

NÚMERO ESPECIAL DEL INFORMATIVO
SOBRE CARNE Y PRODUCTOS CARNEOS



EDICIÓN REVISADA Y ACTUALIZADA
CURSO CERTIFICADORES DE CARNE DE BOVINO.

EDITOR:

Dra. Carmen Gallo St., M.V., PhD.

INSTITUTO DE CIENCIA ANIMAL
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE

DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LOS CORTES DE CARNE DEL BOVINO

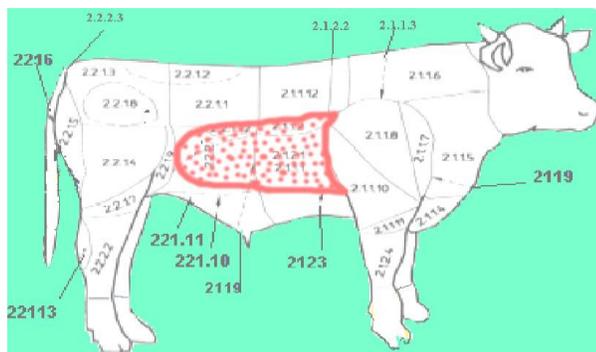
Carmen Gallo S., M.V., Ph.D.

Inst. Ciencia Animal

Fac. Ciencias Veterinarias

Univ. Austral de Chile.

A continuación encontrará Ud. una descripción general (comercial) y muy básica de cada uno de los cortes de carne oficiales de Chile. En esta descripción se incluyen sólo los nombres de los músculos más importantes para el caso de los cortes compuestos por varios músculos. También encontrará las fotos de los cortes correspondientes y la descripción anatómica según la norma correspondiente. **Para mayores detalles, lea cuidadosamente la Norma Chilena 1596 of 99.**

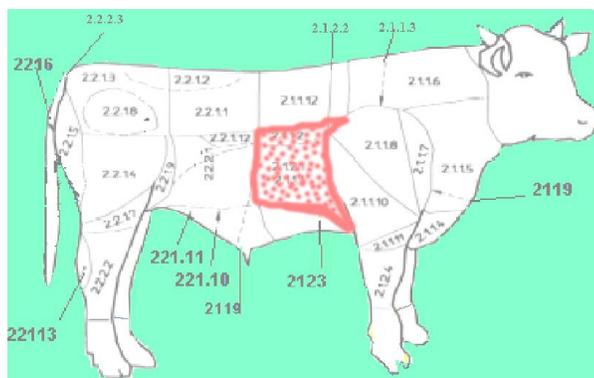


Descripción comercial:

La **MALAYA** es un corte de carne ubicado en la región lateral del tórax y abdomen, inmediatamente bajo la piel (cuero). Pertenece tanto al cuarto anterior como posterior del bovino, cubriendo la pared torácica y abdominal, por lo cual para obtener la malaya completa, debe separarse del cuarto posterior ("bajarla") antes del cuarteo, dejándola colgando del cuarto



anterior. Corresponde al músculo cutáneo, su forma es plana e irregularmente cuadrangular. Para la venta se presenta enrollada. **Componentes anatómicos de la Malaya:** Músculo cutáneo (*M. Cutaneus*).

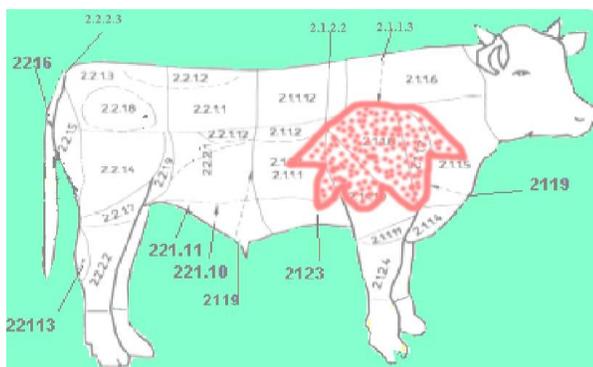


Descripción comercial.

La **PLATEADA** es un corte que se ubica por debajo de la Malaya, en la región lateral del tórax, detrás de la escápula. Es un corte plano e irregularmente rectangular, que corresponde básicamente al músculo *latissimus dorsi* (músculo dorsal ancho), pero también contiene la parte posterior del músculo trapecio (la parte que está por encima de la escápula). Se obtiene separando el músculo dorsal ancho de la pared torácica y de su inserción escapular.

Componentes anatómicos de la Plateada: Músculo dorsal ancho (*M. Latissimus dorsi*) y porción torácica del músculo trapecio (*M. trapezius, pars thoracis*).



