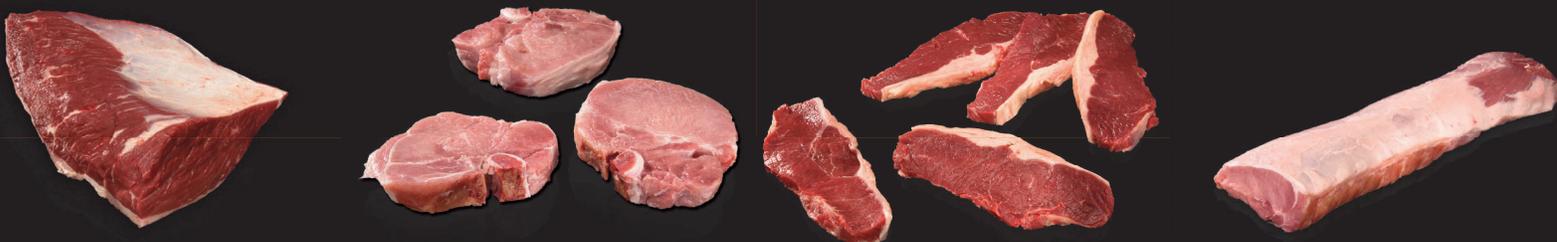




**GUÍA DESCRIPTIVA DE LOS
CORTES DE CARNE
DE RES Y CERDO**



COSTA RICA . 2015



Créditos

Jefatura Núcleo Industria Alimentaria: César Durán Morales

Encargada Proceso de Gestión Tecnológica : Carmen González Chaverri

Autor: Allan Chavarría Quesada

Revisión filológica: Luis Roberto Rodríguez Villalobos..

Diseño Gráfico, Diagramación e Ilustraciones: Gonzalo Blanco Víquez
Asesoría de la Comunicación

Fotografías: Jeyson Arce Oviedo

Primera Edición.

Instituto Nacional de Aprendizaje,

Alajuela, Costa Rica

© Instituto Nacional de Aprendizaje, 2015

Prohibida la reproducción parcial o total del contenido
de este documento sin la autorización expresa del INA

Impreso en Costa Rica

Instituto Nacional de Aprendizaje (Costa Rica).
Guía descriptiva de cortes de carne de res y cerdo en
Costa Rica.
(para ISBN)

Tabla de Contenidos

Tabla de Contenidos.....	3
PRESENTACIÓN	8
AGRADECIMIENTOS	9
BENEFICIOS DEL CONSUMO DE CARNE DE RES Y CERDO.....	12
SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR PORCINO NACIONAL Y DESAFÍOS POR ENFRENTAR ...	15
NOMBRE ANATÓMICO DE LOS CORTES DE CARNE COMO LENGUAJE UNIVERSAL	17
INOCUIDAD DE LA CARNE COMERCIALIZADA EN COSTA RICA	19
VALOR AGREGADO EN CARNES.....	21
Cortes de Res.....	23
Diagrama General Muscular de Res	24
Cortes de Res.....	25
UCP #101 Media canal.....	25
UCP #103 Cuarto anterior	26
UCP #102 Cuarto posterior	27
Corte #135-A Porción de rabo	28
Corte #135 Rabo entero	28
Corte #136 Hueso de Pescuezo Entero	29
Corte #136-A Porción de Hueso de Pescuezo	29
Corte #137-A Porción de Osobuco.....	30
Corte #137 Osobuco Entero	30
Corte #138 Costillar Entero	31
Corte #138-A Costilla sin tapa	32
Corte #138-B Tapa de Costilla.....	32
Corte #138-C Porción de Costillar Entero.....	33
Corte #138-D Porción de Costilla sin tapa.....	33
Corte #110 Posta de Cuarto	34
Corte #110-D Posta de Cuarto sin tapa	34
Corte #110-B Cacho de Posta de Cuarto	35
Corte #110-C Cuadrado de Posta de Cuarto.....	35

Corte #110-A Tapa de Posta de Cuarto	35
Corte #115 Bolita	36
Corte #115-D Bolita sin Vastus	36
Corte #115-C Vastus de Bolita.....	37
Corte #115-B Plano de Bolita	37
Corte #115-A Centro de Bolita	37
Corte #111 Mano de piedra	38
Corte #112 Solomo	38
Corte #112-A Punta de Solomo	39
Corte #112-B Bota de Solomo	39
Corte #113 Vuelta de lomo	40
Corte #113-A Tapa de vuelta de lomo.....	40
Corte #113-B Vuelta de lomo sin tapa	40
Corte #114 Cacho de Vuelta de lomo	41
Corte #116 Ratón de campana.....	41
Corte #117 Lomo entero	42
Corte #117-A Lomo Ancho	43
Corte #117-B Cola de Lomo	43
Corte #118 Lomito	44
Corte #118-B Lomito con cordón.....	45
Corte #118-A Cordón de lomito	45
Corte #119 Lomo de aguja	46
Corte #120 Lomo de pescuezo.....	46
Corte #121 Posta de Pecho.....	47
Corte #112-A Centro de Pecho.....	48
Corte #112-B Tapa de pecho	48
Corte #122 Quititeña.....	49
Corte #123 Giba	49
Corte #125 Lomito de entraña.....	50
Corte #124 Degolladura.....	50
Corte #126 Entraña	51

Corte #127 Arrachera	51
Corte #128 Tortilla.....	52
Corte #129 Cecina.....	52
Corte #130 Posta de ratón.....	53
Corte #131 Tapa de paleta	53
Corte #132 Cacho de paleta.....	54
Corte #133 Lomo de paleta	54
Corte #134 Posta de paleta.....	55
Bistec de Res	57
Corte #1112-A Bistec de Punta de Solomo.....	58
Corte #1117-A Bistec de Lomo Ancho	58
Corte #1110-D Bistec de Posta de Cuarto sin tapa	59
Corte #1113-B Bistec de vuelta de lomo sin tapa	59
Corte #1115-D Bistec de bolita sin Vastus	60
Corte #1134 Bistec de Posta de Paleta	60
Corte #1133 Bistec de Lomo de Paleta	61
Corte #1118 Bistec de Lomito	61
Corte #1118-C Medallón de Lomito	62
Corte #1100 Bistec de Res	62
Cortes de Cerdo	63
Diagrama General Muscular de Cerdo.....	64
UCP #201 Media Canal	65
UCP #200 Canal Entera	65
Corte #202 Cuarto Trasero	66
Corte #202-A Cuarto Trasero sin piel	66
Corte #203-A Paleta entera sin piel	67
Corte #203 Paleta Entera	67
Corte #204 Costillar Entero	68
Corte #204-A Costillar sin piel	68
Corte #205 Chuleta Entera	69
Corte #205-A Chuleta sin piel.....	69

Corte #206 Chuleta Mariposa Entera	70
Corte #206-A Chuleta Mariposa sin piel	70
Corte #210 Pierna.....	71
Corte #210-A Pierna sin piel.....	71
Corte #211 Pierna Jimmys.....	72
Corte #212 Posta de Pierna	72
Corte #213 Paleta con Hueso.....	73
Corte #213-A Paleta con Hueso sin piel.....	73
Corte #214 Posta de Paleta.....	74
Corte #215 Costilla	74
Corte #216 Falda.....	75
Corte #216-A Falda sin piel	75
Corte #217 Chuleta de Lomo.....	76
Corte #217-A Chuleta de Lomo con piel.....	76
Corte #219-A Chuleta Mariposa de Lomo con Piel.....	77
Corte #219 Chuleta Mariposa de Lomo	77
Corte #218 Chuleta de Pescuezo	78
Corte #218-B Chuleta de Pescuezo Mariposa	78
Corte #220 Chuleta Riñonada	79
Corte #220-A Chuleta Riñonada con piel	79
Corte #220-B Chuleta Riñonada Mariposa.....	80
Corte #220-C Chuleta Riñonada Mariposa con piel	80
Corte #221 Chuleta de Centro.....	81
Corte #221-A Chuleta de Centro con piel.....	81
Corte #221-C Chuleta de Centro Mariposa con piel.....	82
Corte #221-B Chuleta de Centro Mariposa	82
Corte #234 Lomito	83
Corte #235 Lomo	83
Corte #218-A Posta de Pescuezo.....	84
Otros Cortes de Cerdo	85
Corte #2251 Trocitos	86

Corte #2250 Bistec	86
Corte #2252 Fajitas	87
Corte #236 Papada.....	87
Corte #2253 Panzada.....	87
Corte #2255 Pellejo con tocino.....	88
Corte #237 Pezuña.....	88
Corte #2254 Pellejo	88
Corte #238 Rabo	89
Corte #2256 Codillo	89
Corte #2257 Unto	89
Corte #2259 Tocino.....	90
Corte #2260 Tocineta.....	90
Corte #2258 Tocino de lonja	90
Corte #2235 Medallón de lomo.....	91
Corte # 2220 Porción de Chuleta Riñonada	91
Corte #2221 Porción de Chuleta de Centro.....	92
Corte #2220-B Porción de Chuleta Riñonada Mariposa.....	92
Corte #2221-B Porción de Chuleta de Centro Mariposa	92
Corte #2218-B Porción de Chuleta de Pescuezo	93
Corte #2218-C Porción de Chuleta de Pescuezo Mariposa.....	93
Corte #2213-A Porción de Paleta con Hueso sin piel.....	94
Corte #2261 Corazón de Posta de Paleta.....	94
Corte #2262 Bolita	94
Corte #2263 Posta de Cuarto	95
Corte #2264 Mano de piedra	95
Corte #2266 Solomo entero.....	96
Corte #2265 Vuelta de lomo con Cacho.....	96
Recomendación culinaria para cortes de res	98
DEFINICIONES	100
NOMENCLATURA.....	101

PRESENTACIÓN

La “Guía Descriptiva de los Cortes de Carne: Res y Cerdo de Costa Rica”, que contiene el presente documento es el resultado de una investigación que realizó el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) a nivel nacional, con la participación de varias instituciones educativas del Estado, entre las que destacan representantes de la Escuela de Medicina Veterinaria de la Universidad Nacional (UNA), del Centro de Investigación y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica (CITA) y de la Universidad Técnica Nacional (UTN).

Asimismo, se contó con el aporte de la Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA), del Servicio de Salud Animal (SENASA), organismo adscrito al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

Por su parte, fue relevante la contribución de especialistas y representantes de entes privados, tales como la Cámara de Porcicultores de Costa Rica (CAPORC) y la Cámara de Embutidores y Procesadores de Carne (CEPCA).

También se realizaron consultas de carácter técnico con algunas Instituciones del Estado, como el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), el Consejo Nacional de la Producción (CNP) y representantes de la industria cárnica, así como de las cadenas de supermercados con presencia en el país, quienes aportaron aspectos de carácter

comercial, las cuales fueron consideradas en este material.

Conviene indicar la aportación de “JCA Consultores S.A”, cuyo representante es el Ingeniero Julio Chaves Molina, MSc, Zootecnista y Especialista Internacional de amplia experiencia en Ciencias de la Carne.

Los avances y resultados del proyecto se presentaron ante el III Congreso Latinoamericano y del Caribe de Procesamiento de Carne y en la EXPOCARNES 2014, eventos en los cuales se obtuvo un reconocimiento y comentarios positivos, respecto de la relevancia de la investigación, principalmente, para la población consumidora en general.

La investigación estuvo a cargo del Proceso de Gestión Tecnológica (PGT) del Núcleo Sector Industria Alimentaria del INA, en conjunto con el personal técnico docente especializado en el Procesamiento y Conservación de Carne. Gracias al trabajo articulado con la Academia, Gobierno y Sector Privado se lograron aportes valiosos para la construcción de este documento.

El propósito de la “Guía” es ofrecer un catálogo con ilustraciones e información técnica, dirigido a las empresas procesadoras, comercializadoras, restaurantes, especialmente PYMES y la población consumidora en general, que les facilite la identificación de los cortes de carne de res y cerdo.

AGRADECIMIENTOS

Dra. Andréia Passos Pequeno.
UNA



MSc. Julio Chaves Molina
Julio Chaves Asociados



Dra. Lilliam Chaves Rodríguez
DIPOA



Licda. Alessandra Bulgarelli Mora
UTN



Lic. Renato Alvarado Rivera
CAPORC



Licda. Edel Solís Solís
CEPCA



ARTÍCULOS TÉCNICOS



BENEFICIOS DEL CONSUMO DE CARNE DE RES Y CERDO

Dra. Jessica Troyo Chaves
Nutricionista

Instituto Nacional de Aprendizaje
Teléfono: (506) 2433-7228 (oficina)
jtroyochaves@ina.ac.cr

INTRODUCCION

Tradicionalmente, la carne ha sido fundamental en la cocina de la familia costarricense y ha formado parte esencial en la dieta de las personas, tanto por la variabilidad de cortes que se obtienen de la res o del cerdo, como por su aporte nutricional y sabor particular en las distintas preparaciones.

En las últimas décadas este alimento ha sido considerado como “no saludable”, según afirmaciones tomadas de estudios realizados en países que geográficamente distan mucho de nuestra realidad nacional. En esas latitudes, al consumo de la carne se le ha atribuido, entre otros aspectos, la generación de un impacto ambiental negativo, causar o predisponer a enfermedades como dislipidemias, provocar problemas de colesterol y obesidad.

En respuesta a estos supuestos condicionamientos, la Industria Alimentaria Costarricense, interesada en la salud de las personas consumidoras a nivel nacional, ha realizado modificaciones en la crianza, con la finalidad de obtener más carne y mayores rendimientos en los animales, pero con menos grasa.

Dado la alta prevalencia de enfermedades crónicas, hoy en día, es común que las personas consumidoras se informen y se preocupen por los alimentos que adquieren. Por lo anterior, es cada vez más común que se busquen productos nutritivos y saludables, ya sea por razones de salud, o bien, por asuntos que se relacionan con aspectos que tienen relación directa con la estética.

Actualmente es común que la población se informe cada vez más y se preocupe por la calidad de los productos que consumen, tanto por razones de salud, Es por lo tanto que las personas están constantemente en busca de productos con alto valor nutritivo y saludable.

Afortunadamente, en los últimos años se han ido eliminando muchos mitos nutricionales referentes a la carne de res y cerdo. En la actualidad, las personas especialistas en nutrición recomiendan la ingesta de carnes de buena calidad, pero que cumplan con perfiles nutricionales deseables.

VALOR NUTRICIONAL DE LAS CARNES

En el Codex Alimentarius, la carne se define como: "...todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin".

El grupo de "Productos de Origen Animal", del cual forman parte las carnes, se encuentra dentro del "Círculo de la Alimentación Saludable de Costa Rica". Lo anterior se debe a que la carne es un alimento rico en nutrientes, por lo cual es necesario incluirla en una dieta balanceada.

Desde el punto de vista nutricional, la carne se compone principalmente de agua, proteína, minerales, grasas y vitaminas. Todos estos componentes son nutrientes importantes para la formación y mantenimiento de nuestro cuerpo.

Las proteínas presentes en la carne contienen todos los aminoácidos indispensables para la vida, por lo que satisfacen las necesidades proteicas de nuestro organismo.

Uno de los aminoácidos que provee la carne es el aminoácido esencial linoleico, que ha demostrado otorgar protección natural por sus efectos anticancerígenos, anti arterioscleróticos y es un estimulante del sistema inmunológico. La carne de res es una fuente rica de este compuesto en la alimentación de las personas.

La carne es fuente de energía (aporte de calorías) por medio de su grasa. El valor energético es muy variable en los distintos tipos de carne y cortes. Por su parte, las grasas animales son el vehículo para las vitaminas liposolubles (A, D, E, K) que se encuentran principalmente en las vísceras, como sería el caso del hígado.

Las grasas aportan características sensoriales deseables a las carnes como serían

sabor y textura. La composición de la grasa varía según la región corporal, la edad y la composición de la dieta del animal.

Es importante aclarar que cantidades moderadas de carne magra (baja en grasa) proporcionan una amplia gama de nutrientes importantes, sin aumentar sustancialmente la ingesta de calorías.

La grasa saturada, ha mostrado tener un efecto sobre los niveles de colesterol, y por lo tanto se relaciona con enfermedades cardiovasculares. Por esto hay que tener presente que la ingesta elevada de carne podría llevar a una ingesta elevada de grasa saturada y colesterol. Sin embargo, cuando se consume en cantidades moderadas como parte de una dieta equilibrada, la carne magra es poco probable que aumente el riesgo de enfermedades crónicas.

El colesterol es un tipo de grasa presente en todos los productos de origen animal, el cual es sintetizado por el cuerpo. Esta grasa es indispensable como componente estructural de las membranas celulares, la formación de hormonas, ácidos biliares y de vitamina D.

Dadas las condiciones ambientales de nuestro país, la dieta de los animales (principalmente a base de pastoreo) y las razas utilizadas, los cortes obtenidos poseen un bajo contenido de grasas totales y ácidos grasos saturados. Lo anterior da como resultado una carne de una alta calidad nutricional.

En relación a los minerales, la carne es una fuente importante de hierro, zinc y fósforo.

La carne contiene hierro hemínico, el cual es utilizado muy eficientemente por el organismo. Este mineral es importante

en el transporte de oxígeno, traduciéndose en un buen funcionamiento del cerebro y buen rendimiento físico. Los bajos niveles de hierro dan como resultado anemia.

El zinc es esencial para la síntesis de proteína, la reparación y crecimiento de los tejidos.

Por otro lado, el fósforo tiene un importante rol en el metabolismo de los carbohidratos, proteínas y grasas. Trabaja junto al calcio y la vitamina D en la formación

de huesos y dientes. Las carnes también aportan una amplia variedad de vitaminas del complejo B: tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6 y B12.

