

CORTES VACUNOS Y MENUDECIAS

Junta Nacional de Carnes. 1970. Nomenclatura oficial. Bs. As., Argentina.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

CARNE VACUNA Y MEDIA RES

CARNE:

Se entiende por carne la parte muscular de la res faenada, constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena.

Además, se considera carne al diafragma, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

RES VACUNA:

Se considera res vacuna el animal de la especie bovina, una vez sacrificado.

MEDIA RES:

Se entiende por media res cada una de las dos partes en que se divide una res mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.

PREPARACIÓN:

A partir de su entrada a la zona de desollado y eviscerado, a la res se le extrae el cuero ya sea por el sistema de catres o bien por el de riel aéreo. Efectuada esta operación se procede a separar la cabeza, a la altura de la articulación atlanto-occipital; a seccionar las extremidades delanteras, a 10 cm hacia distal de la articulación carpo-metacarpiana, y las extremidades traseras, a igual distancia de la tarsometatarsiana.

Finalizadas estas tareas la res debe ser transportada al palco de evisceración, donde se procederá a efectuar una laparotomía ventral, longitudinal y mediana desde el pubis de la línea alba hasta la apófisis xifoidea del esternón, que se secciona por serrado a través de las esternebras, por un plano mediano.

Estas tareas deberán completarse con una conciente y prolíja eliminación de todas las masas grasosas superfluas, colgajos, coágulos y todo otro elemento que atente contra su mejor presentación.

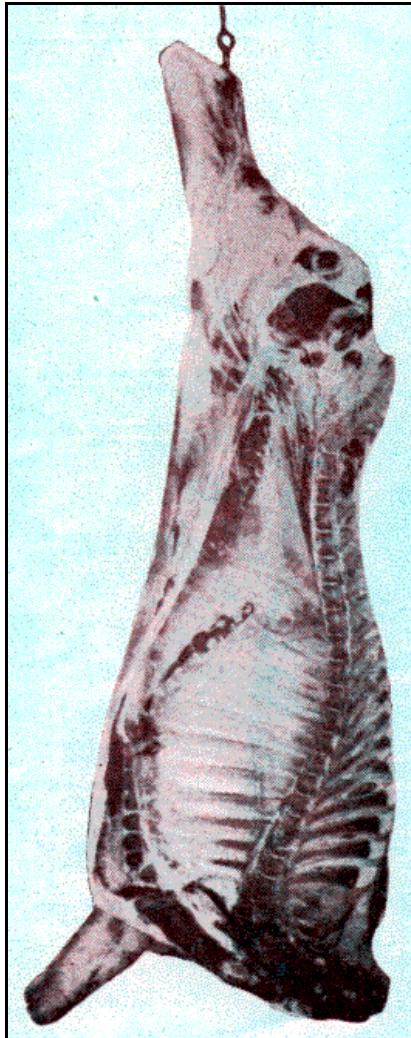
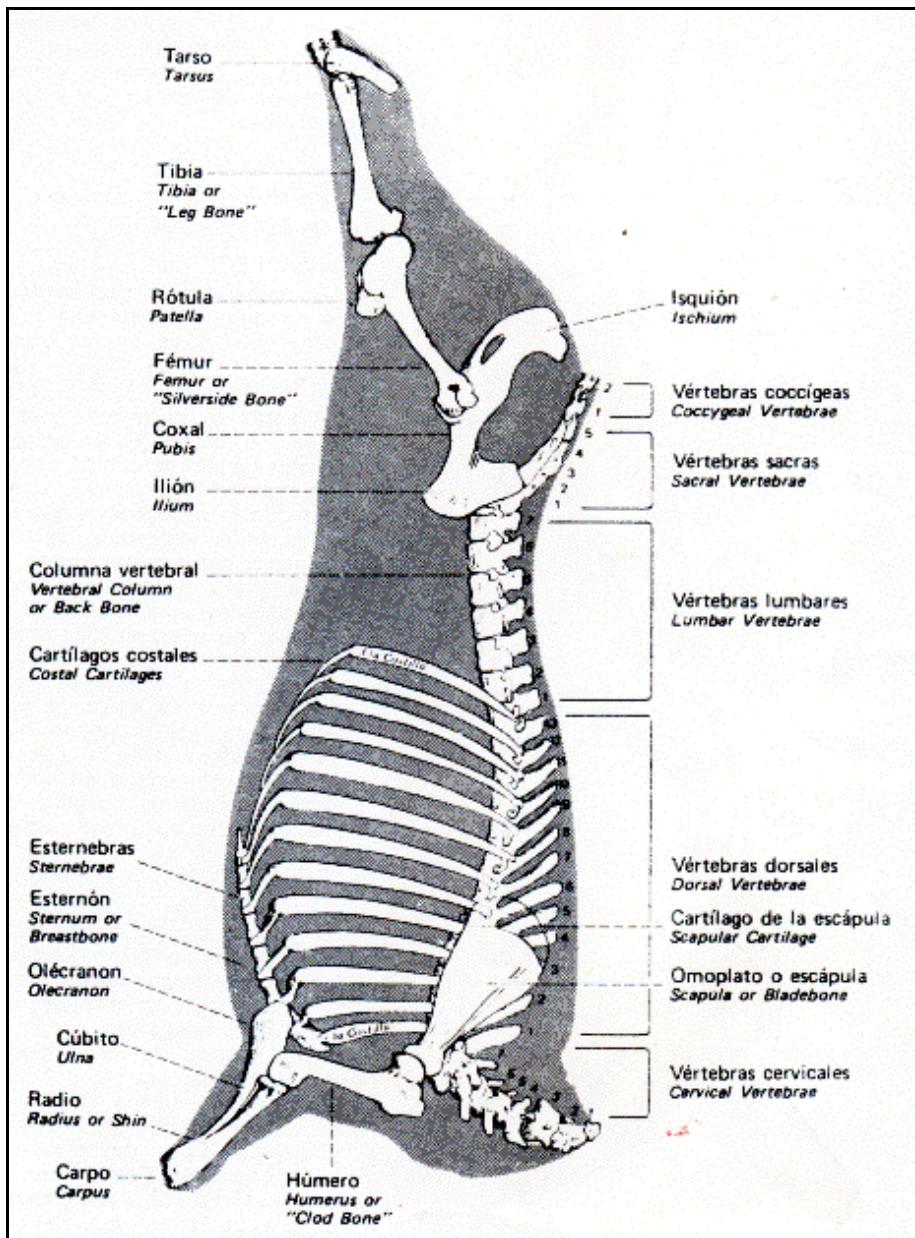
PREPARACIÓN DE LA MEDIA RES:

La media res se obtiene mediante la división de la res por un corte efectuado a través de los cuerpos vertebrales, en su plano mediano y normal, que contiene las apófisis transversales a todo lo largo del raquis.

Para completar el perfeccionamiento de la presentación de la media res, se eliminan las grasas superfluas de su interior, del canal pélvano, de la capadura y de la médula espinal.

Luego se efectúa la limpieza del conducto medular, así como también de todo posible machucón, coágulo, colgajo o labios de la degolladura.

La operación finaliza con el lavado a fondo de toda la media res con agua potable, seguido de un buen secado y posterior oreo.



CUARTO TRASERO

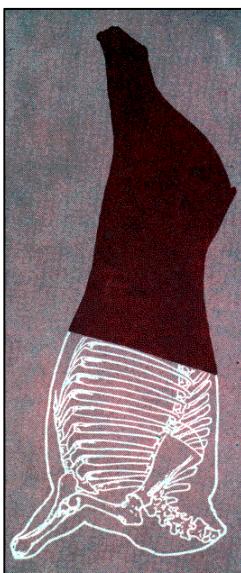
Corte compuesto constituido por: bifes angostos, lomo, parte del asado, vacío, cuadril, colita de cuadril, peceto, carnaza de cola, bola de lomo, nalga, tortuguita y garrón. Limita por su parte anterior con los bifes, el asado y la falda.

BASE ÓSEA:

La mitad de los tres últimas vértebras dorsales, de las seis lumbares, cinco vértebras sacras y la primera vértebra coccígea, como asimismo los huesos del coxal (isquion, ilion y pubis), fémur, tibia, tarso y las tres últimas costillas.

PLANO MUSCULAR:

- Región dorso lumbar: serrato dorsal posterior, interespinal, dorsal largo, intercostales, intertransversos lumbares, psoas menor y mayor, ilíaco y cuadrado lumbar.
- Región del ijar: oblicuo abdominal externo, oblicuo abdominal interno, recto abdominal y transverso del abdomen.
- Región externa de cadera y muslo: tensor de la fascia lata, glúteos (superficial, medio y profundo), bíceps femoral.
- Región anterior del muslo: cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- Región posterior del muslo: semitendinoso y semimembranoso.
- Región interna del muslo: sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral, obturador interno y externo.
- Región ántero lateral de la pierna: extensor digital largo, extensor digital corto, peroneo largo, peroneo anterior y tibial anterior.



h) Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo, flexor superficial y profundo.

PREPARACIÓN:

Se sierra el cuerpo vertebral a la altura del espacio intercostal entre la 10^a y 11^a costilla, continuando el corte a lo largo de dicho espacio intercostal hasta alcanzar el borde externo inferior de la media res.

Se extrae el riñón, la riñonada y las grasas pélvianas, se recortan colgajos y excesos de tejido adiposo de entepierna, cara interna y superficie de cobertura, como asimismo de capadura.

CORTES DEL CUARTO TRASERO - CON HUESO

PISTOLA 3 COSTILLAS

Corte compuesto del cuarto trasero. Comprende los siguientes cortes: bifes angostos, lomo, cuadril, colita de cuadril, peceto, carnaza de cola, bola de lomo, nalga, tortuguita y garrón. Limita en su parte anterior con los bifes anchos y en su parte inferior con el vacío y una porción del asado.

BASE ÓSEA:

Mitad de las 3 últimas vértebras dorsales, de las 6 lumbares, 5 sacras y la primera coccígea, como asimismo los huesos del coxal (isquion, ilion y pubis), fémur, tibia, peroné y huesos del tarso, y porciones de las 3 últimas costillas.

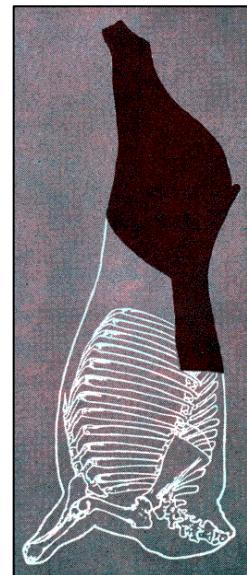
PLANO MUSCULAR:

- Región dorso lumbar: serrato dorsal posterior, interespinal, dorsal largo, costal largo, multífido dorsal, intertransversos lumbares, psoas mayor y menor, ilíaco y cuadrado lumbar.
- Región externa de cadera y muslo: tensor de la fascia lata, glúteos (superficial, medio y profundo), bíceps femoral.
- Región anterior del muslo: cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- Región posterior del muslo: semitendinoso y semimembranoso.
- Región interna del muslo: sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral y obturadores externo e interno.
- Región anterolateral de la pierna: extensor digital largo, extensor digital corto, peroneo largo, peroneo anterior y tibial anterior.
- Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo, flexor superficial y flexor profundo.

PREPARACIÓN:

Se comienza por separarlo totalmente de la media res, efectuando una incisión a partir del ganglio preruleal (punta del matambre), separando el vacío del borde anterior del muslo y en dirección a la penúltima vértebra lumbar y continuando hacia craneal siguiendo una línea paralela al raquis por el borde inferior de los bifes angostos, serrando las costillas comprendidas hasta el espacio intercostal entre 10^a y 11^a costilla.

A partir de este último punto se efectúa un serrado de la columna vertebral y un corte de las masas musculares en un plano perpendicular al eje del raquis.



PISTOLA 3 COSTILLAS SIN GARRÓN

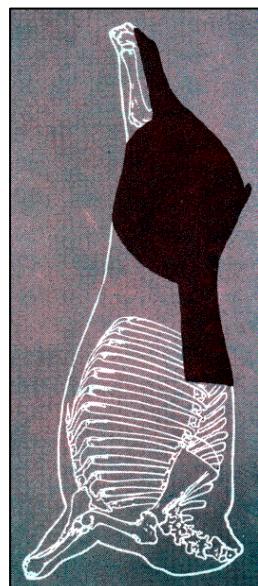
Corte compuesto del cuarto trasero. Comprende los siguientes cortes: bifes angostos, lomo, nalga, cuadril, colita del cuadril, peceto, carnaza de cola, bola de lomo y tortuguita. Limita en su parte inferior con el vacío y una porción del asado y en su parte posterior con el garrón.

BASE ÓSEA:

Mitad de las últimas vértebras dorsales, de las 6 lumbares, 5 sacras y la primera coccígea, como asimismo los huesos de coxal (isquion, ilion y pubis), fémur, tuberosidad calcánea del tarso, peroneo y porciones de las tres últimas costillas.

PLANO MUSCULAR:

- Región dorso lumbar: serrato dorsal posterior, interespinal, dorsal largo, costal largo, multífido dorsal, intertransversos lumbares, psoas mayor y menor, ilíaco y cuadrado lumbar.
- Región externa de cadera y muslo: tensor de la fascia lata, glúteos (superficiales, medio y profundo), bíceps femoral.
- Región anterior del muslo, cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- Región posterior del muslo: semitendinoso y semimembranoso.
- Región interno del muslo: sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral, obturador interno y externo.



f) Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo, y flexor superficial.

PREPARACIÓN:

Para preparar este corte se comienza por separarlo totalmente de la media res efectuando una incisión a partir del ganglio precrural (punta del matambre), separando el vacío del borde anterior del muslo y en dirección a la penúltima vértebra lumbar y continuando hacia craneal siguiendo una línea paralela al raquis por el borde inferior de los bifes angostos, serrando las costillas comprendidas hasta el espacio intercostal entre la 10^a y 11^a costilla.

A partir de este último punto se efectúa un serrado de la columna vertebral y un corte de las masas musculares en un plano perpendicular al eje longitudinal del raquis.

Finalmente se extrae el garrón, se desarticula la tibia del fémur y se separa el calcáneo, según un plano transversal a la altura del ojal posterior, procediendo entonces a extraer la tibia.

