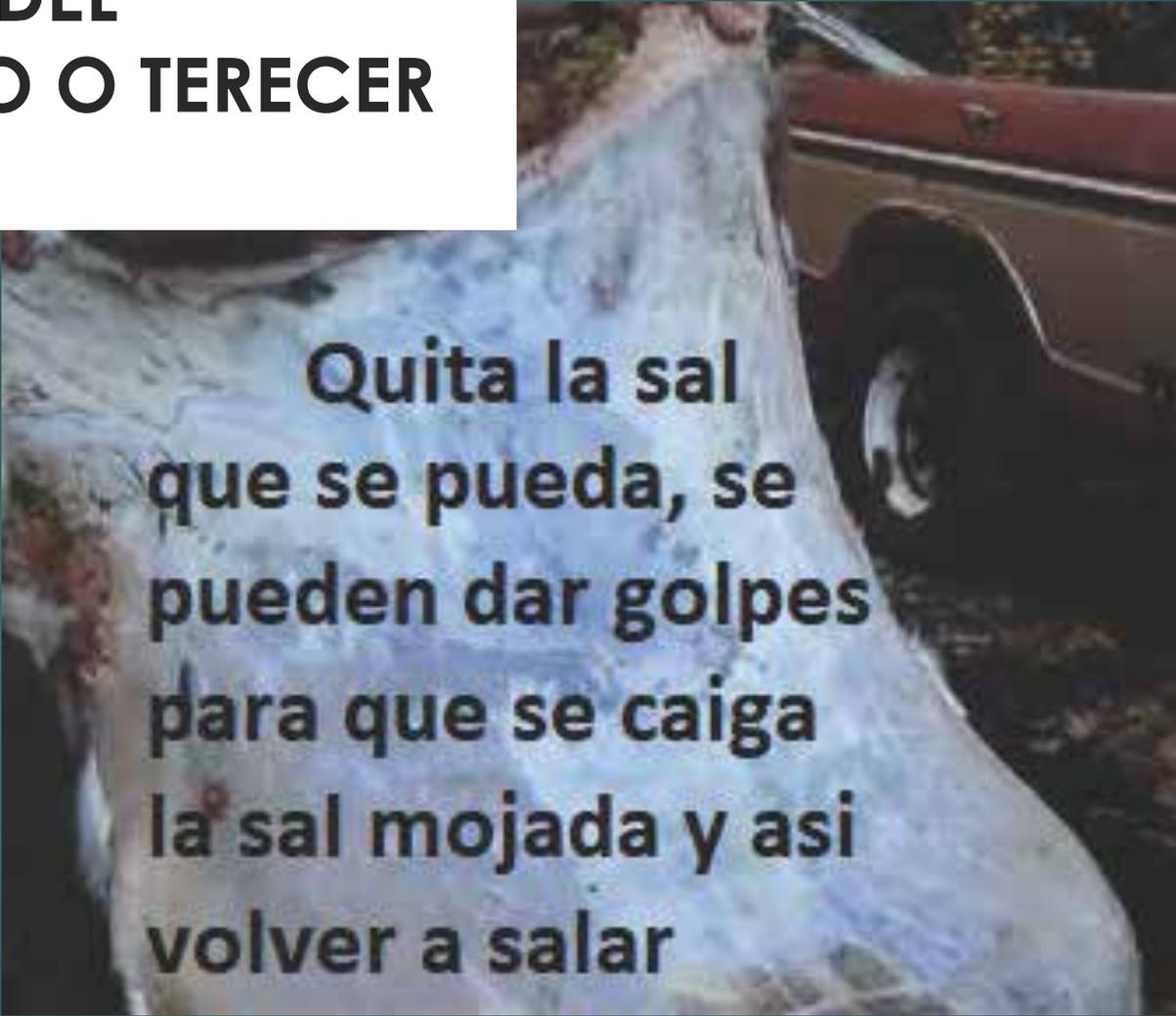
**ESTA ES LA MEJOR MANERA DE SALAR UNA PIEL, ASI SE OREA Y
PONIENDO LA TABLA O TARIMA INCLINADA LA SANGUAZA SE ESCURRE
ACELERANDO EL PROCESO DE SECADO FIJANDO EL PELO MAS RAPIDO**

**LE HACE FALTA
MAS SAL**



**A ESTA LE FALTA SAL EN LA
TROMPA, EN OREJAS Y DE SER
POSIBLE NO PONERLA A SECAR AL
PISO DIRECTO, USAR CARTON O
MADERA**

DESPUES DEL SEGUNDO O TERCER SALADO



**Quita la sal
que se pueda, se
pueden dar golpes
para que se caiga
la sal mojada y asi
volver a salar**



ESTA PIEL ESTA MUY BIEN Y LIMPIA SIN CARNE , ESO SE NOTA POR SU COLOR CLARO, MIENTRAS SE SECA O VA ENDUCERCIENDO LA PIEL SE PUEDE ESTIRAR CON LA MANO ESO AYUDA A SECARSE MEJOR Y MAS RAPIDO , ADEMAS QUEDA MEJOR

