



NÚCLEO INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

II EDICIÓN

CRÉDITOS

Núcleo Industria Alimentaria Procesamiento y Conservación de Carne

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

Fotografías: Jeyson Arce Oviedo

Segunda Edición.

Instituto Nacional de Aprendizaje,

Alajuela, Costa Rica

© Instituto Nacional de Aprendizaje, 2019

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 CONTENIDO

PRESENTACIÓN.....	9
AGRADECIMIENTOS.....	10
Beneficios del Consumo de Carne.....	11
Anatomía: una herramienta fundamental para las Ciencias de la Carne.....	14
Código: RM/100 Media canal.....	22
Código: RMA/101 Cuarto anterior.....	23
Código: RMA-0100/102. Lomo entero (m. Longissimus dorsi).....	24
Código: RMA-0110/103. Cola de lomo (m. Longissimus toraxis.).....	25
Código: RMA-0120/104. Lomo ancho (m. Longissimus lumborum.).....	26
Código. RMA-0121/105. Bistec de lomo.....	27
Código. RMA-0130/106. Hueso de consomé.....	28
Código. RMA-0200/107. Lomito (m.Psoas major).....	29
Código: RMA-0201/108. Bistec de lomito.....	30
Código. RMA-0202/109. Medallón de lomito.....	31
Código. RMA-0300/110. Delmónico (m. Longissimus toraxis, Spinalis thoracis y cervicis.).....	32
Código. RMA-0400/111. Lomo de aguja (m.Spinalis thoracis y cervicis.).....	33
Código. RMA-0500/112. Lomo de pescuezo (m. Multifidus dorsi.).....	34
Código. RMA-0510/113. Hueso de pescuezo (Músculos Epiaxiales del cuello).....	35
Código. RMA-0511/114. Porción de hueso de pescuezo (Porción de los músculos Epiaxiales del cuello).....	36
Código. RMA-0600/115. Pecho (m. Pectoralis (m.Pectoralis superficialis.).....	37
Código. RMA-0610/116. Centro de pecho (m. Pectoralis profundus).....	38
Código. RMA-0620/117. Pecho gordo (m. Pectoralis superficialis).....	39
Código. RMA-0700/118. Quititeña (m. Serratus ventralis).....	40
Código. RMA-0800/119. Costillar entero (m. Latissimus dorsi,m. Cutaneus trunci, m. Serratus ventralis, m. Obliquus abdominis y músculos intercostales entre otros.).....	41

Código. RMA-0801/120. Porción de costillar entero	42
Código. RMA-0810/121. Tapa de costilla (m. Latissimus dorsi).....	43
Código. RMA-0820/122. Costilla sin tapa (m. Cutaneus trunci, m. Serratus ventralis, m. Obliquus abdominis y músculos intercostales entre otros).....	44
Código. RMA-0821/123. Porción de costilla sin tapa (m. Cutaneus trunci, m. Serratus ventralis, m. Obliquus abdominis y músculos intercostales entre otros).....	45
Código. RMA-0900/124. Giba (m. Rhomboideus y parte del m. Trapecio torácico.)	46
Código. RMA-1000/125. Degolladura (músculos ventrales del cuello.)	47
Código. RMA-1100/126. Lomito de entraña (m. Pilares del diafragma).....	48
Código. RMA-1200/127. Entraña (m. diafragma, porción costal y esternal.).....	49
Código. RMA-1300/128. Arrachera (m. Transversus abdominis.).....	50
Código. RMA-1400/129. Tortilla (m. Rectus abdominis).....	51
Código. RMA-1500/130. Cecina (m. Obliquus abdominis).....	52
Código. RMA-1600/131. Posta de ratón (músculos flexores y extensores de la región del brazo, antebrazo y pierna.).....	53
Código. RMA-1700/132. Tapa de paleta (m. Subscapularis)	54
Código. RMA-1800/133. Cacho de paleta (m. Supraespinatus).....	55
Código. RMA-1900/134. Lomo de paleta (m. Infraespinatus)	56
Código. RMA-1910/135. Bistec de lomo de paleta	57
Código. RMA-2000/136. Posta de paleta (m. Triceps brachii)	58
Código. RMA-2010/137. Bistec de posta de paleta.....	59
Código. RMA-0100/138. Bistec de res.....	60
Código. RM-0200/139. Jarrete(huesos radio, tibia, metacarpo y metatarso).....	61
Código. RMB/62140. Cuarto posterior	62
Código. RMB-0100/141. Rabo entero (vértebras coccígeas y músculos que las recubren).....	63
Código. RMB-0101/142. Porción de rabo	64

Código. RMB-0200/143. Osobuco entero (Músculos flexores y extensores de la tibia).....	65
Código. RMB-0201/144. Porción de osobuco (Porción de los músculos flexores y extensores de la tibia)	66
Código. RMB-0300/145. Posta de cuarto entera (m.Gracilis,m.Pectinius,m.Satorius, m. Aductor, m.Semimembranosus).....	67
Código. RMB-0301/146. Bistec de posta de cuarto.....	68
Código. RMB-0310/147. Posta de cuarto (m. Semimembranosus).....	69
Código. RMB-0320/148. Gallinilla de posta de cuarto (m. Gracilis, m. Satorius, m. Pectinius).....	70
Código. RMB-0330/149. Cacho de posta de cuarto (m. Adductor).....	71
Código. RMB-0400/150. Bolita entera (Cuadriceps femoral)	72
Código. RMB-0401/151. Bistec de bolita	73
Código. RMB-0410/152. Gallinilla de bolita (m. Vastus intermedius, m. Vastus medialis)	74
Código. RMB-0420/153. Centro de bolita (m. Rectus femoris)	75
Código. RMB-0430/154. Plano de bolita (m. Vastus lateralis).....	76
Código. RMB-0500/155. Mano de piedra (m. Semitendinosus).....	77
Código. RMB-0600/156. Solomo entero (m. Gluteobiceps).....	78
Código. RMB-0610/157. Solomo (m. Bíceps femoris)	79
Código. RMB-0620/158. Punta de solomo.....	80
Código. RMB-0621/159. Bistec de punta de solomo	81
Código. RMB-0700/160. Vuelta de lomo entera(m.Gluteus medius y m.Gluteus profundus).....	82
Código. RMB-0701/161. Bistec de vuelta de lomo	83
Código. RMB-0710/162. Gallinilla de vuelta de lomo (m.Gluteus profundus.).....	84
Código. RMB-0720/163. Cacho de vuelta de lomo (m.Tensor faciae latae)	85
Código. RMB-0800/164. Ratón de campana (m. Gastrocnemio, m. flexor digital superficial.)	86
Código. RMB-0900/165. Chocozuela (Patela).....	87
Código. RV-0100/166. Mondongo (rumen)	88
Código. RV-0200/167. Hígado.....	89

Código. RV-0300/168. Corazón	90
Código. RV-0400/169. Riñones.....	91
Código. RV-0500/170. Lengua.....	92
Código. RV-0600/171. Huevos de toro (Testículos)	93
Código. RV-0600/172. Pretina.....	94
Cortes de Carne de Cerdo	95
Diagrama General Muscular de Cerdo.....	97
Código: P/200. Canal entera.....	98
Código: P-100/201. Cabeza entera.....	99
Código: PM/202. Media canal	100
Código: PMA-100/203. Paleta entera	101
Código: PMA-110/204. Paleta con hueso	102
Código. PMA-200/205. Paleta entera sin piel	103
Código. PMA-210/206. Paleta con hueso sin piel	104
Código. PMA-211/207. Posta de paleta	105
Código: PMA-211-A/208. Corazón de posta de paleta	106
Código. PMA-212/209. Porción de paleta con hueso sin piel.	107
Código. PMA-220/210. Codillo	108
Código. PMB-100/211. Cuarto trasero	109
Código. PMB-110/212. Pierna con hueso	110
Código. PMB-200/213. Cuarto trasero sin piel.....	111
Código. PMB-210/214. Pierna con hueso sin piel.....	112
Código. PMB-211/215. Posta de pierna	113
Código. PMB-211-A/216. Bolita.....	114
Código. PMB-211-B/217. Posta de cuarto.....	115
Código. PMB-211-C/218. Mano de piedra	116

Código. PMB-211-D/219. Vuelta de lomo con cacho	117
Código. PMB-211-E/220. Solomo entero	118
Código. PMB-212/221. Posta de ratón.....	119
Código. PMB-213/222. Pierna Jimmy	120
Código. PM-100/223. Bistec de cerdo.....	121
Código. PM-200/224. Trocitos	122
Código. PM-300/225. Fajitas	123
Código. PM-400/226. Rabo.....	124
Código. PM-500/227. Pellejo con tocino.....	125
Código. PM-510/228. Pellejo	126
Código. PM-520/229. Tocino	127
Código. PM-600/230. Pezuñas.....	128
Código. PMC-100/231. Chuleta entera	129
Código. PMC-200/232. Chuleta entera sin piel.....	130
Código. PMC-210/233. Chuleta de pescuezo	131
Código. PMC-211/234. Porción de chuleta de pescuezo	132
Código. PMC-220/235. Chuleta de lomo.....	133
Código. PMC-221/236. Chuleta de centro.....	134
Código. PMC-221-A/237. Porción de chuleta de centro.....	135
Código. PMC-222/238. Chuleta riñonada.....	136
Código. PMC-222-A/239. Porción de chuleta riñonada	137
Código. PMC-230/240. Posta de pescuezo.....	138
Código. PMC-240/241. Lomo	139
Código. PMC-241/242. Medallón de lomo	140
Código. PMC-250/243. Lomito	141
Código. PMC-300/244. Tocino lonja	142

Código. PMD-100/245. Costillar entero	143
Código. PMD-110/246. Falda.....	144
Código. PMD-200/247. Costillar entero sin piel.....	145
Código. PMD-210/248. Falda sin piel	146
Código. PMD-220/249. Costilla	147
Código. PMD-221/250. Porción de costilla	148
Código. PMD-230/251. Panzada	149
Código. PMD-240/252. Tocineta	150
Código. PME/253. Papada entera	151
Código. PV-100/254. Corazón	152
Código. PV-200/255. Hígado	153
Código. PV-300/256. Riñones	154
Código. PV-400/257. Lengua	155
Código. PV-500/258. Tripa	156
Código. PV-600/259. Unto.....	157

PRESENTACIÓN

La segunda edición de la Guía Descriptiva de los Cortes de Carne de Res y Cerdo de Costa Rica, es el resultado de la investigación realizada para complementar el trabajo llevado a cabo en la primera edición elaborada en el año 2015. Para esta nueva edición, se realizaron una serie de entrevistas a personas expertas del sector cárnico en diferentes zonas del país, representantes de diferentes instituciones educativas, entre ellas la Universidad Nacional de Costa Rica (UNA) y la Universidad Técnica Nacional (UTN), Centro Nacional Especializado en Turismo del INA, además con la colaboración en el área culinaria de la Asociación Nacional de Chefs y sus Asociados.

Este documento complementa la edición anterior con la inclusión de algunos cortes con hueso, y vísceras comestibles, los cuales no se contemplaron en la guía anterior. Además de nuevos diagramas ilustrativos de res y cerdo y la inclusión de imágenes de los cortes en mayor tamaño, con el fin que se pueda apreciar con mayor detalle cada uno de estos. Con el estudio culinario elaborado, se adjunta una ilustración en cada uno de los cortes con las distintas preparaciones que se pueden llevar a cabo.

Este trabajo fue realizado por el Núcleo Industria Alimentaria del Instituto Nacional de Aprendizaje, por medio de los colaboradores del área de Procesamiento y Conservación de Carne; manteniendo el propósito inicial para el cual fue elaborada la Guía, que consiste en ofrecer un catálogo con ilustraciones e información técnica, dirigida a las empresas procesadoras, comercializadoras, restaurantes, y la población consumidora en general; facilitando así la identificación de los cortes de carne de res y cerdo y su comercialización.

AGRADECIMIENTOS

Dra. Andreia Passos Pequeño UNA



William Ortiz Garro ANCH



Jessica Troyo Chaves INA

Juan Carlos Ocampo Ugarte INA

Carlos Díaz Brenes INA



BENEFICIOS DEL CONSUMO DE CARNE

DRA. JESSICA TROYO CHAVES

NUTRICIONISTA

INSTITUTO NACIONAL DE APRENDIZAJE

TELÉFONO: (506) 2433-7228 (OFICINA)

JTROYOCHAVES@INA.AC.CR



A pesar de que el consumo de carne ha sido muy importante en la dieta del ser humano a lo largo de la historia, en las últimas décadas se ha puesto en discusión los beneficios de esta en la salud, convirtiéndose en un alimento muy controversial. No obstante, desde el punto de vista nutricional, la carne aporta nutrientes importantes para la formación y mantenimiento de nuestro cuerpo.

Partiendo de que la carne se define, según el Codex Alimentarius (2015), 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”, es importante aclarar que no todas son iguales. El valor nutricional de estas va a depender de numerosos factores como lo son: la edad, alimentación, ambiente de crianza y fármacos (hormonas y antibióticos) a los que se expuso el animal. Así mismo, el aporte nutricional varía de una especie a otra e incluso de un corte de carne a otro. Además, se deben considerar otros aspectos que también influyen en la salud de quienes consumen carnes y sus derivados, como lo son el tipo de procesamiento que se les da (curado, ahumado), así como el modo de preparación.

La salud no va a depender del consumo o no de un alimento. La salud es el resultado de muchos aspectos como alimentación, actividad física, sueño, estrés, genética, entre otros.

En términos generales, la carne es un alimento que aporta una importante cantidad de nutrientes a quienes la consuman, ya que contiene muchos nutrientes esenciales, proteínas de alto valor biológico, lípidos, minerales y vitaminas. Uno de los aspectos más importantes es el relacionado al aporte de proteínas, ya que las proteínas presentes en la carne contienen todos los aminoácidos indispensables para la vida, satisfaciendo las necesidades del organismo. Con respecto al aporte de energía, la mayor fuente va a provenir de la grasa, que además aporta vitaminas liposolubles (A, D, E, K) y ácidos grasos esenciales. Es importante tener presente que aparte de la importancia nutricional de la grasa, esta es la responsable en gran parte de aportar características sensoriales deseables como serían sabor y textura.

A pesar de que existen diferentes tipos de grasa, a nivel de salud la grasa saturada y el colesterol son las de mayor atención ya que un alto consumo de estas se ha relacionado con enfermedades cardiovasculares y otras enfermedades crónicas. Debido a que la carne aporta ambas, se debe tener presente que la ingesta elevada de este alimento podría colaborar en la aparición de ciertas patologías, por lo que se recomienda el consumo de carnes magras (carne con bajo contenido de grasa).

Con respecto al aporte de micronutrientes, una de las principales cualidades de la carne es su alta disponibilidad de hierro (hierro hemínico) en comparación con el hierro proveniente de los alimentos vegetales, lo que la convierte en un alimento clave para la prevención de la anemia. Así mismo, es uno de los alimentos con mayor fuente de minerales de alta biodisponibilidad en la dieta, como por ejemplo zinc, potasio, magnesio, sodio, fósforo, selenio y cobre. Las carnes también aportan una amplia variedad de vitaminas del complejo B, como: tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6 (piridoxina) y B12 (cobalamina). Con respecto a esta última, un dato interesante es que la vitamina B12 solamente se obtiene de alimentos de origen animal, como la carne, por lo que las personas que no consumen este tipo de alimentos requieren de un suplemento.

Una dieta saludable debe basarse en el consumo de vegetales, leguminosas, granos enteros, frutas y semillas.

Otro compuesto con funciones benéficas encontrado en la carne es el CLA (ácido linoleico conjugado), que proviene principalmente de la carne y los productos lácteos de animales rumiantes, en especial aquellos que han sido alimentados con pastos. (Ugarte, J., 2017) Diversas investigaciones han relacionado esta molécula con la reducción en el riesgo de enfermedad cardiovascular y le atribuyen propiedades anticancerígenas.

Debido a que la carne suele tener un papel protagónico en los platillos costarricenses, a continuación, se brindan algunas recomendaciones para la selección, cocción y consumo de estas.

- Seleccionar cortes bajos en grasa.
- Preferir carnes frescas y poco procesadas.
- Se recomienda que la porción de carne no supere los 90 gramos. (Torborg, L., 2018).
- Resaltar el sabor de los platillos sustituyendo la sal o condimentos altos en sodio y las grasas por hierbas o especias naturales.
- Preferir preparaciones de cocción que requieran de poca o ninguna adición de grasa, tales como: asado, sancochado, horneado, a la parrilla o a la plancha.
- Agregar vegetales, leguminosas, verduras, hierbas y especias a las preparaciones con carnes para realzar el sabor y aumentar el valor nutricional de los platillos.
- Analizar la información nutricional de los productos cárnicos procesados (jamón, mortadela, salchichas, salchichón y chorizo) que suelen ser altos en grasas saturadas, sodio, nitritos o nitratos.
- Acompañar las carnes con alimentos ricos en vitamina C (ensaladas de vegetales y/o frutas, frescos naturales) para aumentar la absorción del hierro proveniente de estas.