La tiamina junto a otras vitaminas del complejo B es promotora y reguladora de muchas reacciones químicas necesarias para el buen funcionamiento del cuerpo. La carne de res y cerdo son fuente importante de niacina, que colabora en la producción de energía.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA PREPARAR LAS CARNES

Como se ha indicado en anteriormente, la carne es un actor protagonista en nuestros platos. La mayor cantidad de los alimentos que se consumen pasan por procesos de cocción que brindan características muy particulares a los alimentos, tanto a nivel sensorial como nutricional.

Cuando se hace referencia a las grasas presentes en los alimentos, su cantidad puede ser modificada dependiendo del método de cocción utilizado.

En el caso de los minerales y las vitaminas, muchos de ellos son solubles en el agua, por lo que parte de estos migran al agua utilizada como parte del método de cocción. Así mismo, el exponer los alimentos a temperaturas elevadas por periodos largos de tiempo incide en la pérdida de nutrientes por lo que se debe evitar la sobre cocción.

Es importante aclarar que la cocción no altera el valor proteico. Sin embargo, realizar cocciones a temperaturas altas puede disminuir el valor biológico de las proteínas cárnicas.

Algunas recomendaciones para mejorar el aporte de nutrientes al consumir carnes.

Aplicar métodos de cocción tales como: asados, al horno, a la parrilla, a la plancha. Estos métodos son muy recomendados puesto que requieren de poca o ninguna adición de grasa.

Agregar vegetales, verduras, hierbas y especias que realcen el sabor y aumenten el valor nutricional de los platos.

Agregar poca sal o condimentos altos en sodio a los platos.

Seleccionar cortes bajos en grasa y retirar la grasa visible.



SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR PORCINO NACIONAL Y DESAFÍOS POR ENFRENTAR

Lic. Renato Alvarado Rivera

Cámara Costarricense de Porcicultores (CAPORC)

Teléfono: (506) 2293-3918

alvarado_rivera_renato@hotmail.com

En los últimos veinte años, el sector porcino nacional ha experimentado grandes transformaciones en áreas fundamentales tales como la producción, el mercado y el entorno internacional.

Después de 1994, año en que se dio la alerta sanitaria de que la fiebre porcina clásica había ingresado al país, el mercado de la carne de cerdo se transforma radicalmente, debido a que, anterior a este evento, la comercialización de la carne se daba mediante las subastas ganaderas, lo que hacía que el mercado tuviera más actores directos y por tanto tuviera más competencia y fuese más transparente.

Luego del evento de la fiebre porcina clásica, por control sanitario y en aras de evitar el contrabando de cerdos vivos desde Nicaragua, se dispuso que la comercialización de los cerdos solo se pudiera hacer directamente en mataderos, quedando prohibida la subasta. Esto causó una transformación en la forma de vender los cerdos y puso en manos de los mataderos el control del precio de la carne.

Mucho tiempo después el productor entraría en la comercialización directa, pero a pesar de que los productores se incorporan a la comercialización, los mataderos conservaron el control de la fijación del precio, pues a pesar de las situaciones del mercado internacional y la incorporación del país a la apertura comercial, los precios de la carne de cerdo no reflejan las tendencias internacionales, aunque sí refleja la manipulación del mercado.

Un ejemplo de ello es el comentario generalizado que se había puesto de manifiesto en el ambiente, respecto de que después del 15 de agosto el precio debería subir, cosa que finalmente dejó de suceder en los últimos años.

Dado el desarrollo del país y la apertura comercial, la dinámica del mercado interno cambió radicalmente; puesto que las importaciones, a pesar de que no han sido masivas, han generado una presión en los productores, ya que distorsionan el mercado interno. Entre otras, las razones generales que han

generado estas distorsiones han sido la falta de alineamiento institucional para que los diferentes ministerios, entes reguladores y organizaciones en general, relacionados con el sector, se aboquen a unir esfuerzos y aumentar sus competencias y funciones asignadas de manera efectiva, en pro de la población consumidora y de las empresas productoras (granjas).

En la actualidad, el sector porcino nacional ha logrado mejorar e innovar en la ejecución de los procesos productivos, hasta obtener mayor eficiencia, reduciendo la grasa dorsal de los animales, mejorando la genética, la alimentación y la infraestructura de producción.

A propósito de la producción, es conveniente indicar que se ha mantenido en un crecimiento constante. Actualmente, la Cámara Costarricense de Porcicultores está conformada por un notable agrupo de empresas productoras, las cuales generan el 80% de la producción nacional y del 95% del consumo que la producción nacional abastece. Se presume que las importaciones oscilan entre el 5--6 %, con un total aproximado de 5 mil TM (Toneladas Métricas).

Bajo estas condiciones, el sector enfrenta grandes retos en el futuro inmediato, destacando, entre otros, la caída de los aranceles para el año 2020 cuando se entre en una competencia abierta con los socios comerciales.

Por tal razón, solo mediante la organización y la asociatividad, concebida esta

desde una óptica diferente, la mayoría de los granjas productoras lograrán sobrevivir, pues las economías de escala en la producción de cerdos en los países socio-comerciales es muy alta y solo generando economía de escala en la mercado interno se podrá rescatar el sector.

Un ejemplo claro que nos describe lo antes indicado es que las dimensiones de las granjas fuera del país son extremadamente grandes, a tal nivel que, en México, una sola granja posee más hembra de cría que todo el hato nacional; esto sin comentar acerca de los niveles de desigualdad que se tiene con otros socios comerciales como Estados Unidos de Norte América.

Así las cosas, el futuro del sector está sujeto a que se organice más alrededor de la Cámara, puesto que este mecanismo aglutinador facilitaría luchar para que el Estado favorezca el crecimiento y desarrollo interno del sector, aspecto que solo por medio de la institucionalidad se puede lograr.

Además, por medio de la Cámara se conseguiría generar economías de escala para bajar costos de producción, entrar en un proceso constante para aportar valor agregado a la carne de cerdo y poder desarrollar tecnología autóctona que permita a los productores no depender de la importación de los granos, como el maíz y la soya, que hoy representa el 80% del costo de producción.

NOMBRE ANATÓMICO DE LOS CORTES DE CARNE COMO LENGUAJE UNIVERSAL

Dra. Andréia Passos Pequeno

Médico Veterinario

Universidad Nacional, Facultad de Ciencias de la Salud,
Escuela de Medicina Veterinaria, Cátedra de Anatomía Animal

Teléfono: (506) 2562.4561

andreia.passos.pequeno@una.cr

La anatomía es la ciencia que se ocupa de la estructura, la forma y la posición de las partes constitutivas del cuerpo. Es considerada una ciencia básica fundamental para el estudio de muchas otras ciencias, como el caso de la “Ciencia de la carne”.

Así, para el estudio de la carne como alimento, es esencial conocer en detalle la anatomía, tanto macroscópica como microscópica del músculo, el cual representa el principal componente de la canal.

La canal bovina está constituida por más de 600 músculos, los cuales presentan diferentes propiedades que influyen directamente en el tipo de procesamiento por aplicar, con la finalidad de obtener la mayor aceptabilidad de las personas consumidoras.

Muchas de las características de la calidad de la carne, como textura, terneza,

jugosidad, así como su comportamiento ante los diversos sistemas de cocción o conservación, están ligadas a varios factores inherentes a la anatomía del músculo.

Es decir, la localización de la pieza de carne en la canal, la estructura del sistema proteico muscular, así como las reacciones químicas que en él se realizan, representan factores determinantes en el valor nutricional y organoléptico de la carne.

En los últimos años ha habido una tendencia en separar los músculos, basados en las características antes mencionadas. Así, el despiece de la canal puede compararse a la disección de los músculos de un cadáver, con el fin de determinar los cortes cárnicos. Para esto, es necesaria la utilización de terminologías y parámetros anatómicos, tales como el reconocimiento de los nombres de los

músculos, los sitios de origen e inserción muscular, así como la función de los mismos; de manera que a partir de la miología (la cual es parte de la anatomía descriptiva que trata de los músculos), el operador pueda reproducir los cortes con exactitud, manteniendo así los valores del mismo. Los sistemas de cortes constituyen la base que garantiza la correcta presentación del producto a la población consumidora.

En el mundo hay una gran diversidad en cortes cárnicos. Esto está relacionado con factores de tipo cultural, gustos y usos gastronómicos. Así, en los diferentes países se han desarrollado diversas modalidades de cortes, con variaciones según las costumbres locales, de tal manera que cada nación o región adopta sus propias denominaciones.

La importancia del establecimiento de un sistema unificado de cortes de carne para

las diferentes naciones radica en minimizar posibles engaños en la presentación de sus calidades en los puntos de venta. Además, evita confusión en la toma de decisión con respecto al adecuado tipo de cocción y expectativas sensoriales de la pieza adquirida.

Para tal razón es indispensable que los establecimientos gastronómicos y aquellas empresas que comercializan carne bovina conozcan y dominen la información de los cortes que ofrecen, con el fin de facilitar la comunicación con sus clientes.

Por lo tanto, el conocimiento de la miología se convierte en un aspecto clave para la reproducción de los cortes cárnicos, favoreciendo de esta forma mantener la equivalencia nutricional y organoléptica de cada una de las piezas extraídas de la canal.



INOCUIDAD DE LA CARNE COMERCIALIZADA EN COSTA RICA

Dra. Lilliam Chaves Rodríguez.

Ing. Randall Campos Ramírez.

Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)

Teléfono: 2587-1672

lchaves@senasa.go.cr / rcampos@senasa.go.cr

En el año 2013, el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) obtuvo un gran reconocimiento ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (**OIE**), la cual registró a Costa Rica en la categoría de país con riesgo controlado de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), comúnmente conocida como “*enfermedad de la vaca loca*”.

Esta distinción se obtiene cuando un país cumple con el procedimiento operacional normalizado de la OIE, para el estatus sanitario en el que se ha demostrado la capacidad de prevenir la enfermedad de la vaca loca y la aplicación de las medidas de control adecuadas en la cadena productiva.

Asimismo, se han obtenido resultados relevantes en el sistema de rastreabilidad bovina. Se tiene en marcha el sistema de rastreabilidad grupal y control de mo-

vimiento como un sistema de cobertura nacional, lo que haría posible rastrear la procedencia de un grupo de bovinos desde cualquier finca del país hasta el matadero o planta de sacrificio, independientemente de que haya sido comercializado en cualquier subasta o en el mercado de destino final.

Hasta el momento, a un alto porcentaje de los bovinos que ingresan a subastas y plantas de sacrificio se les otorgó identificación de procedencia. Esto va de la mano con la entrada en vigencia de la Ley N° 8799 “*Control de Ganado Bovino, Prevención y Sanción de su Robo, Hurto y Receptación*”. Por medio de esta Ley se logra que el 35% de los bovinos registrados en el sistema de trazabilidad ya posea datos de origen y rastreabilidad, el cual se inició con el sistema de identificación individual voluntario.

Fiscalización de Procesos

Operativamente, para las funciones de control de la seguridad sanitaria e inocuidad de los alimentos, el SENASA cuenta

con la Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA) y la Dirección de Operaciones, las cuales se encargan

de la regulación, el registro y la auditoría de los entes encargados de la producción y procesamiento de alimentos.

El trabajo de la DIPOA exige el dominio y aplicación de un conocimiento especializado en la materia, como requisito indispensable para lograr la inocuidad de los alimentos de origen animal, tanto para el consumo del mercado interno, como del mercado internacional.

Del citado conocimiento depende la actualización de la regulación en esta materia, así como el adecuado control, vigi-

lancia y verificación correspondiente de su aplicación, por parte de los diferentes operadores del proceso requerido por los alimentos de origen animal.

La DIPOA actualiza periódicamente las regulaciones internacionales. La responsabilidad de las funciones de la DIPOA exige que los procesos de auditoría tengan el mayor grado de control, con personal directamente dependiente de ella, que asegure la operación de los principios de objetividad técnico-científica, imparcialidad en la toma de decisiones y altos grados de transparencia.

Acciones desarrolladas por la DIPOA

- Capacitar al sector industrial que abarca plantas de sacrificio de diferentes especies a nivel nacional.
- Establecer el marco legal o regulatorio en materia de inocuidad de alimentos.
- Estandarizar criterios técnicos en materia de bienestar animal, inspección ante y post mortem, lo cual incluye cabezas, vísceras, canales y, cuando corresponda, el deshuese, así como técnicas de muestreo, legislación nacional y Buenas Prácticas Higiénicas (BPH) en la industria alimentaria.
- Capacitar y acompañar al personal de las Direcciones Regionales en materia de inocuidad de alimentos.
- Estandarizar la documentación que se debe aplicar en los puntos de venta y comercio nacional para controlar las BPH.
- Establecer, junto con el Programa Nacional de Residuos del SENASA, un muestreo oficial de los establecimientos exportadores y del mercado Nacional, para garantizar la seguridad sanitaria de los productos y subproductos de origen animal y sus derivados destinados al consumo nacional e internacional.

VALOR AGREGADO EN CARNES



Licda. Alessandra Bulgarelli Mora
 Tecnóloga de Alimentos
 Universidad Técnica Nacional (Sede Atenas)
 Teléfono: 2455-1000
 abulgarelli@utn.ac.cr

Probablemente, el primer derivado cárnico al que la humanidad le dio valor agregado fue el chorizo: esa deliciosa mezcla que conocemos hoy en día, elaborada con carne de cerdo molida, hierbas, especias, vegetales y embutida en tripa natural también del cerdo.

La industria cárnica ha avanzado en el último siglo, tanto que ahora podemos encontrar una gran diversidad de productos elaborados a base de carnes de res, cerdo y pollo. Por lo tanto, los embutidos conforman, sin lugar a dudas, el grupo más amplio de los productos cárnicos que se consumen en el mundo.

Esto se debe a que presentan varias ventajas: con ellos se logra aprovechar los recortes que se obtienen del deshuese de las canales y la limpieza de los cortes en las plantas de cosecha. Además, los embutidos presentan una vida útil más extensa que la materia prima cárnica. Gracias a los diversos métodos de elaboración, se pueden obtener embutidos emulsificados (mortadela y salchicha), mezclados (chorizo), fermentados (salami, pepperoni) y, por supuesto, el embutido criollo costa-

rricense, el bien conocido salchichón, en todas sus presentaciones y sabores.

No obstante, la manera de dar valor agregado a las carnes no se limita únicamente a los embutidos. Normalmente, el primer producto derivado que se elabora en las plantas de cosecha es la torta para la hamburguesa, ya que se requiere de equipo menos complejo (molino, formadora y congelador), puesto que las pastas cárnicas se basan fundamentalmente en la mezcla de carnes molidas con pocos aditivos e ingredientes, entre los cuales se encuentran: sal, fosfato, especias y algún ingrediente que contribuya a ligar, llámese proteína de soya, almidón de papa, gomas, carrageninas, fibras ó proteínas colagénicas.

El siguiente paso en esta cadena es un sistema de cobertura. Estos sistemas constan de un empanizado que se adhiere a la carne o a la pasta cárnica de un *nugget*, por medio del batter, una mezcla de almidones y goma disperso en agua.

Se utiliza la palabra “sistema” ya que, dependiendo de la naturaleza del producto

empanizado por elaborar, puede haber varios pasos sucesivos de pre-empanizado (*predust* en inglés), batter, empanizado, etc. El secreto de estos productos radica en la prefitura que se aplica en aceite a altas temperaturas, para fijar la estructura; posteriormente la congelación rápida a temperaturas inferiores a los -30°C .

En los últimos años hemos visto cómo la categoría de carnes marinadas y adobadas ha crecido de forma exponencial en nuestro país. Esta corriente responde al ritmo de vida que actualmente domina entre las personas del mundo occidental: menos tiempo para las labores del hogar y más estrés en el día a día.

El valor agregado en las carnes adobadas y marinadas representa ganancia para las empresas productoras, en términos de rendimiento, así como para la población consumidora, puesto que puede disfrutar de una variedad de cortes y perfiles de sabor que ya vienen preparados y listos para cocinar.

Ejemplos de este tipo de productos son: costillas de cerdo a la barbacoa, alitas picantes de pollo, bistec criollo de res, filete de pollo a las hierbas, cerdo agri-

dulce, fajita de res y teriyaki. Realmente, la lista es interminable. Indudablemente, quien compra carnes marinadas puede tener la satisfacción de disfrutar de un producto jugoso.

Actualmente existen también otros ingredientes que permiten dar valor agregado, por medio de nuevas tecnologías:

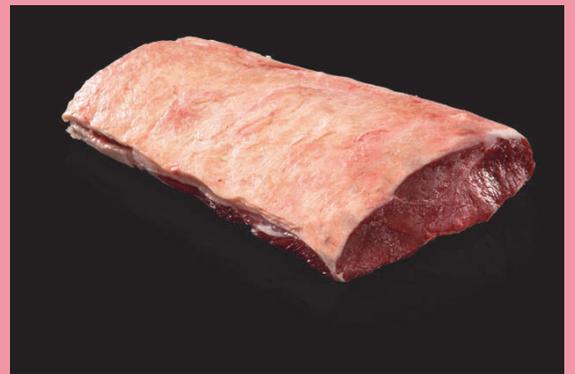
Adicionando papaína a los cortes menos suaves de la res.