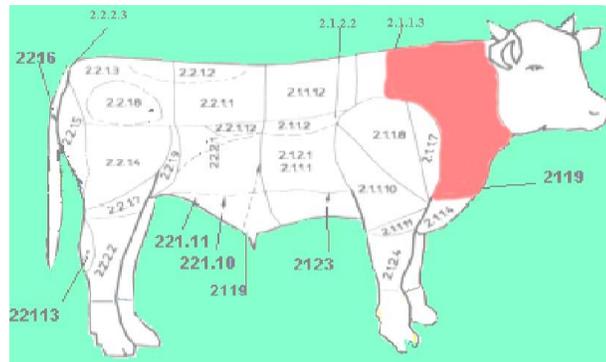


Descripción comercial:

La **SOBRECOSTILLA** es un corte ubicado en la región lateral del tórax (primeras costillas) y del cuello. Se puede separar de la pared torácica luego de remover el miembro anterior completo, encontrándose debajo del asado del carnicero y del cogote. Tiene una forma relativamente plana, algo rectangular y corresponde básicamente al músculo serrato ventral (cervical y torácico) y también incluye el romboides.

Componentes anatómicos de la Sobrecostilla : Músculo serrato ventral cervical, parte dorsal (*M. serratus ventralis pars dorsalis*), músculo escaleno dorsal (*M. Scalenus dorsalis*), músculo serrato dorsal craneal (*M. Serratus dorsalis cranialis*), músculo esplenio parte caudal (*M. Splenius Pars caudalis*), músculo romboides parte cervical (*M. Rhomboideus Pars cervicale*) y porción dorsal del músculo serrato torácico ventral (*M. Serratus ventralis thoracis*).

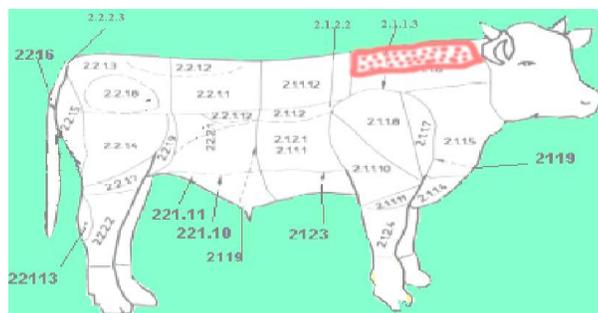




El **COGOTE** es un corte de forma muy irregular, bastante plano. Se ubica entre la cabeza, el borde anterior del pecho y por detrás debe separarse de la Plateada cortando el trapecio sobre la escápula, separándolo luego del miembro anterior, por delante del choclillo. Este corte cubre a la sobrecostilla. Corresponde básicamente a los músculos del cuello como trapecio, braquiocefálico, omotransversario, esternomastoideo, etc. Normalmente este corte se vende en Chile como carne molida o pedacería, por su poca atractiva presentación, además de contener músculos de alta fuerza de cizalla y hematomas en la zona de inserción del cuchillo para la sangría.

Componentes anatómicos del Cogote: Músculo trapecio parte cervical (*M. Trapezius Pars cervicalis*), músculo braquiocefálico (*M. Brachiocephalicus*), músculo esternomastoideo (*M. Sternomastoideus*), músculo esternomandibular (*M. Sternomandibularis*), músculo esternohioideo (*M. Sternohyoideus*), músculo esternotiroideo (*M. Sternothyroideus*), músculo largo del cuello (*M. Longus colli*), músculo recto ventral mayor (*Rectus capitis ventralis mayor*).



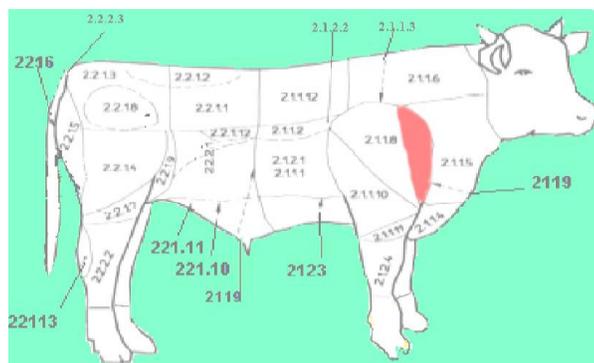


Descripción comercial:

El **HUACHALOMO** es un corte que corresponde a la región dorsal del cuello (bajo el cogote y la sobrecostilla) y es en realidad la prolongación cervical del músculo longissimus thoracis (lomo vetado) hacia la cabeza. Se separa de los arcos de las vértebras cervicales y primeras 3 vértebras torácicas. Se separa del lomo vetado entre la 3ª y 4ª costillas (o entre el 3º y 4º proceso espinoso vertebral), es decir incluye desde la primera vértebra cervical hasta la tercera vértebra torácica.

Componentes anatómicos del Huachalomo: Músculo largo de la cabeza y del atlas (*M. Longissimus capitis et atlantis*), músculo semiespinal de la cabeza (*M. Semispinalis capitis*), músculo espinal y semiespinal cervicales (*Mm. Spinalis y semispinalis cervicis*), músculo longísimo cervical (*M. Longissimus cervicis*), músculo escaleno ventral (*M. Scalenus ventralis*), músculo omohioideo (*M. Omohyoideus*), músculos multifidos (*Mm. Multifidii cervicis*), músculos intertransversos cervicales (*Mm. Intertransversarii*).