De lo anterior se puede concluir que cuando el consumo de carne se incluye como parte de un estilo de vida saludable, esta va a ser una importante fuente de nutrientes.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Corfoga, (s.f.). Nutrición y Salud.
Recuperado de:
<http://www.corfoga.org/nutricion-y-salud/>
2. FAO. (2015). Composición de la Carne.
Recuperado de:
http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/backgr_composition.html
3. López, F. (2018) Grass-fed beef: What are the heart-health benefits?
Recuperado de:
<https://www.mayoclinic.org/diseases-conditions/heart-disease/expert-answers/grass-fed-beef/faq-20058059>
4. O'neal, K. (2017). Carne de res contiene ácido graso que protege contra el cáncer.
Recuperado de:
<https://www.ucr.ac.cr/noticias/2017/09/29/carne-de-res-contiene-acido-graso-que-protege-contra-el-cancer.html>
5. PROCISUR & IICA. (2015). Caracterización del Valor Nutricional de los Alimentos. Montevideo, Uruguay.
Recuperado de:
<http://repiica.iica.int/docs/B3885e/B3885e.pdf>
6. Torborg, L. (2018) Mayo Clinic Q and A: Eating processed, red meats – what are the health risks?
Recuperado de:
<https://newsnetwork.mayoclinic.org/discussion/mayo-clinic-q-and-a-eating-processed-red-meats-what-are-the-health-risks/>
7. Ugarte, J. (2017). Carne de Res Tica Podría Protegerlo del Cáncer.
Recuperado de:
<https://www.crhoy.com/nacionales/carne-de-res-tica-podria-protegerlo-del-cancer/>

ANATOMÍA: UNA HERRAMIENTA FUNDAMENTAL PARA LAS CIENCIAS DE LA CARNE.

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 la comprensión de muchas otras ciencias, como es el caso de las Ciencias de la carne. Así, para el estudio de la carne como alimento, es esencial conocer la anatomía, en especial la del sistema osteomuscular.

La canal es la unidad primaria de comercialización al por mayor y sus componentes principales son el hueso, la grasa y el músculo. Durante el deshuese de una canal se deriva una cantidad de trozos de carne llamados cortes o perfiles cárnicos, los cuales difieren no solamente por su local de origen, sino también por las proporciones de los distintos tejidos que los componen.

El músculo (músculo estriado esquelético) es el componente más apreciable de un corte cárnico, su morfología, fisiología, composición bioquímica y localización pueden influenciar directamente las características de la carne y, por consiguiente, su calidad. Macroscópicamente, el músculo esquelético, en general, está formado por un vientre muscular y tendones de origen e inserción. El tendón es un cordón blanco de fibras paralelas, de diámetro y longitud variables que se origina de las envolturas conjuntivas de las fibras musculares y se inserta en los huesos o en las fascias o aponeurosis de otros músculos. El vientre muscular está formado por un conjunto de fibras musculares organizadas y separadas entre sí por medio de tejido conjuntivo.

Las fibras musculares representan el 90% de la composición anatómica del músculo esquelético, el 10% restante consiste en tejido conjuntivo, grasa y, en menor medida, tejido vascular y nervioso. Las fibras musculares son reconocidas como la unidad anatómica de todos los músculos, se presentan como células alargadas, multinucleadas recubiertas por una membrana celular denominada sarcolema que delimita su citoplasma, conocido como sarcoplasma. El sarcoplasma contiene entre otros elementos, muchas miofibrillas contráctiles y mioglobina. Estos elementos están altamente relacionados con el color del músculo, así como el tipo de metabolismo y la velocidad de contracción muscular. Comprender estas relaciones es de fundamental importancia para el reconocimiento de una canal o corte cárnico con características organolépticas normales o anormales; así como entender el proceso de transformación de músculo a carne.

Otra aplicación del conocimiento anatómico en la práctica de las Ciencias de la carne se centra en el reconocimiento de los sitios anatómicos de origen e inserción muscular, lo que permite reproducir de forma confiable el despiece (o deshuese) de una canal para la obtención de los cortes cárnicos deseados, según las prácticas o tradiciones del país donde se realice. Además, tal conocimiento permitirá, a los profesionales de la industria de alimentos así como a las autoridades responsables, la correcta identificación de los cortes producidos, contribuyendo de esta forma con el cumplimiento del Reglamento Técnico: "RTCR 400:2006. Etiquetado de la carne cruda, molida, marinada, adobada, tenderizada y vísceras".

REFERENCIAS:

1. Astruc, T. (2014). Carcass composition, muscle structure and contraction. Encyclopedia of Meat Science, Carrick Devine & Michael Dikeman, 2014.
2. Decreto N° 40006-MEIC-MAG Reforma al Decreto Ejecutivo N° 33744-MEIC DEL 22 DE Marzo de 2007, "RTCR 400:2006. Etiquetado de la Carne Cruda, Molida, Marinada, Adobada, Tenderizada y Vísceras.
3. England, E. M., Matarneh, S. K., Scheffler, T. L., & Gerrard, D. E. (2017). Chapter 4 -Perimortal muscle metabolism and its effects on meat quality. In *New Aspects of Meat Quality*, 63-89. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100593-4.00004-7>
4. Listrat, A., Lebret, B., Louveau, I., Astruc, T., Bonnet, M., Lefaucheur, L., ... & Bugeon, J. (2016). How muscle structure and composition influence meat and flesh quality. *The Scientific World Journal*, 2016, 1-14. <https://doi.org/10.1155/2016/3182746>.
5. Montero, Á., Leidenz, N. H., Gonzalez, A. R., & de Moreno, L. A. (2014). Deshuese y variación del rendimiento carnicero de canales bovinas en Venezuela: descripción anatómica del proceso y nomenclatura de cortes equivalente a los correspondientes norteamericanos. *Nacameh*, 8(1), 1-22.
6. Wojtysiak, D., & Połtowicz, K. (2014). Carcass quality, physico-chemical parameters, muscle fibre traits and myosin heavy chain composition of m. longissimus lumborum from Puławska and Polish Large White pigs. *Meat Science*, 97(4), 395-403. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.03.006>

PÁGINAS WEB CONSULTADAS:

1. <http://bovine.unl.edu/>
Bovine Carcass Anatomy.
2. <http://www.fao.org/docrep/010/ai407e/AI407E03.htm>
Carcass Composition.
3. <http://www.fao.org/DOCREP/004/T0279E/T0279E05.htm>
Carcasses Composition.
4. <http://porcine.unl.edu/porcine2005/pages/index.jsp>
Pig Carcass Anatomy



Método o tipo de cocción	Técnica de cocción	Preparaciones culinarias recomendadas para las carnes en Costa Rica		
Cocción en medio seco o no húmedo	Grill o parrilla	Asado (parrilla)		Asar: Cocinar un alimento en contacto directo de las brasas o el fuego, en una plancha o en un horno a alta temperatura, de manera que se mantenga jugoso y su superficie dorada o tostada.
	A la plancha	Asado (plancha)		
	Horneado y rustido	Asado (horno)		
Cocción en medio líquido o húmedo	Hervido	Sopa (caldo)		Sopa: Plato compuesto de un caldo y uno o más ingredientes sólidos cocido en el.
Cocción en medio líquido o húmedo	Hervido	Sancochado (cocido)		Sancochar: Cocinar un alimento en agua hirviendo con sal y algún otro condimento. (en Costa Rica y algunos países de Latinoamérica)
Cocción en medio seco o húmedo	Fritura	Frito		Freír: Hacer que un alimento crudo llegue a estar en disposición de comer, teniéndolo el tiempo necesario en aceite o grasa hirviendo.
Cocción mixta o combinada	Guisado	Sudado (guisado)		Sudar: Es un proceso culinario de cocción de un alimento (inicialmente crudo) que es sometido a fuego lento en un recipiente cerrado

Método: Conjunto de reglas y ejercicios destinados a enseñar una actividad, un arte o una ciencia.

Técnica: Actividad o conjunto de actividades basados en la aplicación práctica de los métodos y de los conocimientos relativos a las diversas ciencias, en especial cuando supone la utilización de máquinas o la aplicación de métodos específicos.

Preparación: Obtención de un producto (generalmente comidas, medicinas y compuestos) haciendo las operaciones necesarias para ello



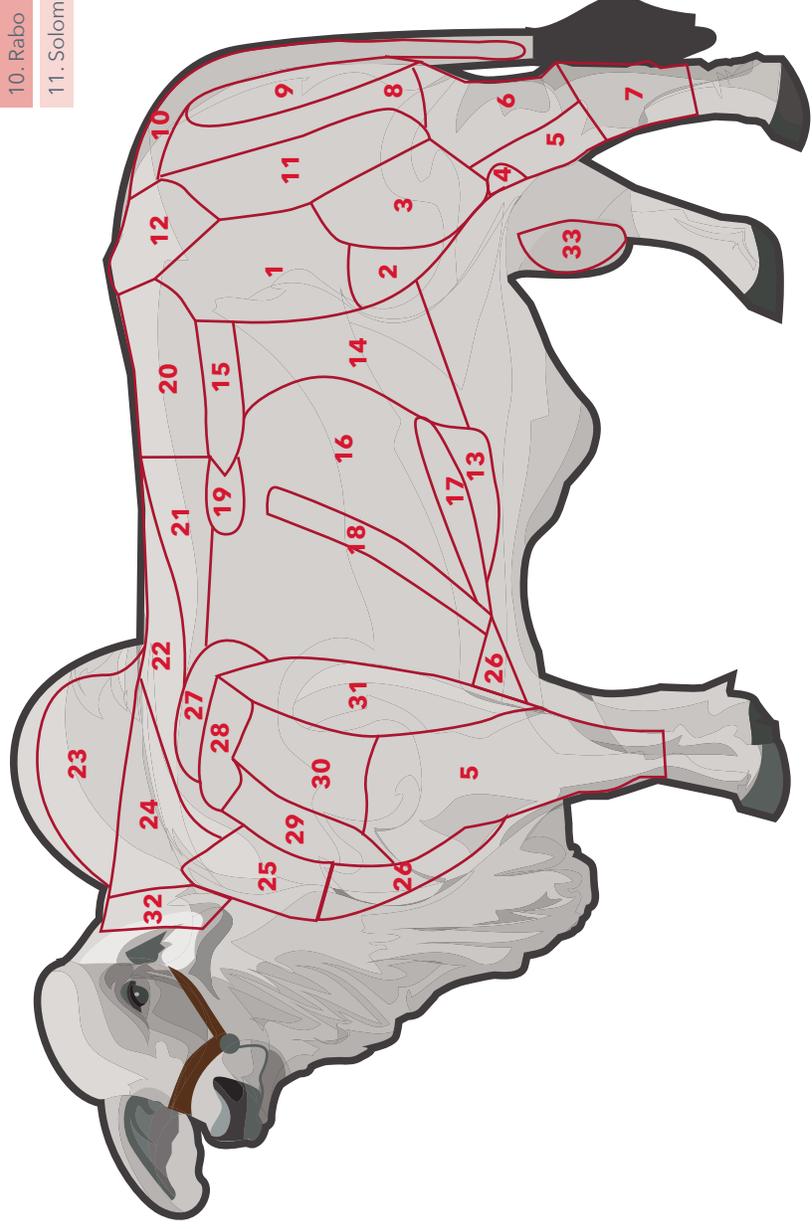
CORTES DE CARNE DE RES





DIAGRAMA GENERAL MUSCULAR DE RES

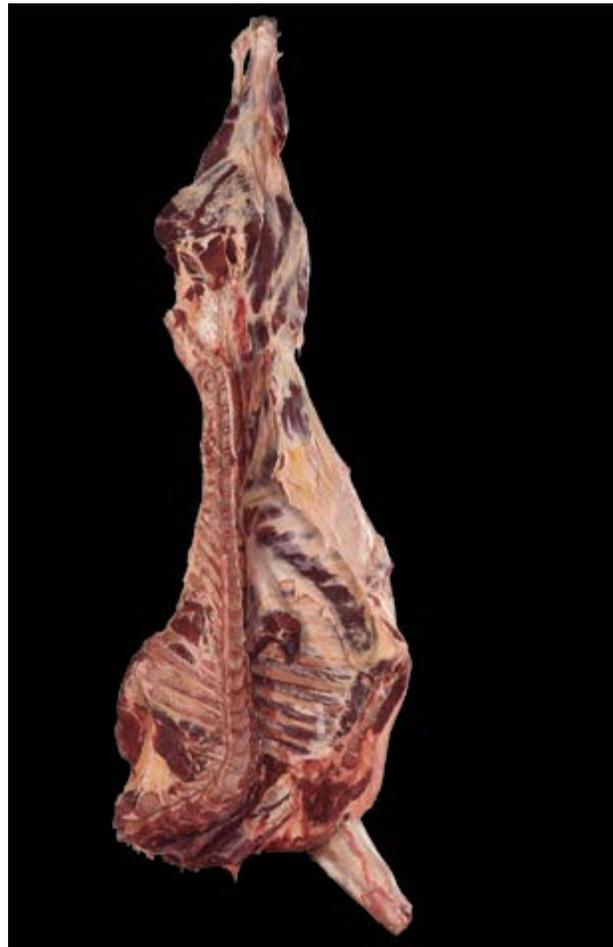
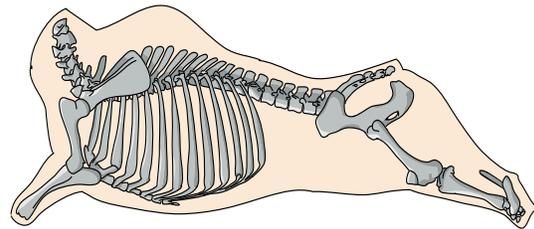
1. Vuelta de lomo
2. Cacho de vuelta de lomo
3. Bolita
4. Chocozuela
5. Posta de ratón
6. Ratón de campana
7. Jarrete
8. Posta de cuarto
9. Mano de piedra
10. Rabo
11. Solomo
12. Punta de solomo
13. Tortilla
14. Cecina
15. Lomito
16. Costillar entero
17. Arrachera
18. Entraña
19. Lomito de entraña
20. Lomo ancho
21. Cola de lomo
22. Lomo de aguja
23. Giba
24. Lomo de pescuezo
25. Degolladura
26. Pecho
27. Quititeña
28. Tapa de paleta
29. Cacho de paleta
30. Lomo de paleta
31. Posta de paleta
32. Hueso de pescuezo
33. Huevos



CÓDIGO: RM

100. MEDIA CANAL

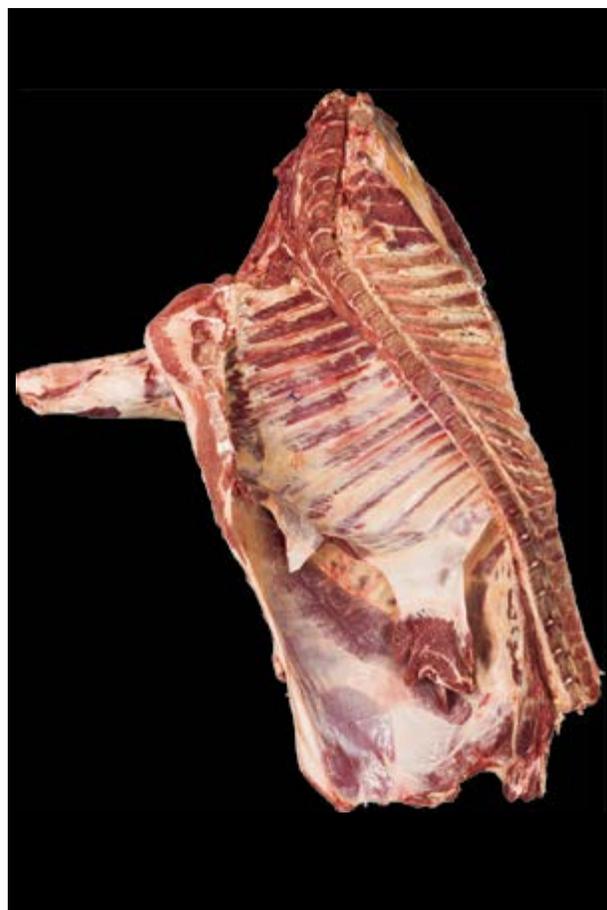
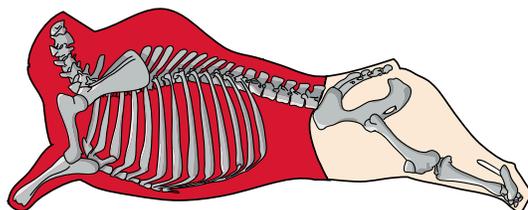
La media canal consiste en los cuartos anterior y posterior, con la cabeza separada al nivel de la articulación atlanto-occipital, los miembros anteriores y posteriores cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso. Los cuartos anterior y posterior se obtienen de la media canal, luego de separarlos completamente, realizando un corte entre la última vértebra lumbar y la cadera.



CÓDIGO: RMA

101. CUARTO ANTERIOR

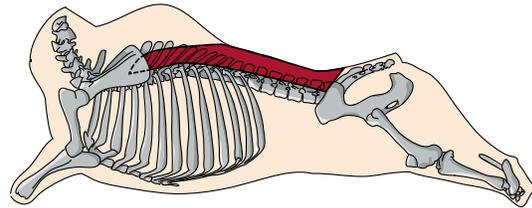
El cuarto anterior es el miembro anterior, el costillar y dorso, luego de separarlo completamente de la media canal, realizando un corte entre la última vértebra lumbar y la cadera. Debe incluir la mayor parte de los músculos abdominales y ser cortada a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo. Debe conservar los músculos Psoas mayor (corte # 207, lomito) como parte del cuarto anterior.



CÓDIGO: RMA-0100

102. LOMO ENTERO (*m. Longissimus dorsi*)

Este corte es el músculo *Longissimus lumborum 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.

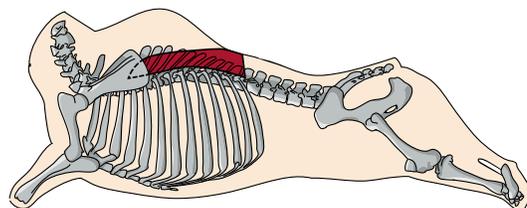


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO: RMA-0110

103. 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.