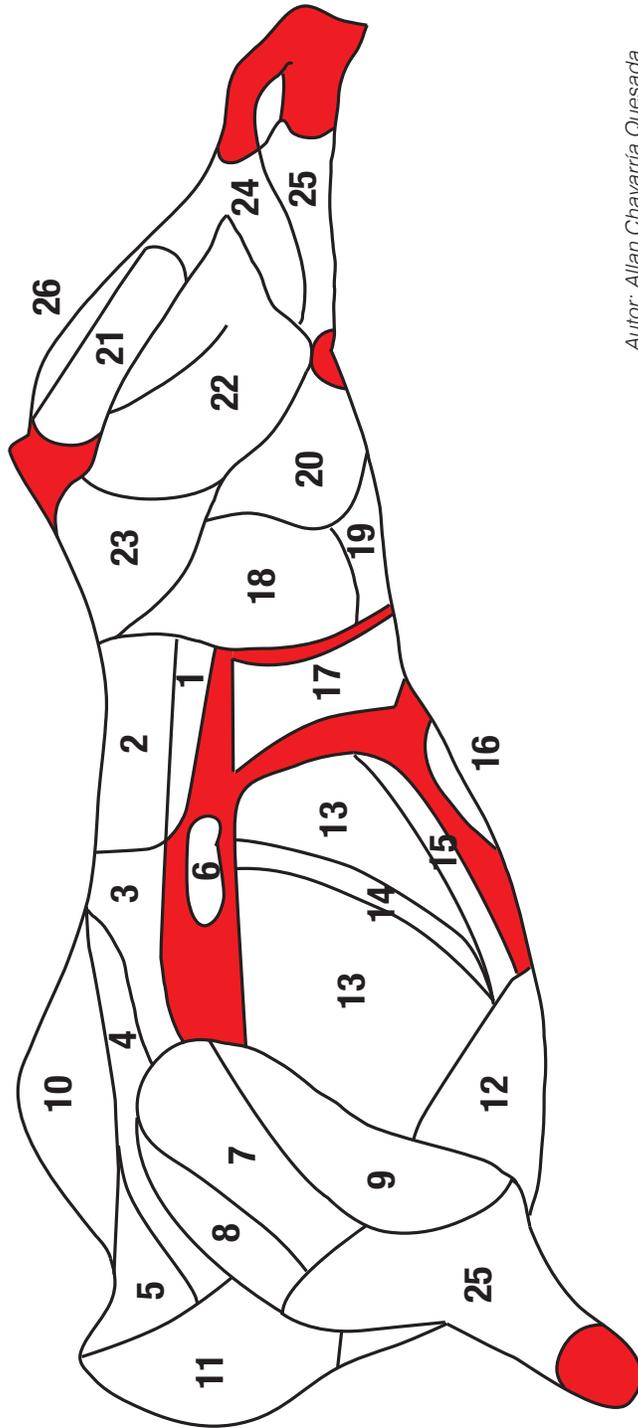
Reestructurando recortes de carne con la enzima transglutaminasa.

En general, existe una gran variedad de ingredientes que permite dar valor a la carne de diferentes formas. No obstante, es fundamental conocer la legislación que existe en nuestro país y en Centroamérica, con el objetivo de aprovechar al máximo la funcionalidad de estos ingredientes, sin llegar a sobrepasar el límite que se ha establecido.

En un futuro cercano veremos aparecer nuevos nichos de mercado, como son los productos reducidos en sodio, los ingredientes funcionales adicionados a derivados cárnicos (fitoesteroles, omega 3, etc.) y las etiquetas limpias.

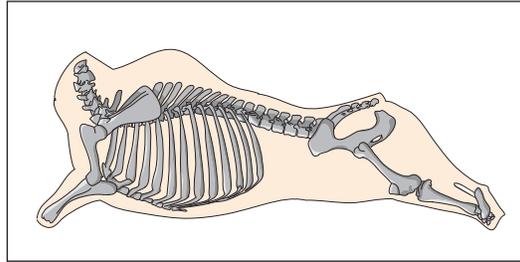
CORTES DE RES





Autor: Allan Chavarria Quesada

1. Lomito	8. Cacho de paleta	15. Arrachera	22. Bota de solomo
2. Lomo Ancho	9. Posta de Paleta	16. Tortilla	23. Punta de solomo
3. Cola de Lomo	10. Giba	17. Cecina	24. Ratón de campana
4. Lomo de Aguja	11. Degolladura	18. Vuelta de lomo	25. Posta de Ratón
5. Lomo de Pescuezo	12. Posta de Pecho	19. Cacho de vuelta de lomo	26. Posta de Cuarto
6. Lomito de Entraña	13. Costillar entero	20. Bolita	
7. Lomo de Paleta	14. Entraña	21. Mano de Piedra	

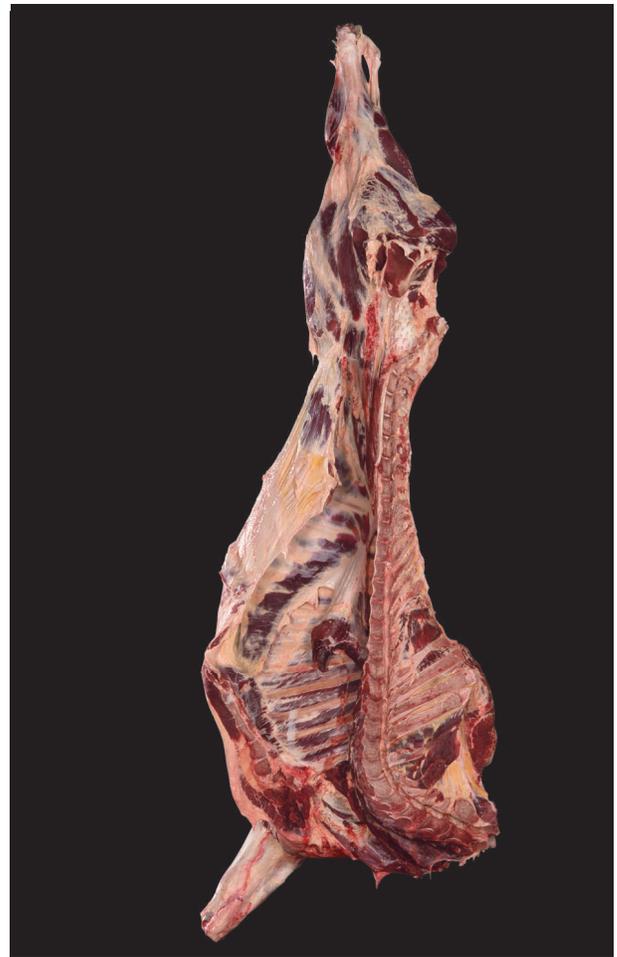


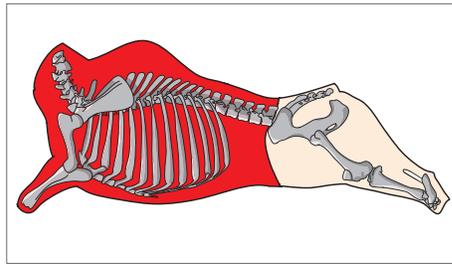
UCP #101

Media canal

La media canal consiste en los cuartos anterior y posterior, con la cabeza separada al nivel de la articulación atlanto-occipital, los miembros anteriores y posteriores cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso.

Los cuartos anterior y posterior se obtienen de la media canal, luego de separarlos completamente, realizando un corte entre la última vértebra lumbar y la cadera.

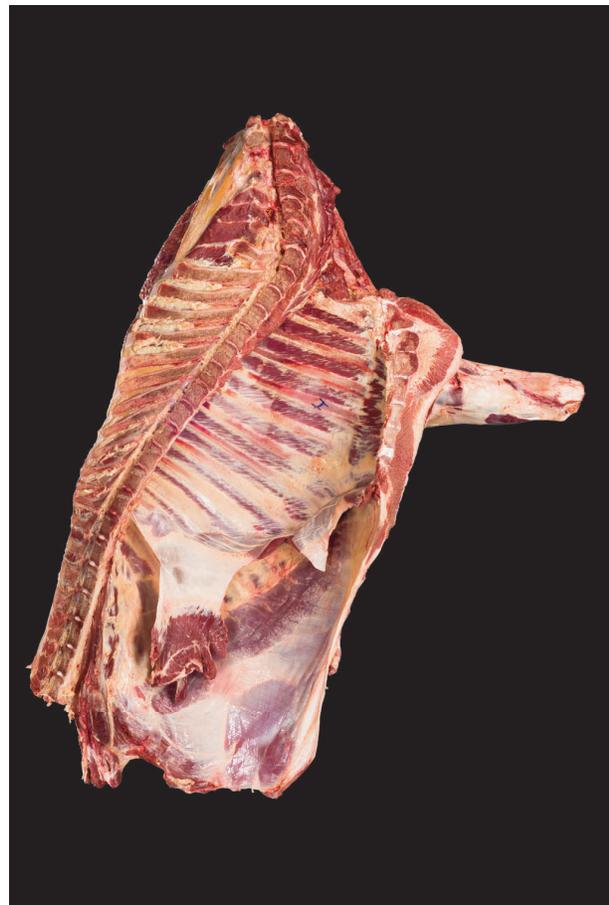


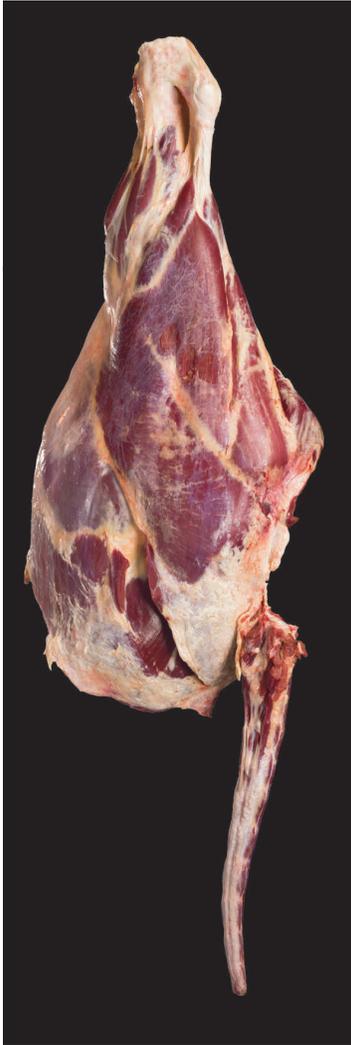


UCP #103

Cuarto anterior

El cuarto anterior es el miembro anterior, el costillar y dorso, luego de separarlo completamente de la media canal, realizando un corte entre la última vértebra lumbar y la cadera. Debe incluir la mayor parte de los músculos abdominales y ser cortada a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo. Debe conservar los músculos *Psoas major* (corte # 118, lomito) y *Psoas minor* (corte # 118-A, cordón de lomito) como parte del cuarto anterior.

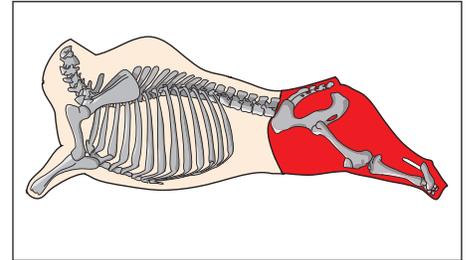




UCP #102

Cuarto posterior

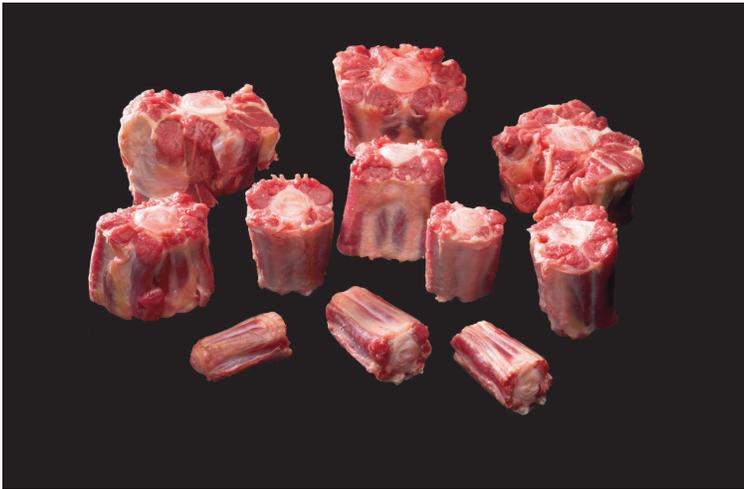
El cuarto posterior consiste en el miembro posterior, luego de separarlo completamente de la media canal, al realizar un corte entre la última vértebra lumbar y la cadera, cortado a nivel de la articulación tarso-metatarso. Se excluyen los músculos *Psoas major* (Corte # 118, lomito) y *Psoas minor* (Corte # 118-A), cordón de lomito) que deberán permanecer en el cuarto anterior



**Corte #135****Rabo entero**

El rabo se ubica desde la primera vertebra coccígea en adelante.

No requiere de una limpieza exhaustiva de la grasa.

**Corte #135-A****Porción de rabo**

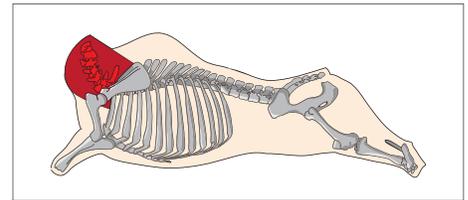
La porción del rabo es el corte realizado perpendicularmente en cualquier lugar del corte del rabo entero (Corte. # 135).

No necesitan una limpieza exhaustiva de la grasa.

**Corte #136****Hueso de Pescuezo Entero***Músculos Epiaxiales del cuello*

El hueso de pescuezo consiste en las 7 vértebras cervicales de la región del cuello, con la mayor parte de los músculos epiaxiales del cuello. La cantidad de carne en este corte debe ser suficiente para que los huesos no sean visibles en su región lateral.

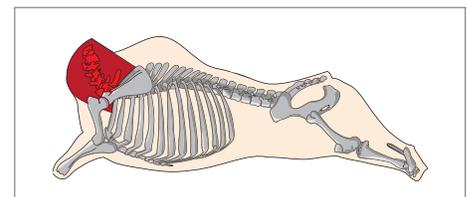
No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

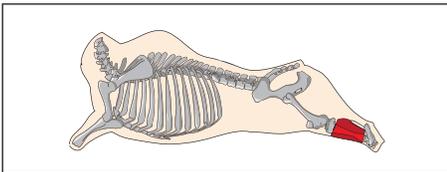
**Corte #136-A****Porción de Hueso de Pescuezo***Porción de los músculos Epiaxiales del cuello*

La porción del hueso de pescuezo consiste en trozos obtenidos, luego de realizar un corte perpendicular en cualquier lugar del corte del hueso de pescuezo entero (Corte # 136).

La cantidad de carne en este corte debe ser suficiente para que los huesos no sean visibles en su región lateral.

No necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



**Corte #137****Osobuco Entero**

Músculos flexores y extensores de la tibia

El osobuco representa la mayor parte de los músculos flexores y extensores de la tibia (Corte # 130, Posta de ratón). Deben cortarse ambos extremos. El extremo distal tendrá como mínimo un 50% de carne visible y en su extremo proximal, la carne visible será mayor a un 25% en la superficie del corte.

No debe presentar trozos de otros cortes o tendones y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

Corte #137-A**Porción de Osobuco**

Porción de los músculos flexores y extensores de la tibia

La porción de osobuco es un corte realizado perpendicularmente en cualquier punto del corte del osobuco entero (Corte # 137).

No debe presentar trozos de otros cortes o tendones ni se requiere realizar una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



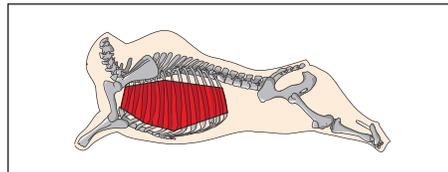
Corte #138 Costillar Entero

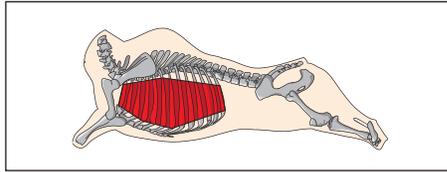
m. Latissimus dorsi, m. Cutaneus trunci, m. Serratus ventralis, m. Obliquus abdominis y músculos intercostales entre otros.

El costillar entero consiste en al menos 11 costillas con la mayor parte de los músculos *Cutaneus trunci*, *Serratus ventralis*, *Obliquus abdominis* y músculos intercostales entre otros.

El costillar entero no debe presentar trozos del diafragma, hueso del esternón o de la espina, de modo que pueda realizarse un corte de cuchillo entre cada costilla de extremo a extremo.

No necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.





Corte #138-A Costilla sin tapa

m. Cutaneus trunci, m. Serratus ventralis, m. Obliquus abdominis y músculos intercostales entre otros

La costilla sin tapa proviene del costillar entero (Corte # 138), una vez que se ha retirado la mayor parte del músculo *Latissimus dorsi*.

No necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la misma.

Corte #138-B Tapa de Costilla

m. Latissimus dorsi

La tapa de costilla consiste en la mayor parte del músculo *Latissimus dorsi*, obtenido del costillar entero (Corte # 138).

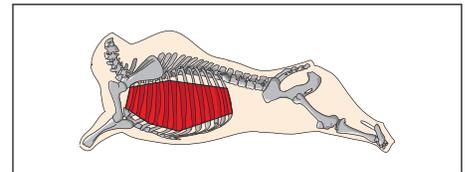
No necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la misma.

**Corte #138-C****Porción de Costillar Entero**

m. Latissimus dorsi, m. Cutaneus trunci, m. Serratus ventralis, m. Obliquus abdominis y músculos intercostales entre otros

Es el corte realizado transversalmente en cualquier lugar del costillar entero (Corte # 138).

No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #138-D****Porción de Costilla sin tapa**

m. Cutaneus trunci, m. Serratus ventralis, m. Obliquus abdominis y músculos intercostales entre otros

Es el corte realizado transversalmente en cualquier lugar de la costilla sin tapa (Corte # 138-A).