Terminado el corte, se extraen las grasas pélvianas del riñón y riñonada, se prolajan colgajos y se recortan los excesos de tejido adiposo de la entrepierna, de la capadura, de la cara interna y de cobertura.

CORTES DE LA MEDIA RES - CON HUESO

PISTOLA 5 COSTILLAS

Corte compuesto de la media res. Comprende los siguientes cortes: 2 costillas de bifes anchos, bifes angostos, lomo, cuadril, colita del cuadril, peceto, carnaza de cola bola de lomo, nalga, tortuguita y garrón. Limita en su parte anterior con el resto de los bifes anchos y en su parte inferior con el vacío y una porción del asado.

BASE ÓSEA:

Mitad de las últimas 5 vértebras dorsales, de las 6 lumbares, 5 sacras y la primera coccígea, como asimismo los huesos del tarso, tibia, peroné, rótula, fémur y coxal, formado por el isquion, ilion y pubis, comprendiendo también porciones de las 5 últimas costillas.

PLANO MUSCULAR:

- a) Región dorso-lumbar: espinal, semiespinal, serrato dorsal posterior, interespinal, dorsal largo, costal largo, multífido dorsal, intertransversos lumbares, psoas menor y mayor y cuadrado lumbar.
- b) Región externa de cadera y muslo: tensor de la fascia lata, glúteos (superficial, medio y profundo), bíceps femoral.
- c) Región anterior del muslo: cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- d) Región interna del muslo: sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral, obturador interno, externo y gemelo.
- e) Región posterior del muslo: semitendinoso y semimembranoso.
- f) Región ántero-lateral de la pierna: extensor digital externo, extensor digital interno, extensor digital largo, extensor digital corto, peroneo largo, peroneo anterior y tibial anterior.
- g) Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo, flexor superficial y flexor profundo.

PREPARACIÓN:

Para preparar este corte se comienza por separarlo totalmente de la media res efectuando una incisión a partir del ganglio precrural (punta del matambre), separando el vacío del borde anterior del muslo en dirección a la penúltima y/o última vértebra lumbar y continuando hacia craneal, siguiendo una línea paralela al raquis por el borde inferior de los bifes angostos y anchos, serrando las costillas comprendidas hasta el espacio intercostal entre 8^a y 9^a costilla.

A partir de este último punto se finaliza esta preparación efectuando un serrado de la columna vertebral y un corte de las masas musculares en un plano perpendicular al eje longitudinal del raquis.

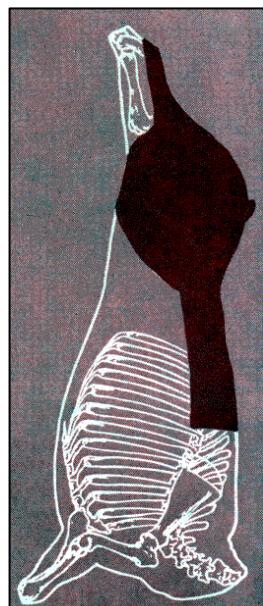
Terminado el corte, se extraen las grasas pélvianas del riñón y riñonada, se prolajan colgajos y se recortan excesos de tejido adiposo de la entrepierna, de la capadura, de la cara interna y de cobertura.



PISTOLA 5 COSTILLAS SIN GARRÓN

Corte compuesto de la media res. Comprende los siguientes cortes: 2 costillas de bifes anchos, bifes angostos, lomo, cuadril, colita de cuadril, peceto, carnaza de cola, bola de lomo, nalga, tortuguita y garrón. Limita en su parte anterior con el resto de los bifes anchos y en su parte inferior con el vacío y una porción del asado.

BASE ÓSEA:



Mitad de las últimas 5 vértebras dorsales, de las 6 lumbares, 5 sacras y la primera coccígea, como asimismo los huesos del tarso, tibia, peroné, rótula, fémur y coxal formado por el isquion, ilion y pubis, comprendiendo también porciones de las cinco últimas costillas.

PLANO MUSCULAR:

- a) Región dorso-lumbar: espinal, semiespinal, serrato dorsal posterior, interespinal, dorsal largo, costal largo, multífido dorsal, intertransversos lumbares, psoas menor y mayor y cuadro lumbar.
- b) Región externa de cadera y muslo: tensor de la fascia lata, glúteos (superficial, medio y profundo), bíceps femoral.
- c) Región anterior del muslo: cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- d) Región interna del muslo: sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral, obturador interno, externo y gemelo.
- e) Región posterior del muslo: semitendinoso y semimembranoso.
- f) Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo y flexor superficial.

PREPARACIÓN:

Para preparar este corte se comienza por separarlo totalmente de la media res efectuando una incisión a partir del ganglio precrural (punta del matambre), separando el vacío del borde anterior del muslo en dirección a la penúltima y/o última vértebra lumbar y continuando hacia craneal, siguiendo una línea paralela al raquis por el borde inferior de los bifes angostos y anchos, serrando las costillas comprendidas hasta el espacio intercostal entre 8^a y 9^a costilla.

A partir de este último punto se finaliza esta preparación efectuando un serrado de la columna vertebral y un corte de las masas musculares en un plano perpendicular al eje longitudinal del raquis.

Finalmente, se extrae el garrón, se desarticula la tibia del fémur y se separa el calcáneo según un plano transversal a la altura del ojal posterior, procediendo entonces a extraer la tibia.

Terminado el corte, se extraen las grasas pélvianas del riñón y riñonada, se prolajan colgajos y se recortan excesos de tejido adiposo de la entrepierna, de la capadura, de la cara interna y de cobertura.

PISTOLA 7 COSTILLAS

Corte compuesto de la media res. Comprende los siguientes cortes: bifes anchos, bifes angostos, lomo, cuadril, colita de cuadril, peceto, carnaza de cola, bola de lomo, nalga, tortuguita y garrón. Limita en su parte anterior con la aguja y en su parte inferior con el vacío y una porción del asado.

BASE ÓSEA:

Mitad de las últimas 7 vértebras dorsales, de las 6 lumbares, 5 sacras y la primera coccígea, como asimismo, los huesos del tarso, tibia, peroné, rótula, fémur y coxal, comprendiendo también porciones de las 7 últimas costillas.

PLANO MUSCULAR:

- a) Región dorso-lumbar: espinal, semiespinal, serrato dorsal posterior, interespinal, dorsal largo, costal largo, multífido dorsal, intertransversos, lumbares, psoas menor y mayor, ilíaco y cuadrado lumbar.
- b) Región externa de cadera y muslo: tensor de la fascia lata, glúteos (superficial, medio y profundo), bíceps femoral.
- c) Región anterior del muslo: cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- d) Región interna del muslo: sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral, obturador interno, externo y gemelos.
- e) Región posterior del muslo: semitendinoso y semimembranoso.
- f) Región antero-lateral de la pierna: extensor digital largo, extensor digital externo, extensor digital interno, extensor digital corto, peroneo largo, peroneo anterior y tibial anterior.
- g) Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo, flexor superficial y flexor profundo.

PREPARACIÓN:

Para preparar este corte se comienza por separarlo totalmente de la media res efectuando una incisión a partir del ganglio precrural (punta del matambre), separando el vacío del borde anterior del muslo en dirección de la penúltima y/o última vértebra lumbar y continuando hacia craneal siguiendo una línea paralela al raquis por el borde inferior de los bifes angostos y anchos, serrando las costillas comprendidas hasta el espacio intercostal entre 6^a y 7^a costilla.

A partir de este último punto se finaliza esta preparación efectuando un serrado de la columna vertebral y un corte de las masas musculares en un plano perpendicular al eje longitudinal del raquis.

Terminado el corte, se extraen las grasas pélvianas del riñón y riñonada, se prolajan colgajos y se recortan excesos de tejido adiposo de la entrepierna, de la capadura, de la cara interna y de cobertura.



PISTOLA 7 COSTILLAS SIN GARRÓN

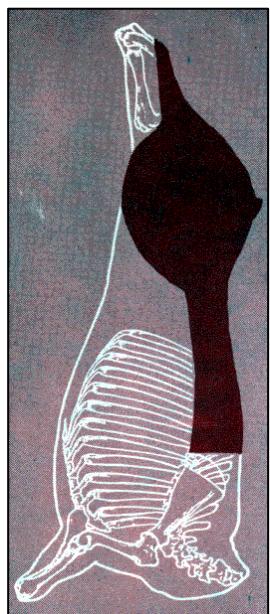
Corte compuesto de la media res. Comprende los siguientes cortes: bifes anchos, bifes angostos, lomo, cuadril, colita de cuadril, peceto, carnaza de cola, bola de lomo, nalga y tortuguita. Limita su parte anterior con la aguja y en su parte inferior con el vacío y una porción del asado.

BASE ÓSEA:

Mitad de las últimas 7 vértebras dorsales, de las 6 vértebras lumbares, 5 vértebras sacras y la primera vértebra coccígea, como asimismo, los huesos del coxal (isquion, ilion y pubis), fémur, tuberosidad calcánea del tarso peroneo y porciones de las 7 últimas costillas.

PLANO MUSCULAR:

- Región dorso lumbar: espinal, semiespinal, serrato dorsal posterior, interespinal, dorsal largo, costal largo, multífido dorsal, intertransversos lumbares, psoas menor y mayor, ilíaco, cuadrado lumbar.
- Región externa de cadera y muslo: tensor de la fascia lata, glúteos (superficial, medio y profundo), bíceps femoral.
- Región anterior del muslo: cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- Región posterior del muslo: semitendinoso y semimembranoso.
- Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo y flexor superficial.
- Región interna del muslo: sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral, obturador interno, externo y gemelo.



PREPARACIÓN:

Para preparar este corte se comienza por separarlo totalmente de la media res efectuando una incisión a partir del ganglio precrural (punta del matambre), separando el vacío del borde anterior del muslo y en dirección a la penúltima vértebra lumbar y continuando hacia craneal siguiendo una línea paralela al raquis por el borde inferior de los bifes angostos y anchos, serrando las costillas comprendidas hasta el espacio intercostal entre 6^a y 7^a costilla.

A partir de este último punto se efectúa un serrado de la columna vertebral y un corte de las masas musculares en un plano perpendicular al eje longitudinal del raquis.

Finalmente, se extrae el garrón, se desarticula la tibia del fémur y se separa el calcáneo según un plano transversal a la altura del ojal posterior, procediendo entonces a extraer la tibia.

Terminado el corte, se extraen las grasas pelvianas del riñón y riñonada, se prolajan colgajos y se recortan excesos de tejido adiposo de la entrepierna, de la capadura de la cara interna y de cobertura.

CORTES DEL CUARTO TRASERO - CON HUESO

RUEDA CON CUADRIL (PIERNA MOCHA)

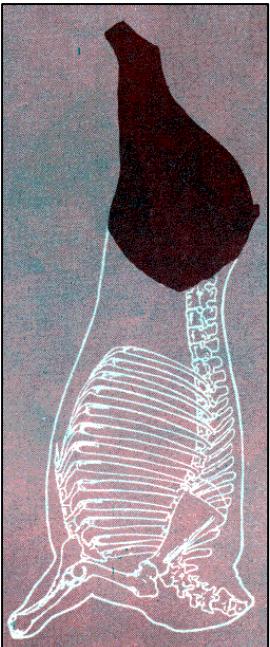
Corte compuesto, proveniente del cuarto posterior, integrado por el cuadril, carnaza de cola, peceto, nalga de adentro, bola de lomo, colita de cuadril, tortuguita y garrón. Limita en su parte anterior con los bifes angostos y el vacío.

BASE ÓSEA:

Coxal, sacro, 1^a vértebra coccígea, fémur, rótula, tibia peroné y tarso.

PLANO MUSCULAR:

- Región externa de cadera y muslo: tensor de la fascia lata, glúteos (superficial, medio y profundo), y bíceps femoral.
- Región anterior del muslo: cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- Región posterior del muslo: semitendinoso y semimembranoso.
- Región interna del muslo: sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral y obturadores externo e interno.
- Región antero lateral de la pierna: extensor digital corto, peroneo largo, peroneo anterior y tibial anterior.
- Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo, flexor superficial y flexor profundo.



PREPARACIÓN:

Se sierra el espinazo a la altura de la unión de las vértebras sacras y lumbares. Luego se corta partiendo de ganglio precrural (punta del matambre), seccionando el vacío según un plano transversal al eje antero superior prolongándolo hacia adelante hasta

aproximadamente 20 cm del borde interno del espinazo y desde allí hasta la sección entre las vértebras sacras y lumbares, siguiendo una curva ascendente.

Se extraen las grasas pélvicas, se prolajan colgajos y recortan las grasas de entrepierna y de cobertura.

RUEDA CON CUADRIL, SIN GARRÓN (PIERNA MOCHA SIN GARRÓN)

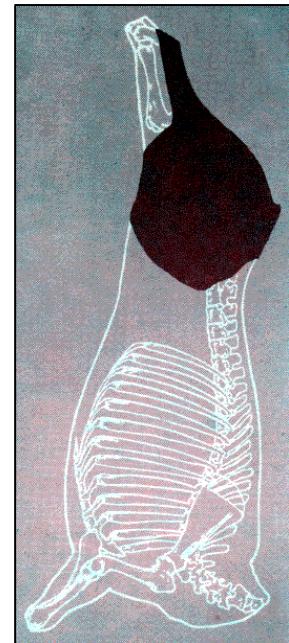
Corte compuesto proveniente del cuarto posterior, integrado por el cuadril, carnaza de cola, peceto, nalga de adentro, bola de lomo, colita de cuadril y tortuguita. Limita en su parte anterior con los bifes angostos y el vacío.

BASE ÓSEA:

Coxal, sacro, 1^a vértebra coccígea, fémur, tuberosidad calcánea del tarso peroneo.

PLANO MUSCULAR:

- Región externa de cadera y muslo: tensor de la fascia lata, glúteos (superficial, medio y profundo) y bíceps femoral.
- Región posterior del muslo: semitendinoso y semimembranoso.
- Región anterior del muslo: cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- Región interna del muslo: sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral y obturadores externo e interno.
- Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo y flexor superficial.