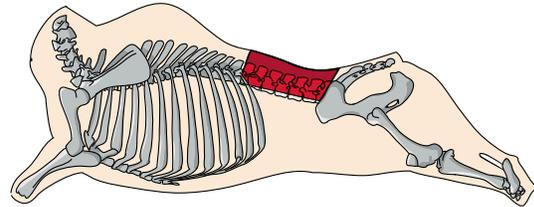


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO: RMA-0120

104. 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.



CÓDIGO. RMA-0121

105. BISTEC DE LOMO

Este bistec se obtiene a partir del lomo ancho (Corte # 104).

Es una porción completa del diámetro de los músculos *Longissimus lumborum* y *Longissimus toraxis*, excluyendo completamente el cordón del Lomo. Es cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico.

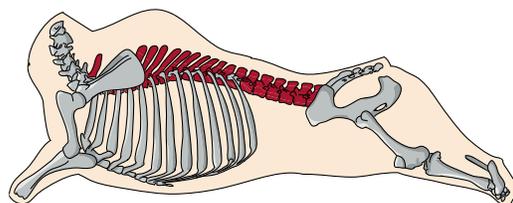


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMA-0130

106. HUESO DE CONSOMÉ

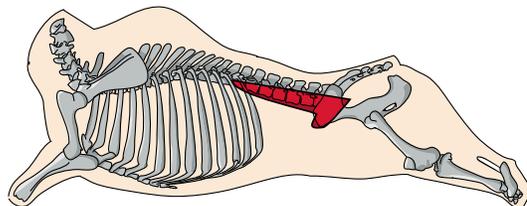
Se obtiene de los huesos de las vértebras torácicas y lumbares y una vez que se ha retirado el lomo entero (corte #102), a los cuales se les deja cierta cantidad de carne adherida al hueso.



CÓDIGO. RMA-0200

107. LOMITO (*m.Psoas major*)

Este corte es el músculo *Psoas major*. 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 lomo. No es necesario realizar una limpieza exhaustiva de la grasa y de la aponeurosis del mismo.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MUY SUAVE

CÓDIGO: RMA-0201

108. BISTEC DE LOMITO

Este bistec se obtiene a partir del corte de lomito (Corte #107). Es una porción completa del diámetro del músculo *Psoas mayor* o dos porciones unidas por el extremo contrario a la aponeurosis. Es cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MUY SUAVE

CÓDIGO. RMA-0202

109. MEDALLÓN DE LOMITO

Este corte de medallón se obtiene a partir del corte de lomito (Corte #107). 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 vértebras lumbares.

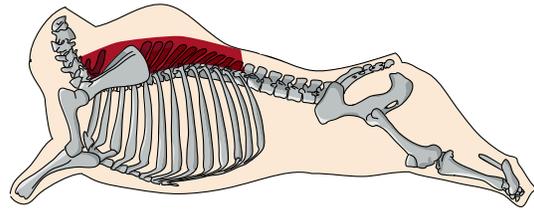


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MUY SUAVE

CÓDIGO. RMA-0300

110. DELMÓNICO (*m. Longissimus toraxis, Spinalis thoracis y cervicis.*)

Este corte son los músculos *Longissimus toraxis, Spinalis thoracis* y *cervicis*. Se ubica en la columna vertebral del animal, desde la tercera costilla hasta la décimo tercera costilla. No debe contener hueso, parte de otros cortes y debe retirarse el cordón de lomo. No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

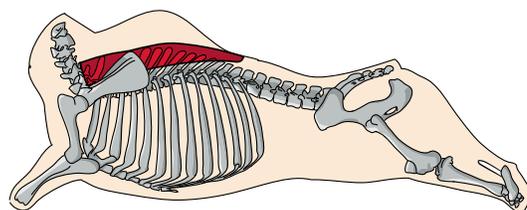


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMA-0400

111. 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 vértebras 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.

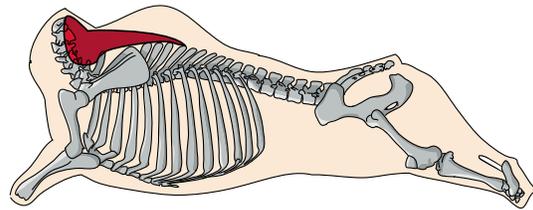


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMA-0500

112. 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.

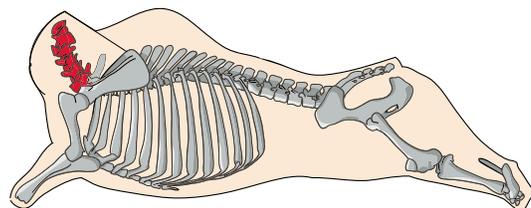


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-0510

113. HUESO DE PESCUEZO (*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.



CÓDIGO. RMA-0511

114. PORCIÓN DE HUESO DE PESCUEZO (Porción de los músculos Epiaxiales del cuello)

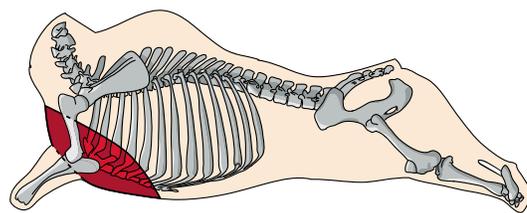
La porción del hueso de pescuezo consiste en trozos obtenidos, luego de realizar un corte perpendicular en cualquier lugar del corte del hueso de pescuezo entero (Corte # 113). La cantidad de carne en este corte debe ser suficiente para que los huesos no sean visibles en su región lateral. No necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



CÓDIGO. RMA-0600

115. 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.

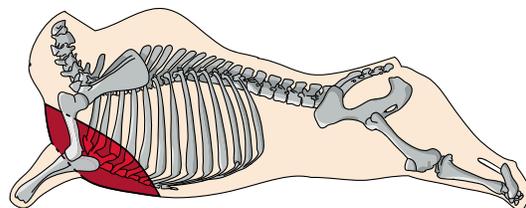


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-0610

116. 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.

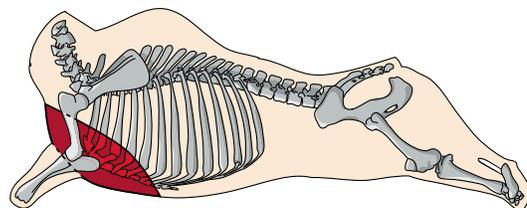


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-0620

117. PECHO GORDO (*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.

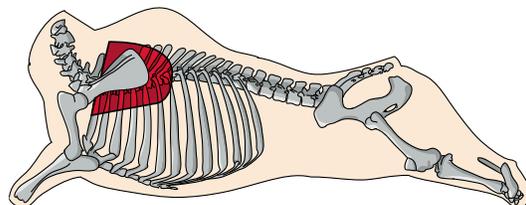


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-0700

118. 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.

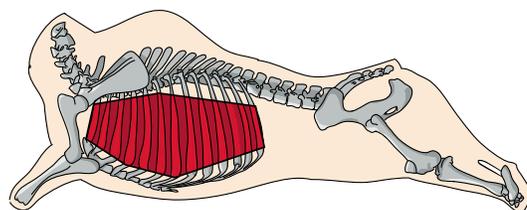


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-0800

119. 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.



CÓDIGO. RMA-0801

120. PORCIÓN DE COSTILLAR ENTERO

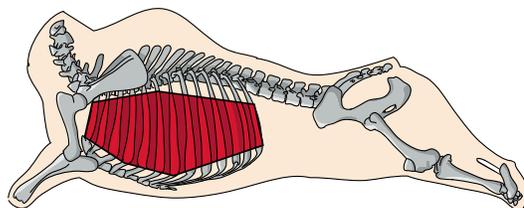
Es el corte realizado transversalmente en cualquier lugar del costillar entero (Corte # 119). No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



CÓDIGO. RMA-0810

121. TAPA DE COSTILLA (*m. Latissimus dorsi*)

La tapa de costilla consiste en la mayor parte del músculo *Latissimus dorsi*, obtenido del costillar entero (Corte # 119). No necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la misma.



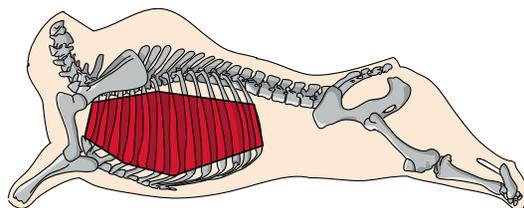
TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-0820

122. 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 # 119), una vez que se ha retirado la mayor parte del músculo *Latisimus dorsi*. No necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la misma.



CÓDIGO. RMA-0821

123. 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 # 122). No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

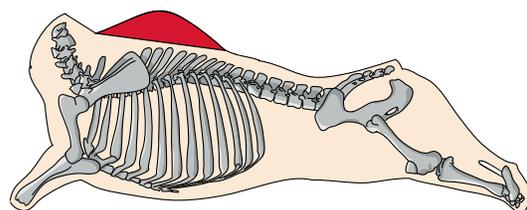


CÓDIGO. RMA-0900

124. 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.

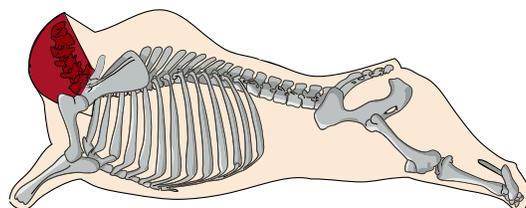


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-1000

125. DEGOLLADURA (músculos ventrales del cuello.)

Este corte representa 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.

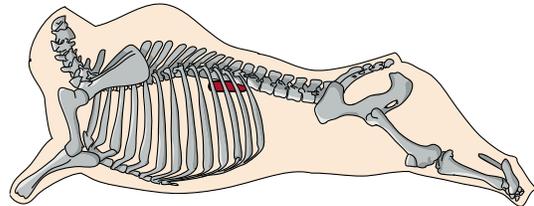


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-1100

126. 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.

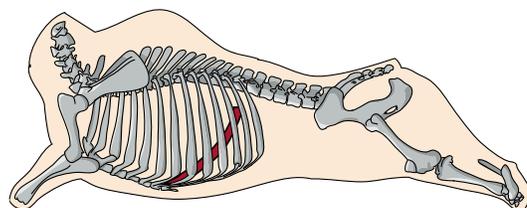


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMA-1200

127. 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.

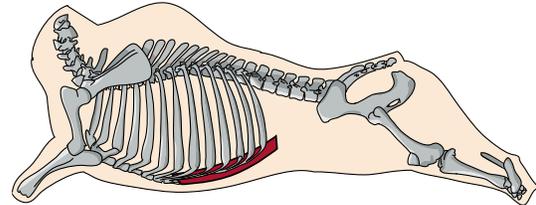


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMA-1300

128. 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.

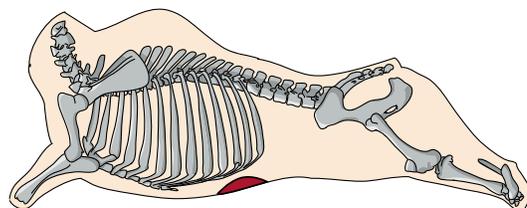


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMA-1400

129. 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.

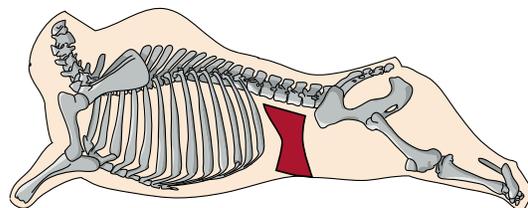


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMA-1500

130. 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.

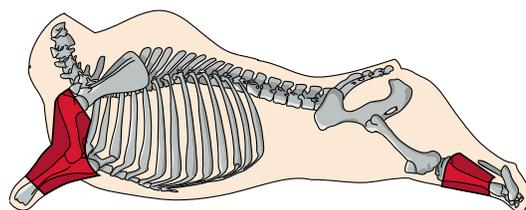


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-1600

131. POSTA DE RATÓN (*músculos flexores y extensores de la región del brazo, antebrazo y pierna.*)

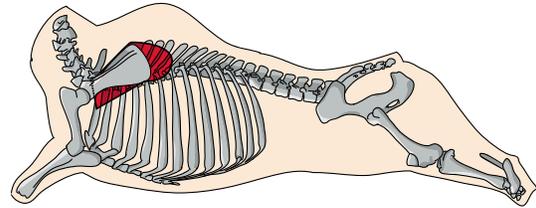
Este corte representa los músculos flexores y extensores de la región del brazo, antebrazo y pierna. Se ubica sobre el hueso húmero, radio y tibia. No debe contener hueso y debe realizarse la limpieza no exhaustiva de la grasa y tejido conectivo de la misma. El extremo tendinoso debe recortarse hasta quedar como mínimo un 75% de carne visible en ese extremo del corte.



CÓDIGO. RMA-1700

132. 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.

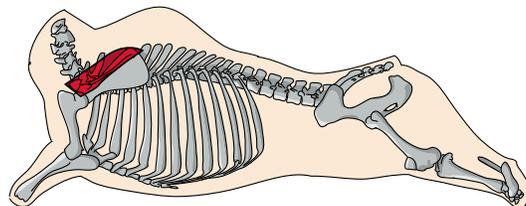


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-1800

133. 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.

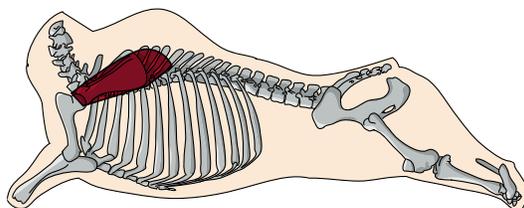


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-1900

134. 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.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-1910

135. BISTEC DE LOMO DE PALETA

Este bistec se obtiene a partir del corte de lomo de paleta (Corte # 134). 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.

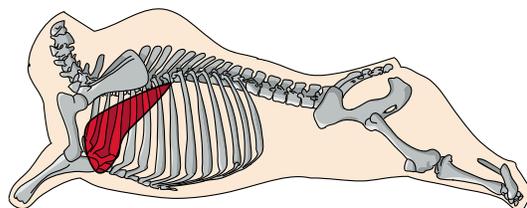


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-2000

136. 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.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-2010

137. BISTEC DE POSTA DE PALETA

Este bistec se obtiene a partir del corte Posta de Paleta (Corte #136). 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.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMA-0100

138. 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.



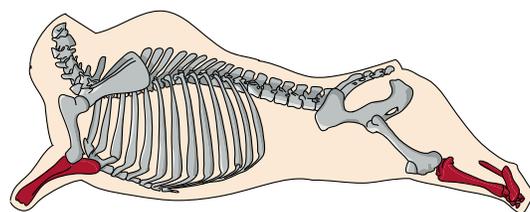
TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RM-0200

139. JARRETE

(huesos radio, tibia, metacarpo y metatarso)

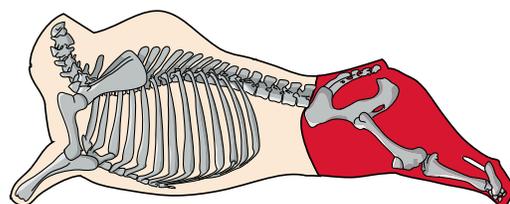
Este corte corresponde a los huesos de la región del brazo y pierna. Son los huesos, radio, tibia y los huesos del metacarpo y metatarso sin incluir las falanges, cortados en trozos con muy poco tejido cárnico adherido a los mismos.



CÓDIGO. RMB

140. 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 # 107, lomito) que deberá permanecer en el cuarto anterior.



CÓDIGO. RMB-0100

141. RABO ENTERO

(vértebras coccígeas y músculos que las recubren)

El rabo se ubica desde la primera vertebra coccígea en adelante. No requiere de una limpieza exhaustiva de la grasa.



CÓDIGO. RMB-0101

142. PORCIÓN DE RABO

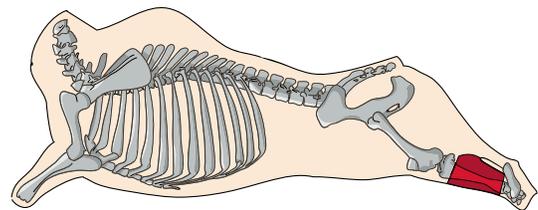
La porción del rabo es el corte realizado perpendicularmente en cualquier lugar del corte del rabo entero (Corte. # 141). No necesitan una limpieza exhaustiva de la grasa.



CÓDIGO. RMB-0200

143. 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 # 131, 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.



CÓDIGO. RMB-0201

144. PORCIÓN DE OSOBUCO

(Porción de los músculos flexores y extensores de la tibia)

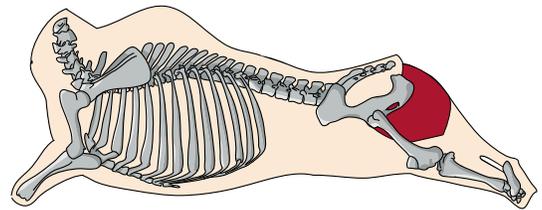
La porción de osobuco es un corte realizado perpendicularmente en cualquier punto del corte del osobuco entero (Corte # 143). No debe presentar trozos de otros cortes o tendones ni se requiere realizar una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



CÓDIGO. RMB-0300

145. POSTA DE CUARTO ENTERA (*m. Gracilis, m. Pectinius, m. Satorius, m. Aducctor, m. Semimembranosus*)

Este corte consiste en los músculos *Gracilis* -*Pectinius* -*Satorius* (Gallinilla de posta de cuarto), *Aducctor* (Cacho de posta de cuarto), *Semimembranosus* (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.