No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

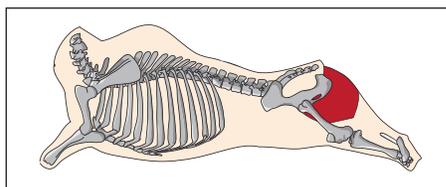
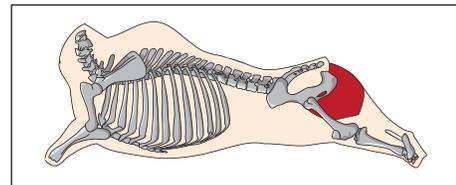
**Corte #110****Posta de Cuarto**

m. Gracilis, m. Pectinius, m. Satorius, m. Aductor, m. Semimembranosus

Este corte consiste en los músculos *Gracilis –Pectinius -Satorius* (Tapa de posta de cuarto), *Aductor* (Cacho de posta de cuarto), *Semimembranosus* (Cuadrado de posta de cuarto).

Se ubica a la altura del fémur, a lado de la bolita y de la mano de Piedra, entre otros cortes que conforman la parte más ancha del cuarto posterior.

No debe presentar trozos de otros cortes, tejido conectivo o huesos y no requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo.

**Corte #110-D****Posta de Cuarto sin tapa**

m. Adductor, m. Semimembranosus

Esta sección del corte consiste en los músculos *Aductor- Semimembranosus* de la Posta de Cuarto (Corte #110). Al separar la tapa de posta de cuarto, no debe contener parte de otros cortes y no requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo.



Corte #110-A **Tapa de Posta de Cuarto**

m. Gracilis, m. Satorius, m. Pectinius

Esta sección del corte consiste en los músculos Gracilis-Pectinius-Satorius. Se ubica sobre la posta de cuarto cubriendo el cuadrado de posta de cuarto y el cacho de posta de cuarto.

No debe contener hueso o parte de otros cortes y no requiere una limpieza exhaustiva.



Corte #110-C **Cuadrado de Posta de Cuarto**

m. Semimembranosus

Esta sección del corte es el músculo Semimembranosus. Se ubica dentro de la posta de cuarto, debajo de la tapa de posta de cuarto y al lado del cacho de posta de cuarto.

No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



Corte #110-B **Cachó de Posta de Cuarto**

m. Adductor

Esta sección del corte es el músculo Adductor. Se ubica dentro de la posta de cuarto, debajo de la tapa de posta de cuarto y al lado del cuadrado de posta de cuarto.

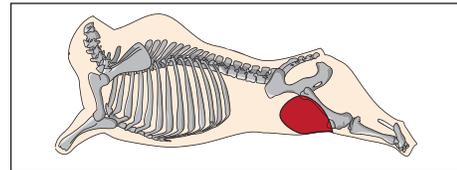
No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la misma.

**Corte #115****Bolita***Cuadriceps femoral*

Este corte consiste en los músculos del *Cuadriceps femoral*.

Se ubica a la altura del fémur, al lado de la posta de cuarto y del solomo.

No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.

**Corte #115-D****Bolita sin Vastus***m. Rectus femoris, m. Vastus lateralis*

Esta sección consiste en la Bolita Entera (*cuadriceps femoral*), una vez que se ha quitado el Vastus de Bolita (*vastus medialis* y *vastus intermedius*).



Corte #115-C **Vastus de Bolita**

m. Vastus intermedius, m. Vastus medialis

Esta sección consiste en los músculos *vastus medialis, vastus intermedius*.

Se ubica dentro de la bolita y es la que une a la Bolita con el fémur. Se separa de las otras secciones de la bolita, cortando el tejido conectivo que la une.

No debe contener hueso o parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



Corte #115-A **Centro de Bolita**

m. Rectus femoris

Este corte es el músculo *rectus femoris*.

Se ubica dentro de la bolita y se separa de la misma, cortando el tejido conectivo que la une a las otras secciones del corte.

No debe contener hueso o parte de otros cortes y no requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



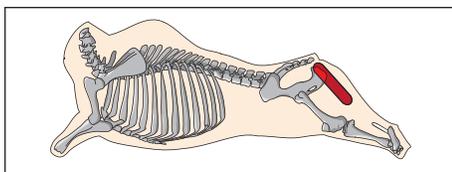
Corte #115-B **Plano de Bolita**

m. Vastus lateralis

Este corte es el músculo *Vastus lateralis*.

Se ubica dentro de la bolita y se separa de la misma, cortando el tejido conectivo que la une a las otras secciones del corte.

No debe contener hueso o parte de otros cortes.

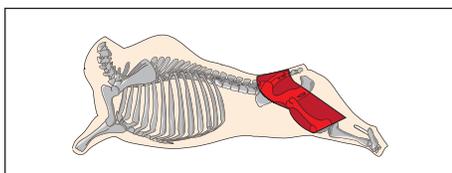
**Corte #111****Mano de piedra**

m. Semitendinosus

Este corte es el músculo *Semitendinosus*.

Se ubica a la altura del fémur al lado de la posta de cuarto y del solomo.

No debe contener hueso o parte de otros cortes y no requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

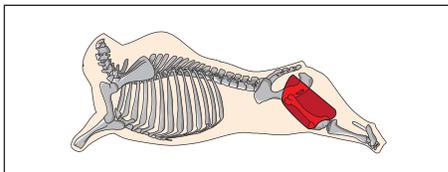
**Corte #112****Solomo**

m. Gluteobiceps

Este corte es el músculo *Gluteobiceps*.

Se ubica a la altura del fémur al lado de la bolita y de la mano de piedra.

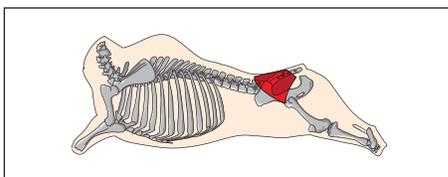
No debe contener hueso, parte de otros cortes. No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #112-B****Bota de Solomo**

m. Biceps femoris

Esta sección del corte es el músculo *Biceps femoris*. Se ubica a la altura del fémur y se obtiene del Solomo Entero una vez que se corta la punta de solomo.

No debe contener hueso, parte de otros cortes y no requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #112-A****Punta de Solomo**

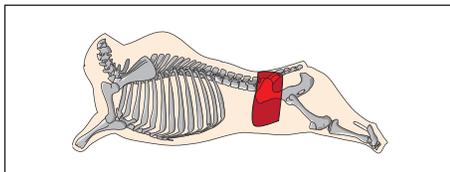
m. Gluteus superficialis.

Esta sección del corte es el músculo *Gluteus superficialis*.

Se ubica a la altura de la cadera y sobre la vuelta de lomo.

Al separarla del solomo, debe realizarse el corte a la altura del trocanter mayor del fémur.

No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #113****Vuelta de lomo**

m. Gluteus medius y m. Gluteus profundus.

Este corte es el músculo *Gluteus medius* y *Gluteus profundus*.

Se ubica a la altura de la cadera. No debe estar unida al cacho de vuelta de lomo.

No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

Corte #113-B**Vuelta de lomo sin tapa**

m. Gluteus medius

Este corte consiste en la vuelta de lomo (*Gluteus medius*) una vez que se ha quitado la tapa de vuelta de lomo. No necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

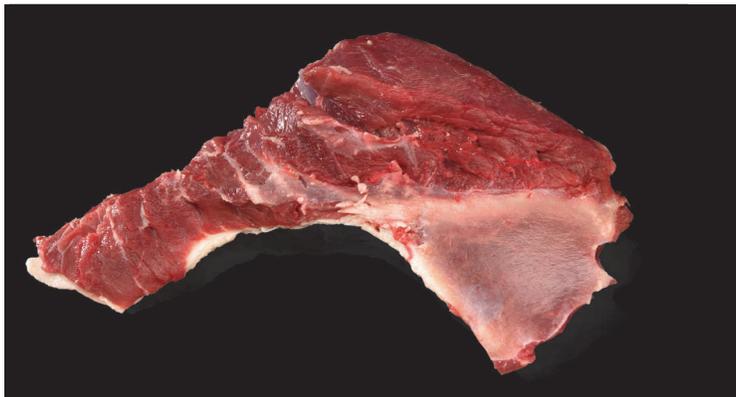
Corte #113-A**Tapa de vuelta de lomo**

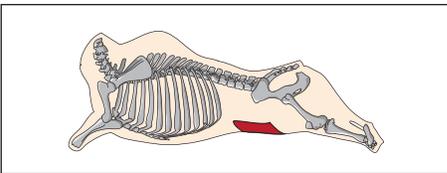
m. Gluteus profundus.

Esta sección del corte es el músculo *Gluteus profundus*. Se ubica a la altura de la cadera debajo de la vuelta de lomo, como parte de ese corte.

No debe contener hueso ni parte de otros cortes.

Antes de realizar los bistec, es necesario retirar esta sección de la vuelta de lomo.



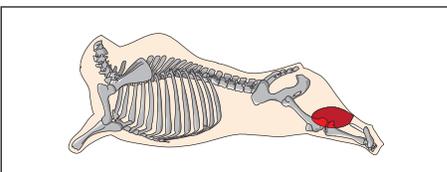
**Corte #114****Cacho de Vuelta de lomo**

m. Tensor faciae latae

Este corte es el músculo *Tensor faciae latae*.

Se ubica a la altura de la cadera, al lado de la vuelta de lomo y rodeando a la bolita, por debajo. Se separa de la vuelta de lomo, cortando el tejido conectivo que une a ambos cortes.

No debe contener hueso, parte de otros cortes y no requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #116****Ratón de campana**

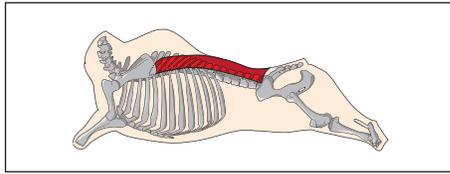
m. Gastronecmio, m. flexor digital superficial.

Este corte representa los músculos *Gastronecmio, flexor digital superficial*.

Se ubica a la altura de la articulación del fémur y la tibia.

El extremo que se une al "Tendón de Aquiles" deberá presentar un corte recto para eliminar restos del mismo.

No debe contener hueso, parte de otros cortes y no se le aplica una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #117****Lomo entero**

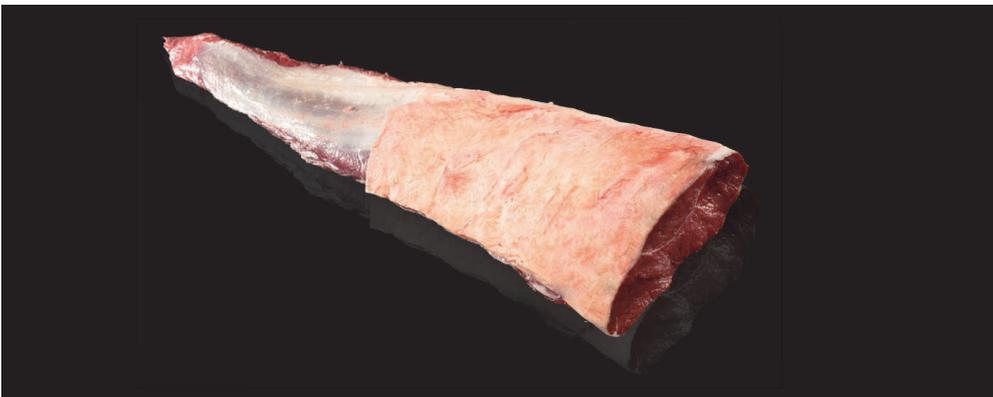
m. Longissimus dorsi

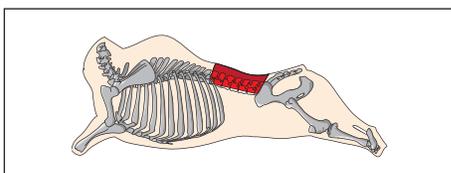
Este corte es el músculo *Longissimus lumbarum* y *toraxis*.

Se ubica en la columna vertebral del animal, desde la articulación de la última vértebra lumbar y la cadera, hasta la cuarta costilla aproximadamente.

No debe contener hueso, parte de otros cortes y el cordón de lomo debe retirarse.

Además, no es necesario realizar una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.





Corte #117-A Lomo Ancho

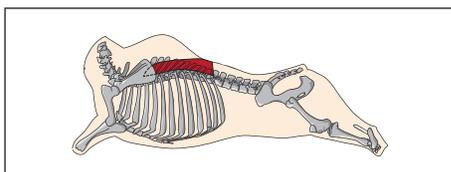
m. Longissimus lumborum.

Este corte es el músculo *Longissimus lumborum*.

Se ubica en la columna vertebral del animal, desde la articulación de la última vértebra lumbar y la cadera hasta la décimo tercera costilla. No debe contener hueso, parte de otros cortes y el cordón de lomo debe retirarse.

En ambos extremos debe presentarse un corte recto.

No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



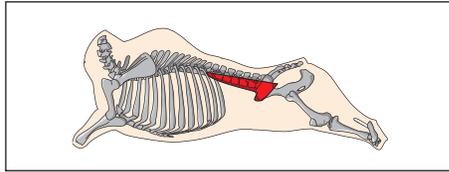
Corte #117-B Cola de Lomo

m. Longissimus toraxis.

Este corte es el músculo *Longissimus toraxis*.

Se ubica en la columna vertebral del animal, desde la décimo tercera costilla hasta la quinta costilla aproximadamente. No debe contener hueso, parte de otros cortes y debe retirarse el cordón de lomo y el lomo de aguja.

No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #118****Lomito**

m.Psoas mayor

Este corte es el músculo *Psoas mayor*.

Se ubica en la región lumbar interna y en la cadera. No debe contener hueso, parte de otros cortes y debe retirarse el cordón de lomito.

No es necesario realizar una limpieza exhaustiva de la grasa y de la aponeurosis del mismo.



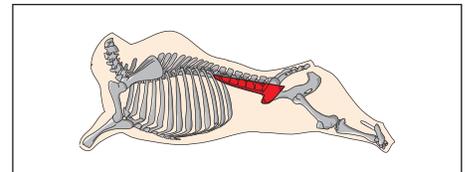
**Corte #118-A****Cordón de lomito**

m.Psoas minor

Este corte es el músculo *Psoas minor*.

Se ubica en la región ventral lumbar unido a lo largo del *Músculo Psoas mayor*.

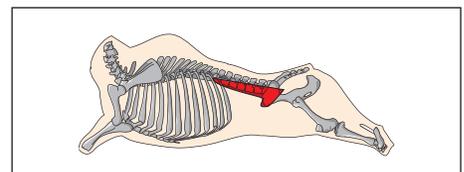
No debe permanecer unido al lomito.

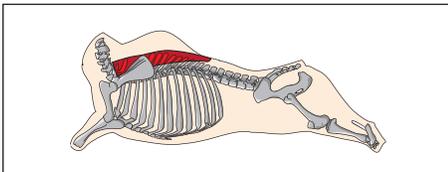
**Corte #118-B****Lomito con cordón**

m.Psoas major , *m.Psoas minor*

Este corte representa los músculos *Psoas mayor* y *Psoas minor*.

Se ubica en la región lumbar interna y en la cadera. No debe contener hueso, parte de otros cortes. Debe conservar el cordón de lomito como parte del corte.

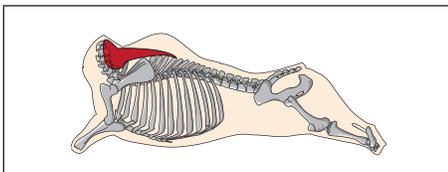


**Corte #119****Lomo de aguja**

m. Spinalis thoracis y cervicis.

Este corte es el músculo *Spinalis thoracis y cervicis*.

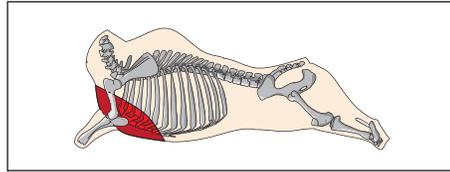
Se ubica en la columna torácica desde la décimo segunda costilla aproximadamente hasta las vertebrales cervicales, sin embargo el corte debe realizarse a la altura de la primera costilla. No debe contener hueso, parte de otros cortes, tendones y debe retirarse el lomo de pescuezo. No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #120****Lomo de pescuezo**

m. Multifidus dorsi.

Este corte es el músculo *Multifidus dorsi*.

Se ubica en la columna torácica y cervical, desde la tercera vértebra cervical hasta la quinta costilla aproximadamente. No debe contener hueso, parte de otros cortes, tendones y debe retirarse el lomo de aguja. No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #121****Posta de Pecho**

m. Pectoralis, m.Pectoralis superficialis.

Este corte representa los músculos *Pectoralis profundus* y *Pectoralis superficialis*.

Se ubica en el tórax sobre el esternón, cartílagos costales y parte de las costillas, debe separarse cortando el tejido conectivo que lo une a los huesos antes mencionados . Se excluye la grasa del esternón y parte de otros cortes.

No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.





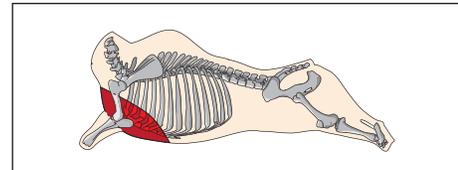
Corte #112-A Centro de Pecho

m. Pectoralis profundus

Este corte es el músculo *Pectoralis profundus*.

Es parte de la Posta de Pecho, pero debe retirarse la tapa de pecho, cortando el tejido conectivo que une ambas secciones musculares.

No debe contener hueso o parte de otros cortes.