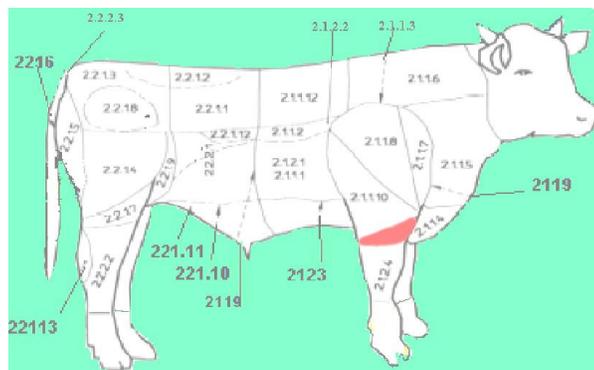


Descripción comercial:

El **CHOCILLO** es el corte que se ubica en la fosa supraespinosa, en la parte lateral anterior de la escápula, por delante de la espina escapular. Tiene una forma de huso y corresponde al músculo supraespinoso.

Componentes anatómicos del Choclillo: Músculo supraespinoso (*M. Supraspinatus*).

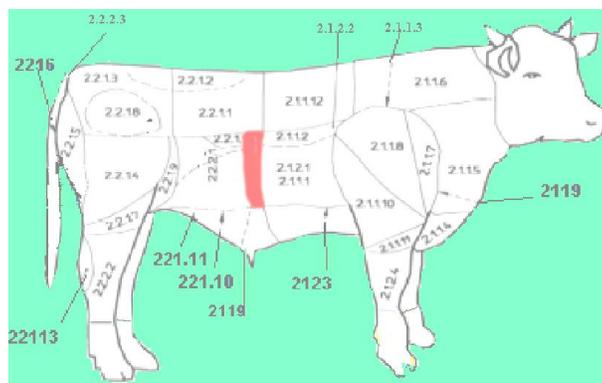




Descripción comercial:

El **LAGARTO** es un corte en forma de huso, que corresponde al músculo bíceps braquial. Se extrae seccionando sus inserciones (tendones) en la escápula y radio. Este corte muchas veces se transforma en carne molida, en lugar de venderlo por sí solo como corte. Por lo tanto no es fácil encontrarlo en carnicerías (tiene alta fuerza de cizalla, es duro).

Componentes anatómicos del Lagarto: Músculo bíceps braquial (*M. Biceps brachii*)

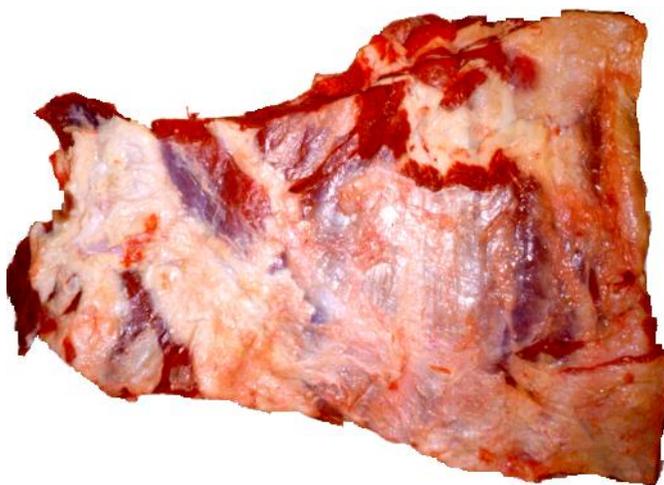
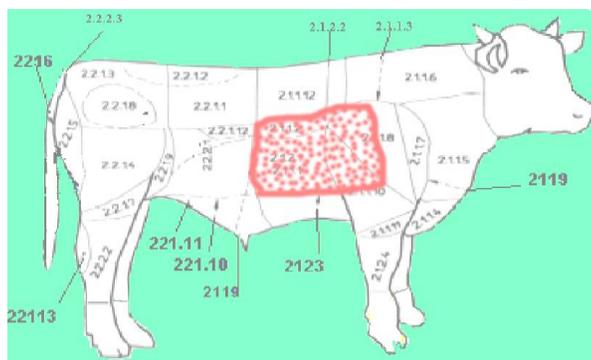


Descripción comercial:

La **ENTRAÑA** corresponde a la porción periférica, muscular del diafragma y se extrae separándolo de sus inserciones en los arcos costales. Si bien está definido como un corte del cuarto anterior (o paleta) según la norma, en rigor se extiende también al cuarto posterior. Por ello, si se quiere vender completo, debe extraerse de su inserción en el cuarto posterior antes del cuarteo.

Componentes anatómicos de la Entraña: Parte periférica muscular del diafragma y centro tendinoso (*Diaphragma Pars costalis, Centrum tendineum y Pars sternalis*).