CÓDIGO. RMB-0301

146. BISTEC DE POSTA DE CUARTO

Este bistec se obtiene a partir del corte de la posta de cuarto entera (Corte #145), una vez que se ha retirado la Gallinilla de posta de cuarto (Corte # 148). Es una porción completa del diámetro de los músculos aductor y semimembranoso, cortado perpendicularmente a la dirección del tejido muscular.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO.RMB-0310

147. POSTA DE CUARTO (*m. Semimembranosus*)

Esta sección del corte es el músculo *Semimembranosus*. Se ubica dentro de la posta de cuarto entera, 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.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMB-0320

148. GALLINILLA 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.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMB-0330

149. CACHO DE POSTA DE CUARTO (*m. Adductor*)

Esta sección del corte es el músculo *Adductor*. Se ubica dentro de la posta de cuarto entera, debajo de la gallinilla de posta de cuarto y al lado de la posta de cuarto. No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la misma.

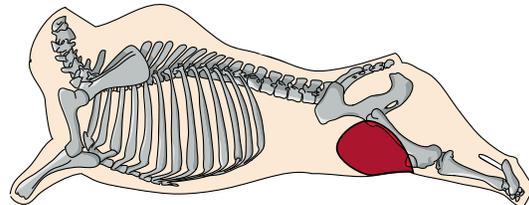


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMB-0400

150. BOLITA ENTERA (*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 entera y del solomo entero. No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.



CÓDIGO. RMB-0401

151. BISTEC DE BOLITA

Este bistec se obtiene a partir del corte de Bolita (Corte #150). Es una porción completa del diámetro de los músculos *Rectus femoris* y *Vastus lateralis*. Cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMB-0410

152. GALLINILLA 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.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMB-0420

153. 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.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMB-0430

154. 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.

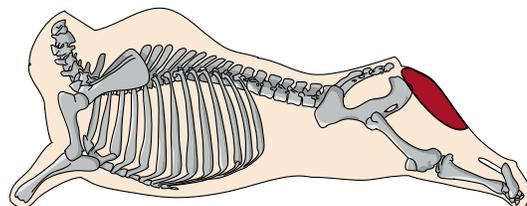


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMB-0500

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

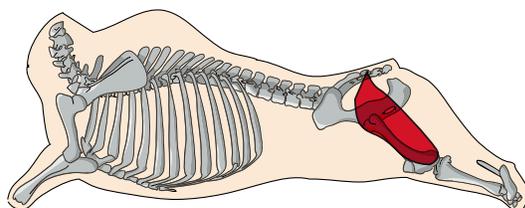


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMB-0600

156. SOLOMO ENTERO (*m. Gluteobiceps*)

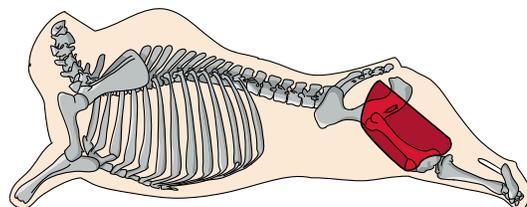
Este corte es el músculo *Gluteobiceps*. Se ubica a la altura del fémur al lado de la bolita y de la mano de piedra. No debe contener hueso, parte de otros cortes. No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



CÓDIGO.RMB-0610

157. SOLOMO (*m. Bíceps femoris*)

Esta sección del corte es el músculo *Bíceps 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.

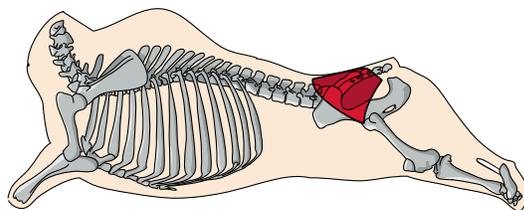


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMB-0620

158. PUNTA DE SOLOMO

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.

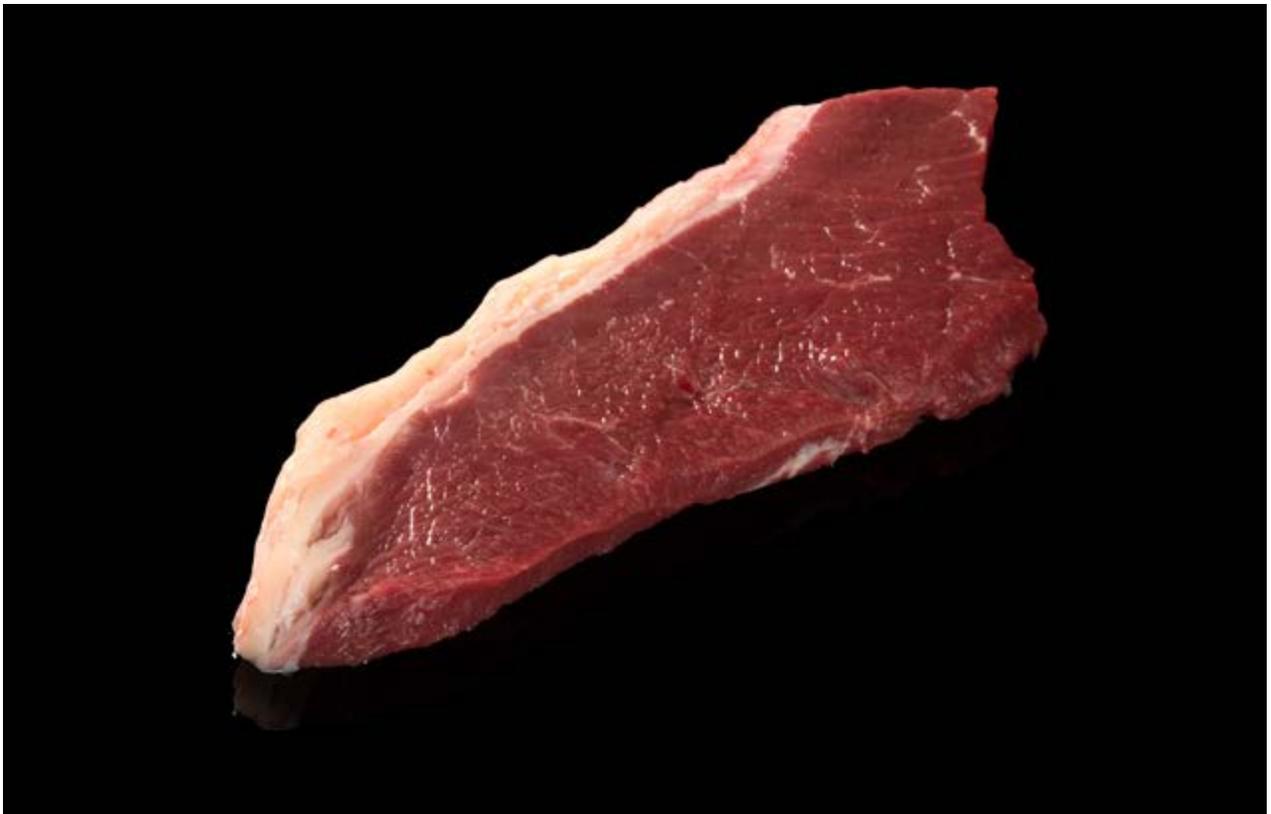


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO.RMB-0621

159. BISTEC DE PUNTA DE SOLOMO

Este bistec se obtiene a partir del corte punta de solomo (Corte # 158). 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.

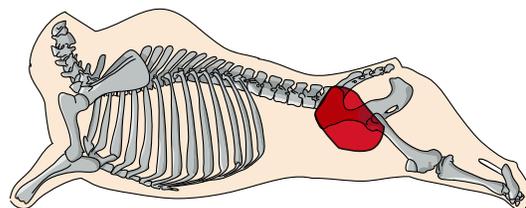


TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMB-0700

160. VUELTA DE LOMO ENTERA (*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.



CÓDIGO. RMB-0701

161. BISTEC DE VUELTA DE LOMO

Este bistec se obtiene a partir del corte de vuelta de lomo (Corte # 160). Es una porción completa del diámetro del músculo *Gluteus medius*. Es cortado perpendicularmente a la dirección del largo del perfil cárnico.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RMB-0710

162. GALLINILLA 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 bistecs, es necesario retirar esta sección de la vuelta de lomo.

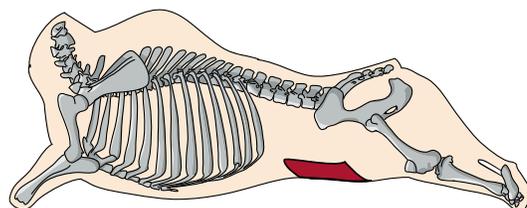


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMB-0720

163. 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.

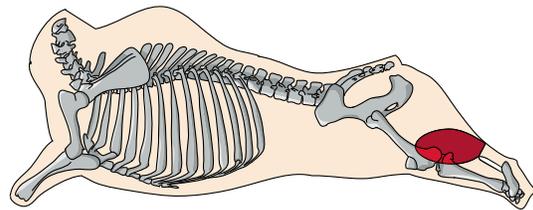


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMB-0800

164. RATÓN DE CAMPANA (*m. Gastrocnemio, m. flexor digital superficial.*)

Este corte representa los músculos *Gastrocnemio*, *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.

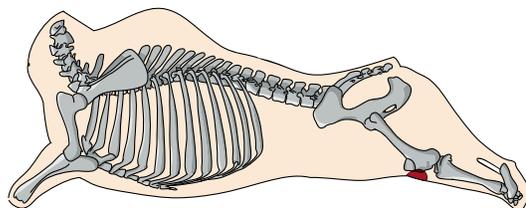


TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RMB-0900

165. CHOCOZUELA (*Patela*)

Este corte es el hueso de la patela o rótula de la rodilla de la res, dejando tendones y tejido cárnico y conectivo adherido.



CÓDIGO. RV-0100

166. MONDONGO (*rumen*)

Esta víscera comestible comprende el primer estómago de la res conocido como rumen, al cual se le debe hacer una limpieza exhaustiva para eliminar los restos de materia orgánica en digestión para poder volverlo comestible. También se consideran como vísceras comestibles los

otros estómagos de la res como el retículo o redecilla (segundo estómago), el omaso o librilla (tercer estómago), y el abomaso o cuajar (cuarto estómago), estos tres últimos no están contemplados en este documento, por lo tanto la imagen solo representa el primer estómago.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RV-0200

167. HÍGADO

Esta víscera comestible es el órgano glandular que interviene en la función digestiva, segrega sustancias y almacena nutrientes, entre otras funciones.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RV-0300

168. CORAZÓN

Esta víscera comestible es el órgano encargado de bombear la sangre a través del sistema circulatorio, el mismo se debe abrir y eliminar las venas y arterias que conectan con él.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RV-0400

169. RIÑONES

Estas vísceras comestibles son los órganos encargados de la excreción de sustancias de desecho a través de la orina y se encuentran a los costados de la región lumbar.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RV-0500

170. LENGUA

Esta víscera es el órgano muscular móvil ubicado en el interior del hocico de la res fijado en su parte posterior.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CÓDIGO. RV-0600

171. HUEVOS DE TORO (*Testículos*)

Estas vísceras comestibles son las glándulas encargadas de la producción de las células reproductivas y hormonas en los machos vacunos.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: SUAVE

CÓDIGO. RV-0600

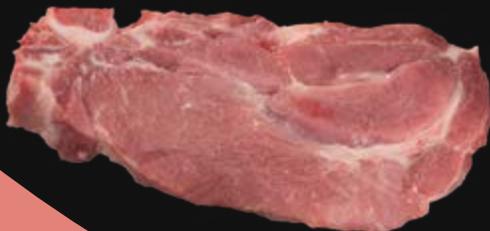
172. PRETINA

Esta víscera comestible es la parte gruesa del primer estomago de la res (rumen) conocido como mondongo, que se puede separar del mismo para comercializarle por separado. Se debe hacer una limpieza exhaustiva para eliminar los restos de materia orgánica en digestión para poder volverla comestible.



TÉRMINO DE SUAVIDAD: MENOS SUAVE

CORTES DE CARNE DE CERDO



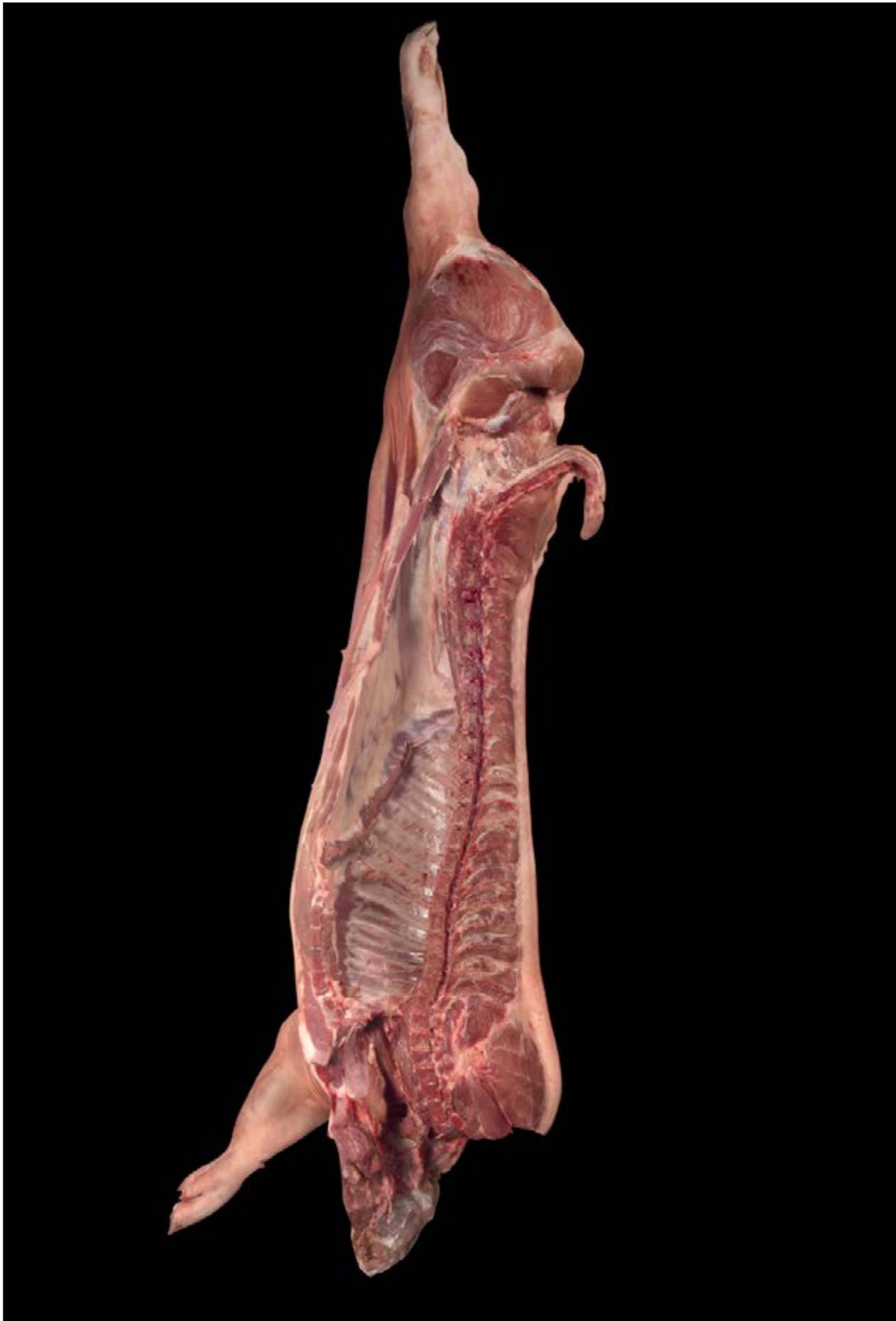


DIAGRAMA GENERAL MUSCULAR DE CERDO

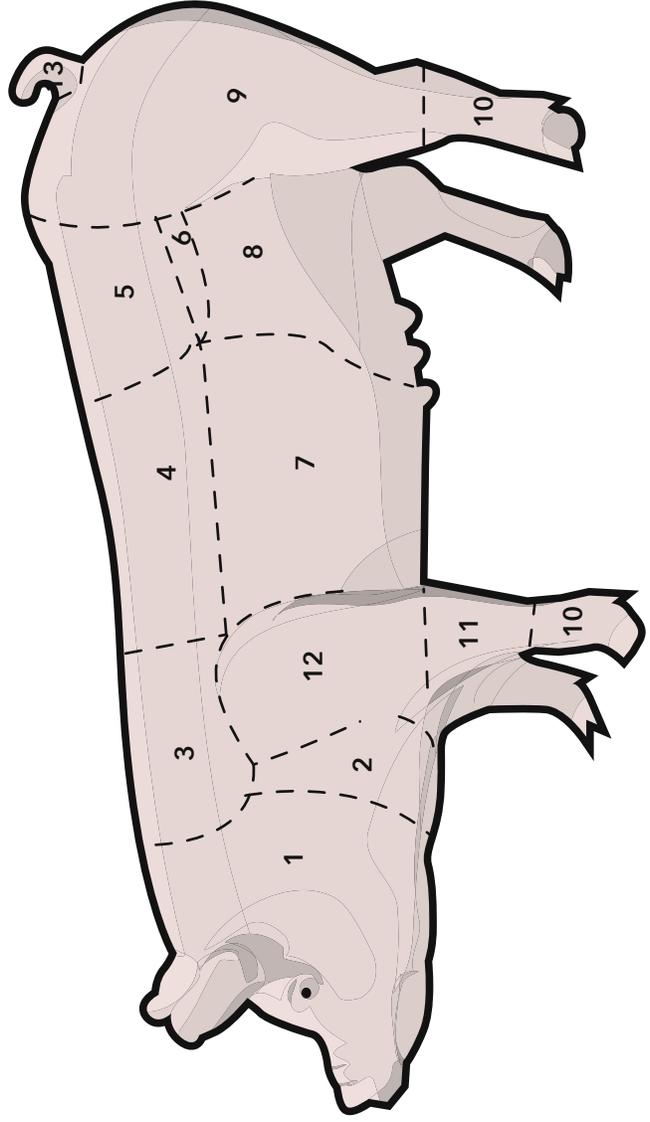
- 1. Cabeza
- 2. Papada
- 3. Chuleta de Pescuezo
- 4. Chuleta de Lomo
- 5. Chuleta Riñonada
- 6. Lomito
- 7. Costilla
- 8. Falda
- 9. Pierna
- 10. Pezuña
- 10. Pezuña
- 11. Codillo
- 12. Paleta
- 13. Rabo