Corte #112-B Tapa de pecho

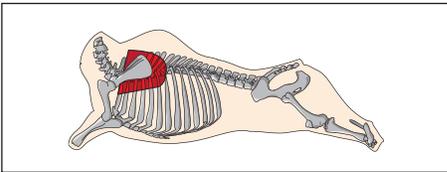
m. Pectoralis superficialis

Este corte es el músculo *Pectoralis superficialis*.

Es la parte superficial de la posta de pecho.

Debe retirarse el centro de pecho, cortando el tejido conectivo que une ambas secciones.

No debe contener hueso o parte de otros cortes.

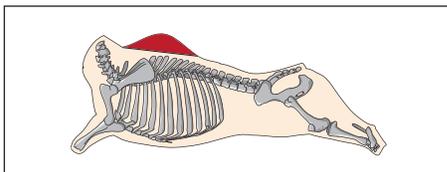
**Corte #122****Quititeña**

m. Serratus ventralis

Este corte es el músculo *Serratus ventralis*

Se ubica en la parte lateral del tórax sobre las costillas.

No debe contener hueso o parte de otros cortes, ni requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #123****Giba**

m. Rhomboideus y parte del m. Trapecio torácico.

Este corte representa el músculo *Rhomboideus* y parte del *Trapecio torácico*.

Se ubica en la región dorsal a la altura de entre la cuarta y la séptima vertebra torácica aproximadamente. No debe contener hueso o parte de otros cortes.

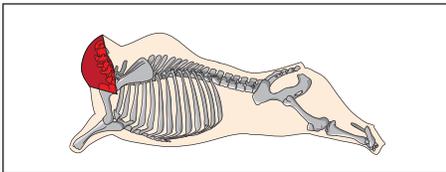
**Corte #124****Degolladura**

músculos ventrales del cuello.

Este corte respresenta los *músculos ventrales del cuello.*

Se ubica en la parte ventral del pescuezo y parte del tórax.

No debe contener hueso o parte de otros cortes.

**Corte #125****Lomito de entraña**

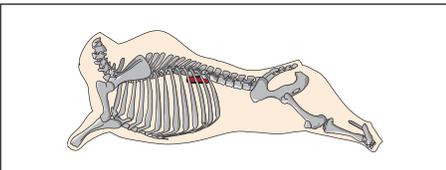
m. Pilares del diafragma

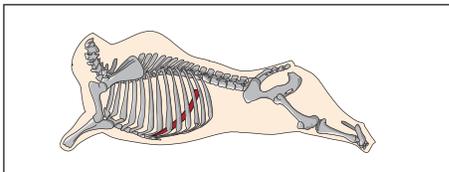
Este corte representa los *Pilares del diafragma.*

Se ubica en la región ventral del tórax.

No debe contener la membrana serosa (peritoneo) que lo cubre.

Debe realizarse la limpieza de la grasa y del tejido conectivo, hasta quedar casi libre por completo los mismos.



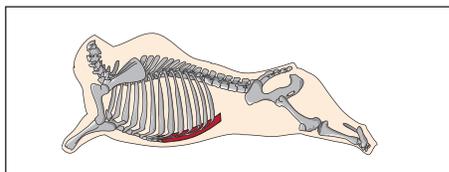
**Corte #126****Entraña**

m. diafragma, porción costal y esternal.

Este corte es el músculo del *diafragma porción costal y esternal*.

Se ubica en la región lateral y ventral del tórax.

No debe contener la membrana serosa que lo cubre. Debe realizarse la limpieza de la grasa y tejido conectivo, hasta quedar casi libre por completo.

**Corte #127****Arrachera**

m. Transversus abdominis.

Este corte es el músculo *Transversus abdominis*.

Se ubica cubriendo parte de las costillas y cartílagos costales. Se encuentra unido a la Falda en la región ventral.

No debe contener la membrana serosa que lo cubre.

Debe realizarse la limpieza de la grasa y tejido conectivo, hasta quedar casi libre por completo.

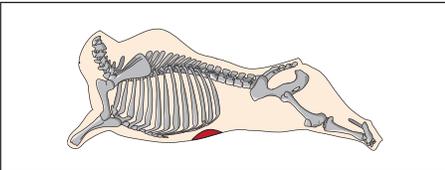
**Corte #128****Tortilla**

m. Rectus abdominis

Este corte es el músculo *Rectus abdominis*.

Se ubica en la falda, en la región ventral.

Debe realizarse la limpieza de la grasa y tejido conectivo, casi por completo.

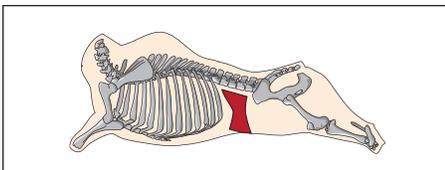
**Corte #129****Cecina**

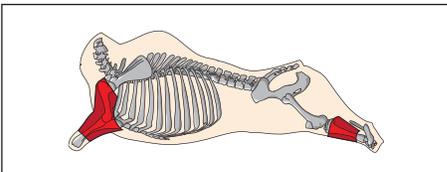
m. Obliquus abdominis

Este corte es el músculo *Obliquus abdominis*.

Se ubica en la falda, en la región lateral ventral.

No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



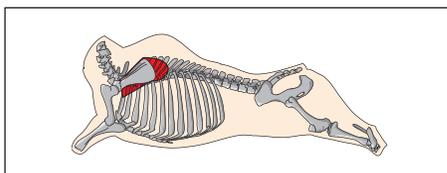
**Corte #130****Posta de ratón**

músculos flexores y extensores de la región del brazo, antebrazo y pierna.

Este corte representa los músculos flexores y extensores de la región del brazo, antebrazo y pierna.

Se ubica sobre el hueso húmero, radio y tibia.

No debe contener hueso y debe realizarse la limpieza no exhaustiva de la grasa y tejido conectivo de la misma. El extremo tendinoso debe recortarse hasta quedar como mínimo un 75% de carne visible en ese extremo del corte.

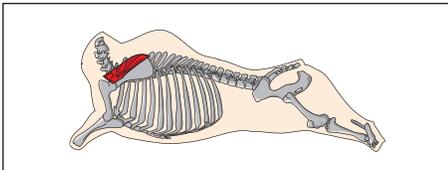
**Corte #131****Tapa de paleta**

m. Subscapularis

Este corte es el músculo *Subscapularis*.

Se ubica en la región medial de la escápula y se une por un extremo a la quititeña.

No debe contener hueso, cartílago y no requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la misma.

**Corte #132****Cacho de paleta**

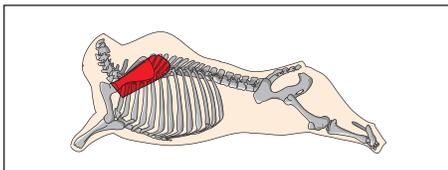
m. Supraespinatus

Este corte es el músculo *Supraespinatus*.

Se ubica en la fosa supra espinal de la escápula.

Debe realizarse un corte recto en el extremo que lo une a la posta de ratón.

Además, no debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #133****Lomo de paleta**

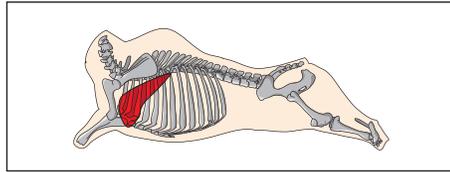
m. Infraespinatus

Este corte es el músculo *Infraespinatus*.

Se ubica en la fosa infra espinal de la escápula.

Debe realizarse un corte recto en el extremo tendinoso.

No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

**Corte #134****Posta de paleta**

m. Triceps brachii

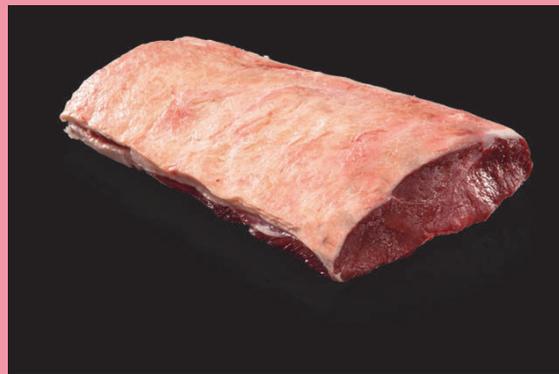
Este corte es el músculo *Triceps brachii*.

Se ubica al lado del lomo de paleta unido al borde caudal de la escápula.

No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



BISTEC DE RES

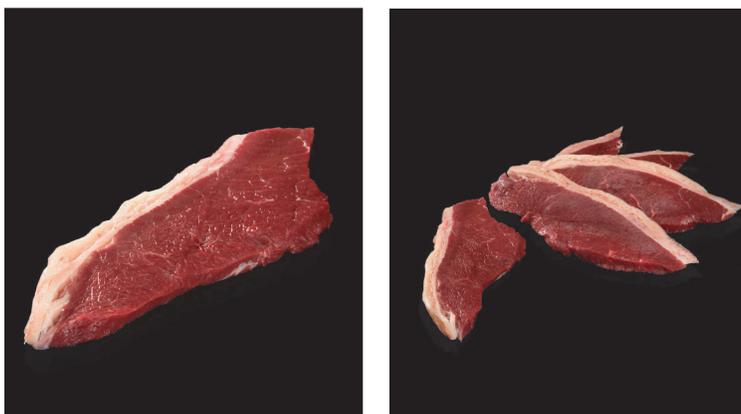


**Corte #1117-A****Bistec de Lomo Ancho**

Este bistec se obtiene a partir del lomo ancho (Corte # 117-A).

Es una porción completa del diámetro del músculo *Longissimus lumborum*, excluyendo completamente el cordón del Lomo.

Es cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico.

**Corte #1112-A****Bistec de Punta de Solomo**

Este bistec se obtiene a partir del corte punta de solomo (Corte # 112-A).

Es una porción completa del diámetro del músculo *Gluteus superficial*.

Es cortado perpendicularmente a la dirección del tejido muscular. Debe realizarse la limpieza de la aponeurosis, antes de realizar el bistec.

**Corte #1110-D****Bistec de Posta
de Cuarto sin tapa**

Este bistec se obtiene a partir del corte de la posta de cuarto (Corte #110), una vez que se ha retirado la tapa de posta de cuarto (Corte # 110-A).

Es una porción completa del diámetro de los músculos aductor y semimembranoso, cortado perpendicularmente a la dirección del tejido muscular.

En caso de realizar un bistec de cada sección, el nombre será respectivamente:

- Bistec de Cacho de Posta de Cuarto Corte # 1110-B: (Obtenido del Corte # 110-B).
- Bistec de Cuadrado de Posta de Cuarto Corte # 1110-C: (Obtenido del corte #110-C).

**Corte #1113-B****Bistec de vuelta
de lomo sin tapa**

Este bistec se obtiene a partir del corte de vuelta de lomo sin tapa (Corte # 113-B). Es una porción completa del diámetro del músculo *Gluteus medius*.

Es cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico.

**Corte #1115-D****Bistec de bolita
sin Vastus**

Este bistec se obtiene a partir del corte de Bolita sin Vastus (Corte #115-D)

Es una porción completa del diámetro de los músculos *Rectus femoris* y *Vastus lateralis*.

Cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico. En caso de realizar un bistec del diámetro completo de cada sección, el nombre será respectivamente:

- Bistec de Centro de Bolita Corte # 1115-A, (Obtenido del corte #115-A).
- Bistec de Plano de Bolita Corte # 1115-B, (Obtenido del corte #115-B).

**Corte #1134****Bistec de Posta
de Paleta**

Este bistec se obtiene a partir del corte Posta de Paleta (Corte #134).

Consiste en una porción completa del diámetro del músculo *Triceps brachii*.

Es cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico.

Debe realizarse la limpieza de la aponeurosis antes de realizar el bistec.

**Corte #1133****Bistec de Lomo de Paleta**

Este bistec se obtiene a partir del corte de lomo de paleta (Corte # 133).

Es una porción completa del diámetro del músculo *Infraespinatus*.

Es cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico.

La cantidad total de tejido conectivo y de grasa, no debe ser mayor a un 20% del bistec.

**Corte #1118****Bistec de Lomito**

Este bistec se obtiene a partir del corte de lomito (Corte #118).

Es una porción completa del diámetro del músculo *Psoas major* o dos porciones unidas por el extremo contrario a la aponeurosis.

Es cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico.

**Corte #1118-C****Medallón de Lomito**

Este corte de medallón se obtiene a partir del corte de lomito (Corte #118).

Consiste en una porción completa del diámetro del músculo *Psoas major*.

Es cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico y con un grosor mínimo de 2.5cm, medido paralelamente a las apófisis trasversas de las vertebrae lumbares.

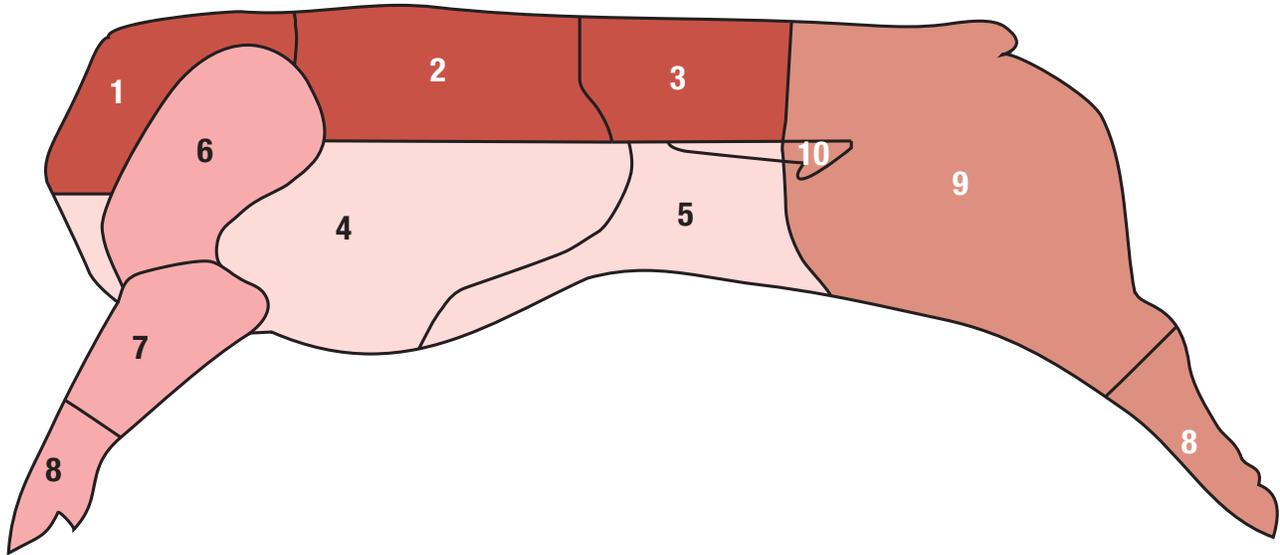
Corte #1100**Bistec de Res**

El bistec de res se obtiene a partir de cualquier sección de las postas sin hueso, que no cumplan con las especificaciones de los cortes de carne numerados anteriormente.

Como parte de su composición, el bistec de res no debe tener más de un 20% entre tejido conectivo y grasa.

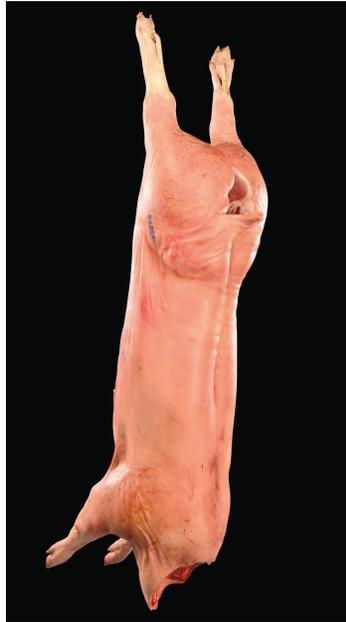
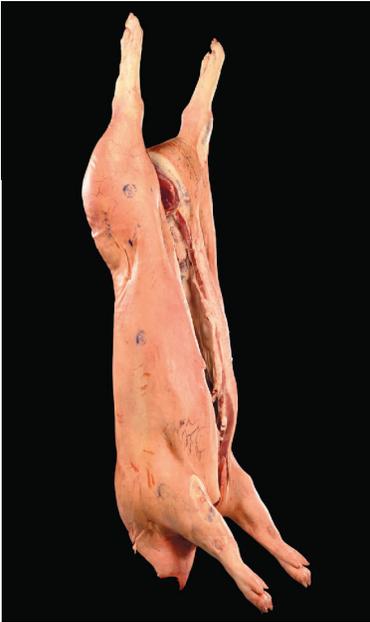
CORTES DE CERDO





Autor: Allan Chavarría Quesada

Chuleta Entera	Chuleta de Lomo	1. Chuleta de Pescuezo
		2. Chuleta de Centro
		3. Chuleta Riñonada
Costillar Entero		4. Costilla
		5. Falda
Paleta Entera		6. Paleta con Hueso
		7. Codillo
		8. Pezuña
Cuarto Trasero		8. Pezuña
		9. Pierna
		10. Lomito



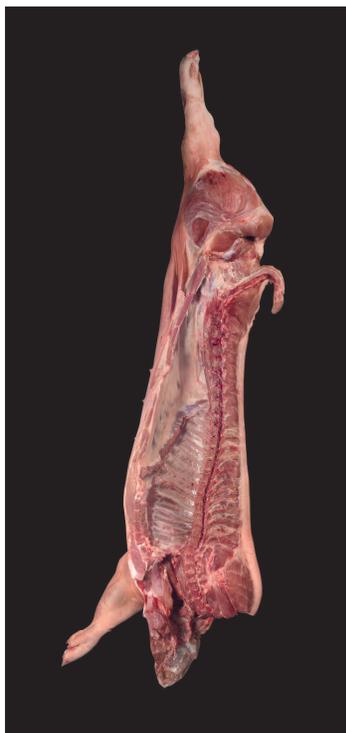
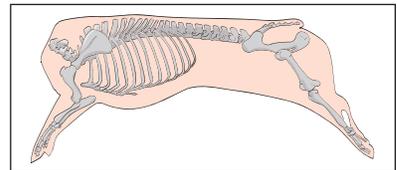
UCP #200

Canal Entera

La canal de cerdo consiste en las secciones musculares y óseas, obtenidas posterior a las operaciones de sacrificio y faenado en una planta autorizada.