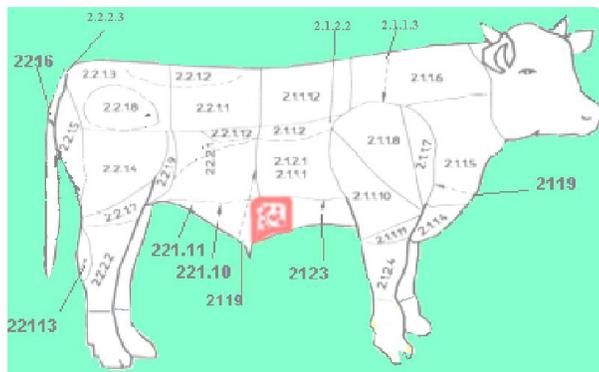


Descripción comercial:

El **ASADO DE TIRA** es un corte con hueso que incluye la porción central (tercio medio) de las costillas 1ª a 9ª ; básicamente su porción carnosa corresponde a los músculos intercostales.

Componentes anatómicos del Asado de Tira : Costillas 1 a 9 (*Costae*) tercio medio. Músculos intercostales internos y externos (*Mm. Intercostalis interni* y *Mm. Intercostalis externi*) y parte ventral del serrato torácico (*M. serratus ventralis thoracis*), músculo escaleno dorsal parte craneal (*M. scalenus dorsalis, pars cranialis*), músculo oblicuo externo del abdomen, digitaciones ventrales (*M. obliquus externus abdominis*).

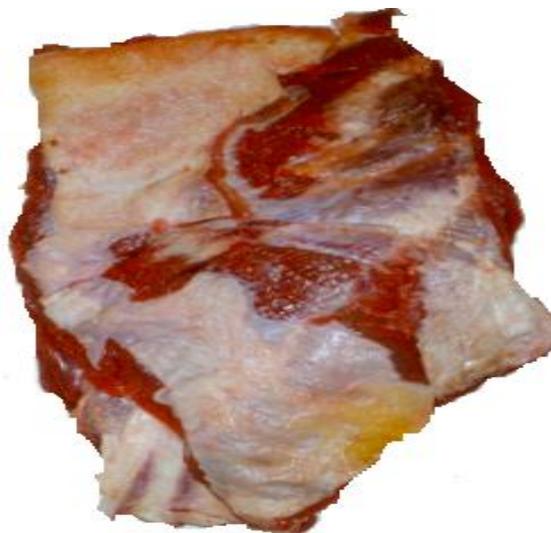


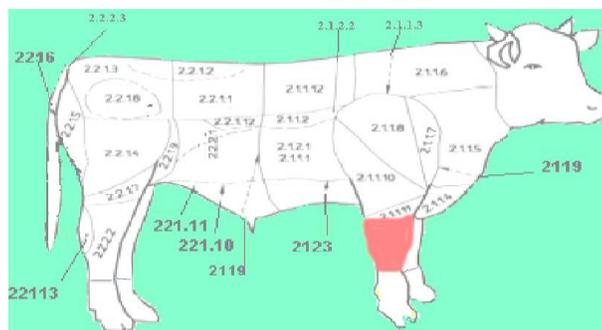


Descripción comercial:

Las **ALETILLAS** corresponden al tercio ventral de las costillas, principalmente sus cartílagos de prolongamiento, que las unen al esternón (este corte no incluye el esternón, el que debe separarse, pasando a formar parte de los "huesos").

Componentes anatómicos de las Aletillas: Costillas tercio ventral y cartílago de prolongamiento (*Costae* y *Cartilagine costalis*). Músculos intercostales internos (*Mm. Intercostalis interni*) y músculo transverso torácico (*Mm. Transversus thoracis*), incluye partes del músculo oblicuo abdominal externo (*M. obliquus externus abdominis*), músculo transverso abdominal (*M. transversus abdominis*) y recto abdominal (*M. rectus abdominis*).



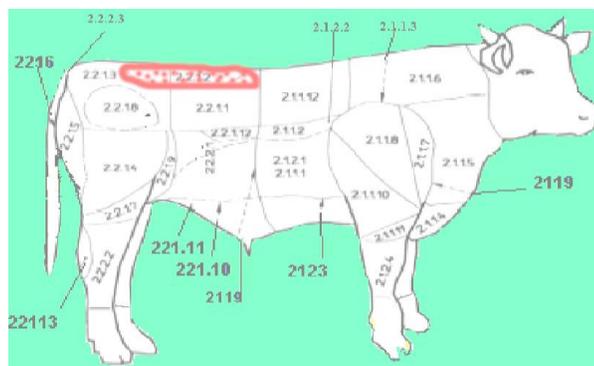


Descripción comercial:

El **OSOBUCO DE MANO** es un corte del cuarto anterior o paleta, que corresponde a la parte central de los huesos radio y cúbito (ulna) con todos los músculos que los rodean, básicamente el extensor carpo radial y demás extensores y flexores de los dedos. Este corte se vende en secciones transversales de alrededor de un cm. Es posible diferenciar el osobuco de mano del de pierna, porque el primero contiene 2 huesos y el segundo sólo uno. También es posible presentar este corte en forma deshuesada, si se explicita como corte de fantasía.