Chuleta Entera

Costillar Entero

Cuarto Trasero

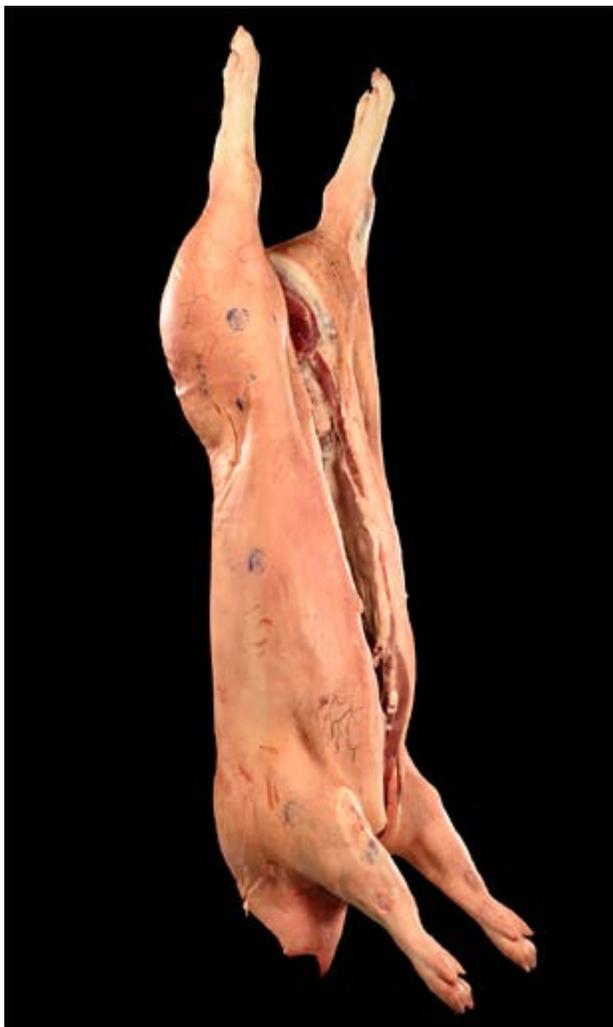
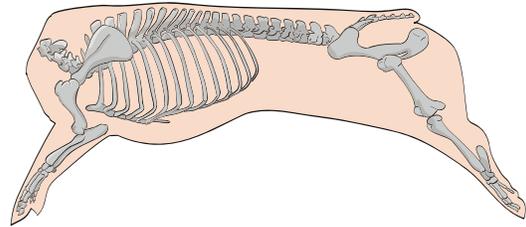
Cuarto Delantero



CÓDIGO: P

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.



CÓDIGO: P-100

201. CABEZA ENTERA

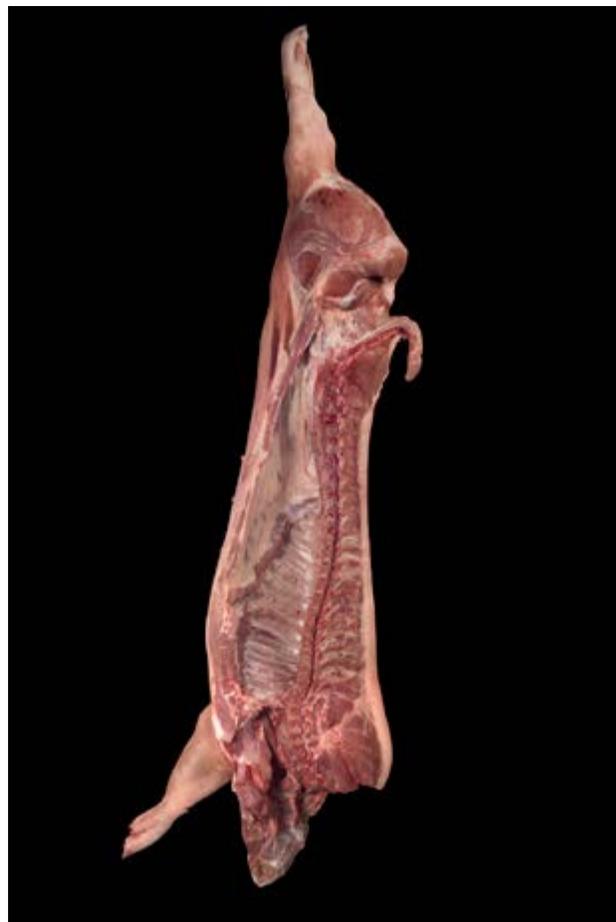
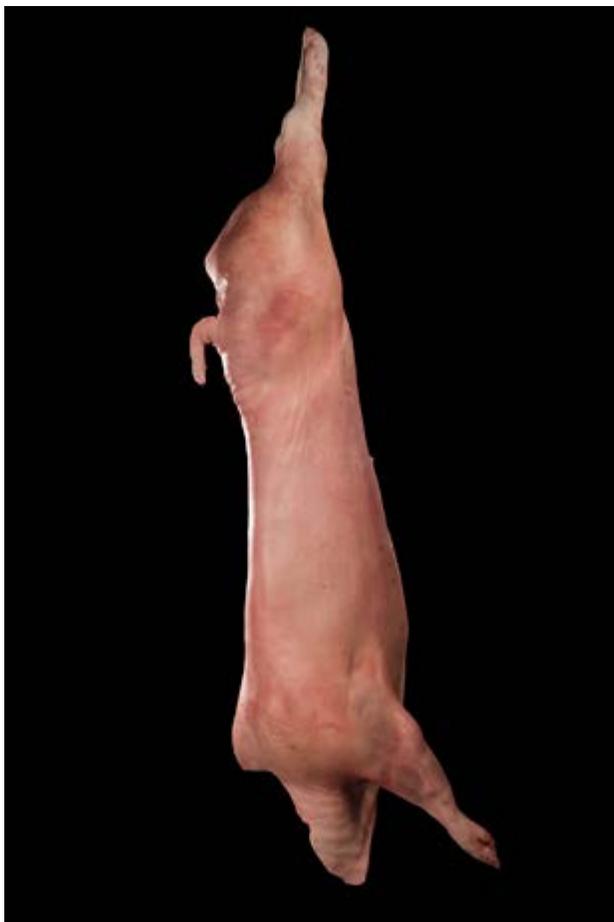
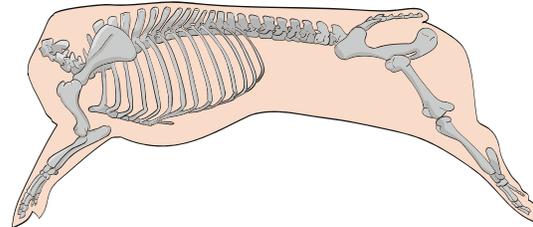
La cabeza es un corte del porcino el cual debe separarse de la canal mediante un corte al nivel de la articulación atlanto-occipital. Eliminando los oídos y el tejido que rodea los ojos.



CÓDIGO: PM

202. 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.

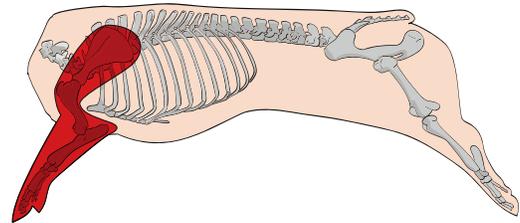


CÓDIGO: PMA-100

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.

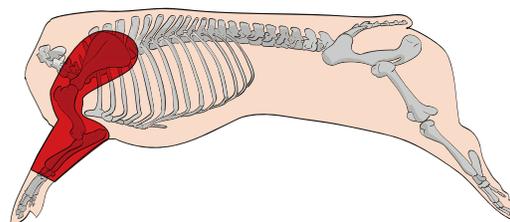
Se obtiene realizando un corte, atravesando la piel sobre el perímetro del hueso de la escápula que permita separar los tejidos conectivos que unen los músculos del tórax con los músculos de la paleta.



CÓDIGO: PMA-110

204. PALETA CON HUESO

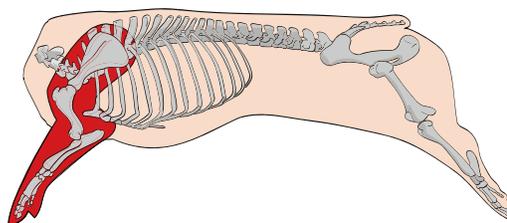
Es el corte de la paleta entera (Corte #203), una vez que se ha separado la pezuña, realizando un corte en el borde proximal de la articulación carpo-metacarpo. Debe conservar la piel, además de todos los músculos que la componen.



CÓDIGO. PMA-200

205. PALETA ENTERA SIN PIEL

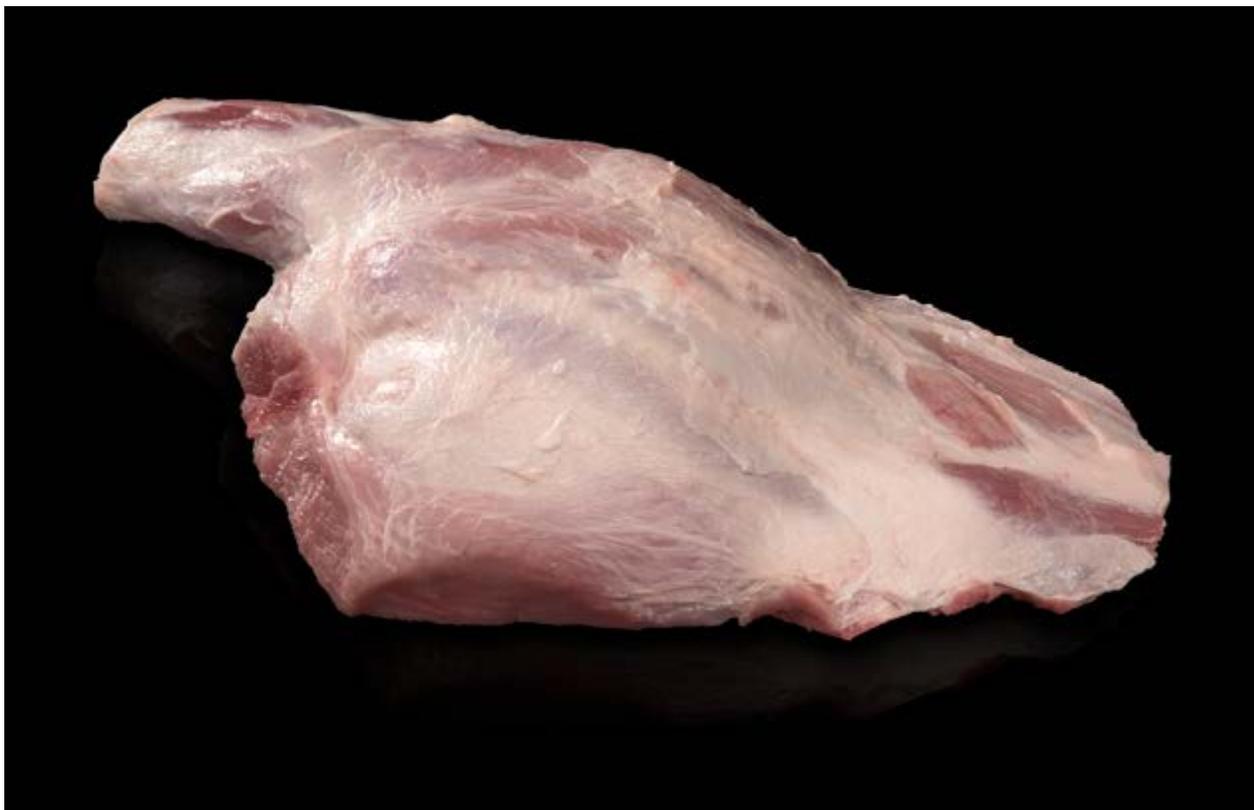
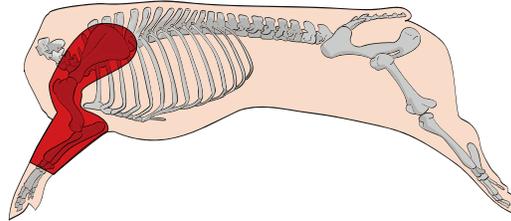
Se obtiene de la paleta entera (Corte# 203), pero debe retirarse toda la piel que la cubra, a excepción de la pezuña.



CÓDIGO. PMA-210

206. PALETA CON HUESO SIN PIEL

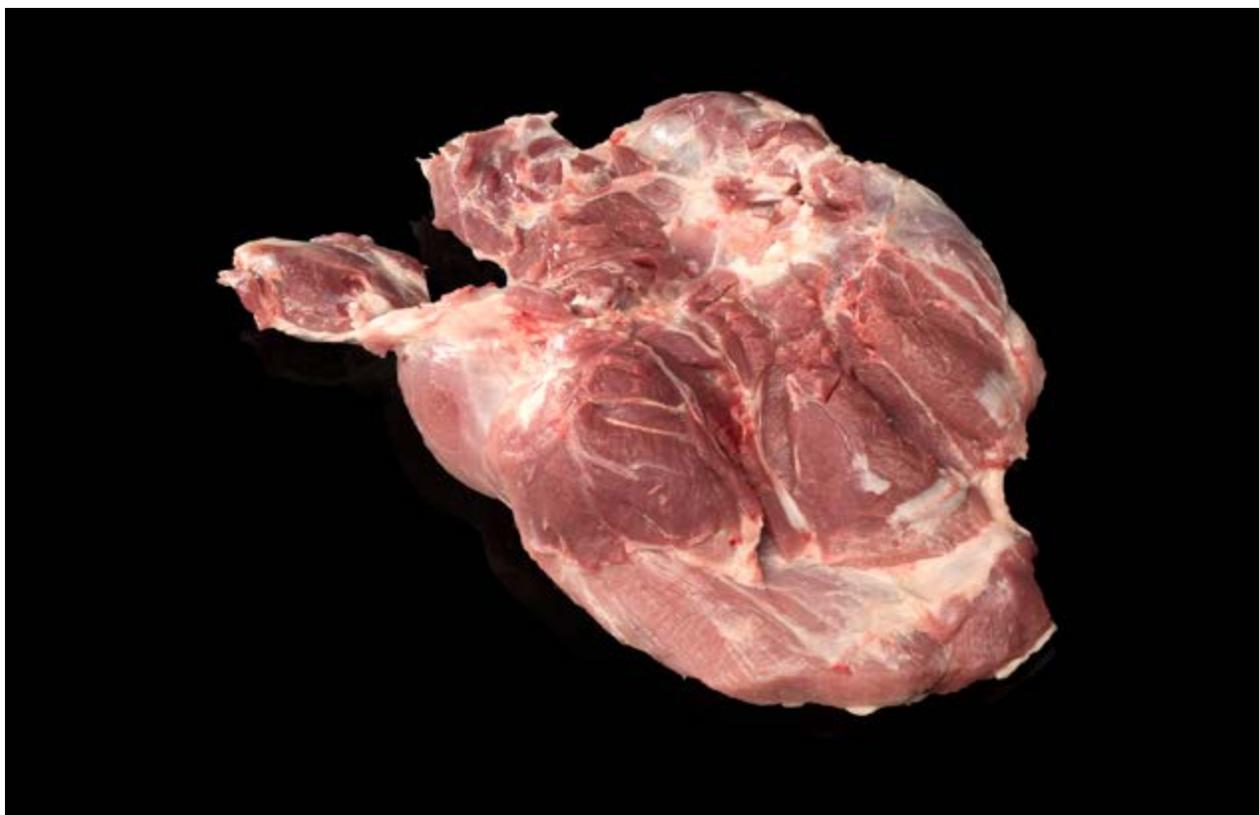
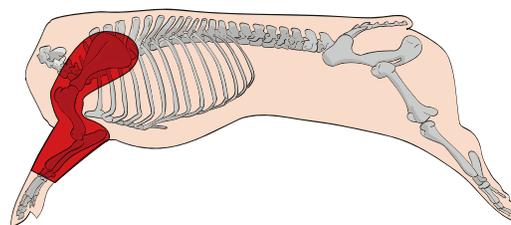
Se obtiene del corte de la paleta con hueso (Corte #204), pero debe retirarse toda la piel que la cubra.



CÓDIGO. PMA-211

207. POSTA DE PALETA

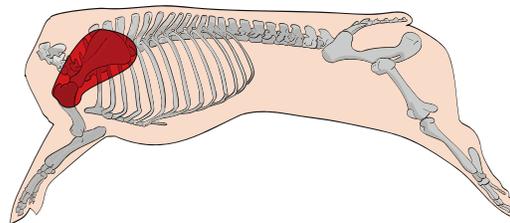
Es el corte de la paleta con hueso sin piel (Corte #206), una vez que se ha deshuesado completamente. Puede ser entera, es decir, con la totalidad de los músculos que la componen, que quedan luego de las operaciones de deshuese, o también, puede ser una porción de cualquier parte o tamaño de la misma. No debe presentar restos de cartílago.