PREPARACIÓN:

Se sierra el espinazo a la altura de la unión de las vértebras sacras y lumbares. Luego se incide partiendo del ganglio prerrural (punta del matambre), seccionando el vacío según un plano transversal al eje antero superior, prolongándolo hacia adelante hasta aproximadamente 20 cm del borde interno del espinazo y desde allí hasta la sección entre las vértebras sacras y lumbares, siguiendo una curva ascendente. Al término de esta tarea se realiza la desarticulación de la tibia y la extracción del garrón; se extraen las grasas pélvicas, se prolajan colgajos y se recortan las grasas de entrepierna y de cobertura.

RUEDA

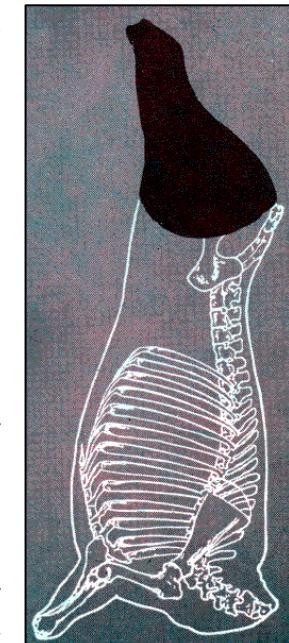
Corte compuesto que abarca los huesos y músculos de] muslo y pierna. Está integrado por los siguientes cortes: carnaza de cola, peceto, nalga de adentro, bola de lomo, tortuguita y garrón.

BASE ÓSEA:

isquion, pubis, fémur, rótula, tibia, peroné y huesos del tarso.

PLANO MUSCULAR:

- Región externa del muslo: bíceps femoral (alternativamente puede llevar parte del tensor de la fascia lata).
- Región posterior del muslo, semitendinoso y semimembranoso.
- Región anterior del muslo: cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- Región interna del muslo: recto interno, sartorio, pectíneo, cuadrado femoral, aductor, obturador interno y externo y gemelos.
- Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo, flexor superficial y flexor profundo.
- Región antero lateral de la pierna: extensor digital largo, extensor digital corto, peroneo largo, peroneo anterior y tibial anterior.



PREPARACIÓN:

Se efectúa un corte con sierra desde la 1^a vértebra coccígea hasta el trocánter mayor del fémur y se continúa a cuchillo, siguiendo el borde anterior de la bola de lomo hasta llegar a la rótula.

Luego se realizan las tareas de prolijamiento.

CORTES DEL CUARTO TRASERO - SIN HUESO

RUEDA

Corte compuesto que abarca los huesos y músculos del muslo y pierna. Está integrado por los siguientes cortes: carnaza de cola, peceto, nalga de adentro, bola de lomo, tortuguita y garrón.

BASE ÓSEA:

isquion, pubis, fémur, tibia, peroné, rótula y huesos del tarso.

PLANO MUSCULAR:

- Región externo del muslo: bíceps femoral (alternativamente puede llevar parte del tensor de la fascia lata).
- Región posterior del muslo: semitendinoso y semimembranoso.
- Región anterior del muslo: cuadriceps femoral y articular de la rodilla.
- Región interna del muslo: recto interno, sartorio, pectíneo, cuadrado femoral, aductor, obturador interno y externo.
- Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo, flexor superficial y flexor profundo.
- Región antero lateral de la pierna: extensor digital largo, extensor digital corto, peroneo largo, peroneo anterior y tibial anterior.

PREPARACIÓN:

Se efectúa un corte con sierra desde la 1^a vértebra coccígea hasta el trocánter mayor del fémur, y se continúa a cuchillo, siguiendo el borde anterior de la bola de lomo hasta llegar a la rótula. Una vez separado el corte se procede a desosarlo, realizándose luego tareas de prolíjamiento.

CORTES DEL CUARTO TRASERO - CON HUESO

NALGA DE AFUERA, NALGA DE ADENTRO Y TORTUGUITA

Corte compuesto perteneciente al cuarto trasero. Tiene por límite anterior la bola de lomo, superior, el cuadril y colita de cuadril e inferior el garrón. Se halla integrado por los siguientes cortes: carnaza de cola, peceto, nalga de adentro y tortuguita.

BASE ÓSEA:

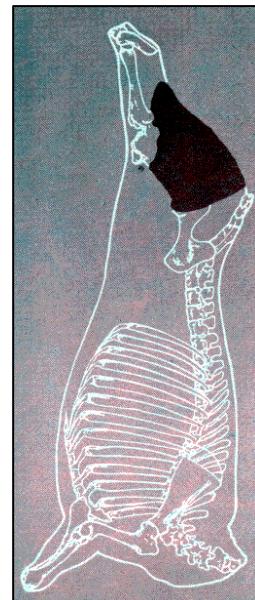
Porción de fémur y parte del calcáneo.

PLANO MUSCULAR:

Semitendinoso, semimembranoso, recto interno, sartorio, pectíneo, aductor, bíceps femoral, gastrocnemio y flexor superficial.

PREPARACIÓN:

Se sierra el tarso en la parte posterior del ojal hacia la tibia, desarticulándose esta última del fémur, y se extrae junto con el garrón. Luego se procede a separar el corte del cuarto trasero por medio de una incisión que parte desde el ganglio prcrural (punta del matambre), a través del tejido conjuntivo, bordeando la parte superior de la bola de lomo. Se extrae el coxal y se continúa el corte por el límite inferior del cuadril y colita de cuadril. Posteriormente se separa la bola de lomo y se sierra la cabeza del fémur, a la altura del cuello, en forma oblicua. Por último se sierra la epífisis distal del fémur y la rótula por debajo de su parte media; se prolajan colgajos y se recortan tendones.



CORTES DEL CUARTO TRASERO - SIN HUESO

NALGA DE AFUERA, NALGA DE ADENTRO Y TORTUGUITA

Corte compuesto perteneciente al cuarto trasero. Se halla integrado por los siguientes cortes: carnaza de cola, peceto, nalga de adentro y tortuguita.

Tiene por límite anterior la bola de lomo, superior, el cuadril y colita del cuadril e inferior, el garrón.

BASE ÓSEA:

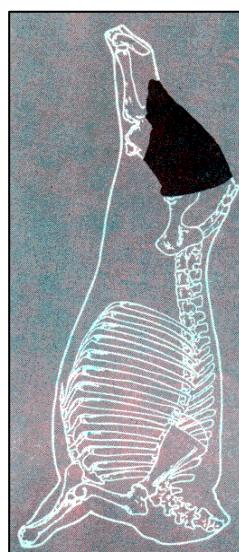
Fémur.

PLANO MUSCULAR:

Semitendinoso, semimembranoso, recto interno, sartorio, pectíneo, aductor, bíceps femoral, gastrocnemio y flexor superficial.

PREPARACIÓN:

Se secciona el tendón de Aquiles, se desarticula la tibia del fémur y se extrae junto con el garrón. Luego se procede a separar el corte del cuarto trasero por medio de una incisión que parte desde el ganglio prcrural (punta del matambre) a través del tejido conjuntivo, bordeando la parte superior de la bola de lomo. Se extrae el fémur, prolíjándose colgajos y extrayendo tendones.



CORTES DEL CUARTO TRASERO - CON HUESO

BIFES ANGOSTOS CON LOMO Y CON CUADRIL

Corte compuesto, proveniente del cuarto trasero, integrado por los bifes angostos, lomo y cuadril. Limita en su parte anterior con los bifes anchos, póstero inferior con la nalga de afuera y hacia abajo con el vacío, colita de cuadril y porción de asado correspondiente a las 3 últimas costillas.

BASE ÓSEA:

Coxal, sacro, mitad de las 6 vértebras lumbares y 3 últimas dorsales y las extremidades vertebrales de las 3 últimas costillas.

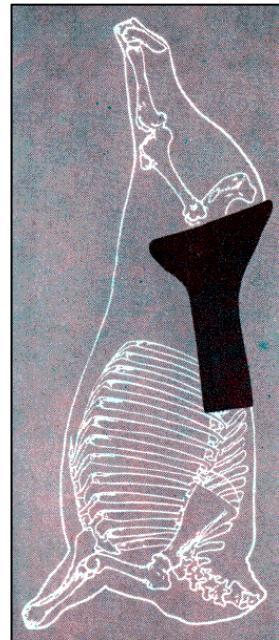
PLANO MUSCULAR:

Glúteos (superficial, medio y profundo), porción superior del bíceps femoral, costal largo, dorsal largo, multifido dorsal, serrato dorsal posterior, intercostales, psoas mayor y menor, ilíaco y cuadrado lumbar.

PREPARACIÓN:

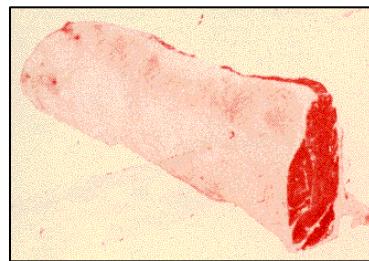
Se comienza por serrar el espinazo entre la 10^a y 11^a vértebra dorsal y luego se efectúa un corte longitudinal a lo largo del borde externo de las 3 últimas costillas a una distancia equivalente a la mitad del diámetro del ojo del bife, medido a partir del extremo ífero lateral del mismo. A continuación se realiza otro corte, dirigido hacia adelante y abajo, desde el vértice del sacro hasta el trocánter mayor del fémur; este último corte puede partir desde más atrás, a la altura de la 1^a o 2^a vértebra cocígea.

Finalmente se procede a prolifar el corte.



CORTES DE LA MEDIA RES CON HUESO

BIFES ANGOSTOS Y ANCHOS



Corte compuesto de la media res. Tiene por límite anterior la aguja, posterior el cuadril, inferior el vacío, porción del asado correspondiente y por el lado interno el espinazo.

Comprende la totalidad de los bifes angostos y anchos, unidos en una sola pieza.

BASE ÓSEA:

Mitad de las 6 vértebras lumbares, mitad de la 7^a a la 13^a vértebras dorsales, con porciones respectivas de las costillas conexas.

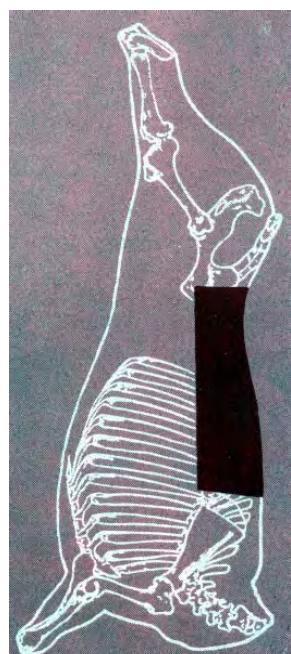
PLANO MUSCULAR:

Trapecio, dorsal ancho, serrato dorsal posterior, espinal y semiespinal, costal largo, dorsal largo, multifido dorsal.

PREPARACIÓN:

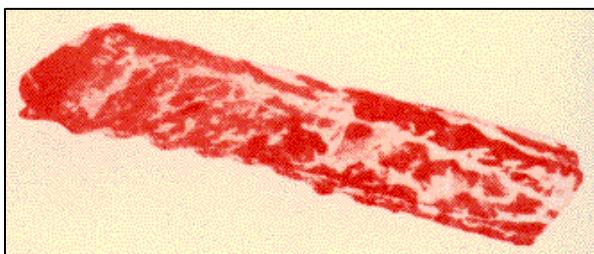
El corte comienza separando el lomo de las vértebras lumbares. Luego se sierra el espinazo a la altura de la articulación lumbosacra y también entre la 6^a y 7^a vértebra dorsal, efectuando dos cortes: uno, hacia la parte interna y otro, longitudinal, que va de la parte posterior sobre el vacío y el asado, siguiendo una línea paralela al espinazo y terminando a una profundidad del ojo del bife variable según destino.

Se extrae la grasa interna, se prolajan colgajos y si el corte proviniera de una media res excedida en gordura, se recorta la grasa de cobertura.

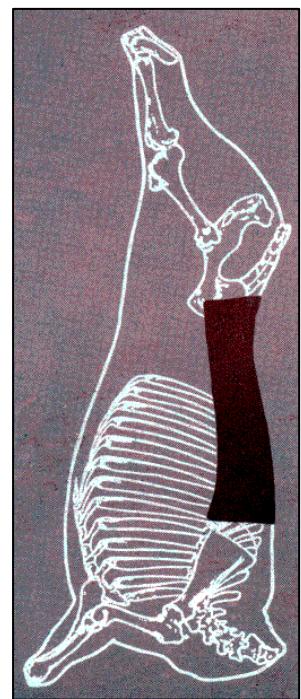


CORTES DE LA MEDIA RES - SIN HUESO

BIFES ANGOSTOS Y ANCHOS



Corte compuesto de la media res. Tiene por límite anterior la aguja, posterior el cuadril, inferior el vacío, porción de asado correspondiente y por el lado interno, el espinazo. Comprende la totalidad de los bifes angostos y anchos, unidos en una sola pieza.



BASE ÓSEA:

Mitad de las 6 vértebras lumbares, mitad de la 7^a a la 13^a vértebra dorsal, con porciones respectivas de las costillas conexas.

PLANO MUSCULAR:

Trapecio, dorsal ancho, serrato dorsal posterior, espinal y semiespinal, costal largo, multifido dorsal.

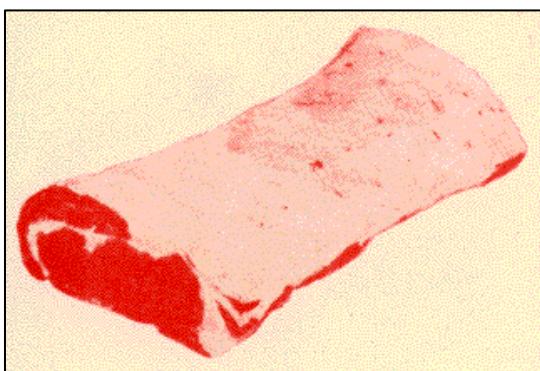
PREPARACIÓN:

El corte se comienza separando el lomo de las vértebras lumbares. Luego se sierra el espinazo a la altura de la articulación lumbosacra y también entre la 6^a y 7^a vértebra dorsal, efectuando dos cortes: uno, hacia la parte interna y otro, longitudinal, que va de la parte posterior sobre el vacío y el asado siguiendo una línea paralela al espinazo y terminando a una profundidad del ojo del bife variable según destino.

Posteriormente se procede al desosado, se extrae la grasa interna, se prolajan colgajos y si el corte proviniera de una media res excedida en gordura, se recorta la grasa de cobertura.