Componentes anatómicos del osobuco de mano: Hueso cúbito (*Ulna*) y hueso radio (*Radius*). Músculos antebraquiales craneales: músculo extensor carpo radial (*M. extensor carpi radialis*); músculo extensor oblicuo del carpo (*M. abductor digitis I longus*), músculo extensor digital común (*M. extensor digitorum communis*), músculo extensor del tercer dedo (*M. extensor digiti IIIi*), lo contiene el músculo extensor digital común (*M. extensor digitorum comunis*), músculo extensor digital lateral (*M. extensor digitorum lateralis*). Músculos antebraquiales caudales: músculo cubital lateral (*M. Ulnaris lateralis*), músculo flexor carpo cubital (*M. Flexor carpi ulnaris*), músculo flexor digital profundo (*M. Flexor digitorum profundus*), músculo flexor carpo radial (*M. Flexor carpi radialis*), músculo flexor digital superficial (*M. Flexor digitorum superficialis*).

Nota: el músculo extensor carpo radial (*M. extensor carpi radialis*), se puede excluir del osobuco de mano sólo cuando va a manufactura.

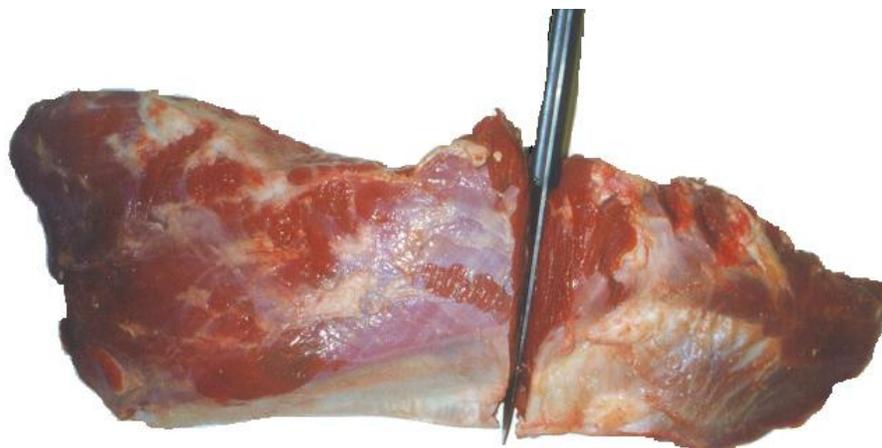
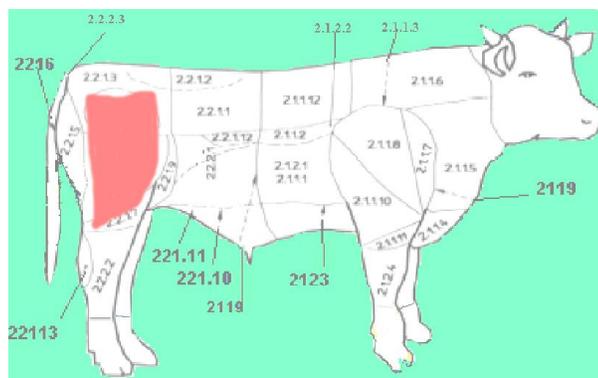


Descripción Comercial:

El **FILETE** es un corte ubicado en la región sublumbar y corresponde principalmente a los músculos psoas mayor y menor, iliaco y cuadrado lumbar. Tiene forma de huso con una "cabeza" (m. iliaco) y un llamado "cordón" (m. psoas menor); este último puede excluirse del corte según sean los requerimientos del consumidor. El FILETE se separa de la cara ventral de los cuerpos vertebrales y de las apófisis transversas torácicas y lumbares, así como también de las inserciones en las costillas, fémur e ilion.

Componentes anatómicos del Filete: Músculo psoas mayor (*M. psoas major*), músculo psoas menor (*M. psoas minor*), músculo iliaco (*M. iliacus*) y músculo cuadrado lumbar (*M. quadratus lumborum*)





Ganso

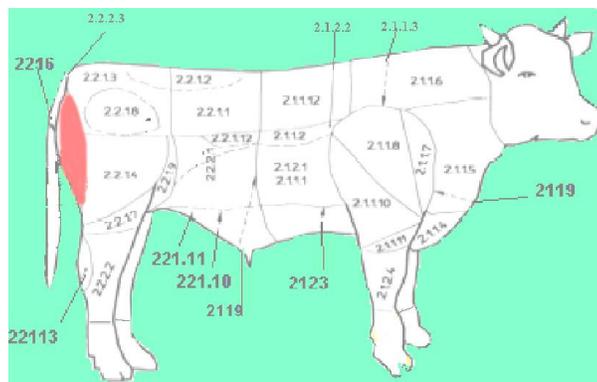
Punta de Ganso

Descripción comercial:

La **PUNTA DE GANSO** y el **GANSO** son 2 cortes que proceden de un mismo músculo, el biceps femoral o gluteobiceps. Están ubicados en la parte lateral de la pierna y de hecho el músculo se extrae completo para luego cortarlo transversalmente en 2 partes: el tercio superior del gluteobiceps pasa a formar el corte PUNTA DE GANSO, en tanto que los 2 tercios inferiores forman el GANSO. El GANSO es irregularmente cuadrangular y prismático en su forma, mientras la PUNTA DE GANSO tiene una forma más bien triangular y más aplanada, con el extremo superior en punta.