ESCURRIR LA SANGUAZA SIEMPRE ES BUENO Y VOLVER A SALAR HASTA QUE SE EMPIEZA A ENDURECERSE Y ASI DOBLAR PARA EMPACAR

YA SECAS AL 100% EMPACAR
CON PLASTICO Y SI SE VAN A
GUARDAR UN TIEMPO
ESPOLVOREAR ALGUN
INSECTICIDA EN POLVO



YA BIEN SECOS LOS CUERNOS TAMBIEN ES CONVENIENTE ENVOLVERLOS Y ASI EVITAR QUE LOS ROEDORES LOS AFECTEN, PONER ALGUN ISECTICIDA ES BUENO

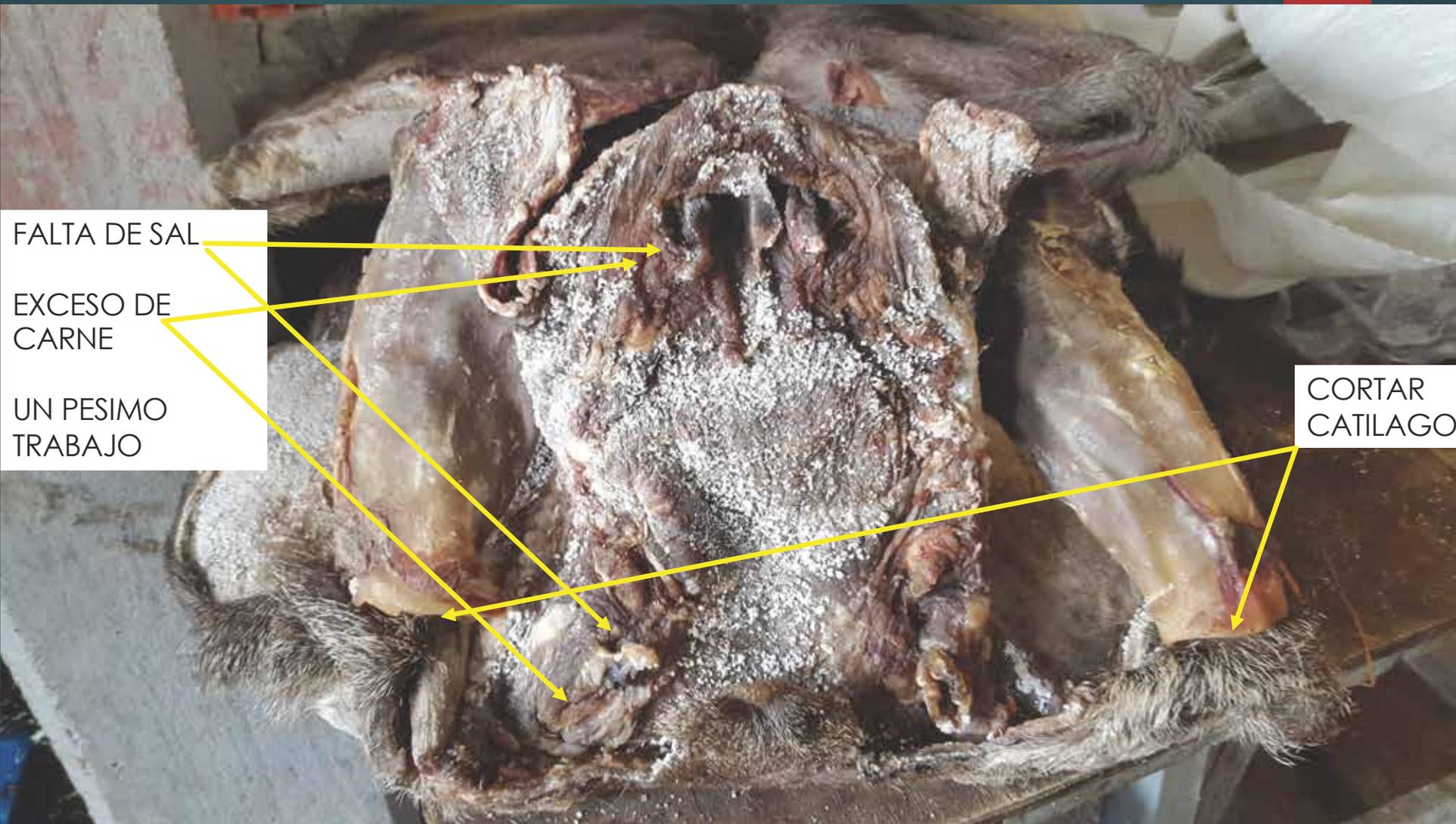


EJEMPLOS DE UN MAL TRATO POR SALAR MAL, POR COPINAR MAL O AMBAS COSAS





En general se podría decir que esta bien pero de que sirve si el cuello esta muy mal y a lo mejor al hidratar se cae el pelo



FALTA DE SAL

EXCESO DE CARNE

UN PESIMO TRABAJO

CORTAR CATILAGOS

efecto de un mal salado y / o
copinado por dejar carne



UN OJO PESIMO COPINADO





mal salado y mal trato



mal tratado , a la basura



por dejarlos
en un lugar
humedo sin
cambiar sal





**marcas por peleas
algo comun en buras**





pesimamente mal cortado a veces no es reparabile y cuestan dinero esas reparaciones

Este animal parece mal trabajado , pero sucede que si esta bien trabajado , solo que tiene cicatrices por peleas ocasionadas durante el celo , por desgracias muchos cazadores no se dan cuenta y culpan al taxidermista





MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Y PODRAN BUSCAR ESTA INFORMACION EN LA SIGUIENTE PAGINA WEB

WWW.ESTUDIODETAXIDERMIA.COM