CÓDIGO: PMA-211-A

208. CORAZÓN DE POSTA DE PALETA

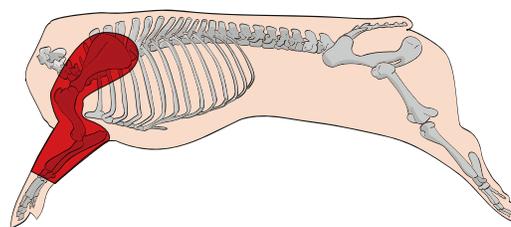
Este corte es el músculo *Triceps brachii*. Se ubica en el miembro anterior en el borde caudal de la escápula. No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



CÓDIGO. PMA-212

209. PORCIÓN DE PALETA CON HUESO SIN PIEL.

Son porciones o rebanadas del corte de paleta con hueso sin piel (Corte #206). 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 pescuezo o de las costillas, como parte de su composición.

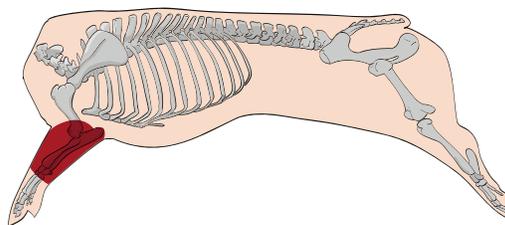


CÓDIGO. PMA-220

210. 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.

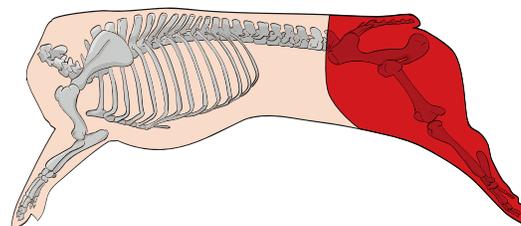


CÓDIGO. PMB-100

211. 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.

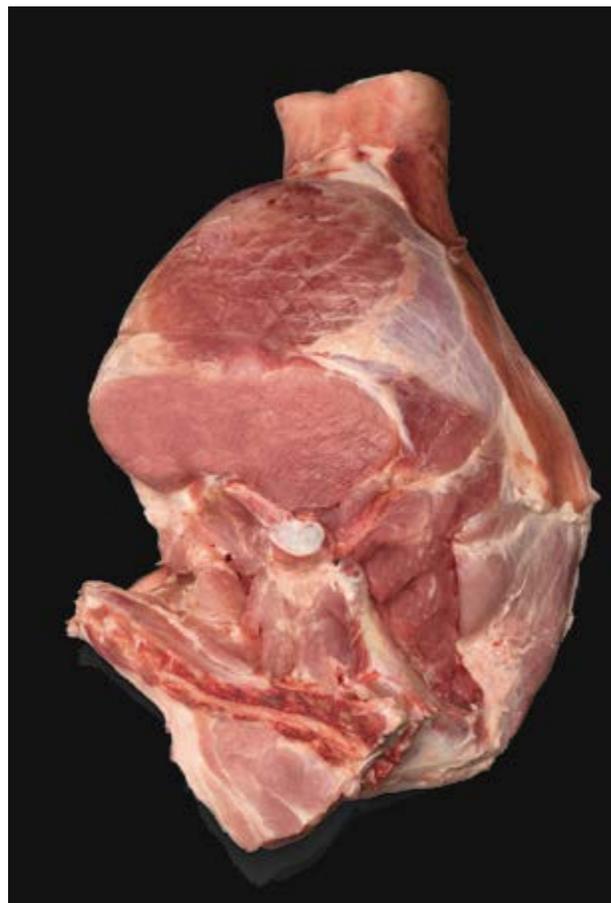
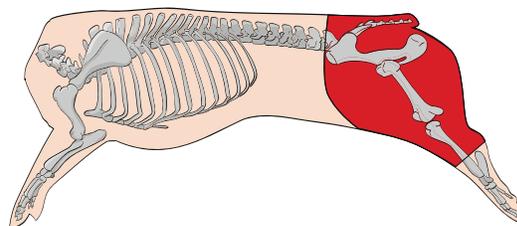


CÓDIGO. PMB-110

212. PIERNA CON HUESO

Se obtiene del cuarto trasero (Corte# 211), 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.

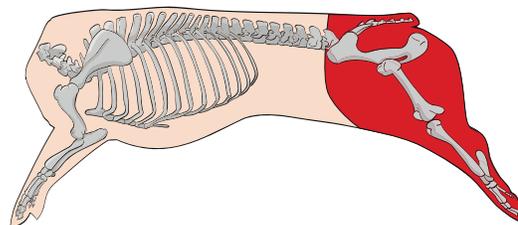
Debe contar con la piel y todos los músculos que se encuentran alrededor de los huesos de la cadera, fémur y de la parte de la tibia que quedó unida a la pierna, además de otros que la componen.



CÓDIGO. PMB-200

213. CUARTO TRASERO SIN PIEL

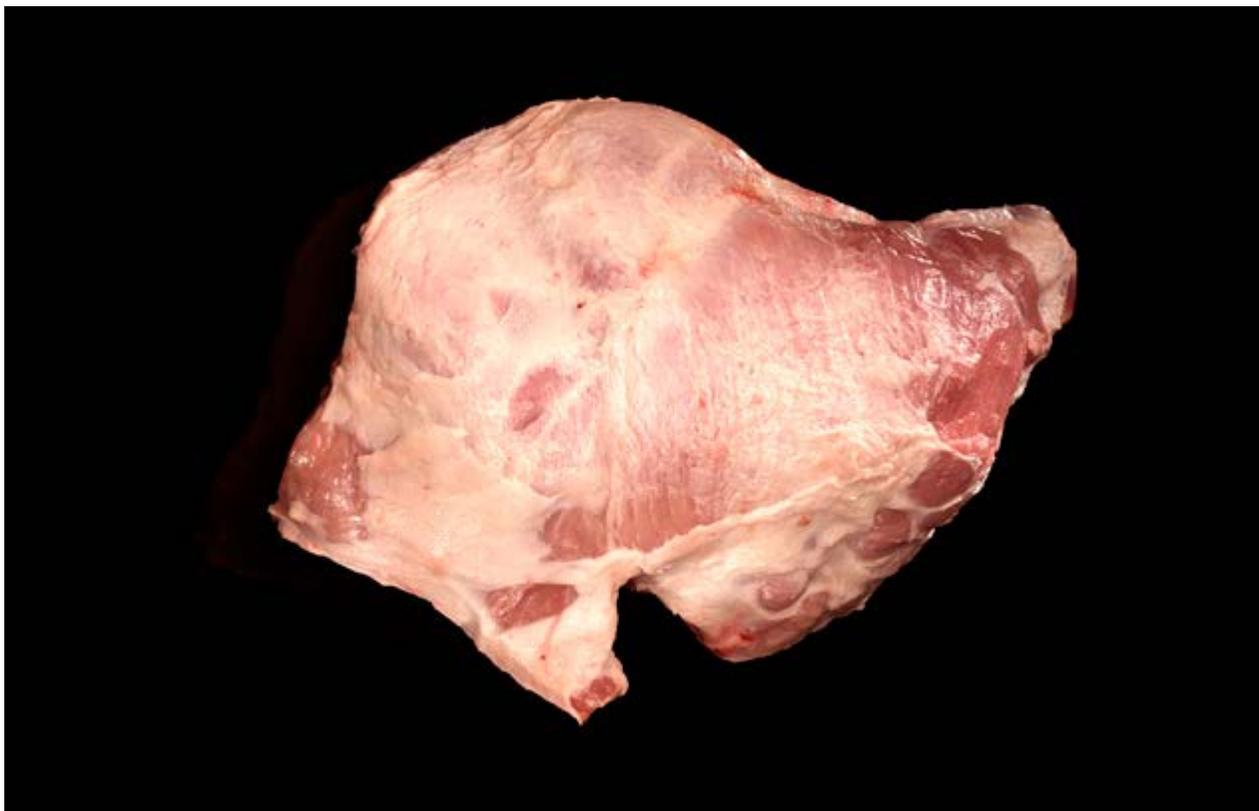
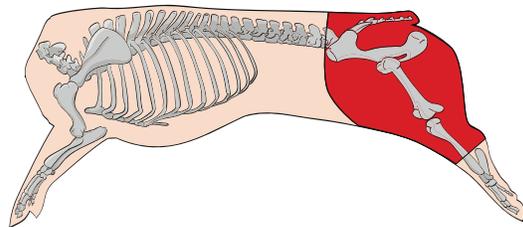
Se obtiene del corte de cuarto trasero (Corte # 211), pero debe retirarse toda la piel que la cubra, a excepción de la pezuña.



CÓDIGO. PMB-210

214. PIERNA CON HUESO SIN PIEL

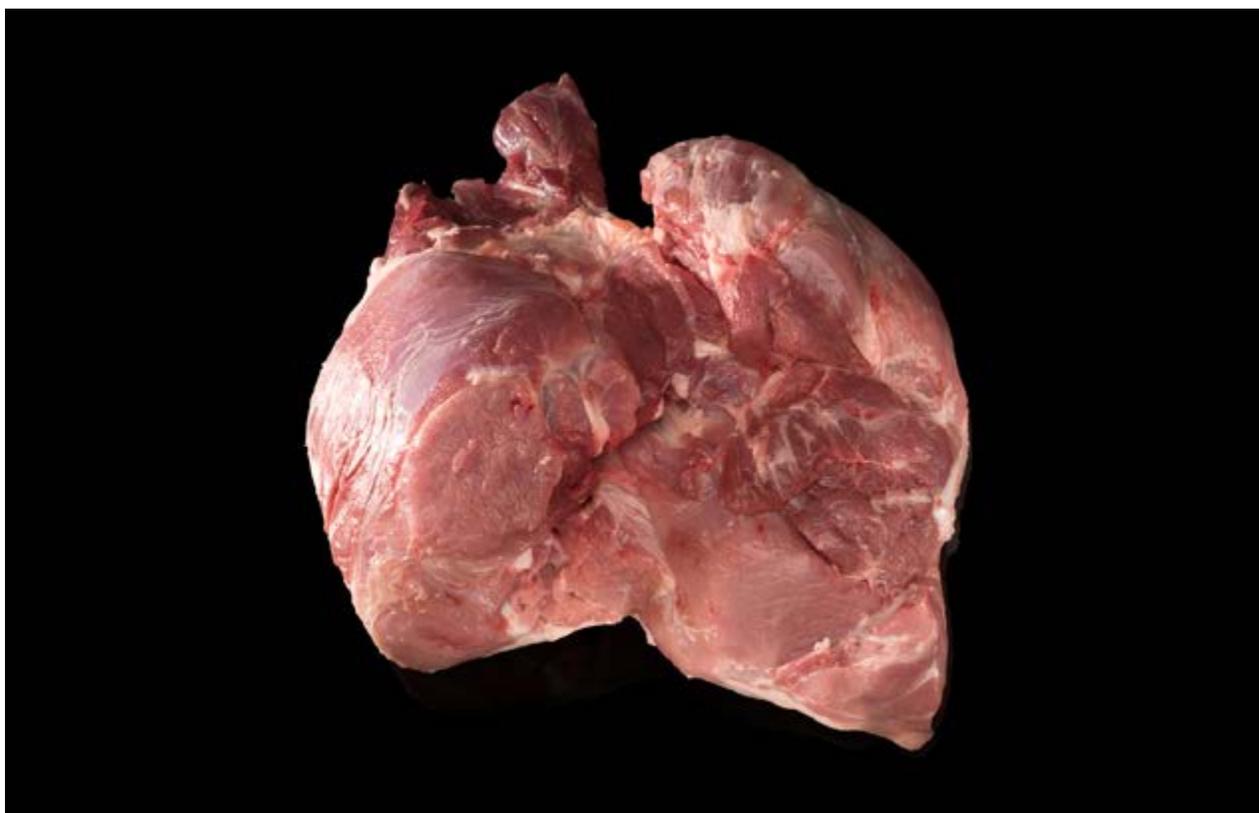
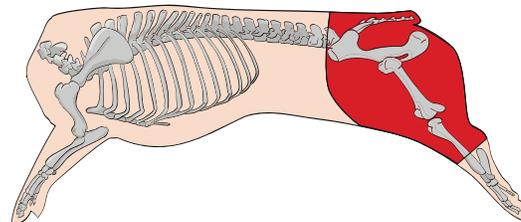
Se obtiene de la pierna con hueso (Corte # 212), pero debe retirarse toda la piel que la cubra.



CÓDIGO. PMB-211

215. POSTA DE PIERNA

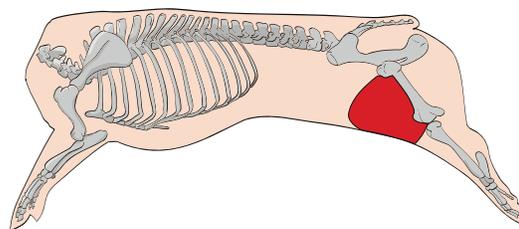
Es la pierna con hueso sin piel (Corte # 214), una vez que se ha deshuesado por completo. Puede ser entera, es decir, con la totalidad de los músculos que la componen, luego de las operaciones de deshuese, o también, puede ser una porción de cualquier parte o tamaño de la misma.



CÓDIGO. PMB-211-A

216. BOLITA

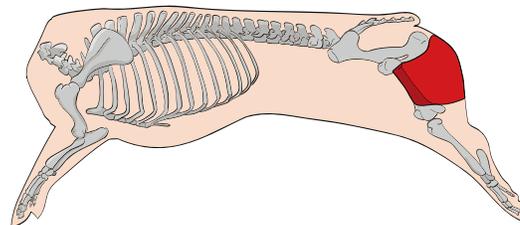
Este corte representa los músculos del Cuadriceps femoral. Se ubica en la pierna con hueso sin piel (Corte # 214). No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.



CÓDIGO. PMB-211-B

217. POSTA DE CUARTO

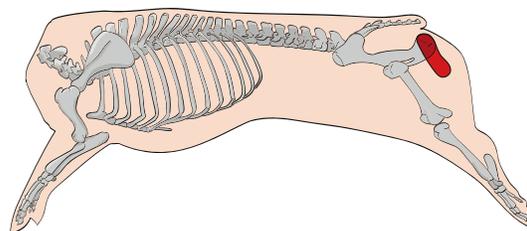
Este corte consiste en los músculos *Gracilis* -*Pectinius* -*Satorius*, *Aductor*, *Semimembranosus*. Se ubica en la pierna con hueso sin piel (Corte # 214). No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.



CÓDIGO. PMB-211-C

218. MANO DE PIEDRA

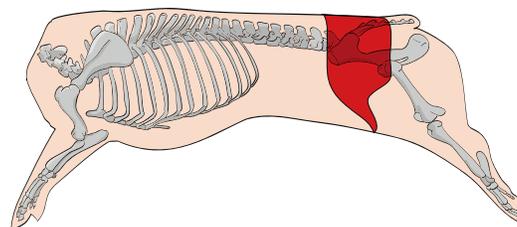
Este corte es el músculo *Semitendinosus*. Se ubica en la pierna con hueso sin piel (Corte # 214). No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.



CÓDIGO. PMB-211-D

219. VUELTA DE LOMO CON CACHO

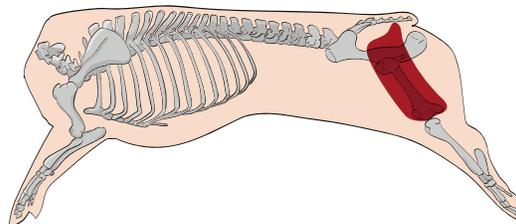
Este corte representa los músculos *Gluteus medius*, *Gluteus profundus* y el *Tensor de la faciae latae*. Se ubica en la pierna con hueso sin piel (Corte # 214). No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.



CÓDIGO. PMB-211-E

220. SOLOMO ENTERO

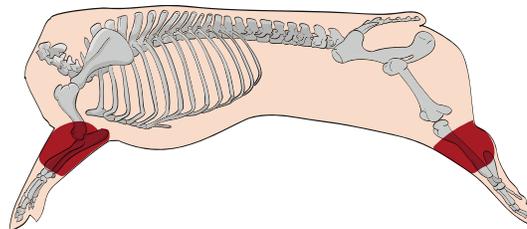
Este corte es el músculo *Biceps femoris*. Se ubica en la pierna con hueso sin piel (Corte # 214). No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo de la mismo.