La cabeza debe separarse mediante un corte al nivel de la articulación atlanto-occipital.

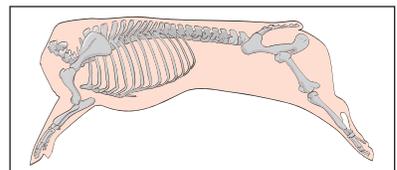
Debe contar con piel y las pezuñas, como parte de la canal.



UCP #201

Media Canal

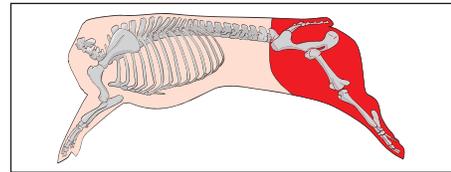
La media canal consiste en la mitad de la canal cortada en la longitud de la columna vertebral. Debe contarse con piel y las pezuñas, como parte de la media canal.



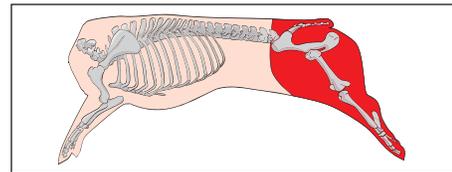
**Corte #202****Cuarto Trasero**

Es la extremidad trasera del cerdo, separada de la media canal, realizando un corte entre la última vértebra lumbar y la cadera.

Incluye la piel, la pezuña trasera y todos los músculos que se encuentran alrededor de los huesos de la cadera, fémur y tibia, entre otros, además del rabo.

**Corte #202-A****Cuarto Trasero sin piel**

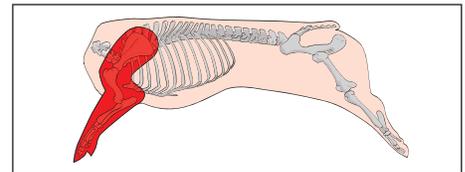
Se obtiene del corte de cuarto trasero (Corte # 202), pero debe retirarse toda la piel que la cubra, a excepción de la pezuña.



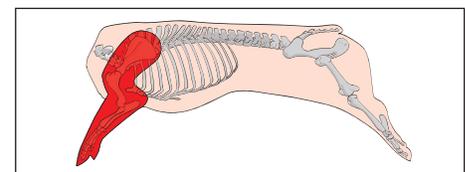
**Corte #203****Paleta Entera**

Es el miembro delantero del cerdo, que incluye la piel, la pezuña delantera y todos los músculos que se encuentran alrededor de los huesos de la escápula, húmero y radio, entre otros.

Se obtiene realizando un corte, atravesando la piel sobre el perímetro del hueso de la escápula que permita separar los tejidos conectivos que unen los músculos del tórax con los músculos de la paleta.

**Corte #203-A****Paleta entera sin piel**

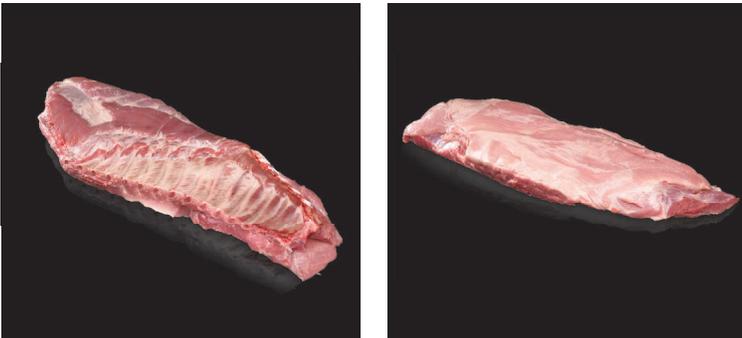
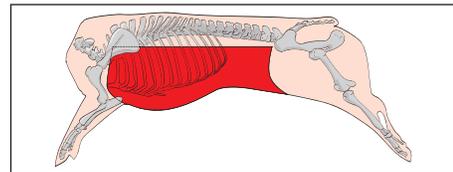
Se obtiene de la paleta entera (Corte# 203), pero debe retirarse toda la piel que la cubra, a excepción de la pezuña.



**Corte #204****Costillar Entero**

Son todas las costillas junto con la falda, tal como se obtienen de la media canal.

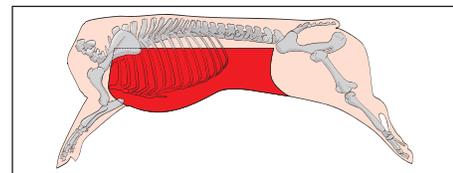
Debe realizarse el corte a lo largo de la chuleta para separar el costillar de la misma y debe conservar todos los músculos del abdomen y tórax que son resultantes. Este corte será oblicuo e inicia desde el cuerpo de la última vertebra cervical hasta la cadera.

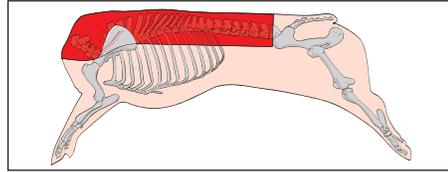
**Corte #204-A****Costillar sin piel**

Se obtiene del costillar entero (Corte # 204), pero debe retirarse toda la piel que la cubra.

No debe tener restos de la papada, del unto o del diafragma.

El hueso del esternón debe retirarse realizando un corte entre los cartílagos costales, de modo que si se requiera, sea posible realizar de forma manual un corte de cuchillo para separar cada costilla individualmente.



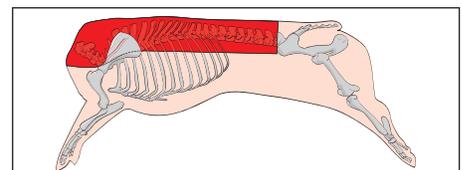
**Corte #205****Chuleta Entera**

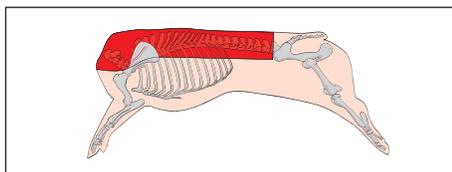
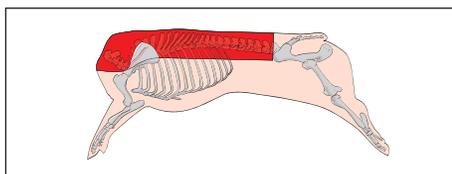
Es la mitad de la columna del animal, cortada longitudinalmente u obtenida de la media canal, que cuenta con todas las vértebras cervicales, torácicas y lumbares, además con todos los músculos resultantes de este corte. Las vértebras sacras y coxígeas quedan excluidas.

Debe separarse del costillar entero (Corte #204), retirando previamente la paleta entera (Corte #203) y realizando un corte transversal a las costillas. Este corte será un corte oblicuo que inicia desde el cuerpo de la última vértebra cervical hasta la cadera, quedando producto de este corte, un sobrante de costilla y falda que mida como máximo 2.5 cm de distancia, medido desde un punto ventral hasta el *Longissimus lumborum* o *Longissimus toraxis*. Debe conservar como mínimo la sección del lomo que se encuentra sobre todas las vértebras lumbares o conservarlo entero pegado a la chuleta.

**Corte #205-A****Chuleta sin piel**

Se obtiene de la chuleta entera (Corte # 205), pero debe retirarse toda la piel que la cubra.

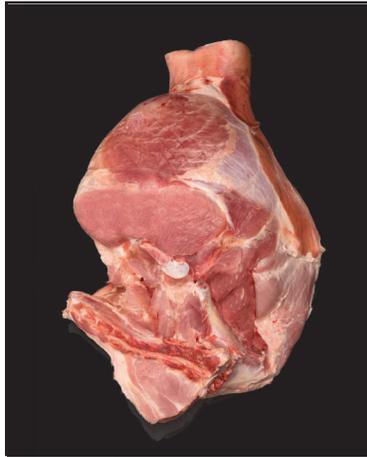


**Corte #206****Chuleta Mariposa Entera**

Debe contar con las mismas características de la chuleta entera (Corte # 205), pero debe ser doble, es decir, sin realizar el corte longitudinal a la columna vertebral del animal.

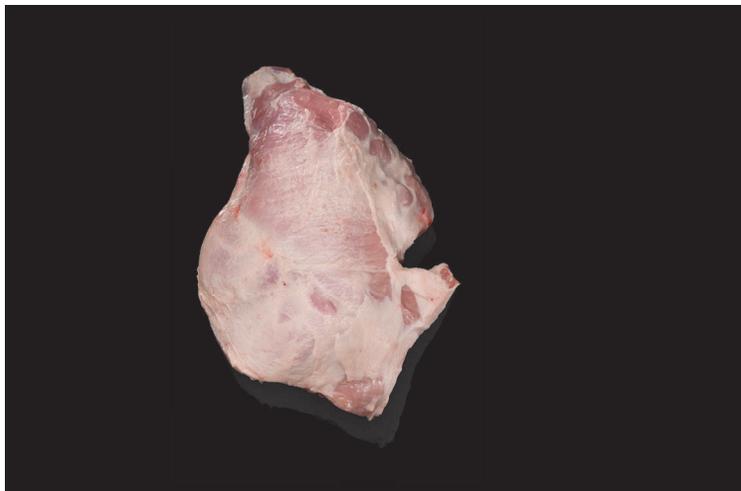
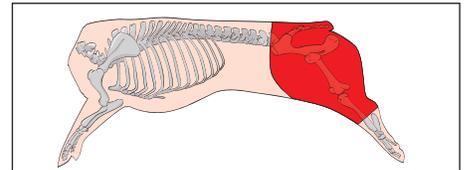
Corte #206-A**Chuleta Mariposa sin piel**

Se obtiene de la chuleta mariposa entera (Corte # 206), pero debe retirarse toda la piel que la cubra.

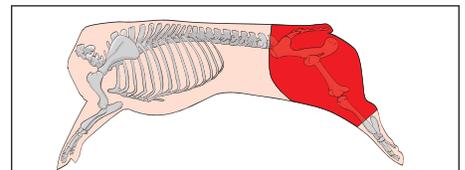
**Corte #210****Pierna**

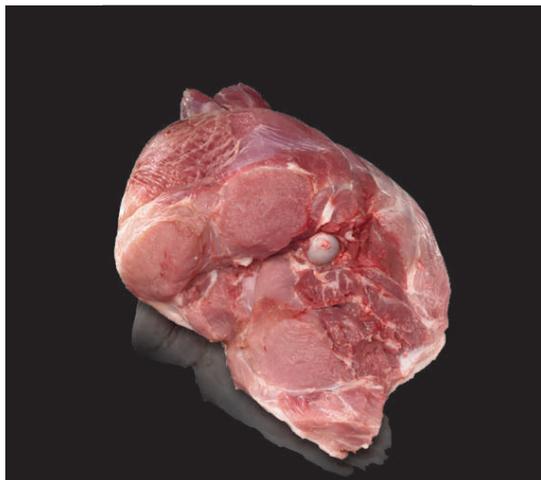
Se obtiene del cuarto trasero (Corte# 202), una vez que se ha cortado el rabo y separado la pezuña, realizando un corte aproximadamente a la mitad de la longitud del hueso de la tibia.

Debe contar con la piel y todos los músculos que se encuentran alrededor de los huesos de la cadera, fémur y de la parte de la tibia que quedó unida a la pierna, además de otros que la componen.

**Corte #210-A****Pierna sin piel**

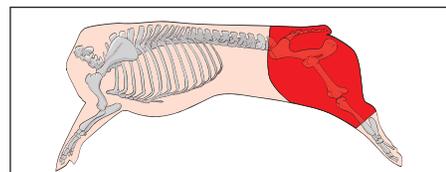
Se obtiene de la pierna (Corte # 210), pero debe retirarse toda la piel que la cubra.



**Corte #211****Pierna Jimmys**

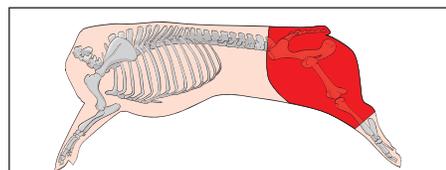
Es el corte de la pierna sin piel, (Corte # 210-A) una vez que se ha retirado el hueso de la cadera y la porción del hueso de la tibia que se dejó unida a la pierna, al momento de cortar la pezuña.

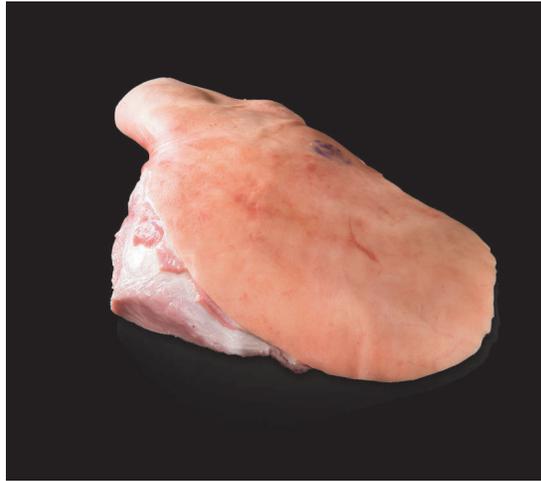
No debe recortarse porciones de carne de los extremos distal y proximal del fémur.

**Corte #212****Posta de Pierna**

Es la pierna sin piel (Corte # 210-A), una vez que se ha deshuesado por completo.

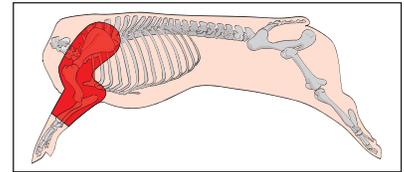
Puede ser entera, es decir, con la totalidad de los músculos que la componen, luego de las operaciones de deshuese, o también, puede ser una porción de cualquier parte o tamaño de la misma.



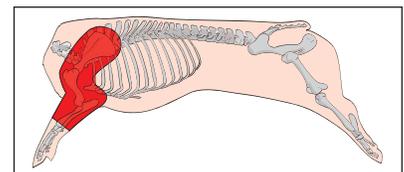
**Corte #213****Paleta con Hueso**

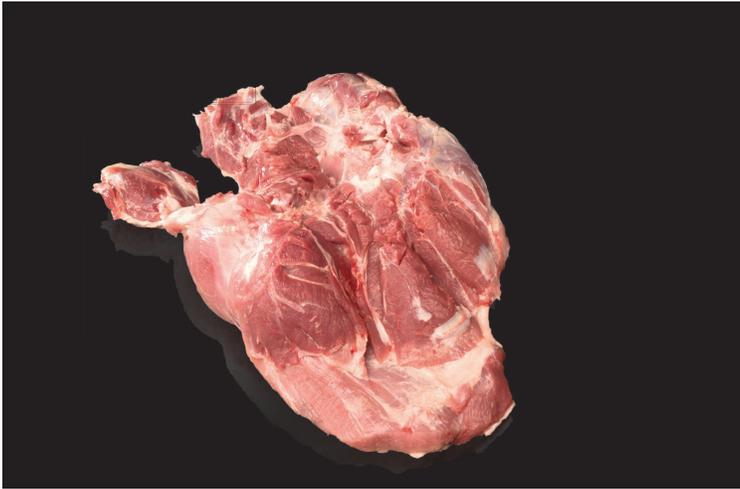
Es el corte de la paleta entera (Corte #203), una vez que se ha separado la pezuña, realizando un corte en el borde proximal de la articulación carpo-meta-carpo.

Debe conservar la piel, además de todos los músculos que la componen.

**Corte #213-A****Paleta con Hueso sin piel**

Se obtiene del corte de la paleta con hueso (Corte #213), pero debe retirarse toda la piel que la cubra.

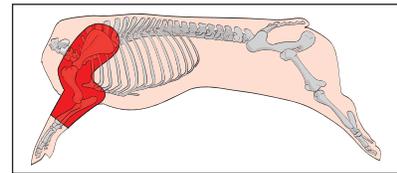


**Corte #214****Posta de Paleta**

Es el corte de la paleta con hueso sin piel (Corte #213-A), una vez que se ha deshuesado completamente.

Puede ser entera, es decir, con la totalidad de los músculos que la componen, que quedan luego de las operaciones de deshuese, o también, puede ser una porción de cualquier parte o tamaño de la misma.

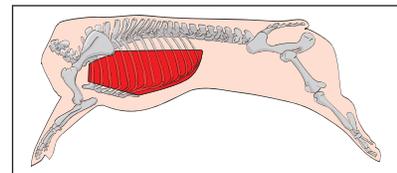
No debe presentar restos de cartilago.

**Corte #215****Costilla**

Se obtiene a partir del corte del costillar sin piel (Corte #204-A).

Debe retirarse la falda y contar con al menos 11 costillas.

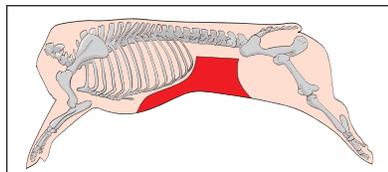
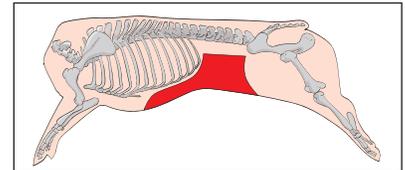
No debe presentar restos de piel, unto o diafragma.