CORTES DEL CUARTO TRASERO SIN HUESO

BIFE ANGOSTO



Tiene por límite anterior a los bifes anchos, posterior cuadril e inferior al lomo y porción de asado correspondiente a las tres últimas costillas.

BASE ÓSEA:

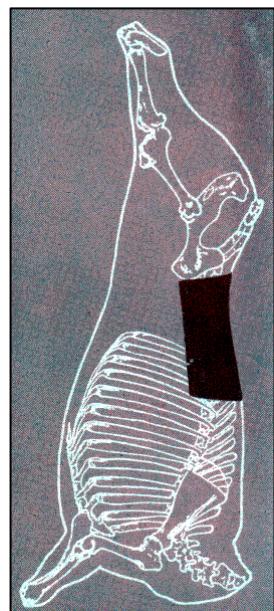
Mitad de las 6 vértebras lumbares, 3 últimas dorsales y extremidad espinal de la 11^a, 12^a y 13^a costillas.

PLANO MUSCULAR:

Comprende los músculos costal largo, dorsal largo, multifido dorsal pequeño, serrato posterior e intercostales.

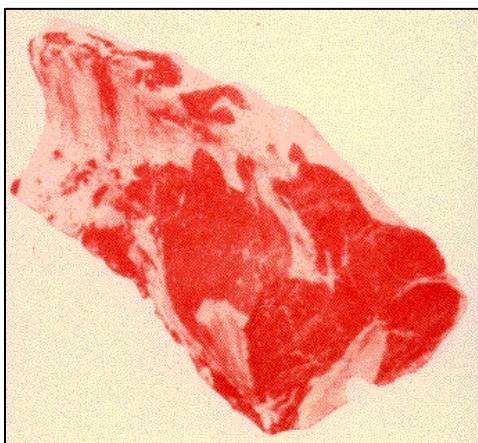
PREPARACIÓN:

Primero se extrae el lomo separándolo de las vértebras dorsales lumbares y sacras; luego se sierra el espinazo a nivel de la articulación lumbosacra; como asimismo la 10^a y 11^a vértebras dorsales. A continuación se corta longitudinalmente en forma paralela al eje del raquis y hasta una distancia equivalente a la mitad del diámetro del ojo del bife transportado a partir del borde inferolateral del mismo. Se extrae la base ósea, se emparejan las superficies de corte, se quitan grasas internas y, en caso de provenir de reses excedidas en gordura, se recorta superficialmente la grasa de cobertura.



CORTES DEL CUARTO TRASERO - CON HUESO

BIFES ANGOSTOS CON LOMO



Corte compuesto del cuarto posterior, integrado por la totalidad de los bifes angostos y la porción anterior del lomo. Limita en su parte anterior con los bifes anchos, en la posterior con el cuadril y cabeza del lomo y en la parte inferior con el vacío y parte del asado.

BASE ÓSEA:

Mitad de 6 vértebras lumbares y 3 últimas dorsales, porción espinal de las 3 últimas costillas.

PLANO MUSCULAR:

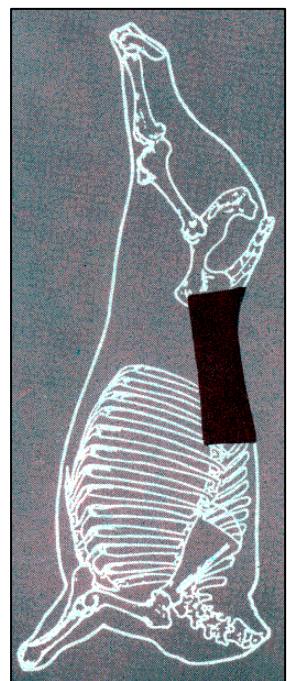
Dorsal largo, costal largo, serrato dorsal posterior, multífido dorsal, interespinales,

psoas mayor y menor.

PREPARACIÓN:

Se sierra el espinazo a la altura de la unión de la 6^a vértebra lumbar y la 1^a sacra, como asimismo entre la 10^a y 11^a dorsal, separando luego por cortes entre las mismas, y otro longitudinal que va desde la parte posterior a la anterior, efectuando a 2-5 cm del ojo del bife, transportado a partir del borde ífero-lateral del mismo sobre el arco costal.

Se prolijan las superficies del corte, y en el caso de que provenga de reses excedidas en gordura se recortan superficialmente las grasas internas y de cobertura.



CORTES DEL CUARTO TRASERO - SIN HUESO

BIFES ANGOSTOS CON LOMO Y CUADRIL



Corte compuesto del cuarto trasero, integrado por los bifes angostos, lomo y cuadril en una sola manta. Limita en su parte anterior con los bifes anchos, posteroinferior con la nalga de afuera y hacia abajo con el vacío, colita de cuadril y porción de asado correspondiente a las tres últimas costillas.

BASE ÓSEA:

Coxal, sacro, mitad de las 6 vértebras lumbares y 3 últimas dorsales y las extremidades vertebrales de las 3 últimas costillas.

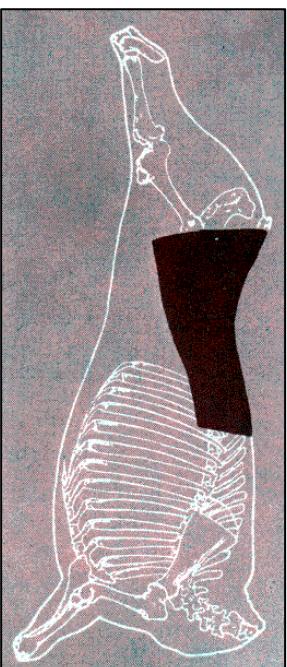
PLANO MUSCULAR:

Músculos glúteos superficial, medio y profundo; porción superior del bíceps femoral; costal largo, dorsal largo, multífido dorsal pequeño serrato posterior, intercostales; psoas mayor y menor, psoas ilíaco y cuadrado lumbar.

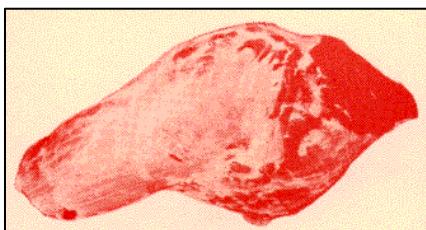
PREPARACIÓN:

Se comienza por cerrar el espinazo entre la 10-7 y 111 vértebras dorsales y luego se efectúa un corte longitudinal a lo largo de; borde externo de las 3 últimas costillas a una distancia equivalente a la mitad de; diámetro de; ojo de; bife, medido a partir de; extremo inferolateral de; mismo. A continuación se realiza otro corte dirigido hacia adelante y abajo desde el vértice de; sacro hasta el trocánter mayor de[fémur; este último corte puede partir desde más atrás, a la altura de la primera o segunda vértebra coccígea.

Se separa la masa de músculos glúteos de sus inserciones óseas y ligamentosas; se separan los bifes y el lomo de sus inserciones vertebrales. Una vez extraída la base ósea, se sacan las masas musculares en una sola manta y se procede a los trabajos de prolijamiento.



NALGA DE AFUERA



Corte compuesto integrado por la carnaza de cola y el peceto. Limita en su parte superior con el cuadril, anterior con la bola de lomo, interiormente con la nalga de adentro y en su parte inferior con la tortuguita.

BASE ÓSEA:

Sacro, coxal, fémur, epífisis proximal de la tibia y tuberosidad calcánea.

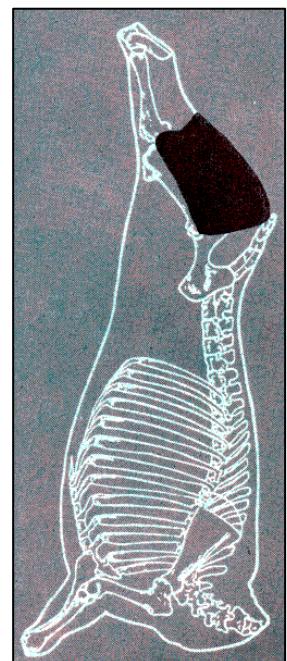
PLANO MUSCULAR:

Músculos bíceps femoral y semitendinoso.

PREPARACIÓN:

En la preparación de este corte puede haber dos alternativas:

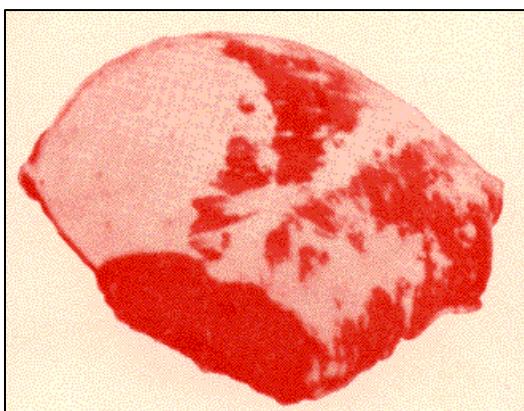
- 1) Efectuando un corte hacia abajo y adelante desde atrás de la primera vértebra coccígea hasta el trocánter mayor del fémur. En este caso el tercio superior del bíceps femoral queda formando parte del cuadril, mientras que los dos tercios inferiores contribuyen a formar la nalga de afuera, **corte corto**.
- 2) El corte se realiza desde la articulación sacrococigea hasta el trocánter mayor del fémur. De esta manera queda en el cuadril una cuarta parte del bíceps, mientras las tres cuartas partes restantes van a formar parte de la nalga de afuera, **corte mediano**.



Una vez efectuado el corte superior por cualquiera de los dos métodos descriptos, se separa el peceto (músculo semitendinoso) de sus inserciones e incidiendo a través del tejido conectivo que vincula el bíceps femoral con el cuadriceps (bola de lomo) y con el grupo de músculos aductores del muslo (nalga de adentro) se logra aislar el corte.

Se corta el tendón del semitendinoso y se efectúan trabajos de recorte y proljamiento.

CORAZÓN DE CUADRIL



Corte ubicado en la región pelviana, limita hacia adelante con los bifes angostos y lomo, hacia abajo y adelante con la colita de cuadril y el vacío, hacia atrás y lateral con la nalga de afuera, interiormente con la nalga de adentro y hacia arriba con la tapa de cuadril.

BASE ÓSEA:

Coxal y sacro.

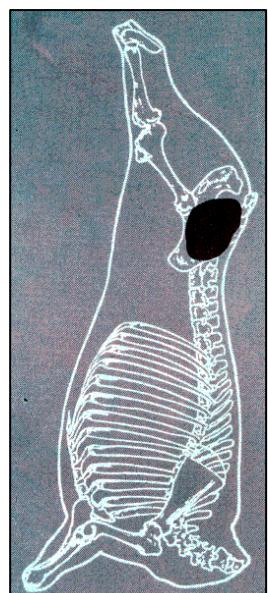
PLANO MUSCULAR:

Músculos glúteo superficial y glúteo medio.

PREPARACIÓN:

Se separa el lomo; se sierra el espinazo a través del espacio lumbosacro. Previamente se levanta el músculo bíceps femoral y luego se desinserta la masa de músculos glúteos de sus inserciones en el coxal, sacro, ligamentos sacroilíacos y sacrociáticos y trocánter mayor del fémur.

Se separa el músculo glúteo profundo, efectuándose finalmente las operaciones de recorte y proljamiento.



CARNAZA CUADRADA - CARNAZA DE COLA

Se relaciona en su parte superior con el cuadril, anteriormente con la bola de lomo, posteriormente con el peceto y en su parte interna con la nalga de adentro.

BASE ÓSEA:

Sacro, coxal, fémur y extremidad proximal de la tibia.

PLANO MUSCULAR:

Músculo bíceps femoral.

PREPARACIÓN:

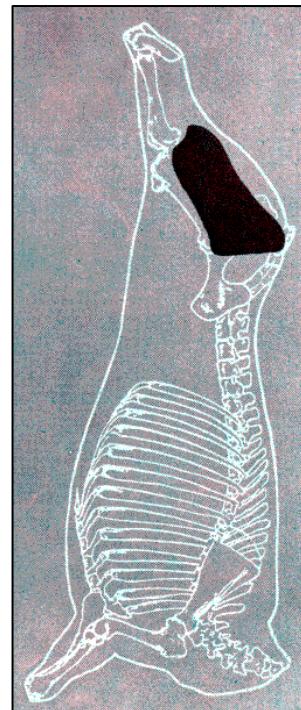
Existen tres alternativas para la preparación de este corte:

- 1) Efectuando un corte hacia abajo y adelante desde atrás de la primer vértebra coccígea hasta el trocánter mayor del fémur. En este caso, el tercio superior del bíceps femoral queda formando parte del cuadril, mientras que los dos tercios inferiores constituyen la carnaza de cola, **corte corto**.
- 2) Efectuando un corte hacia abajo y adelante desde la articulación sacrococcígea hasta el trocánter mayor del fémur. En esta modalidad queda aproximadamente una cuarta parte del bíceps femoral en el cuadril. Las tres cuartas partes restantes van a formar la carnaza de cola, **corte mediano**.
- 3) Separando totalmente la parte superior del bíceps femoral de sus inserciones en el sacro, vértebras coccígeas, tuberosidad isquiática y ligamento sacroilíaco, obteniéndose de esta manera la totalidad del músculo que va a constituir la carnaza de cola **corte largo**.

Las variantes radican únicamente en la forma de efectuar el corte en la parte superior del músculo.

El resto de las operaciones es igual para cualquiera de las tres alternativas, es decir, una vez efectuado el corte superior se separa el peceto, bola de lomo y nalga de adentro incidiendo el tejido conectivo y se despega el fémur siguiendo el borde posterior y externo del hueso.

Se prolajan colgajos y recortan de manera superficial los excesos de tejido adiposo.



CUADRIL CON COLITA

Corte compuesto que limita en su parte anterior con los bifes angostos y lomo, anteroinferior con el vacío, lateralmente con la nalga de afuera, interiormente con la nalga de adentro y en su parte inferoposterior con la bola de lomo.

BASE ÓSEA:

El plano esquelético está formado por los huesos cuxal, sacro y 2 primeras vértebras coccígeas.