Componentes anatómicos de la Punta de Ganso y Ganso: Músculo biceps femoral (*M. gluteo biceps*).



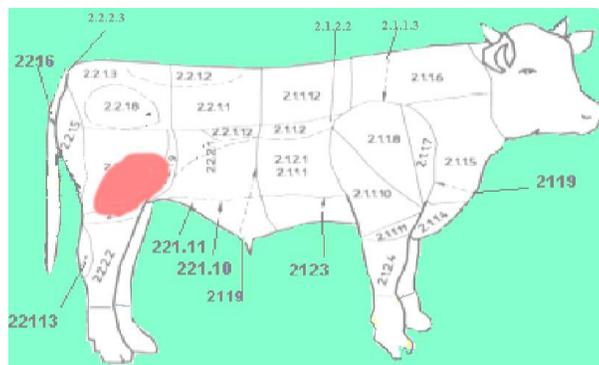


Descripción comercial:

El **POLLO GANSO** es un corte ubicado en la región posterior de la pierna y corresponde al músculo semitendinoso. Para su separación debe desprenderse de sus inserciones y separarse del GANSO y PUNTA DE GANSO (lateral y anteriormente) y de la POSTA NEGRA (medialmente). Tiene una forma tubular.

Componentes anatómicos del Pollo Ganso: Corresponde al músculo semitendinoso (*M. semitendinosus*).



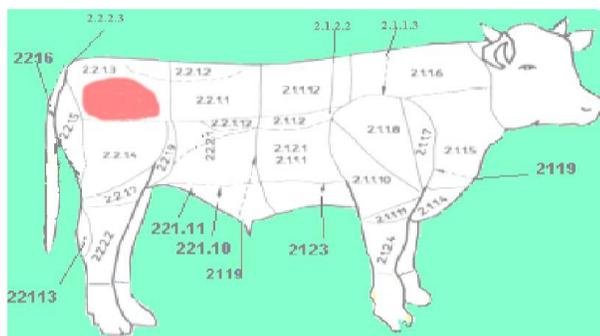


Descripción comercial:

La **POSTA ROSADA** es otro corte de gran tamaño, ubicado también en la pierna, en la parte anterior del fémur. Está formado por las cabezas del músculo cuádriceps y se obtiene separándolo de sus inserciones en el fémur y en la patella. Tiene una cara anterior redondeada y una cara posterior cóncava, en la cual se marca la forma del fémur, debido a su inserción en dicho hueso, y generalmente también queda el periostio del mismo en esta cara.

Componentes anatómicos de la Posta Rosada: Músculo cuádriceps femoral (*M. Quadriceps femoris*), músculo vasto lateral (*M. Vastus lateralis*), músculo vasto medial (*M. Vastus medialis*), músculo vasto intermedio (*M. Vastus intermedius*) y músculo recto femoral (*M. Rectus femoris*).



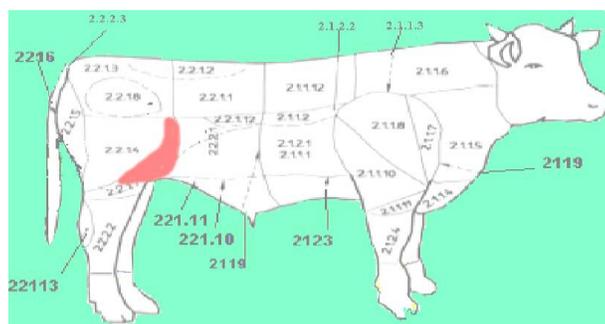


Descripción comercial:

El **ASIENTO** es un corte ubicado sobre la región pelviana, cubierto por la punta de ganso y corresponde al músculo glúteo medio. Su límite anterior es el LOMO LISO. Se separa de sus inserciones luego de sacar el GANSO y PUNTA DE GANSO. Generalmente se obtiene en una sola pieza con el músculo tensor de la fascia lata (PUNTA DE PICANA), el que posteriormente se separa. El ASIENTO tiene una forma redondeada.

Componentes anatómicos del Asiento: Músculo glúteo medio (*M. Gluteus medius*), músculo glúteo profundo (*M. Gluteus profundus*) y glúteo accesorio (*M. Gluteus accesorius*), fusionado al glúteo medio (*M. Gluteus medius*).