CÓDIGO. PMB-212

221. POSTA DE RATÓN

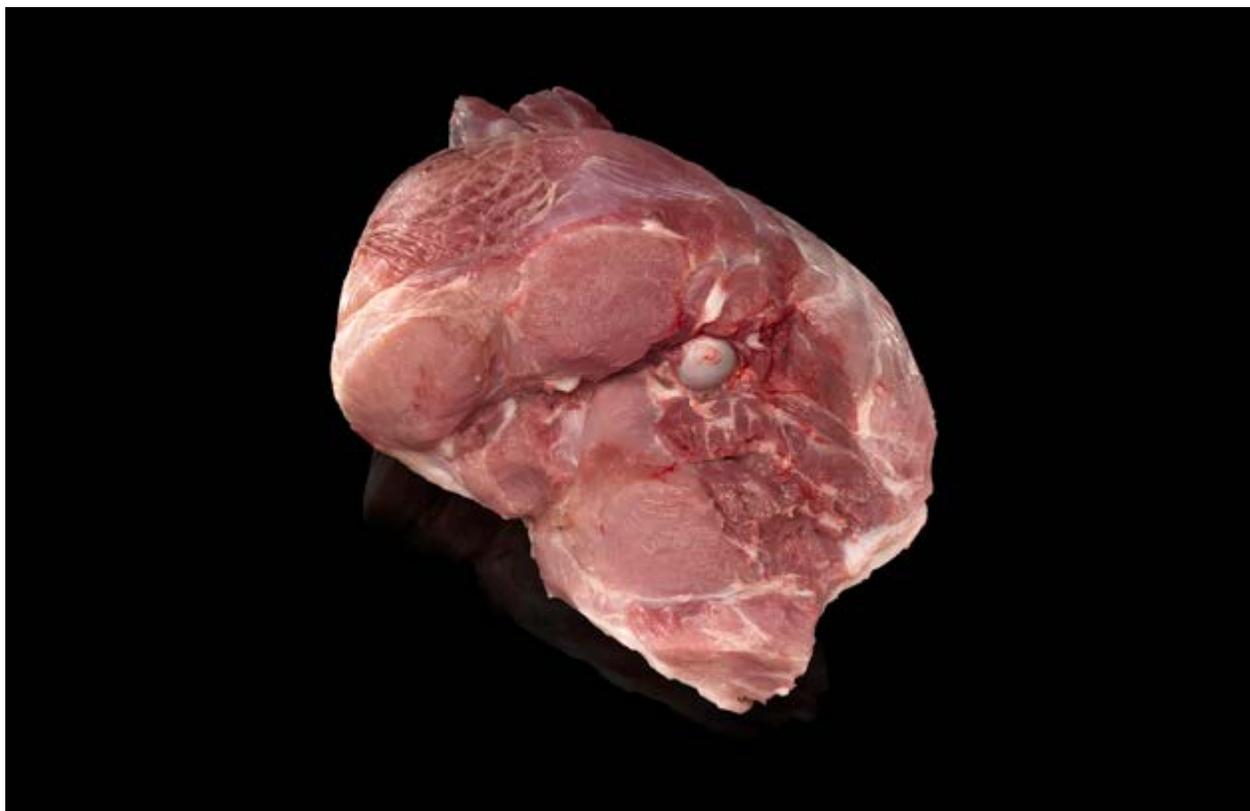
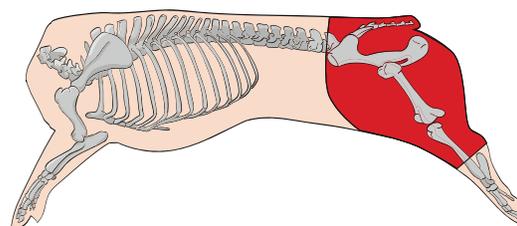
Este corte representa los músculos flexores y extensores de la región del brazo, antebrazo y pierna. Se ubica sobre el hueso húmero, radio y tibia. No debe contener hueso y debe realizarse la limpieza no exhaustiva de la grasa y tejido conectivo de la misma.



CÓDIGO. PMB-213

222. PIERNA JIMMY

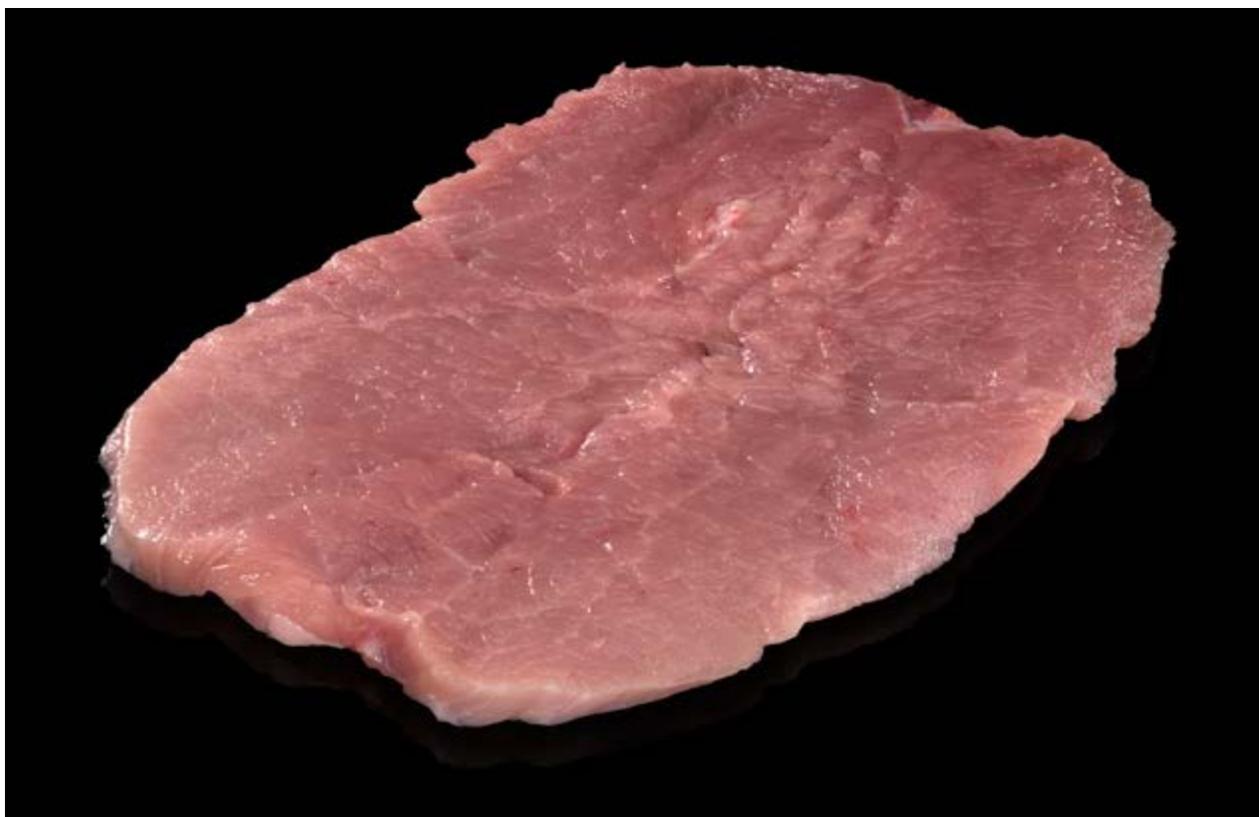
Es el corte de la pierna sin piel, (Corte # 214) una vez que se ha retirado el hueso de la cadera y la porción del hueso de la tibia que se dejó unida a la pierna, al momento de cortar la pezuña. No debe recortarse porciones de carne de los extremos distal y proximal del fémur.



CÓDIGO. PM-100

223. BISTEC DE CERDO

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.



CÓDIGO. PM-200

224. 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.



CÓDIGO. PM-300

225. 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.



CÓDIGO. PM-400

226. 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.



CÓDIGO. PM-500

227. 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.



CÓDIGO. PM-510

228. 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.



CÓDIGO. PM-520

229. TOCINO

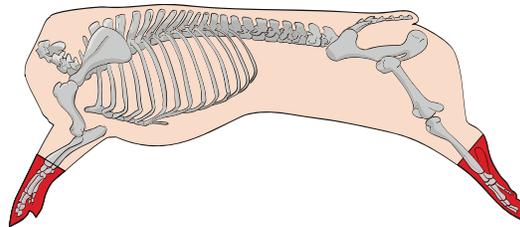
Es la grasa que se obtiene entre la piel y el músculo, en cualquier parte de la canal.



CÓDIGO. PM-600

230. PEZUÑAS

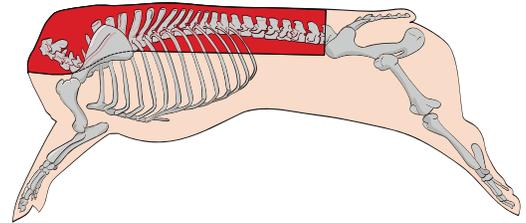
Son las patas delanteras y/o traseras del cerdo, una vez que se han cortado de la paleta entera y del cuarto trasero.



CÓDIGO. PMC-100

231. 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 #246), 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



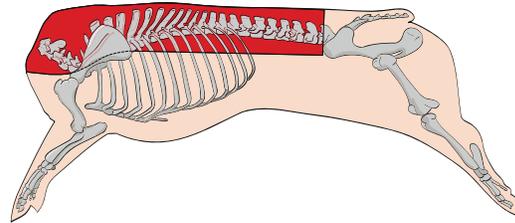
punto ventral hasta el *Longissimus lumborum* o *Longissimus toraxis*. Debe conservar como mínimo la sección del lomito que se encuentra sobre todas las vértebras lumbares o conservarlo entero pegado a la chuleta.



CÓDIGO. PMC-200

232. CHULETA ENTERA SIN PIEL

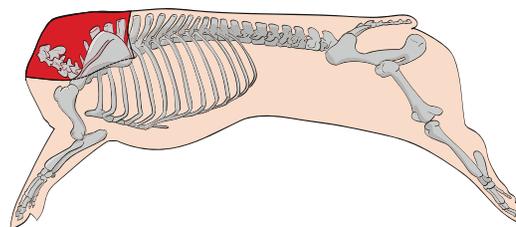
Se obtiene de la chuleta entera (Corte # 231), pero debe retirarse toda la piel que la cubra.



CÓDIGO. PMC-210

233. CHULETA DE PESCUEZO

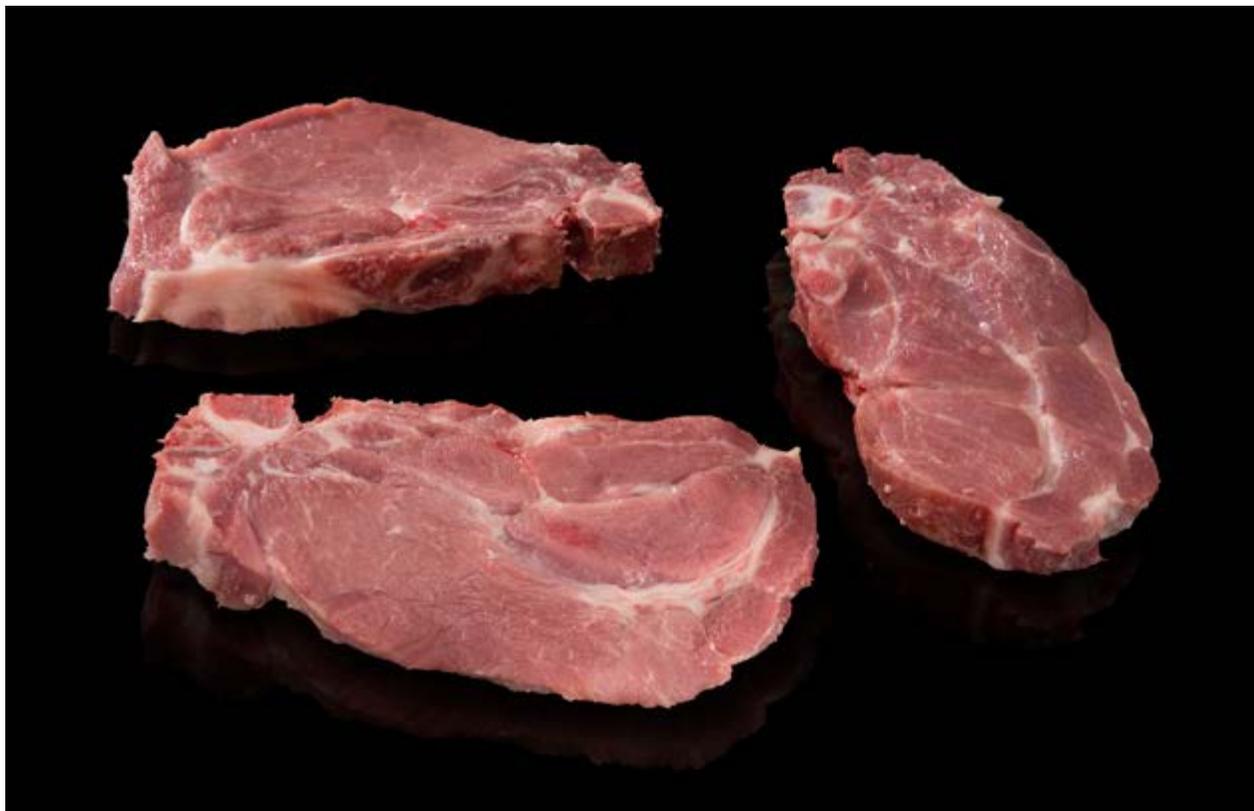
Son todas las vértebras cervicales, con los músculos epiaxiales y las primeras cuatro costillas con los músculos resultantes de ese corte como parte de su composición. No debe presentar otros cortes de la paleta o parte de ellos, ni restos de piel o cartílago.



CÓDIGO. PMC-211

234. PORCIÓN DE CHULETA DE PESCUEZO

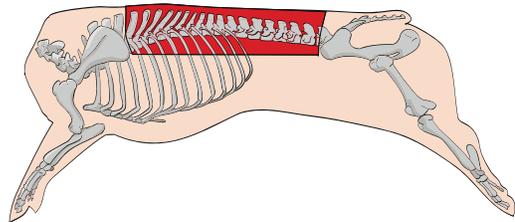
Son las rebanadas del corte de chuleta de pescuezo (Corte #233). Se realizan rebanas o cortes, que consisten en una porción completa del diámetro del perfil cárnico, cortado perpendicularmente a la longitud del mismo. Las chuletas no deben presentar cartílago u otros cortes como parte de su composición.



CÓDIGO. PMC-220

235. CHULETA DE LOMO

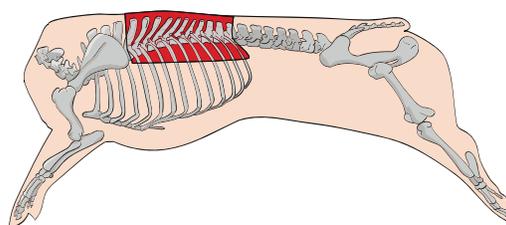
Se obtiene a partir del corte de la chuleta entera sin piel (Corte # 232), una vez que se ha separado la chuleta de pescuezo (Corte # 233) mediante un corte recto entre la cuarta y la quinta costilla. Se separa del costillar entero, realizando un corte transversal al costillar, quedando un sobrante de 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 lomito entero, o bien, hasta la longitud en donde se realiza el corte para separarlo de la pierna.



CÓDIGO. PMC-221

236. CHULETA DE CENTRO

Se obtiene a partir del corte chuleta de lomo (Corte # 235), una vez que se ha separado la chuleta riñonada (Corte # 238) 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 cartílago.



CÓDIGO. PMC-221-A

237. PORCIÓN DE CHULETA DE CENTRO

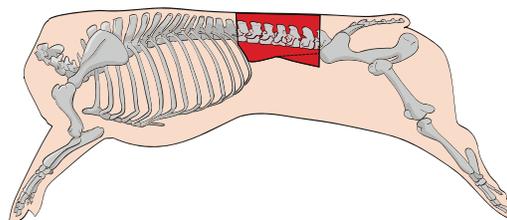
Se obtiene del corte de la chuleta de centro (Corte #236). Se realizan rebanas o cortes, que consisten en una porción completa del diámetro del perfil cárnico, cortado perpendicularmente a la longitud del mismo.



CÓDIGO. PMC-222

238. CHULETA RIÑONADA

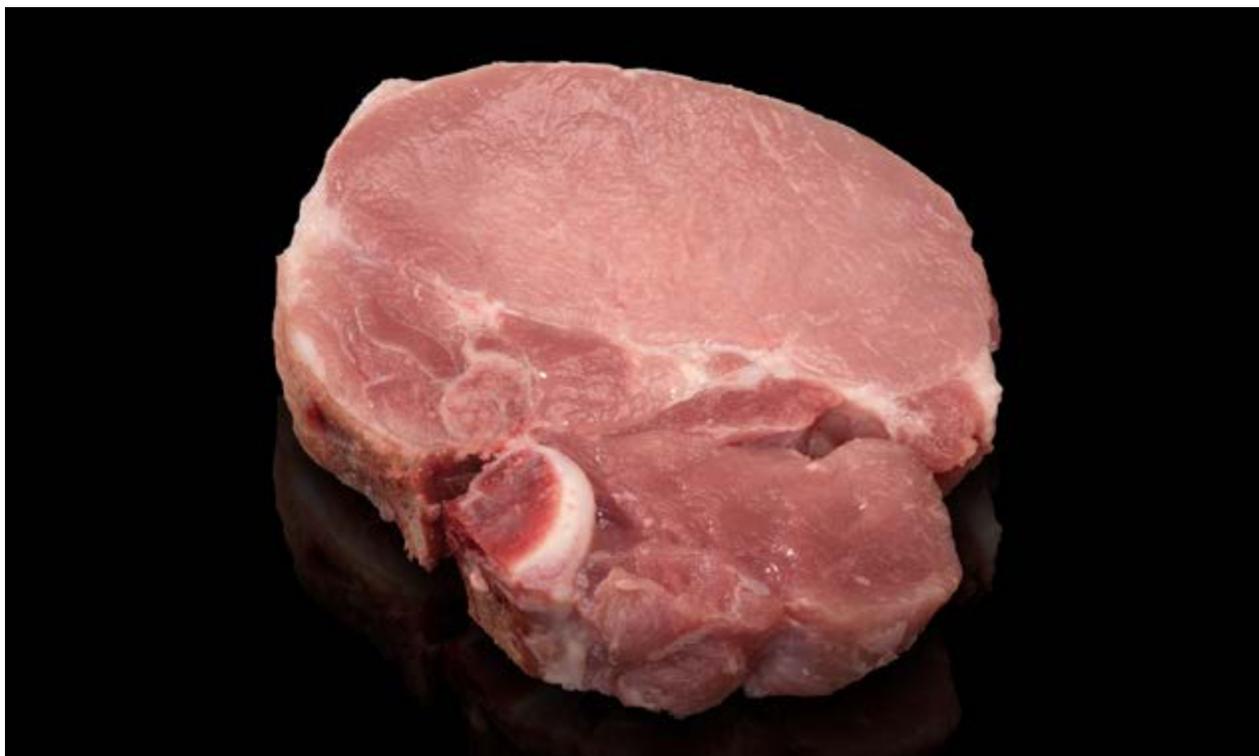
Son todas las vértebras lumbares del corte de la chuleta entera sin piel (Corte #232). Debe contener la porción del lomito y la del lomo, correspondientes a esa sección de la columna, o también el lomito puede quedar entero. Puede contar como máximo, con 2.5 cm de falda, medida desde un punto ventral hasta el *Longissimus lumborum*. No debe presentar restos de piel o cartílago.