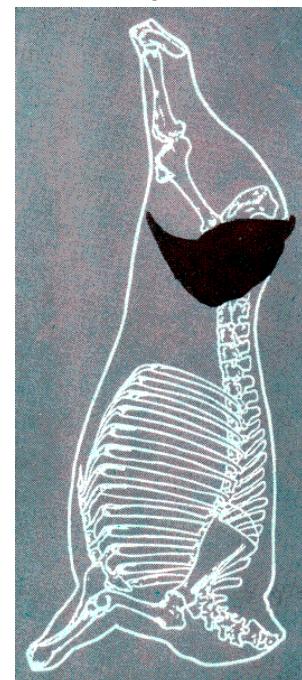
PLANO MUSCULAR:

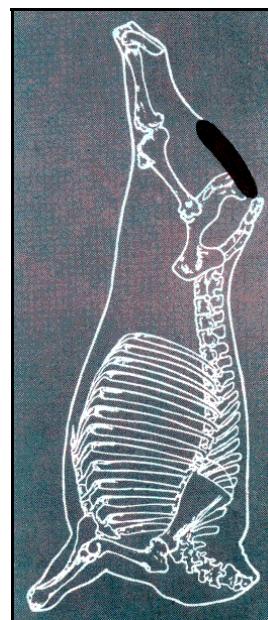
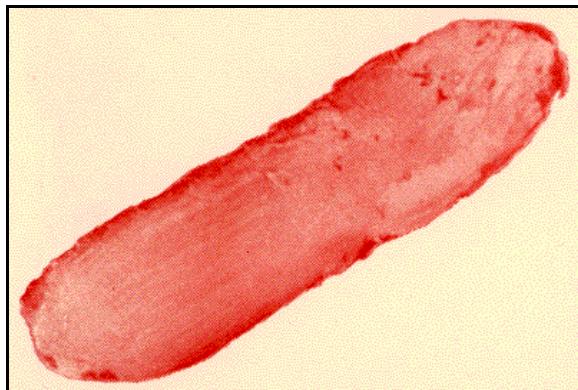
Comprende las grandes masas musculares que cubren la región pélviana, fundamentalmente los músculos glúteos superficial, medio y profundo, el tercio superior del bíceps femoral y el tensor de la fascia lata.

PREPARACIÓN:

Se separa el lomo, se sierra o desarticula la articulación lumbo-sacra. Se efectúa un corte desde la articulación sacrococcígea dirigido hacia el trocánter mayor del fémur; este corte puede partir también desde más atrás, a la altura de la primera o segunda vértebra coccígea. Se desprende la masa muscular adherida al sacro, ligamentos sacrociático y sacroilíaco y a la cara glútea del ilion.

Tomando como referencia el trocánter mayor del fémur, se incide a través del conjuntivo que vincula el músculo tensor de la fascia lata (colita) con el músculo cuadriceps femoral (bola de lomo) para continuar por la aponeurosis del tensor de la fascia lata. Operación mediante la cual se separa de los músculos abdominales (vacío).



PECETO

Corte individual que tiene por límites en su parte anterior a la carnaza de cola, inferior a la tortuguita y anterosuperior al cuadril.

BASE ÓSEA:

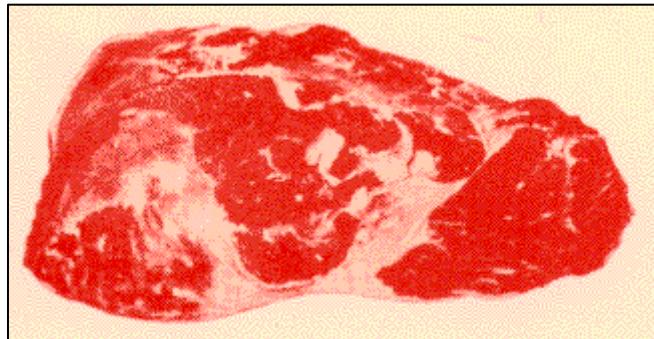
isquion, tuberosidad isquiática, 2 primeras vértebras coccígeas y tuberosidad calcánea.

PLANO MUSCULAR:

Músculo semitendinoso.

PREPARACIÓN:

Se desinserta de sus inserciones en las tuberosidades isquiáticas y calcánea. Se separa de la carnaza de cola incidiendo el tejido intersticial que lo vincula a la misma. Se corta el tendón y se recorta superficialmente la grasa de cobertura.

CUADRIL

Corte ubicado en la región pelviana, limita hacia adelante con los bifes angostos y lomo, hacia abajo y adelante con la palomita y el vacío, hacia atrás y lateral con la nalga de afuera e interiormente con la nalga de adentro.

BASE ÓSEA:

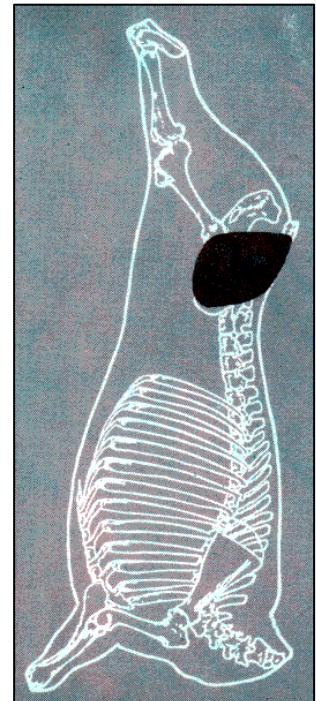
formado por los huesos coxal, sacro y 2 primeras vértebras coccígeas.

PLANO MUSCULAR:

Comprende las grandes masas musculares que cubren la región pelviana, fundamentalmente los músculos glúteos superficial, medio y profundo y el tercio superior del bíceps femoral. Accesoriamente puede contener una pequeña porción del tensor de la fascia lata.

PREPARACIÓN:

Se separa el lomo, se sierra el espinazo a través del espacio lumbo-sacro, se hace luego un corte desde la articulación sacro-coccígea dirigido hacia el trocánter mayor del fémur; este corte puede partir también desde más atrás, a la altura de la 1^a o 2^a vértebra coccígea. Luego se separan las masas musculares de su inserción en el coxal, sacro, vértebras coccígeas y ligamentos sacrolíacos y sacrociáticos, efectuándose finalmente las operaciones de recorte y prolijamiento. En ciertas formas de preparación puede quedar adherida al corte parte del músculo tensor de la fascia lata (colita de cuadril), aceptándose una porción de menos de 3 cm de espesor en este último músculo.



COLITA DE CUADRIL (SINONIMIA: PALOMITA)

Corte de forma triangular que limita hacia atrás y arriba con el cuadril, hacia adelante con el vacío y hacia abajo y atrás con la bola de lomo.

BASE ÓSEA:

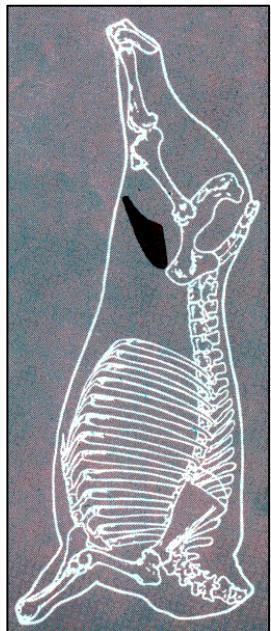
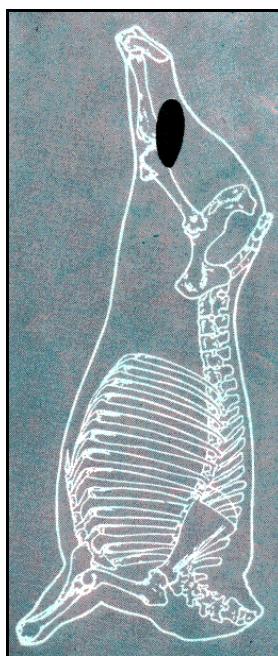
Angulo externo del ilion, tuberosidad coxal.

PLANO MUSCULAR:

Músculo tensor de la fascia lata.

PREPARACIÓN:

Se desinserta el músculo de su origen en la tuberosidad coxal. Se separa de la bola de lomo a través de la aponeurosis que lo vincula con el músculo cuadriceps femoral para continuar por la aponeurosis anterior del tensor de la fascia lata, operación mediante la cual se separa de los músculos abdominales (vacío).

**TORTUGUITA**

Corte ubicado en la región de la pierna, limita hacia atrás y arriba con el peceto, lateralmente con la carnaza de cola, hacia arriba y adelante con la bola de lomo e internamente con la nalga de adentro.

BASE ÓSEA:

Epífisis distal del fémur, tibia y tuberosidad calcánea.

PLANO MUSCULAR:

Músculo gastrocnemio.

PREPARACIÓN:

Se lo obtiene incidiendo el tejido conectivo que lo vincula al peceto y a la carnaza de cola. Se separa de sus inserciones en el fémur y tuberosidad calcánea. Se recortan las adherencias del tejido conjuntivo y los extremos de tendones.

BIFE ANGOSTO

Tiene por límite anterior a los bifes anchos, posterior al cuadril e inferior al lomo y porción de asado correspondiente a las 3 últimas costillas.

BASE ÓSEA:

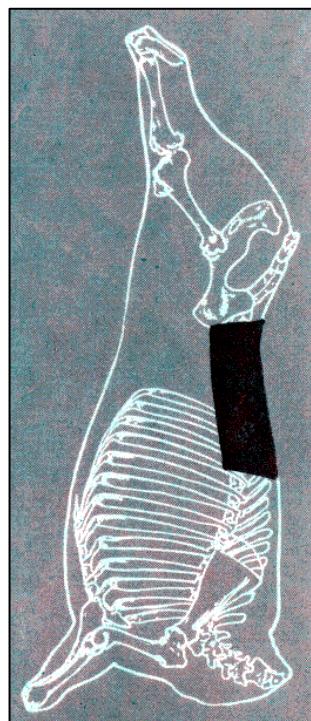
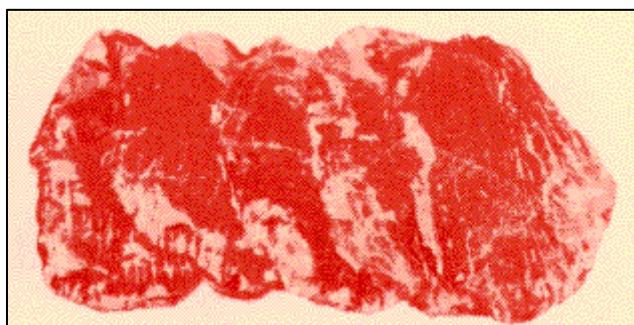
Mitad de las 6 vértebras lumbares, 3 últimas dorsales y extremidad espina de la 11^a y 13^a costillas.

PLANO MUSCULAR:

Comprende los músculos costal largo, dorsal largo, multifido dorsal, pequeño serrato posterior e intercostales.

PREPARACIÓN:

Primero se extrae el lomo separándolo de las vértebras dorsales, lumbares y sacras. Luego se sierra el espinazo a nivel de la articulación lumbosacra, como asimismo entre la 10^a y 11^a vértebras dorsales. A continuación se corta longitudinalmente en forma paralela el eje del raquis y hasta una distancia equivalente a la mitad del diámetro del ojo del bife transportado a partir del borde inferolateral del mismo.

**BIFE DE VACÍO**

Es un pequeño corte totalmente carnoso de forma ovoidea y plana ubicado en la región inguinal.

BASE ÓSEA:

Como tal se considera a las inserciones del músculo oblicuo abdominal interno, es decir, la tuberosidad coxal, el pubis y las extremidades

esternales de las tres últimas costillas.

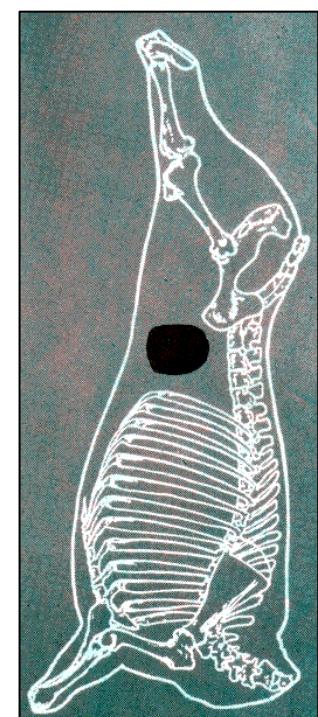
PLANO MUSCULAR:

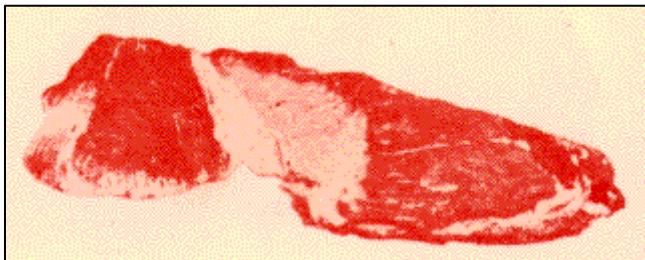
Está constituido por la porción carnosa del músculo oblicuo abdominal interno.

PREPARACIÓN:

Se efectúa una incisión en la región interna del vacío, circundando el citado músculo, que luego se separa por la aponeurosis de la túnica flava e internamente del peritoneo.

Se prolifica el corte quitando adherencias de tejido adiposo.



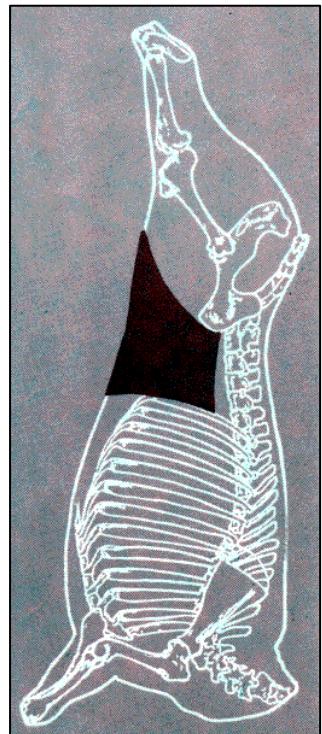
VACÍO

Tiene por límite en su parte anterior el asado y la falda, superior a los bifes angostos y posterior a la colita de cuadril.

BASE ÓSEA:

En este caso debe considerarse como base ósea a los puntos de inserción de los músculos abdominales ya sea directamente o bien indirectamente por intermedio de tendones o fascias.

Tenemos entonces: las caras externas de las costillas, las apófisis transversas de las vértebras lumbares, el cuerpo del ilion, la tuberosidad coxal y el pubis.