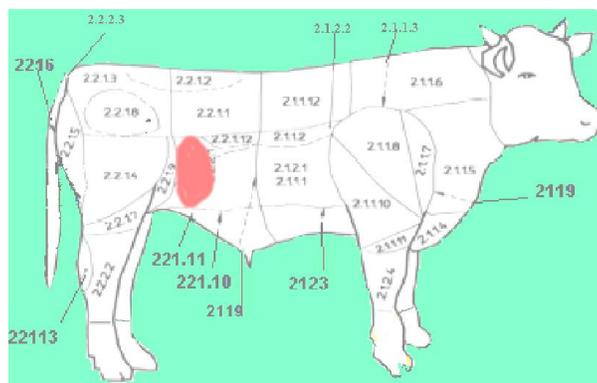


Descripción comercial:

La **PUNTA DE PICANA** es un corte de forma triangular, que corresponde al músculo tensor de la fascia lata. Se desprende de la parte anterior de la pierna, separándolo de los músculos abdominales. Generalmente se saca en conjunto con el ASIENTO en un solo corte, para luego separarlo de éste.

Componentes anatómicos de la Punta de Picana: Músculo tensor de la fascia lata (*M. Tensor fasciae latae*).



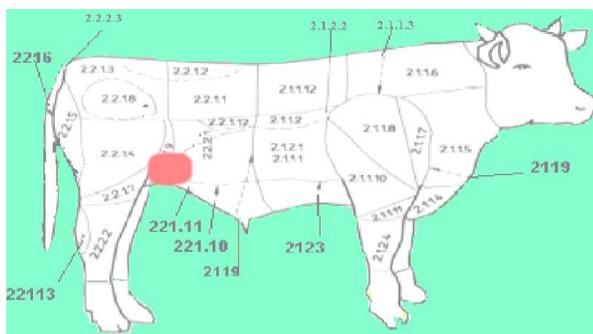


Descripción comercial:

La **TAPABARRIGA** es uno de los 3 cortes que se obtienen de la pared abdominal, en el cuarto posterior, los otros 2 son la PALANCA y la COLUDA. Tiene una forma triangular, y presenta 3 capas musculares que corresponden a los músculos oblicuo abdominal externo, interno y transverso. En su cara interna presenta restos de serosa.

Componentes anatómicos de la Tapabarriga: Músculo oblicuo externo abdominal (*M. Obliquus externus abdominis*) músculo oblicuo interno abdominal (*M. Obliquus internus abdominis*) y músculo transverso abdominal (*M. Transversus abdominis*).



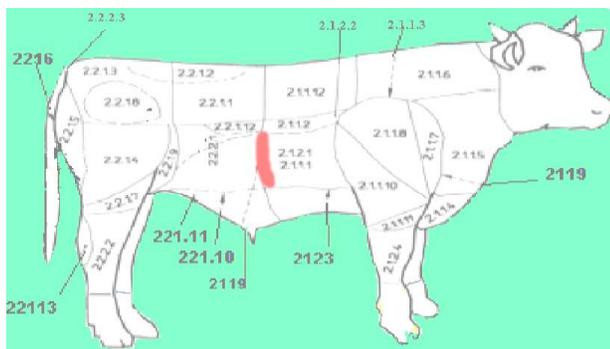


Descripción comercial:

La **PALANCA** es un corte pequeño, plano y en forma de abanico (o pétalo) que forma parte de la pared abdominal. Corresponde al músculo recto abdominal en su parte caudal y se separa de la fascia abdominal y la TAPABARRIGA.

Componentes anatómicos de la Palanca: Corresponde al músculo recto abdominal parte caudal (*M. Rectus abdominis pars caudalis*).



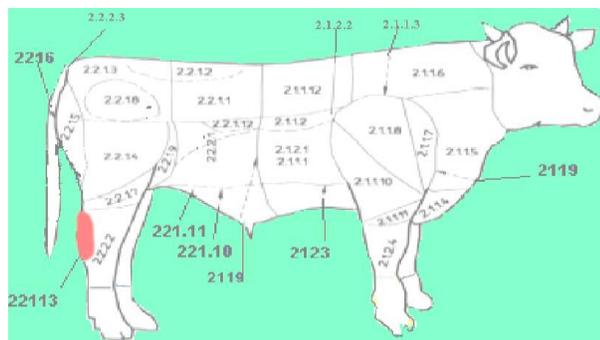


Descripción comercial:

El **POLLO BARRIGA** es un corte que corresponde a la parte dorsal y central del diafragma, es decir al pilar del diafragma, que cuelga de la región sublumbar en la canal. Este corte, junto con la COLA, son los únicos cortes no simétricos de la canal (es decir hay uno solo en cada animal y no uno en cada hemicanal). Por ello, generalmente se deja colgando en una hemicanal el POLLO BARRIGA y en el otro la COLA.

Componentes anatómicos del Pollo Barriga: Pilares del diafragma (*Pars lumbalis*).