CÓDIGO. PMC-222-A

239. PORCIÓN DE CHULETA RIÑONADA

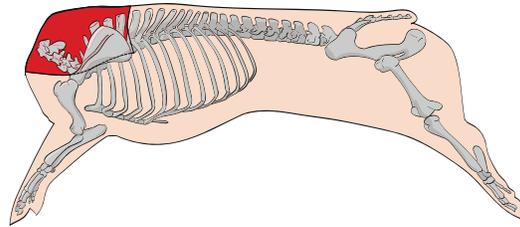
Se obtiene del corte de la chuleta riñonada entera (Corte #238). Se realizan rebanas o cortes, que consisten en una porción completa del diámetro del perfil cárnico, cortado perpendicularmente a la longitud del mismo. Estas porciones de las chuletas del área de la columna lumbar, deben contener su respectiva porción de lomito, como parte del corte. En caso de que este corte no cuente con lomito, se clasificará como porción de chuleta de centro (Corte # 237).



CÓDIGO. PMC-230

240. POSTA DE PESCUEZO

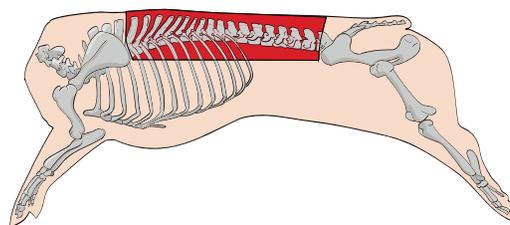
Se obtiene a partir del corte de la chuleta de pescuezo (Corte #233), luego de deshuesarse por completo. Son los músculos epiaxiales del cuello. No debe tener piel, tendones o restos de cartílago.



CÓDIGO. PMC-240

241. LOMO

Se obtiene a partir del corte de chuleta de lomo (Corte #235), una vez que se ha retirado el lomito y deshuesado por completo. No debe presentar restos de piel o de cartílago.



CÓDIGO. PMC-241

242. MEDALLÓN DE LOMO

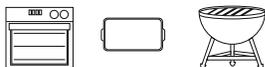
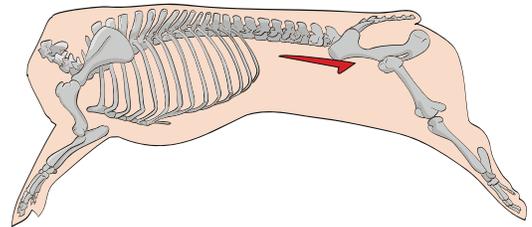
Se obtiene a partir del corte de lomo (Corte #241). Es una porción completa del diámetro del lomo, cortado perpendicularmente a la longitud del perfil cárnico.



CÓDIGO. PMC-250

243. LOMITO

Es el músculo *Psoas major*. Se obtiene a partir del corte de chuleta entera (Corte #231), 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.



CÓDIGO. PMC-300

244. TOCINO LONJA

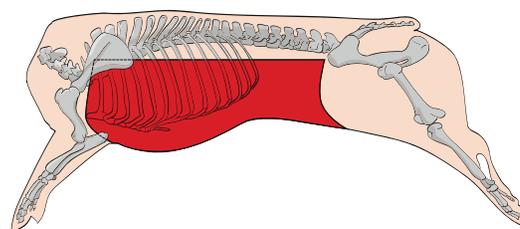
Es la grasa que se obtiene exclusivamente de entre el pellejo y el músculo del corte de la chuleta entera (Corte #231).



CÓDIGO. PMD-100

245. COSTILLAR ENTERO

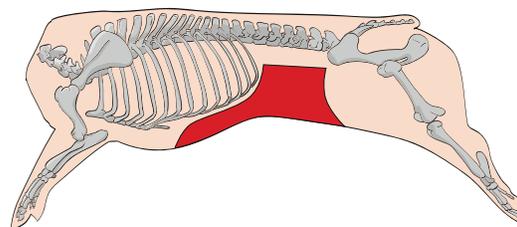
Son todas las costillas junto con la falda, tal como se obtienen de la media canal. Debe realizarse el corte a lo largo de la chuleta para separar el costillar de la misma y debe conservar todos los músculos del abdomen y tórax que son resultantes. Este corte será oblicuo e inicia desde el cuerpo de la última vértebra cervical hasta la cadera.



CÓDIGO. PMD-110

246. FALDA

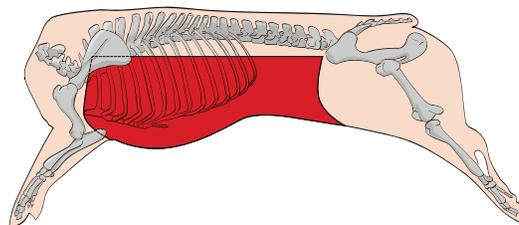
Se obtiene a partir del corte del costillar entero (Corte #245), realizando un corte curvo que inicia en el extremo caudal del hueso esternón, continúa por el borde de los cartílagos costales y atraviesa los músculos abdominales, hasta separarla por completo. Consiste en los músculos del abdomen resultantes, luego de separar las costillas.



CÓDIGO. PMD-200

247. COSTILLAR ENTERO SIN PIEL

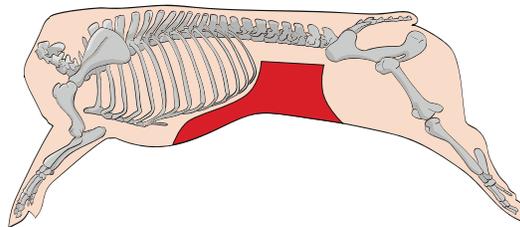
Se obtiene del costillar entero (Corte # 245), pero debe retirarse toda la piel que la cubra. No debe tener restos de la papada, del unto o del diafragma. El hueso del esternón debe retirarse realizando un corte entre los cartílagos costales, de modo que, si se requiera, sea posible realizar de forma manual un corte de cuchillo para separar cada costilla individualmente.



CÓDIGO. PMD-210

248. FALDA SIN PIEL

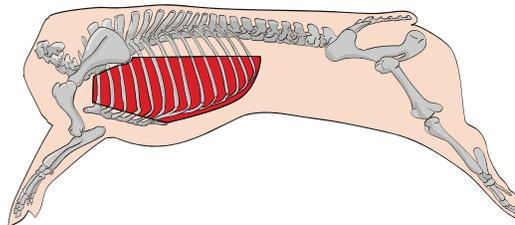
Se obtiene a partir de la Falda (Corte #246), una vez que se ha retirado la piel. No debe presentar restos de unto o cartílago.



CÓDIGO. PMD-220

249. COSTILLA

Se obtiene a partir del corte del costillar sin piel (Corte #247). Debe retirarse la falda y contar con al menos 11 costillas. No debe presentar restos de piel, unto o diafragma.



CÓDIGO. PMD-221

250. PORCIÓN DE COSTILLA

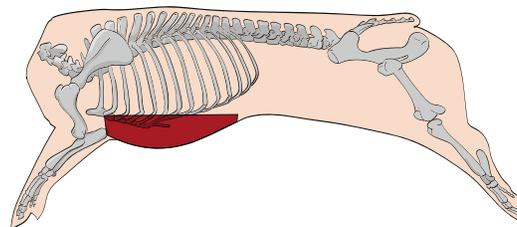
Es el corte realizado transversalmente en cualquier lugar de la costilla (Corte # 249). No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



CÓDIGO. PMD-230

251. PANZADA

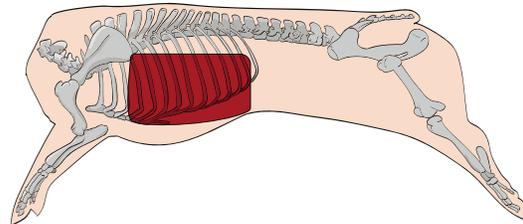
Se obtiene del corte del costillar entero (Corte #245). Debe realizarse un corte entre el tejido conectivo y la grasa que se encuentran en la primera capa de tejido muscular del costillar entero. Consiste, en su mayoría, en el músculo cutáneo del tronco con piel o sin piel.



CÓDIGO. PMD-240

252. TOCINETA

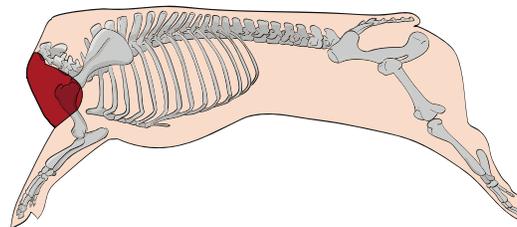
Se obtiene a partir del corte del costillar entero (Corte #245), una vez que se ha deshuesado completamente y cortado en forma rectangular y eliminado el pellejo que la recubre. Al realizar el corte de rectángulo, sus lados deben ser rectos y paralelos, en la medida de lo posible, y ninguno será mayor a 5 cm de su lado opuesto. Las costillas se extraen en forma individual o todas juntas y luego se elimina la carne restante que recubría las costillas. No debe presentar restos de piel, hueso o cartílago.



CÓDIGO. PME

253. PAPADA ENTERA

Son los músculos cutáneos de la cara: músculo digástrico y músculo milohioideo. Puede ser con piel o sin piel.



CÓDIGO. PV-100

254. CORAZÓN

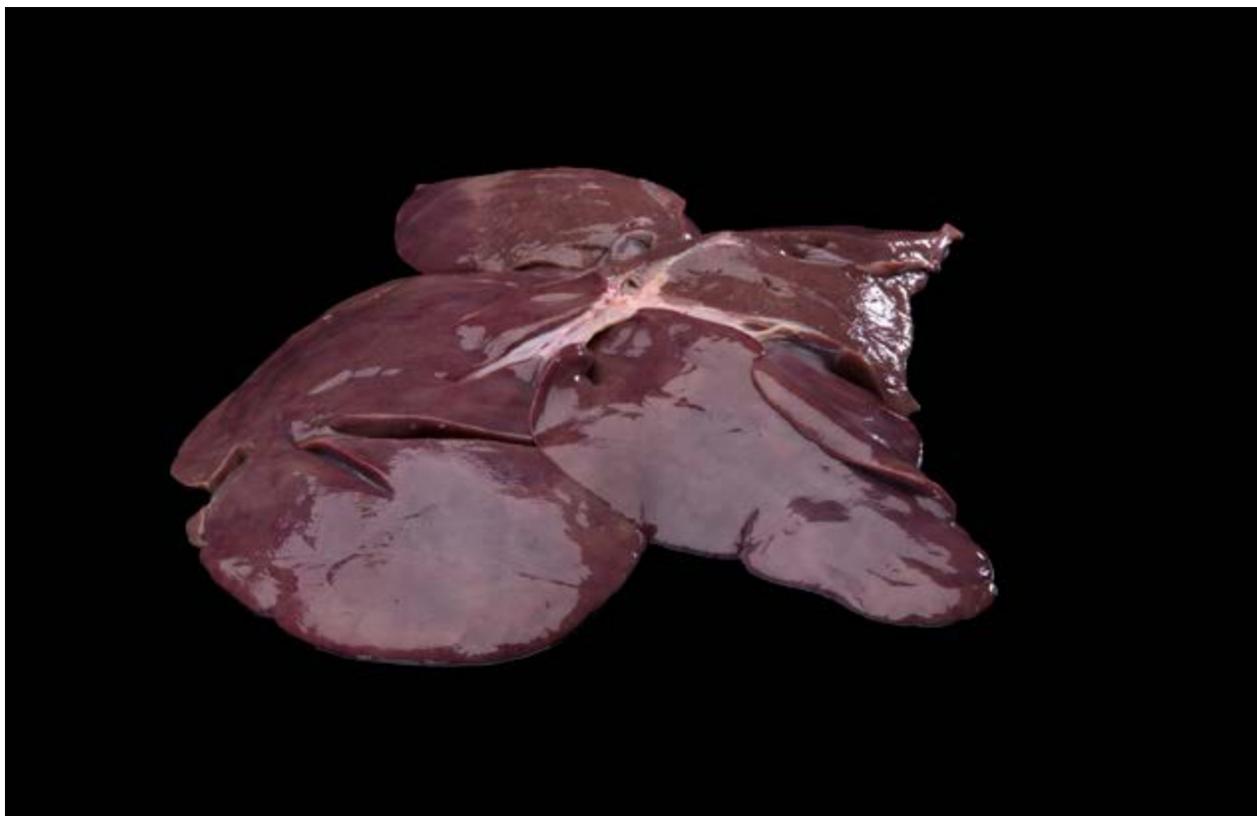
Esta víscera corresponde al órgano encargado de bombear la sangre a través del sistema circulatorio, el mismo se debe abrir y eliminar las venas y arterias que se conectan con él.



CÓDIGO. PV-200

255. HÍGADO

Esta víscera comestible es el órgano glandular que interviene en la función digestiva, segrega sustancias y almacena nutrientes, entre otras funciones.



CÓDIGO. PV-300

256. RIÑONES

Estas vísceras comestibles son los órganos encargados de la excreción de sustancias de desecho a través de la orina y se encuentran a los costados de la región lumbar.



CÓDIGO. PV-400

257. LENGUA

Esta víscera es el órgano muscular móvil ubicado en el interior del hocico del porcino fijado en su parte posterior.



CÓDIGO. PV-500

258. TRIPA

Esta víscera corresponde al intestino delgado una vez que ha sido tratado y desinfectado, generalmente utilizado como funda de embutido.



CÓDIGO. PV-600

259. UNTO

Proviene del corte costillar entero (Corte #145). 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.





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 disección previamente establecida en Costa Rica, que puede contener uno o varios músculos.

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 disección previamente establecida en Costa Rica, que puede contener uno o varios músculos.

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

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



CUADRO COMPARATIVO DE CORTES INTERNACIONALES

CR	Perfil Cárnico			Nombre del Musculo	Ubicación
	USA		Argentina		
	Nombre	NAMP			
Lomito	Tenderloin	190A	Lomo	<i>m.psoas major</i>	Cuarto anterior
Lomo Ancho	Strip Loin "New York"	180	Bife Angosto/ Bife de Chorizo	<i>m.longissimus lumorum</i>	Cuarto anterior
Lomo de Aguja	Chuck Roll		Marucha	<i>m.Spinalis thoracis y cervicis</i>	Cuarto anterior
Lomo Delmónico (Cola de Lomo y Lomo de Aguja)	Ribeye Roll	112	Bife Angosto	<i>m.longissimus toraxis / m.Spinalis thoracis y cervicis</i>	Cuarto anterior
Lomito de Entraña	Hanging Tender	140	Entraña Gruesa	<i>m.pilares del diafragma</i>	Cuarto anterior
Lomo de Paleta	Top Blade	114D	Marucha	<i>m.infraespinatus</i>	Cuarto anterior
Cacho de Paleta	Chuck (Mock) Tender	1168	Chingolo / Palomita de Paleta /Paleta	<i>m.supraespinatus</i>	Cuarto anterior
Posta de Paleta	Shoulder Clod	114	Carnaza de Paleta	<i>m.triceps brachii</i>	Cuarto anterior
Quititeña	Under Blade	116E	N/A	<i>m.serratusventralis</i>	Cuarto anterior
Pecho	Brisket	120	Pecho	<i>m.pectoralis m.pectoralis superficialis</i>	Cuarto anterior
Costilla	Short Ribs	123	Tira de Asado de Costillas	<i>m.latissimus dorsi, m. cutaneus trunci, m.serratus ventralis, m.obliquus abdominis y musculos intercostales entre otros</i>	Cuarto anterior
	Short Plate	121	Asado Costilla		
	Ribs Fingers	124A	Asado Costilla		

Perfil Cárnico				Nombre del Musculo	Ubicación
CR	USA		Argentina		
	Nombre	NAMP			
Entraña	Outside Skirt	121C	Entraña Fina	<i>Diafragma porcion costal y esternal</i>	Cuarto anterior
Arrachera	Inside Skirt	121D	Falsa Entraña	<i>Rectus abdominis</i>	Cuarto anterior
Tortilla	Flank Steak	193	Bife Vacío	<i>Obliquus abdominis</i>	Cuarto anterior
Cecina	Flap Meat	185A	Vacío		Cuarto anterior
Vuelta de Lomo	Center Cut Sirloin	184B	Corazón de Cuadril	<i>m.gluteus medius y m.gluteus profundus</i>	Cuarto posterior
Bolita	Knuckle	167A	Bola de Lomo	<i>Cuádriceps femoral</i>	Cuarto posterior
Mano de Piedra	Eye of Round	171C	Peceto	<i>m.semitendinosus</i>	Cuarto posterior
Solomo	Outside Round	171B	Cuadrada	<i>m.biceps femoris</i>	Cuarto posterior
Punta de Solomo	Top Sirloin Cap	184D	Punta de Cuadril	<i>m.gluteus superficialis</i>	Cuarto posterior
Ratón de Campana	Heel of Round	171A	Garrón de Nalga	<i>m.gastronecmio, m.flexor digital superficial</i>	Cuarto posterior
Posta de Ratón	Shank	157	Brazuelo	<i>músculos flexores y extensores de la región del brazo, antebrazo y pierna</i>	Cuarto posterior
Posta de Cuarto Entera	Top (Inside) Round	168	Nalga de Adentro	<i>m.gracilis,m.pectinius, m.satorius,m. aducctor,m. semimembranosus</i>	Cuarto posterior

Nota:El corte americano T-Bone (NAMP 1174), corresponde al lomo cortado con hueso a lo ancho