**PLANO MUSCULAR:**

Comprende los músculos y fascias que contribuyen a formar la pared del abdomen; estos músculos son: oblicuo abdominal externo, oblicuo abdominal interno, recto abdominal y abdominal transverso.

PREPARACIÓN:

Previa extracción del matambre, se lo obtiene incidiendo el tejido conjuntivo y adiposo que lo vincula a la colita de cuadril hasta llegar al límite ventral de los bifes angostos. Luego se continúa el corte a lo largo del borde de los bifes angostos hasta llegar a la 13^a costilla, la que se bordea hacia ventral hasta lograr la separación total de la pieza.

BOLA DE LOMO

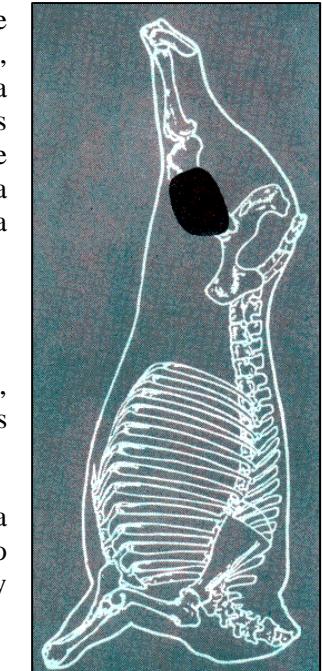
Corte ubicado en la parte anterior de la región femoral, limita hacia adelante con la colita de cuadril, hacia atrás y afuera con la carnaza de cola, internamente con la nalga de adentro y hacia arriba con el cuadril.

BASE ÓSEA:

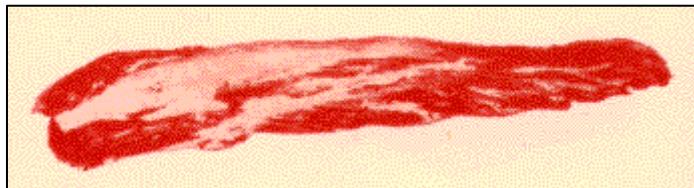
Fémur y rótula.

PLANO MUSCULAR:

Músculos recto femoral, vasto medio, vasto lateral y vasto interno que en conjunto constituyen el cuadriceps femoral.

**PREPARACIÓN:**

Se separa de la colita del cuadril incidiendo a través de la fascia lata. Luego se va separando de la carnaza de cola y nalga de afuera a través del tejido conjuntivo intermuscular. Se extrae el hueso despegando las inserciones musculares en el fémur y rótula.

LOMO

Corte ubicado en la región sublumbar, de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. Limita hacia arriba con los bifes angostos y hacia atrás

con el cuadril.

BASE ÓSEA:

Las 6 vértebras lumbares, 12^a y 13^a vértebras dorsales y sus costillas correspondientes, cuerpo del ilion y epífisis proximal del fémur.

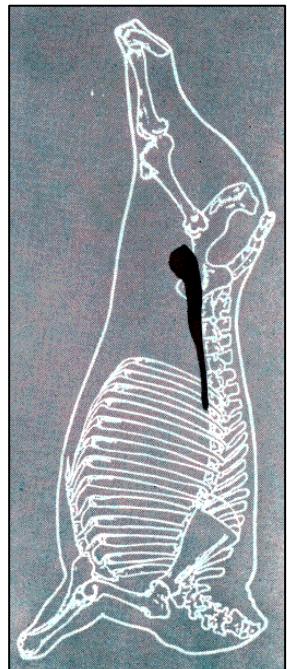
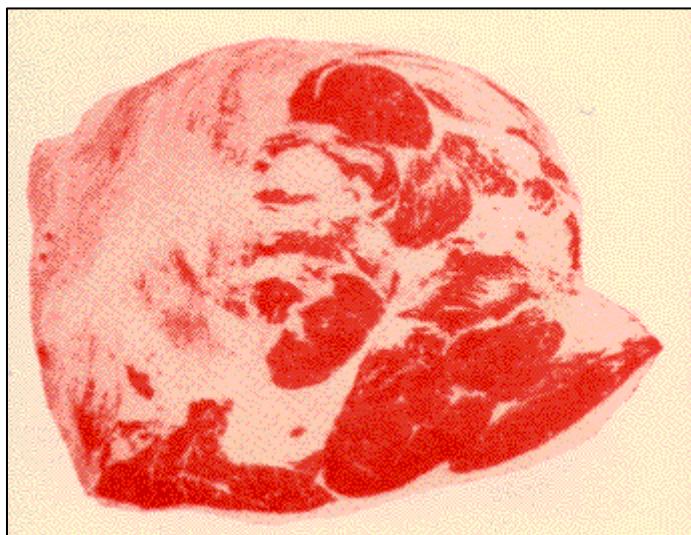
PLANO MUSCULAR:

Músculos psoas mayor, psoas menor, iliaco y cuadrado lumbar.

PREPARACIÓN:

Se extrae por disección, separándolo de los cuerpos vertebrales y apófisis, transversas dorsales y lumbares, como así también de las inserciones en las 2 últimas costillas, fémur e ilion. Una vez extraído se efectúan las operaciones del prolíjamiento.

Se puede preparar con o sin membrana externa (fascia ilíaca), conforme a los requisitos de los compradores y de acuerdo a las reglamentaciones sanitarias de los países importadores.

**CORTES DEL CUARTO TRASERO - CON HUESO****RUEDA SIN GARRÓN**

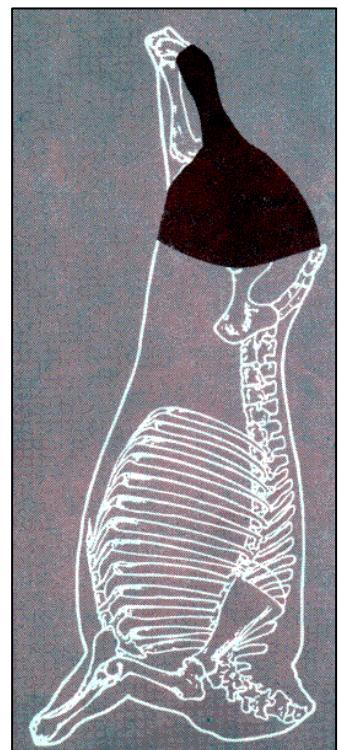
Corte compuesto que abarca los huesos y músculos del muslo. Está integrado por los siguientes cortes: carnaza de cola, peceto, nalga de adentro, bola de lomo y tortuguita.

BASE ÓSEA:

Isquion, fémur y rótula.

PLANO MUSCULAR:

Músculos bíceps femoral, semitendinoso, semimembranoso,



pectíneo, sartorio, aductor, recto interno, cuadriceps femoral y gastrocnemio. Alternativamente puede llevar parte del tensor de la fascia lata.

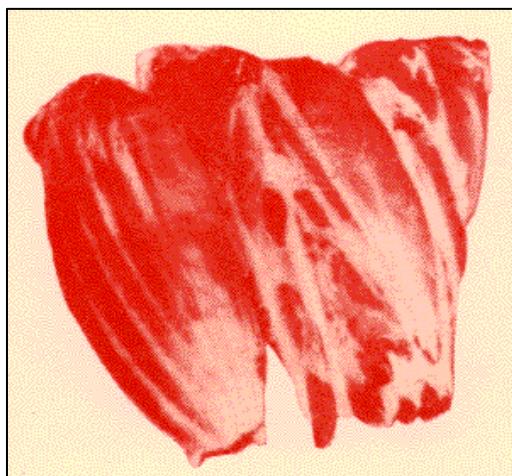
PREPARACIÓN:

Se efectúa un corte con sierra desde la primera vértebra coccígea hasta el trocánter mayor del fémur, continuando a cuchillo, siguiendo el borde anterior de la bola de lomo hasta llegar a la rótula. A continuación se separa la tibia y sus músculos propios exceptuando el gastrocnemio. Se recorta el tendón común de los gastrocnemios y semitendinoso y se realizan trabajos de prolíjamiento.

Como alternativa, este corte puede llevar parte de la palomita (músculo tensor de la fascia lata).

CORTES DEL CUARTO TRASERO - SIN HUESO

GARRÓN



Corte ubicado en la región de la pierna. Está integrado por los músculos extensores y flexores de la pierna y el pie.

BASE ÓSEA:

Epífisis distal del fémur, tibia y huesos del tarso.

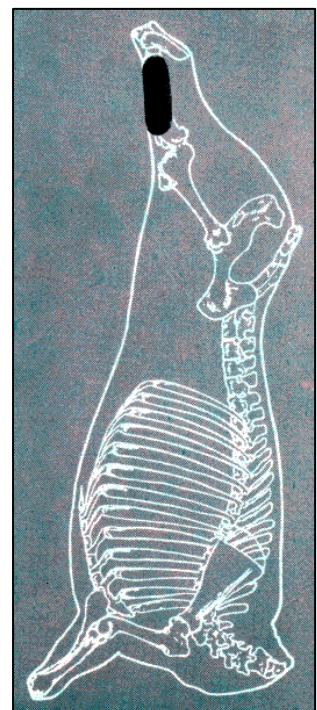
PLANO MUSCULAR:

Músculos extensor digital largo, extensor digital interno, extensor digital lateral, extensor digital corto, peroneo largo, peroneo anterior, tibial anterior, soleo flexor profundo y flexor superficial.

PREPARACIÓN:

Se descoyuntan las articulaciones fémorotibial y tarsotibial. Se procede luego a la desinserción de los músculos y a la extracción de la tibia. Finalmente se recortan tendones y excedentes del tejido conjuntivo.

Pueden prepararse como corte entero, o bien troceado en rebanadas unidas en una sola pieza.



NALGA DE ADENTRO

Corte ubicado en la parte interna del muslo, limita en su parte delantera con la bola de lomo, anteriormente con la carnaza cuadrada, hacia atrás con el peceto y en su parte superior con el cuadril.

BASE ÓSEA:

isquion, pubis, fémur y epífisis proximal de la tibia.

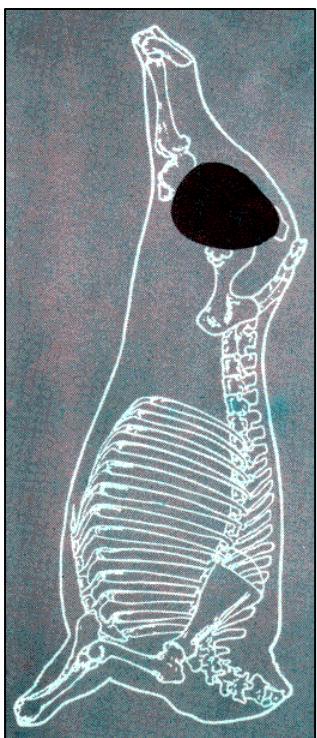
PLANO MUSCULAR:

En un plano superficial tenemos hacia craneal el músculo sartorio y más atrás el recto interno. En un plano más profundo encontramos de craneal a causal los músculos pectíneo, aductor y semimembranoso.

PREPARACIÓN

Para obtener este corte se lo separa de la bola de lomo y la nalga de afuera incidiendo a través del tejido conectivo. Se desosa separando las masas musculares insertadas en el suelo del pelvis, fémur y tuberosidad tibial.

Se prolajan las superficies de cortes y se recortan excesos de tejido adiposo.



CORTES DE LA MEDIA RES - CON HUESO

CUARTO DELANTERO

Este corte pertenece a la porción anterior de la media res. Limita por su parte póstero-superior con los bifes angostos y por la posterior con la 11^a costilla. Comprende todos los cortes pertenecientes al cuarto delantero a 10 costillas.

BASE ÓSEA:

Mitad de 6 vértebras cervicales y de la 1^a a la 10^a dorsal, 1^a a 10^a costilla, esternón, escápula con su cartílago complementario, húmero, cúbito, radio y carpo.

PLANO MUSCULAR:

Región del cogote (grupo ventral): esternotirohioideo, omohioideo, estenomandibular, escaleno dorsal y ventral, recto ventral mayor de la cabeza, recto ventral menor de la cabeza, intertransversales, largo del cuello.

Región del cogote (grupo lateral): braquicefálico, trapecio, romboides, serrato cervical, esplenio, largo de la cabeza y del atlas, complejo, multífido cervical, espinal, oblicuo posterior de la cabeza, oblicuo anterior de la cabeza.

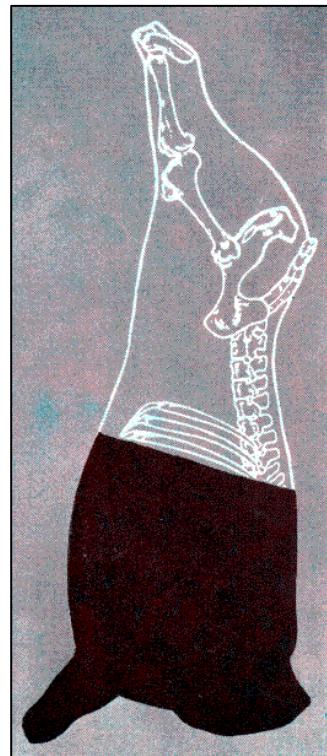
Región de la cruz y pecho:

- Parte dorsal: trapecio, romboides, dorsal ancho, dorsal largo, multífido dorsal, intervertebrales e intercostales.
- Parte ventral: deltoides, supraespínoso, infraespínoso, redondo mayor y menor, córacobraquial, braquicefálico, pectorales, serrato ventral, oblicuo abdominal, recto abdominal.
- Región del brazo: bíceps braquial, braquial, tensor de la fascia antebraquial, tríceps braquial y ancóneo.
- Región del antebrazo: extensor carporradial, extensor digital común, extensor digital externo, extensor digital interno, extensor oblicuo del carpo, flexor digital superficial, flexor digital profundo, pronador redondo.

PREPARACIÓN:

Se secciona la media res a la altura del espacio comprendido entre la 10^a y 11^a costilla, según un plano normal al eje del raquis y prolongando el corte a lo largo del décimo espacio intercostal hasta lograr la separación de los dos cuartos.

Se prolajan colgajos y superficie de cortes, emparejando y recortando excesos de grasa superficial y de cobertura.