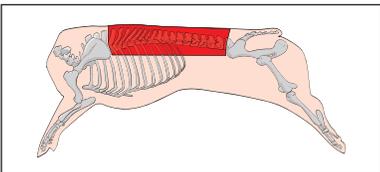
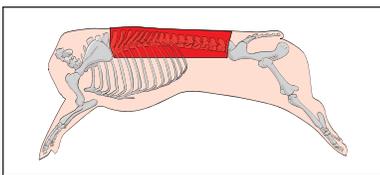
**Corte #216****Falda**

Se obtiene a partir del corte del costillar entero (Corte #204), realizando un corte curvo que inicia en el extremo caudal del hueso esternón, continúa por el borde de los cartílagos costales y atraviesa los músculos abdominales, hasta separarla por completo.

Consiste en los músculos del abdomen resultantes, luego de separar las costillas.

**Corte #216-A****Falda sin piel**

Se obtiene a partir de la Falda (Corte #216), una vez que se ha retirado la piel. No debe presentar restos de unto o cartilago.

**Corte #217****Chuleta de Lomo**

Se obtiene a partir del corte de la chuleta entera sin piel (Corte # 205-A), una vez que se ha separado la chuleta de pescuezo (Corte # 218) mediante un corte recto entre la cuarta y la quinta costilla.

Se separa del costillar entero, realizando un corte transversal al costillar, quedando un sobrante de costilla y/o falda a una distancia de máxima de 2.5 cm, medida desde un punto ventral hasta el *Longissimus lumborum* o el *Longissimus toraxis*.

No debe presentar restos o parte del corte de la paleta, piel o cartílago, pero sí debe contener el lomo entero, o bien, hasta la longitud en donde se realiza el corte para separarlo de la pierna.

Corte #217-A**Chuleta de Lomo con piel**

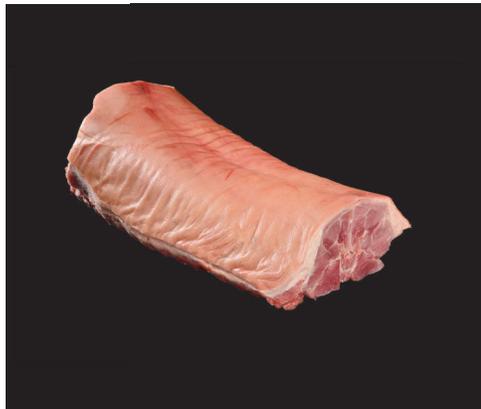
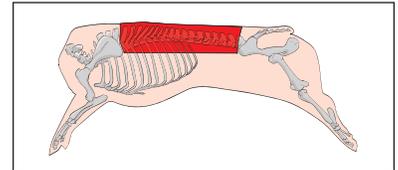
Se obtiene a partir del corte chuleta de entera (corte # 205), una vez que se ha retirado la chuleta de pescuezo (corte # 218) mediante un corte recto entre la cuarta y la quinta costilla.



Corte #219

Chuleta Mariposa de Lomo

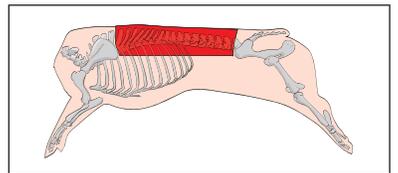
Es el mismo corte de la chuleta de lomo (Corte #217), pero con ambos lados de la columna lumbar y torácica.



Corte #219-A

Chuleta Mariposa de Lomo con Piel

Es el mismo corte de la chuleta de lomo con piel (Corte #217-A), pero con ambos lados de la columna lumbar y torácica.

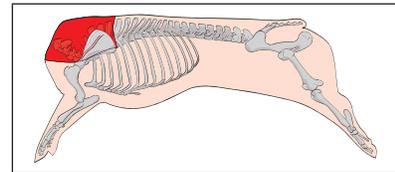




Corte #218

Chuleta de Pescuezo

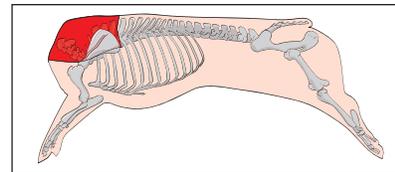
Son todas las vértebras cervicales, con los músculos epiaxiales y las primeras cuatro costillas con los músculos resultantes de ese corte como parte de su composición. No debe presentar otros cortes de la paleta o parte de ellos, ni restos de piel o cartilago.

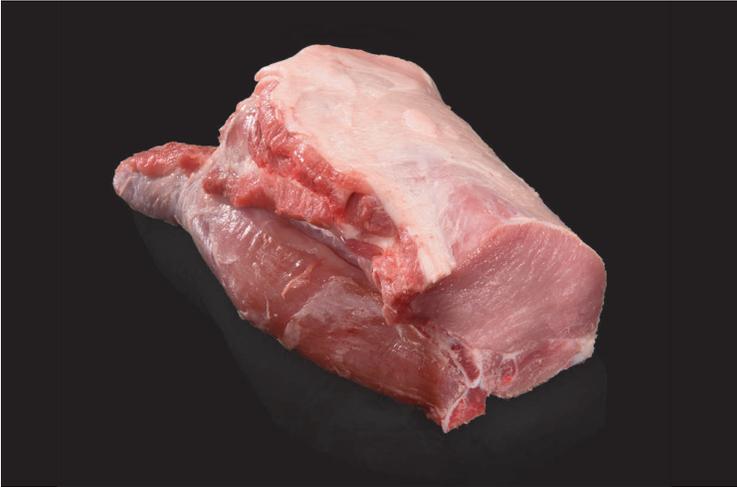


Corte #218-B

Chuleta de Pescuezo Mariposa

Es el mismo corte de la chuleta de pescuezo (Corte #218), pero con ambos lados de la columna cervical.



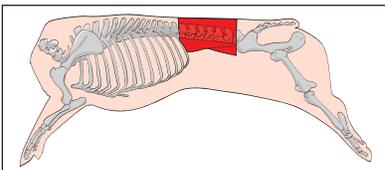
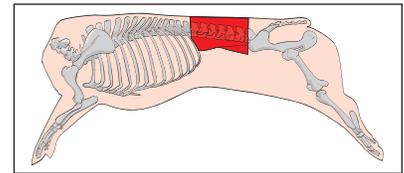
**Corte #220****Chuleta Riñonada**

Son todas las vértebras lumbares del corte de la chuleta entera sin piel (Corte #205-A).

Debe contener la porción del lomo y la del lomo, correspondientes a esa sección de la columna, o también el lomo puede quedar entero.

Puede contar como máximo, con 2.5 cm de falda, medida desde un punto ventral hasta el *Longissimus lumborum*.

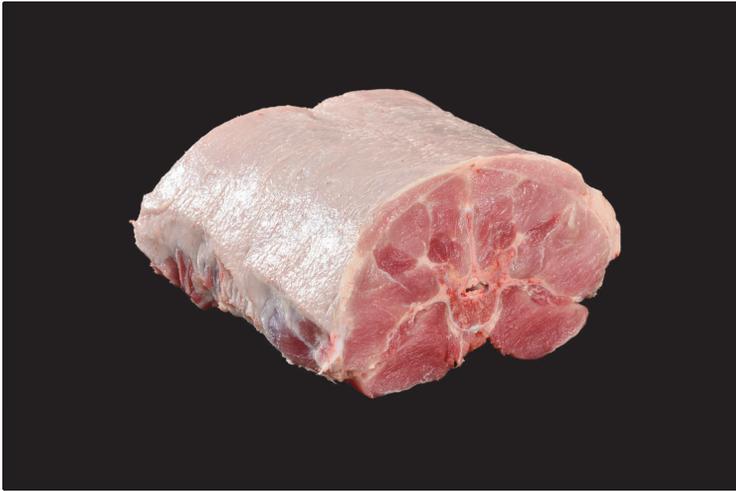
No debe presentar restos de piel o cartílago.

**Corte #220-A****Chuleta Riñonada con piel**

Se obtiene a partir del corte chuleta entera (Corte #205), una vez que se ha realizado un corte recto entre la última costilla y la primera vértebra lumbar.

Debe contener la piel, la porción del lomo y la del lomo, correspondientes a esa sección de la columna, o también el lomo puede quedar entero.

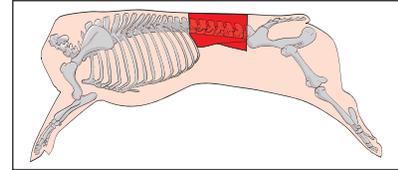
Puede contar como máximo, con 2.5 cm de falda, medida desde un punto ventral hasta el *Longissimus lumborum*.



Corte #220-B

Chuleta Riñonada Mariposa

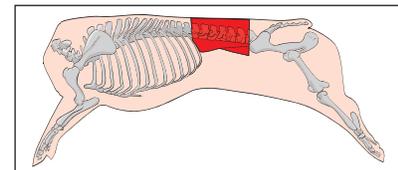
Es el mismo corte de la chuleta riñonada (Corte #220), pero con ambos lados de la columna lumbar.

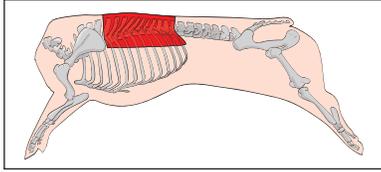


Corte #220-C

Chuleta Riñonada Mariposa con piel

Es el mismo corte de la chuleta riñonada (Corte #220-A), pero con ambos lados de la columna lumbar.

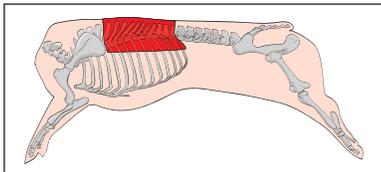


**Corte #221****Chuleta de Centro**

Se obtiene a partir del corte chuleta de lomo (Corte # 217), una vez que se ha separado la chuleta riñonada (Corte # 220) mediante un corte recto entre la última costilla y la primera vértebra lumbar.

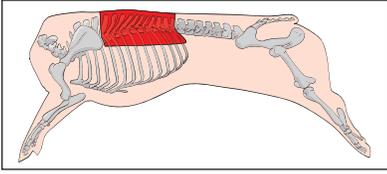
Puede quedar como parte de este corte, un sobrante de costilla con una distancia máxima de 2.5 cm, medida desde un punto ventral hasta el *Longissimus toraxis*.

No debe presentar restos o parte del corte de la paleta, piel o cartilago.

**Corte #221-A****Chuleta de Centro con piel**

Se obtiene a partir del corte chuleta entera (Corte #205), una vez que se ha separado la chuleta riñonada con piel (Corte # 220-A) realizado un corte recto entre la última costilla y la primer vértebra lumbar, además debe separarse también la chuleta de pescuezo (Corte # 218).

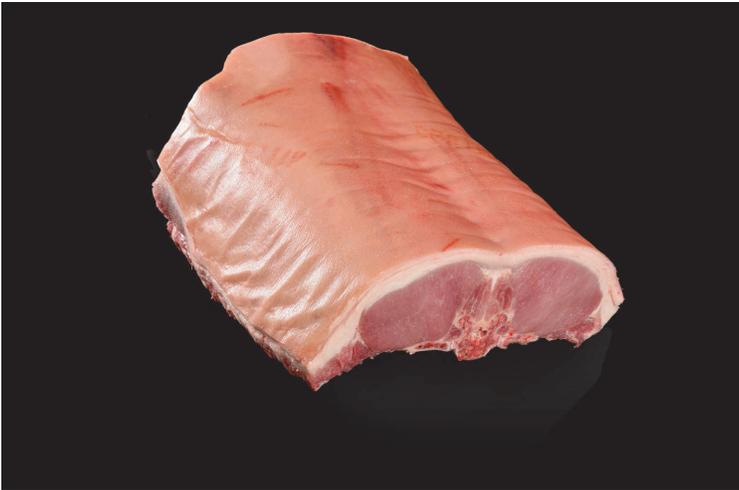
Puede contar como máximo, con 2.5 cm del área de las costillas, medido desde un punto ventral hasta el *Longissimus toraxis*.



Corte #221-B

Chuleta de Centro Mariposa

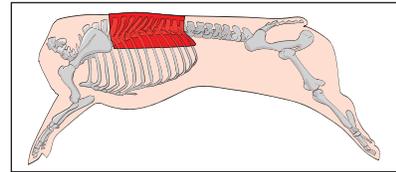
Es el mismo corte de la chuleta de centro (Corte # 221), pero con ambos lados de la columna torácica.

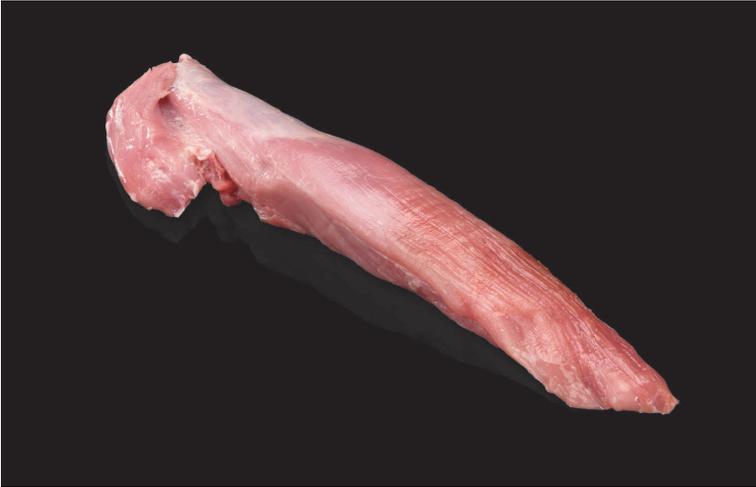


Corte #221-C

Chuleta de Centro Mariposa con piel

Es el mismo corte de la chuleta de centro con piel (Corte # 221-A), pero con ambos lados de la columna torácica.





Corte #234

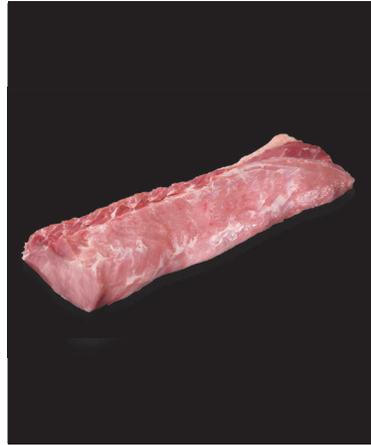
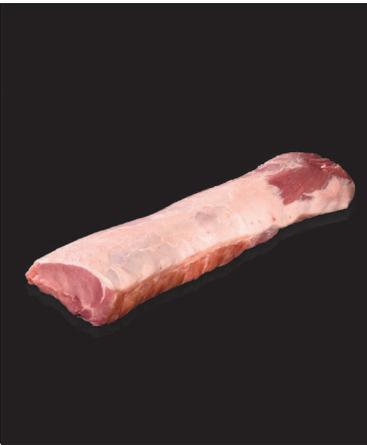
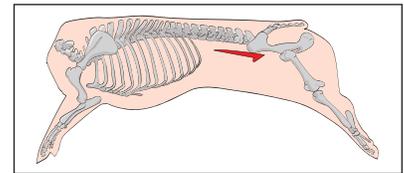
Lomito

Es el músculo *Psoas major*.

Se obtiene a partir del corte de chuleta entera (Corte #205), luego de haberse deshuesado de ese corte.

No debe ir unido al cordón de lomito (*Psoas minor*).

Debe realizarse una limpieza, no exhaustiva, de la grasa del mismo.

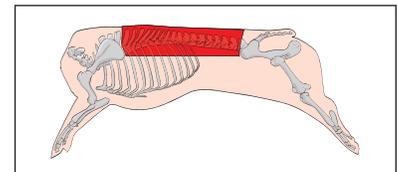


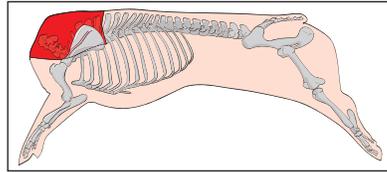
Corte #235

Lomo

Se obtiene a partir del corte de chuleta de lomo (Corte #217), una vez que se ha retirado el lomito y deshuesado por completo.

No debe presentar restos de piel o de cartílago.



**Corte #218-A****Posta
de Pescuezo**

Se obtiene a partir del corte de la chuleta de pescuezo (Corte #218), luego de deshuesarse por completo.

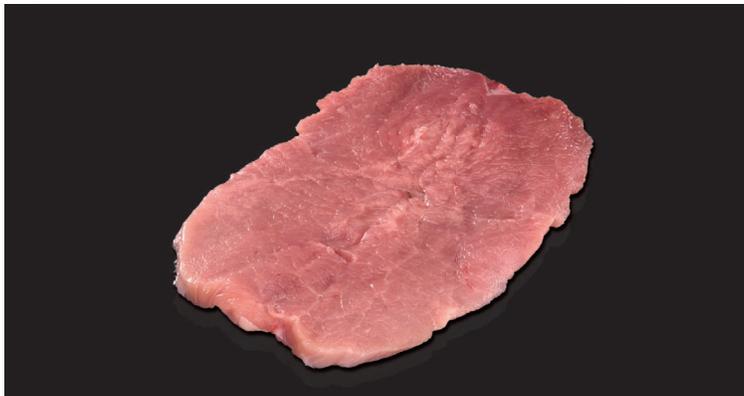
Son los músculos epiaxiales del cuello.

No debe tener piel, tendones o restos de cartílago.