CUARTO DELANTERO CON VACÍO

Pertenece a la porción anterior de la media res: tiene por límites en su parte póstero-superior a los bifes angostos y posterior, a la colita de cuadril. Comprende todos los cortes del cuarto delantero más el agregado del vacío.

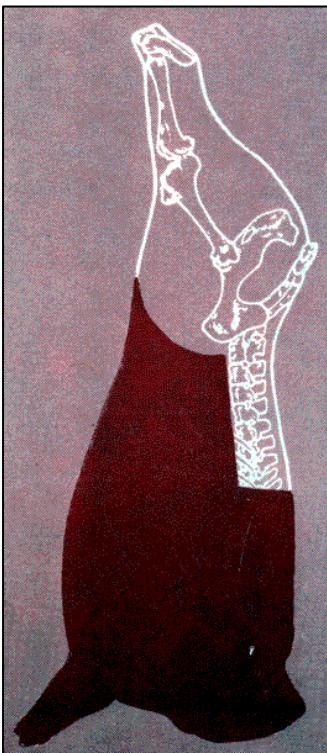
BASE ÓSEA:

Mitad de las 6 vértebras cervicales y de la 1^a a la 10^a costilla, porciones de la 11^a, 12^a y 13^a costilla con sus correspondientes cartílagos.

PLANO MUSCULAR:

- Región del cogote (grupo ventral): esternotirohioideo, omohioideo, estenomandibular, escaleno dorsal y ventral, recto ventral menor de la cabeza, intertransversales, largo de cuello.
- Región del cogote (grupo lateral): braquicefálico, trapecio, romboide, serrato cervical, esplenio, largo de la cabeza y del atlas, complejo, multífido cervical, espinal, oblicuo posterior de la cabeza, oblicuo anterior de la cabeza.
- Región de la cruz y pecho:

 - Parte dorsal: trapecio, romboide, dorsal ancho dorsal largo, multífido dorsal, intervertebral e intercostales.
 - Parte ventral: deltoides supraespínoso, infraespínoso, redondo mayor y menor, córacobraquial, braquicefálico, pectorales, serrato ventral, oblicuo abdominal, recto abdominal.
 - Región del brazo: bíceps, braquial, tensor de la fascia, antebraquial, tríceps braquial y ancóneo.
 - Región del antebrazo: extensor carporradial, extensor digital común, extensor digital externo, extensor digital interno, extensor oblicuo del carpo, flexor digital superficial, flexor digital profundo, pronador redondo.



d1gital superficial, flexor digital profundo, pronador redondo.

PREPARACIÓN:

Se secciona la media res a la altura del espacio comprendido entre la 10^a y 11^a costilla, prolongando el corte 3 a 4 cm por encima del extremo superior interno del ojo del bife (músculo largo dorsal), para continuar luego bordeando los bifes angostos y la parte anterior de la colita del cuadril.

CUARTO DELANTERO A 8 COSTILLAS

Este corte, que abarca la mayor parte del cuarto delantero, limita en su parte posterior con la sección media de los bifes anchos y el espacio intercostal existente entre la 8^a y 9^a costilla. Lo integran los siguientes cortes: cogote, brazuelo, azotillo, pecho, aguja, carnaza de paleta, parte del asado y la falda, 2 costillas de bifes anchos, marucha y chingolo.

BASE ÓSEA:

Mitad de 6 vértebras cervicales y ocho dorsales, 1^a a 8^a costilla, la escápula con su cartílago complementario, húmero, radio, cubito, carpo y esternón.

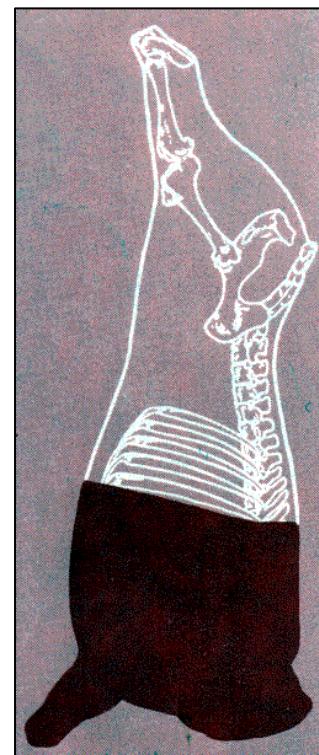
PLANO MUSCULAR:

- 1) Región del cogote (grupo ventral): esternotirohioideo, omohioideo, esternomandibular, escaleno dorsal y ventral, recto ventral mayor de la cabeza, intertransversales, largo de cuello, recto ventral menor de la cabeza.
- 2) Región del cogote (grupo lateral): braquicefálico, trapecio, romboides, serrato cervical, esplenio, largo de la cabeza y del atlas, complejo, multífido cervical, espinal, oblicuo posterior de la cabeza, oblicuo anterior de la cabeza.
- 3) Región de la cruz y pecho.
 - a) Parte dorsal: trapecio, romboides, dorsal ancho, dorsal largo, multífido dorsal, intervertebrales e intercostales.
 - b) Parte Ventral: deltoides, supraespínoso, redondo mayor y menor, córacobraquial, braquicefálico, pectorales, serrato ventral, oblicuo abdominal recto abdominal.
 - c) Región del brazo: bíceps braquial, braquial, tensor de la fascia antebraquial, tríceps braquial y ancóneo.
 - d) Región del antebrazo: extensor carporradial, extensor digital común, extensor digital interno, extensor oblicuo del carpo, flexor digital superficial, flexor digital profundo, pronador redondo.

PREPARACIÓN:

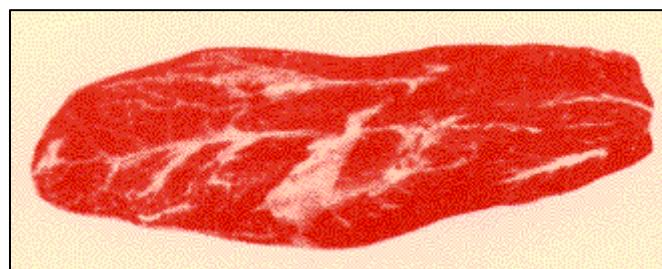
Se secciona la media res a la altura del espacio comprendido entre la 1^a, 8^a y 9^a costilla, según el plano normal al eje del raquis y prolongando el corte a lo largo del citado espacio intercostal hasta la penúltima esternebra, logrando la separación total del resto de la media res.

Se prolijan colgajos y superficies de cortes, emparejando y recortando excesos de grasa superficial y de cobertura.



CORTES DEL CUARTO DELANTERO - SIN HUESO

MARUCHA



Corte ubicado en la región escapular. Puede comercializarse como corte individual o bien formando parte de la aguja.

BASE ÓSEA:

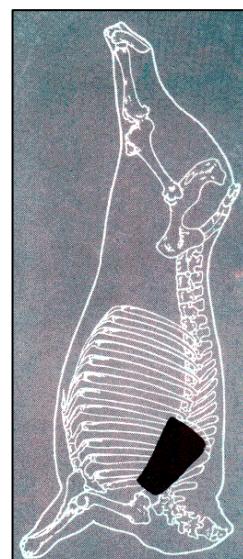
Húmero, escápula y su cartílago complementario.

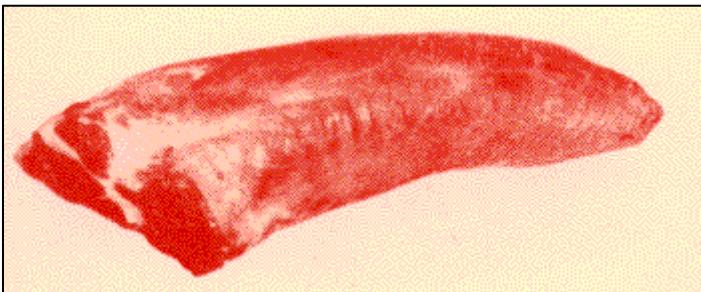
PLANO MUSCULAR:

Músculo infraespínoso.

PREPARACIÓN:

Una vez sacado el brazuelo y la carnaza de paleta, se extrae la escápula y efectuado un corte a cuchillo se separa el músculo de su inserción en la fosa infraespínosa y cartílago escapular.



CHINGOLO

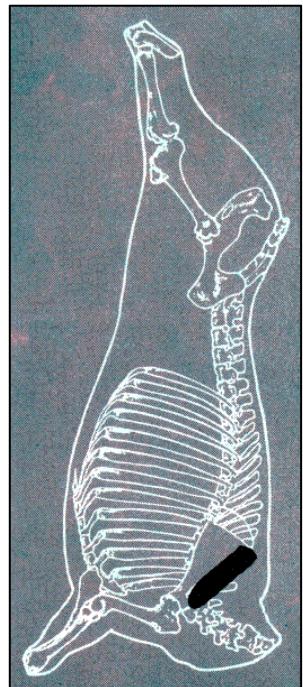
Corte ubicado en la región escapular por delante de la espina de la escápula.

BASE ÓSEA:

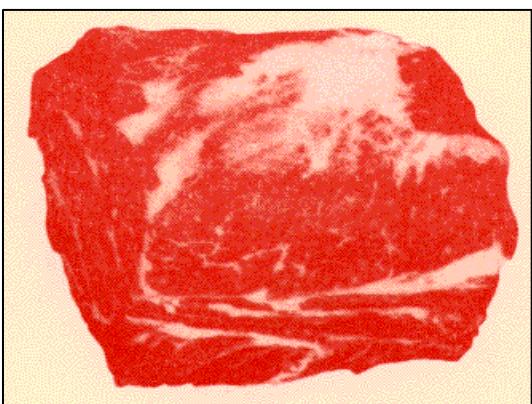
Escápula

PLANO MUSCULAR:

Músculo supraespinoso.

**PREPARACIÓN:**

Se separa de los músculos superficiales de la región escapular y se desinserta a cuchillo de su inserción en la fosa supraespinosa, espina y cartílago de la escápula.

AGUJA SIN TAPA

Corte ubicado en la región dorsal, limita hacia adelante con el cogote, hacia atrás con los bifes anchos, hacia abajo con la porción correspondiente de asado y superficialmente con la tapa de la aguja.

BASE ÓSEA:

Mitad de las seis primeras vértebras dorsales y la extremidad vertebral de las costillas correspondientes: escápula y su cartílago complementario.

PLANO MUSCULAR:

Músculos romboides, complejo, esplenio, dorsal largo, costal largo, multífido dorsal y serrato dorsal anterior.

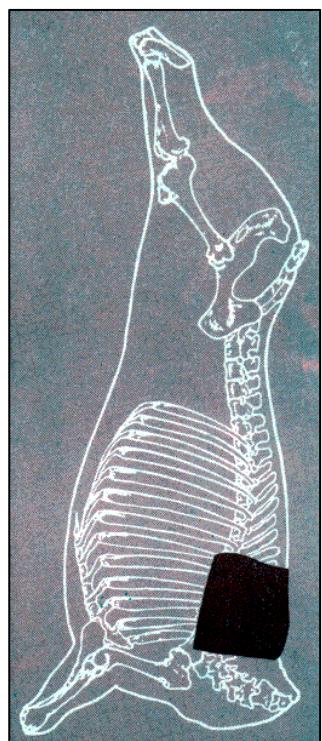
Alternativamente puede llevar el músculo subescapular.

PREPARACIÓN:

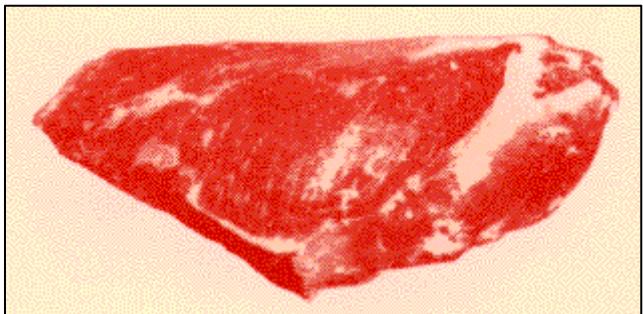
Se sierra el espinazo a la altura de la articulación entre la séptima vértebra cervical y la primera dorsal, efectuando otro corte entre la sexta y séptima vértebras dorsales.

Se procede a retirar el brazuelo y la escápula, extrayendo también la masa de músculos que la recubre. A continuación se sierra desde el borde posterior de la sexta costilla hasta el borde anterior de la primera. Este corte se realiza tomando como referencia una distancia equivalente a la mitad del diámetro del ojo del bife, medido sobre la sexta costilla y dirigido hacia la primera articulación costovertebral.

Obtenido el corte con hueso, se efectúan los trabajos de despostada y se quitan las porciones correspondientes a los músculos intertransversos dorsales y elevadores de las costillas.



CENTRO DE CARNAZA DE PALETA



Corte ubicado en la región del brazo, limita hacia arriba con la aguja, hacia abajo con el brazuelo y pecho e internamente con la porción correspondiente al asado.

BASE ÓSEA:

Escápula, húmero, cúbito y epífisis proximal del radio.

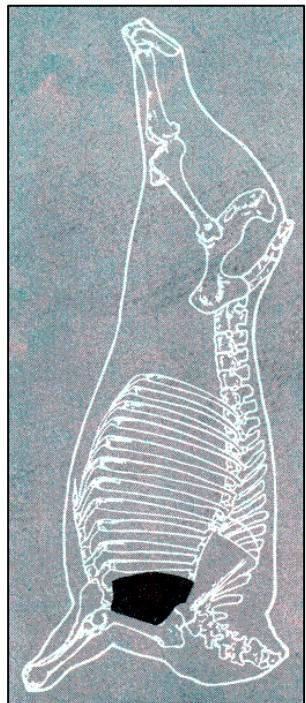
PLANO MUSCULAR:

Comprende las cabezas largas y medial del tríceps braquial y el músculo tensor de la fascia antebraquial.

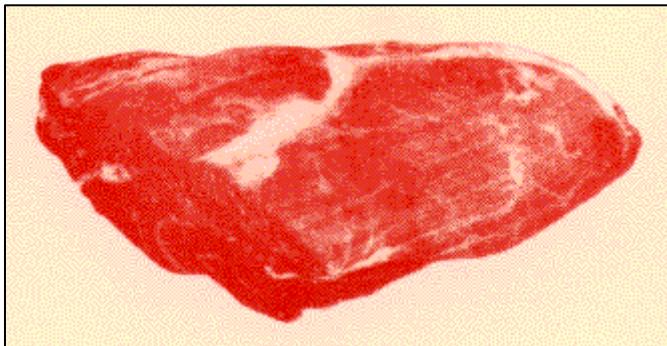
PREPARACIÓN:

Se procede a efectuar una incisión a lo largo del borde posterior de la escápula, continuando por el borde posterior del tríceps hasta el vértice del olecranon. Se separan los músculos del brazo de sus inserciones en la escápula, cúbito y húmero.

Una vez obtenida la masa muscular del brazo, se extraen el músculo ancóneo y la cabeza lateral del tríceps. Los tres músculos restantes, es decir, la cabeza larga y medial del tríceps y tensor de la fascia antebraquial son los que definitivamente van a constituir el corte.



COGOTE



Corte ubicado en la región cervical, limita hacia atrás con la aguja y hacia abajo con el brazuelo.

BASE ÓSEA:

Mitad de vértebras cervicales, excepto el atlas.

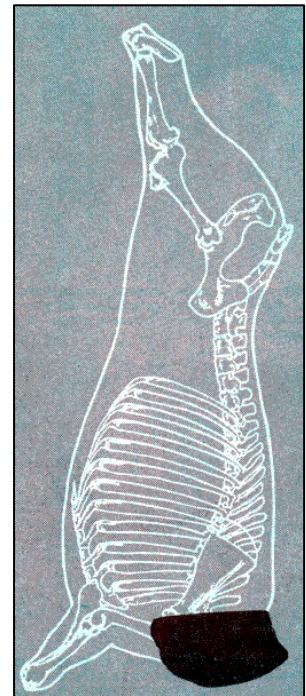
PLANO MUSCULAR:

Músculos trapecio cervical, escaleno, rectos de la cabeza, omohioideo, largo del cuello, serrato cervical, esplenio, romboideos, braquiocefálico, esternocefálico y omotransversal.

PREPARACIÓN:

Se sierra a nivel de la articulación entre séptima vértebra cervical y primera dorsal y luego se continúa cortando a cuchillo bordeando por delante de la articulación escápulo-humeral, terminando el corte a la altura del extremo superior del húmero, efectuándose de esta manera la separación del brazuelo. Se extrae la base ósea y se realizan trabajos de proljamiento.

Como alternativa, este corte puede prepararse sin la porción cervical del trapecio (azotillo).



MENUDENCIAS VACUNAS

SESOS (BEEF BRAINS)

DESCRIPCIÓN:

Constituidos por el cerebro y médula oblonga o bulbo raquídeo, están cubiertos por delgadas membranas -meninges- y situados dentro de la cavidad craneana.


PREPARACIÓN:

Mediante un corte de los huesos del cráneo se abre la cavidad craneana y se procede a la extracción de los sesos, librándolos de coágulos sanguíneos superficiales y preservando la integridad de las meninges.

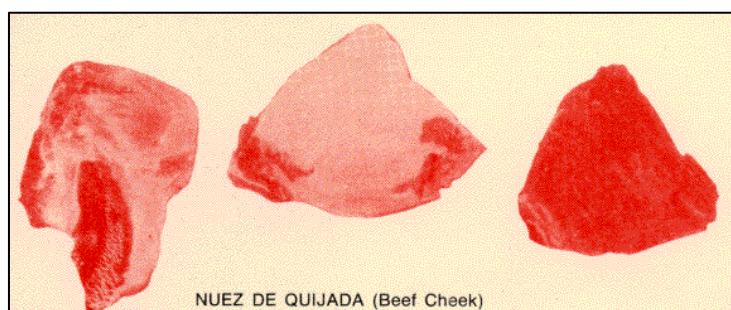
NUEZ DE QUIJADA (BEEF CHEEK)

DESCRIPCIÓN:

Constituida por el músculo masetero, el que ubica en la parte lateral de la cara, en íntima relación con los huesos malar y maxilares, superior e inferior.

PREPARACIÓN:

Mediante un corte rasante al hueso se desprende el masetero de sus inserciones óseas. Luego, se procede al desgrase, prolizado y eliminación de colgajos musculares.



NUEZ DE QUIJADA (Beef Cheek)

Otra modalidad en su preparación es la **Nuez de Quijada Vacuna con Labio Serrucho** que está constituida por el músculo masetero, el músculo buccinador y el epitelio de la comisura labial y carrillo que a este último se encuentra unido.

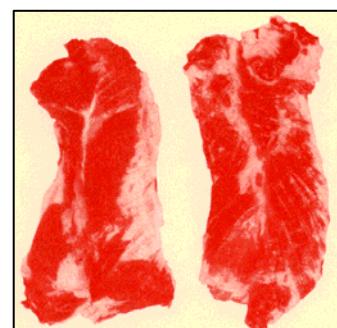
CENTRO DE ENTRAÑA (BEEF THICK SKIRT)

DESCRIPCIÓN:

Constituido por los pilares izquierdo y derecho del diafragma, músculo que consta de una porción carnosa, una tendinosa y dos pilares centrales y que separa a modo de tabique las cavidades torácica y abdominal. Los pilares se encuentran cubiertos por una fuerte aponeurosis y están ubicados aproximadamente a nivel de la octava a novena costilla.

PREPARACIÓN:

Se procede a seccionar la porción tendinosa del diafragma que rodea a los pilares. Estos son luego separados de los pulmones, liberándolos de la aponeurosis que los envuelve. Finalmente se efectúa el desgrase y eliminación de colgajos musculares.



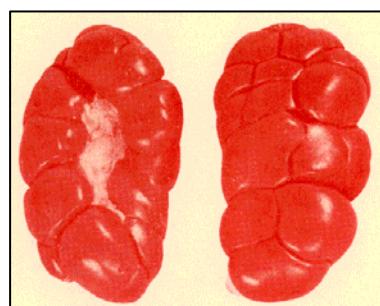
RIÑÓN (BEEF KIDNEY)

DESCRIPCIÓN:

Órgano glandular, par, polilobulado, situado en la región sublumbar de la cavidad abdominal. Está cubierto por una cápsula fibroelástica y por abundante grasa perirrenal.

PREPARACIÓN:

El riñón se descapsula y se elimina la grasa que lo rodea. Se corta y prolaja la pelvis renal y se elimina el uréter y toda la grasa adyacente.



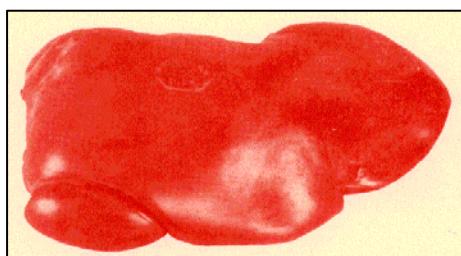
HÍGADO (BEEF LIVER)

DESCRIPCIÓN:

Órgano glandular voluminoso, color pardo rojizo, constituido por cuatro lóbulos, situado en la porción anterior de la cavidad abdominal, a la derecha del plano medio.

PREPARACIÓN:

Luego de su extracción de la cavidad abdominal, se corta y separa la vesícula biliar. Luego se prolaja, eliminando restos de la vena hepática, ganglios hepáticos y grasa adyacente al hilio del órgano. Como variante de preparación, el hígado conserva los ganglios hepáticos.



CORAZÓN (BEEF HEART)



DESCRIPCIÓN:

Órgano musculoso, hueco, de forma cónica irregular ubicado en la porción anterior de la cavidad torácica.

PREPARACIÓN:

Se lo libera del pericardio -delgada membrana que lo envuelve- y mediante cortes efectuados a nivel de la porción superior de las aurículas se lo separa de los grandes vasos que a él afluyen. Luego se realiza un corte a lo largo de su eje mayor, quedando el corazón abierto.



Finalmente se desgrasa superficialmente y se prolaja, eliminando pequeños vasos y bridas tendinosas.

LENGUA (BEEF TONGUE)



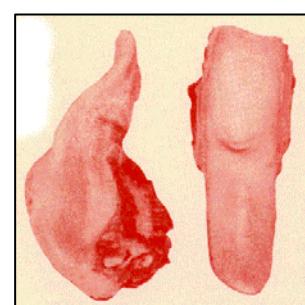
DESCRIPCIÓN:

Órgano muscular situado en el piso de la cavidad bucal entre las ramas de la mandíbula. Su porción posterior o raíz se inserta en el hueso hioideo, paladar blando y faringe.

PREPARACIÓN:

Se separa de la cabeza, efectuando cortes a lo largo de las caras internas de la mandíbula. Queda, de este modo, la lengua unida al conjunto formado por la laringe y anillos traqueales. Luego se realiza un corte en sentido perpendicular, inmediatamente por delante de la epiglotis, quedando así separada del conjunto citado. Finalmente se procede al desgrase y proljadado, eliminándose todos los colgajos de músculos externos de la lengua y faringe. Se obtiene por esta forma de preparación la **Lengua Corte Suizo**.

Como variante, se prepara la **Lengua Corte Reino Unido**, en la que se efectúa un corte en sentido oblicuo, de adelante a atrás, que deja junto a la lengua parte de la laringe.



LIBRILLO (BEEF BIBLE)

DESCRIPCIÓN:

Órgano sacciforme que constituye uno de los preestómagos del bovino. Está en la región mesogástrica de la cavidad abdominal en contigüidad al rumen y al cuajar. Su cavidad interna está ocupada por gran cantidad de pliegues longitudinales y paralelos de la mucosa, que son las hojas o láminas del librillo.

PREPARACIÓN:

Se separa del rumen y del cuajar. Luego se lo divide mediante corte en dos mitades, efectuándose además, cortes transversales a la dirección de las láminas internas. Posteriormente, se lo somete a las operaciones de lavado y desarrollado, ambas efectuadas mecánicamente. Por último, se lo desgrasa y prolaja, obteniéndose de este modo el Librillo Crudo.



OTRAS MODALIDADES DE PREPARACIÓN:

Librillo Crudo Blanqueado: Proceso que elimina, mediante productos químicos, la coloración verdosa típica de la mucosa interna debido a la ingesta.

Librillo Semicocido: Se prepara mediante la inmersión del mismo en agua a temperatura de ebullición durante 40 a 45 minutos.



Librillo Semicocido Blanqueado: Es el sometido a agua a temperatura de ebullición durante 40 a 45 minutos y al correspondiente tratamiento de blanqueado.

Librillo Cocido: Preparado por inmersión del mismo en agua a temperatura de ebullición durante 50 a 55 minutos,

Librillo Cocido Blanqueado: Se lo somete a agua a temperatura de ebullición durante 50 a 55 minutos y al proceso de blanqueado.

MONDONGO (BEEF TRIPE)

DESCRIPCIÓN:

Compuesto por el rumen o panza y el retículo o bonete. El rumen ocupa todo el lado izquierdo de la cavidad abdominal. Su superficie externa se halla demarcada por profundos surcos longitudinales y transversales. Su cara interna presenta numerosas vellosidades o papilas filiformes que confiere a ésta su aspecto áspero e irregular.

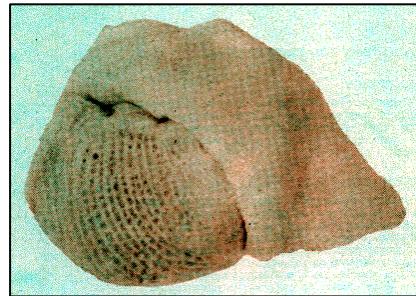


PREPARACIÓN:

Una vez separado del librillo y cuajar se procede a la apertura del rumen mediante un corte longitudinal efectuado en el saco dorsal del mismo y al vaciado del contenido ruminal. Seguidamente se lava y efectúa el desarrado o desprendimiento de la mucosa interna del mondongo, ambos procesos realizados en forma mecánica. Finalmente se lleva a cabo un desgrase y prolizado profundo. De este modo se obtiene el Mondongo Crudo.

OTRAS MODALIDADES DE PREPARACIÓN:

Mondongo Crudo Blanqueado: Procedimiento que elimina por medios químicos la coloración verdosa de la superficie interna debida a la ingesta.



Mondongo Semicocido: Se obtiene sometiendo al mismo a cocción en agua a temperatura de ebullición durante 40 a 45 minutos.

Mondongo Semicocido Blanqueado: Es sometido a agua a temperatura de ebullición durante 40 a 45 minutos y al correspondiente proceso de blanqueado.

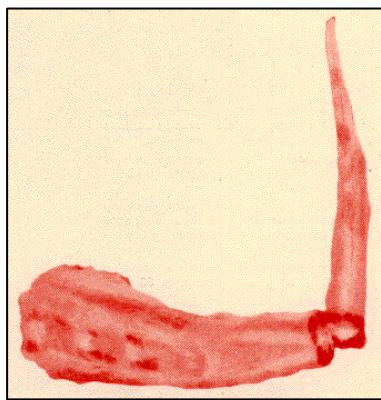
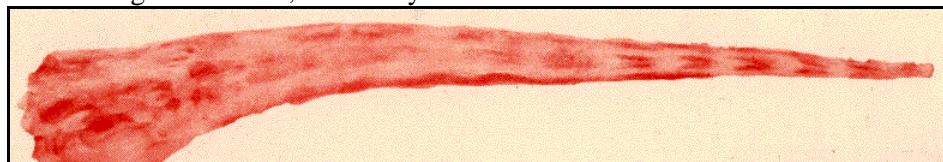
Mondongo Cocido: Es el sometido a cocción en agua a temperatura de ebullición durante 50 a 55 minutos.

Mondongo Cocido Blanqueado: Es el sometido a agua a temperatura de ebullición durante 50 a 55 minutos y al tratamiento de blanqueado.

RABO (BEEF TAIL END)

DESCRIPCIÓN:

Menudencia constituida por la cola del bovino. Su base ósea abarca las 18 a 20 vértebras coccígeas. Su base muscular está integrada por los músculos sacrococcígeos dorsales, laterales y ventrales.



PREPARACIÓN:

Una vez eliminado el cuero, la cola se separa de la res mediante un corte a nivel de la articulación intervertebral entre la 1^a y 2^a, o la 2^a y 3^a vértebras coccígeas. Finalmente se eliminan excesos grasos de la porción proximal y cabeza de rabo,

Como variante en su preparación, se efectúa un corte a nivel de las 4 a 6 últimas vértebras coccígeas a los efectos de uniformar la presentación

[Volver a: Carne y subproductos](#)