OTROS CORTES DE CERDO



**Corte #2250****Bistec**

Es una porción de carne de poco espesor y con dimensiones proporcionales de corte.

Se obtiene a partir de cualquier sección de las postas sin hueso.

No debe contener restos de piel ni cartílago.

Este corte no debe presentar más de un 20%, entre tejido conectivo y grasa, como parte de su composición.

**Corte #2251****Trocitos**

Son pequeñas porciones de carne o trozos de forma cúbica de ser posible. Se obtienen a partir de cualquier sección de las postas sin hueso. No debe contener restos de piel ni cartílago. Además, no debe presentar más de un 20%, entre tejido conectivo y grasa, como parte de su composición.



Corte #2252 Fajitas

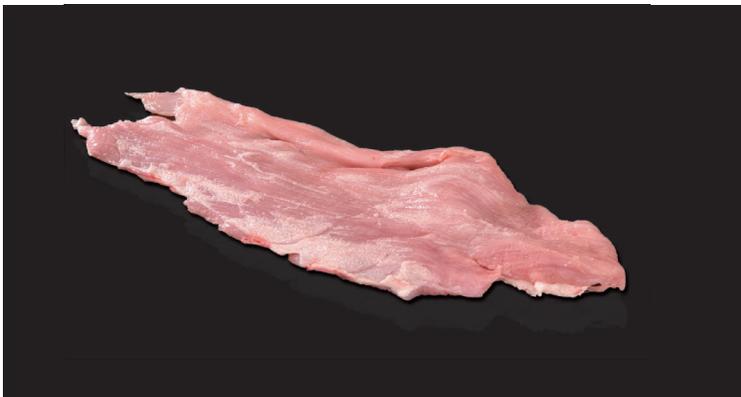
Son pequeñas porciones de carne de poco espesor y alargadas, de modo que puedan consumirse de un bocado cada una. Se obtienen a partir de cualquier sección de las postas sin hueso. No debe contener restos de piel ni cartílago. Además, no debe presentar más de un 20%, entre tejido conectivo y grasa, como parte de su composición.



Corte #236 Papada

Son los músculos cutáneo de la cara: músculo digástrico y músculo milohioideo.

Puede ser con piel o sin piel.



Corte #2253 Panzada

Se obtiene del corte del costillar entero sin piel (Corte #204-A). Debe realizarse un corte entre el tejido conectivo y la grasa que se encuentran en la primera capa de tejido muscular del costillar entero.

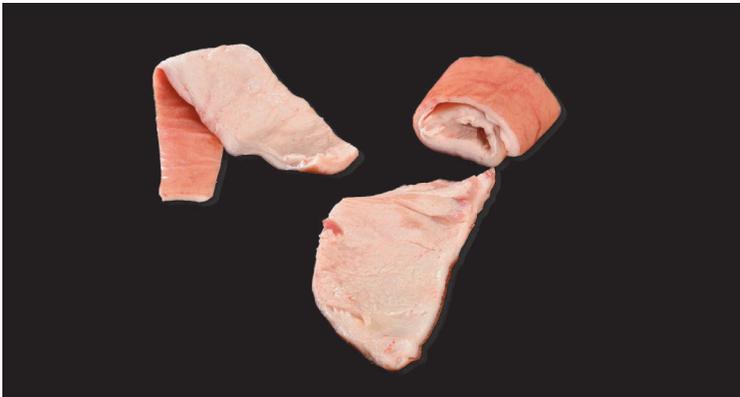
Consiste, en su mayoría, en el músculo cutáneo del tronco con piel o sin piel.



Corte #2254

Pellejo

Es la piel o cuero del cerdo, que provenga de cualquier parte de la canal. Debe retirarse el tocino que se encuentre adherido en él.



Corte #2255

Pellejo con tocino

Es la piel o cuero del cerdo, que provenga de cualquier parte de la canal, pero debe contener el tocino que le queda luego de separarlo de la canal.



Corte #237

Pezuña

Son las patas delanteras y/o traseras del cerdo, una vez que se han cortado de la paleta entera y del cuarto trasero.



Corte #238

Rabo

Es la sección de las vértebras coxígeas con sus correspondientes músculos y la piel.

Puede incluir también parte de las vértebras sacras, para aumentar su tamaño y peso.



Corte #2256

Codillo

Se obtiene a partir del corte de la paleta entera (Corte #203), luego de realizar un corte en la articulación del hueso húmero con el hueso radio, o en su extremo proximal.

También debe separarse la pezuña. Este corte debe conservar la piel y los músculos que se encuentran en esa región del hueso radio.



Corte #2257

Unto

Proviene del corte costillar entero (Corte #204).

Es el tejido grasoso que cubre parte de las costillas y la falda en su parte ventral.

Se ubica desde el diafragma hasta la cadera.



Corte #2258

Tocino de lonja

Es la grasa que se obtiene exclusivamente de entre el pellejo y el músculo del corte de la chuleta entera (Corte #205).



Corte #2259

Tocino

Es la grasa que se obtiene entre la piel y el músculo, en cualquier parte de la canal.



Corte #2260

Tocineta

Se obtiene a partir del corte del costillar entero (Corte #204), una vez que se ha deshuesado completamente y cortado en forma rectangular.

Al realizar el corte de rectángulo, sus lados deben ser rectos y paralelos, en la medida de lo posible, y ninguno será mayor a 5 cm de su lado opuesto.

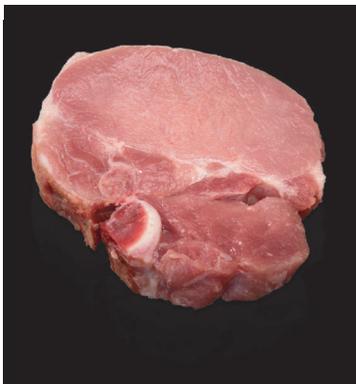
Las costillas se extraen en forma individual o todas juntas.

No debe presentar restos de piel, hueso o cartílago.

**Corte #2235****Medallón de lomo**

Se obtiene a partir del corte de lomo (Corte #235).

Es una porción completa del diámetro del lomo, cortado perpendicularmente a la longitud del perfil cárnico.

**Corte # 2220****Porción de Chuleta Riñonada**

Se obtiene del corte de la chuleta riñonada entera (Corte #220).

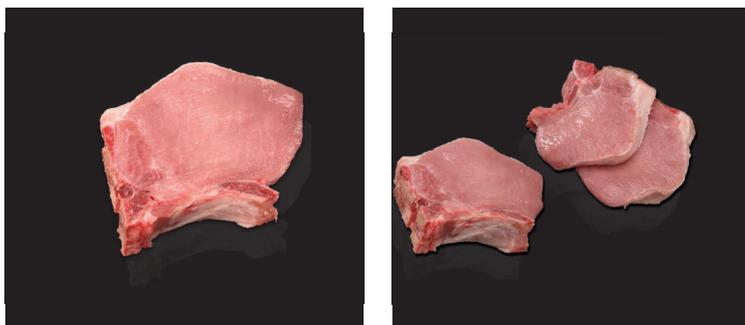
Se realizan rebanas o cortes, que consisten en una porción completa del diámetro del perfil cárnico, cortado perpendicularmente a la longitud del mismo.

Estas porciones de las chuletas del área de la columna lumbar, deben contener su respectiva porción de lomo, como parte del corte. En caso de que este corte no cuente con lomo, se clasificará como porción de chuleta de centro (Corte # 2221).



Corte #2220-B **Porción de Chuleta Riñonada Mariposa**

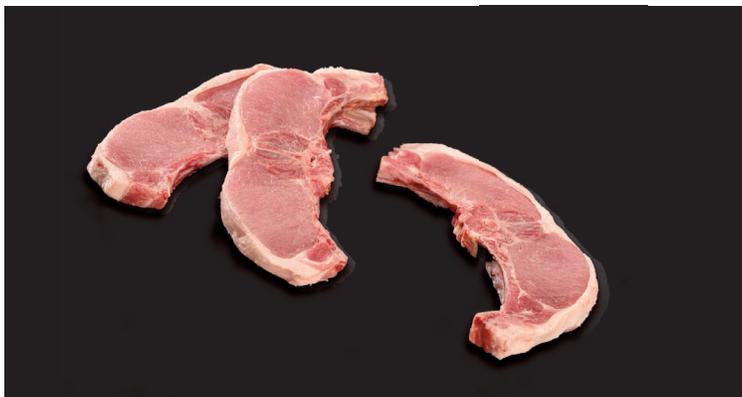
Es el mismo corte de la porción de chuleta riñonada (Corte #2220), pero con ambos lados de la columna lumbar.



Corte #2221 **Porción de Chuleta de Centro**

Se obtiene del corte de la chuleta de centro (Corte #221).

Se realizan rebanas o cortes, que consisten en una porción completa del diámetro del perfil cárnico, cortado perpendicularmente a la longitud del mismo.



Corte #2221-B **Porción de Chuleta de Centro Mariposa**

Es el mismo corte de la porción de chuleta de centro (Corte #2221), pero con ambos lados de la columna torácica.

**Corte #2218-B****Porción de Chuleta de Pescuezo**

Son las rebanadas del corte de chuleta de pescuezo (Corte #218).

Se realizan rebanas o cortes, que consisten en una porción completa del diámetro del perfil cárnico, cortado perpendicularmente a la longitud del mismo.

Las chuletas no deben presentar cartílago u otros cortes como parte de su composición.

**Corte #2218-C****Porción de Chuleta de Pescuezo Mariposa**

Es el mismo corte de la porción de chuleta de pescuezo (Corte #2218), pero con ambos lados de la columna cervical.



Corte #2213-A

Porción de Paleta con Hueso sin piel

Son porciones o rebanadas del corte de paleta con hueso sin piel (Corte #213-A).

Las rebanadas consisten en una porción completa del diámetro del perfil cárnico, cortado perpendicularmente a la longitud del área en donde se ubica la escápula, exclusivamente.

Las porciones no deben contar con piel o músculos de la chuleta de pes-cuezo o de las costillas, como parte de su composición.



Corte #2261

Corazón de Posta de Paleta

Este corte es el músculo *Triceps brachii*.

Se ubica en el miembro anterior en el borde caudal de la escápula.

No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



Corte #2262

Bolita

Este corte representa los músculos del *Cuadriceps femoral*.

Se ubica en la pierna (Corte # 210). No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.



Corte #2263

Posta de Cuarto

Este corte consiste en los músculos *Gracilis –Pectinius -Satorius, Aduuctor, Semimembranosus*.

Se ubica en la pierna (Corte # 210). No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.



Corte #2264

Mano de piedra

Este corte es el músculo *Semitendinosus*.

Se ubica en la pierna (Corte # 210). No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.



Corte #2265

Vuelta de lomo con Cacho

Este corte representa los músculos *Gluteus medius*, *Gluteus profundus* y el *Tensor de la faciae latae*.

Se ubica en la pierna (Corte # 210). No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.



Corte #2266

Solomo entero

Este corte es el músculo *Biceps femoris*.

Se ubica en la pierna (Corte # 210). No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.

RECOMENDACIÓN CULINARIA PARA CORTES DE RES



Descripción	Método sugerido de cocción				
	Freido	Plancha	Parrilla	Horno	Sopa
BISTEC					
BISTEC DE LOMO ANCHO	X	X	X		
BISTEC DE PUNTA DE SOLOMO	X	X	X		
BISTEC DE POSTA DE CUARTO	X	X	X		
BISTEC DE VUELTA DE LOMO	X	X	X		
BISTEC DE BOLITA	X	X	X		
BISTEC DE POSTA DE PALETA	X	X	X		
BISTEC DE LOMO DE PALETA	X	X	X		
BISTEC DE LOMITO	X	X	X		
MEDALLÓN DE LOMITO	X	X	X		
BISTEC DE RES	X	X	X		
Descripción	Método sugerido de cocción				
Cortes con Hueso	Freido	Plancha	Parrilla	Horno	Sopa
Rabo					X
Hueso de Pescuezo					X
Osobuco					X
Costilla					X
Descripción	Otro método sugerido de cocción				
Cortes para Deshilachar	Freido	Plancha	Parrilla	Horno	Sopa
Tapa de Costilla					X
Tapa de posta de cuarto					X
Vastus de Bolita					X
Cacho de Vuelta de lomo					X
Quititeña					X
Lomo de pescuezo					X
Cecina					X
Mano de piedra					X
Centro de pecho					X

Descripción	Otro método sugerido de cocción				
	Freido	Plancha	Parrilla	Horno	Sopa
Cortes para Parrilleros					
Punta de solomo	X	X	X		
Cola de lomo	X	X	X		
Lomo ancho	X	X	X		
Lomito	X	X	X		
Lomo de aguja	X	X	X		
Lomito de entraña			X		
Entraña			X		
Arrachera			X		
Tortilla			X		
Descripción	Otro método sugerido de cocción				
Cortes para sudar	Freido	Plancha	Parrilla	Horno	Sopa
Bota de solomo					X
Ratón de campana					X
Tapa de pecho					X
Giba					X
Degolladura					X
Posta de ratón					X
Tapa de paleta					X
Cacho de paleta					X

DEFINICIONES

Corte de carne: Es el nombre que se le otorga a una disección previamente establecida que puede contener uno o varios músculos con o sin hueso y grasa. ⁽¹⁾

Deshuese: Es la separación de determinadas partes anatómicas de la canal, con base en perfiles comerciales. ⁽¹⁾

- DOC: Diagrama óseo de cerdo
- DOR: Diagrama óseo de res
- UCP: Unidad Cárnica Primaria

DESCRIPCIÓN:

A) Los cortes de carne de res, están numerados con tres dígitos de tal forma que todos los que se encuentran entre 100 y 199 corresponden a los cortes principales de la carne de res, es decir a la disección previamente establecida en Costa Rica, que puede contener uno o varios músculos. Se le agrega delante de este número un dígito más (un número 1), cuando se numeran las porciones o bistec que se obtienen de cada uno de estos cortes de res.

B) Los cortes de carne de cerdo: están numerados con tres dígitos de tal forma que todos los que se encuentran entre 200 y 299 corresponden a los cortes principales de la carne de cerdo, es decir a la disección previamente establecida en Costa Rica, que puede contener uno o varios músculos. Se le agrega delante de este número un dígito más (un número 2) cuando se numeran las porciones que se obtienen de cada uno de estos cortes de cerdo.

C) El orden de la ubicación de los cortes de carne en la guía no responden a una secuencia numérica o alfabética.

D) Los cortes de carne que se dividen en varias secciones, están identificados como A,B y C, seguido del número del corte. La letra D representa la unión de dos cortes de carne, que constituyen un perfil comercial.

⁽¹⁾ Reglamento Técnico RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras

NOMENCLATURA

Cuarto Posterior					
	USA	Costa Rica	Partes del Perfil Cárnico		Nombre del músculo
	Inside	Posta de cuarto entera	A	Cuadrado de posta de cuarto	Semimembranosus
			B	Cacho de posta de cuarto	Adductor
			C	Tapa de posta de cuarto	Sartorius
Pectineus					
	Sir butt	Vuelta de lomo entera	A	Vuelta de lomo sin tapa	Gluteus medius
				Tapa de vuelta de lomo	Gluteus profundus
	Knuckle	Bolita entera (cuadriceps femoral)	A	Vastus de bolita	Vastus Intermedius, Vastus medialis
			B	Plano de bolita	vastus lateralis
			C	Centro de bolita	Rectus femoris
	Outside	Solomo entero (Gluteobiceps)	A	Bota de solomo	Biceps femoris
			B	Punta de solomo	Gluteus superficialis
	Eye round	Mano de piedra		***	Semitendinosus
	Heel	Ratón de campana		***	Gastronecmio
					Flexor digital superficial
	Hind Shank	Posta de Ratón		***	Flexores y extensores de la tibia
	Tri-tip	Cacho de vuelta de lomo		***	Tensor faciae latae

Cuarto Anterior					
	USA	Costa Rica		Partes del Perfil Cárnico	Nombre Anatómico
	Brisket	Posta de pecho	A	Centro de pecho	Pectoralis profundus
			B	Tapa de pecho	Pectoralis superficialis
	Under blade	Quititeña			Serratus ventralis
	Clod	Posta de paleta			Triceps brachii
	Top blade	Lomo de paleta			Infraespinatus
	Chuck tender	Cacho de paleta			Supraespinatus
	***	Tapa de paleta			Subscapularis
	Ribeye Cap	Lomo de aguja			Spinalis thoracis y cervicis
	Loin	Lomo entero	A	Lomo ancho	Longissimus lumborum
			B	Cola de Lomo	Longissimus toraxis
	****	Cordón de lomo			Multifidus dorsi
	Tenderloin	Lomito			Psoas major
	****	Cordón de lomito			Psoas minor
	****	Lomo de pescuezo			Multifidus dorsi
	Hanging tender	Lomito de entraña			Pilares del Diafragma
	Outside Skirt	Entraña			Diafragma porción costal y esternal
	****	Giba			Rhomboideus y parte del trapecius thoracis
	Inside skirt	Arrachera			Transversus abdominis
	Flank steak	Tortilla			Rectus abdominis
	Flap	Cecina			Obliquus abdominis
	Foreshank	Posta de Ratón			Extensor de la región del brazo y antebrazo
	*****	Degolladura			Músculos ventrales del cuello
	*****	Costillar entero	A	Tapa de costilla	Latissimus dorsi
					Seratus ventralis
					Cutaneous trunci
	****	Falda	A	Arrachera	Transversus abdominis
			B	Tortilla	Rectus abdominis
			C	Cecina	Obliquus abdominis
	*****	Hueso de Pescuezo			Músculos Epiaxiales del cuello
	*****	Osobuco			Flexores y extensores de la tibia
	*****	Rabo			Músculos de las vértebras coccígeas