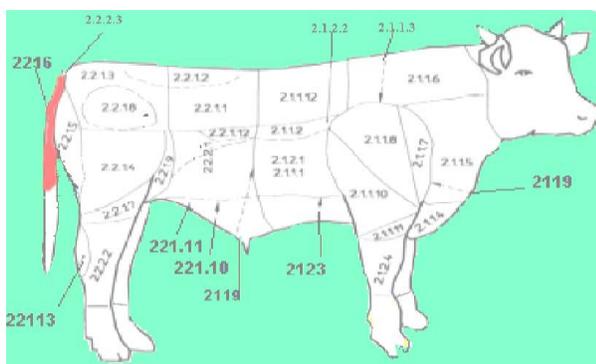


Descripción comercial:

El **ABASTERO** es un corte que se ubica en la parte posterior e inferior de la pierna y que corresponde esencialmente al músculo gastronemio. Se obtiene al cortar el tendón de Aquiles y tirar de él hacia abajo en la canal invertida. Es un músculo de forma oval, e incluye en su parte interna un músculo más pequeño que es el flexor digital superficial, también conocido comercialmente como "Banano". Generalmente este músculo pequeño se retira del gastronemio antes del envasado o venta y se agrega a la carne molida (por ser de mayor fuerza de cizalla que el gastronemio). De acuerdo a la norma ,se puede dejar o retirar.

Componentes anatómicos del Abastero: Corresponde al músculo triceps crural (*M. Triceps surae*) constituido por el músculo gastronemio (*M. Gastrocnemius, caput lateralis, caput medialis*), músculo soleo (*M. Soleus*), músculo flexor digital superficial (*M. Flexor digitorum superficialis*), que puede quedar optativamente.





Descripción comercial:

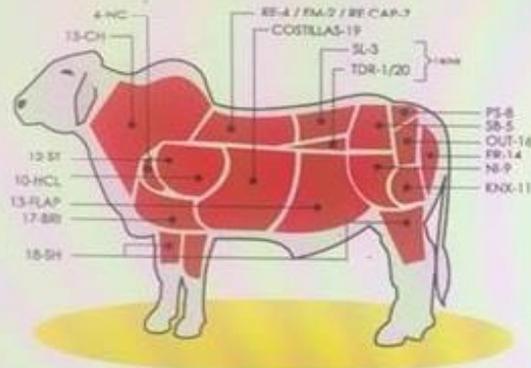
La **COLA** es un corte con hueso que corresponde a la cola.

Componentes anatómicos de la Cola: Vértebras del segmento caudal (*vertebrae caudale*). Músculo sacrocaudal dorsal medial (*M. Sacrocaudalis dorsalis medialis*), músculo sacrocaudal dorsal lateral (*M. Sacrocaudalis dorsalis lateralis*), músculo sacrocaudal ventral medial (*M. Sacrocaudalis ventralis medialis*), músculo sacrocaudal ventral lateral, (*M. Sacrocaudalis ventralis lateralis*), músculo intertransverso caudal (*M. Intertransversarii caudae*) y músculo coxígeo (*M. Coccígeus*).

Afiche 17" x 22"

ORIGEN Y USO: CORTES DE CARNES DE RES

Origen: Cortes de la Carne de Res*



Nivel de Suavidad

Muy suave

Suave

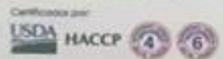
Medio suave

Menos suave

Parrilla Plancha Horno Sudar Sopa

(Estofa, Cusucos, Mechero)

- NI - Nicaragua
- ES - El Salvador
- HN - Honduras
- GU - Guatemala
- CR - Costa Rica



*Únicamente cortes enteros de consumo más frecuente.

Usos: Formas de Cocción

Cut	Code	Option 1	Option 2	Option 3	Image	Option 1	Option 2	Option 3
1-Tenderloin	TDR							
(NI) Filete								
(ES) Filete de Lomito								
(HN) Filete								
(GU) Lomito								
(CR) Lomito								
2-Filet Mignon	FM							
(NI) Filet Mignon								
(ES) Lomo Rollizo s/solomo								
(HN) Filet Mignon								
(GU) Filet Mignon								
(CR) Cola de Lomo								
3-Strip Loin	SL							
(NI) Trasera de Lomo								
(ES) Lomo pacho								
(HN) Lomo Chato								
(GU) Yuuda								
(CR) Lomo Ancho								
4-Ribeye	RE							
(NI) Lomo Grande								
(ES) Lomo Rollizo c/solomo								
(HN) Lomo Grande								
(GU) Lomo Grande								
(CR) Lomo Entero								
5-Shoulder Butt	SB							
(NI) Cabeza de lomo								
(ES) Angelina								
(HN) Cabeza de lomo								
(GU) Manilla								
(CR) Vueltita de lomo								
6-Neck Chain	NC							
(NI) Corbata								
7-Ribeye Cap	RE CAP							
(NI) Contrafondo								
(ES) Solomo								
(HN) Solomo								
(GU) Solomo								
(CR) Lomo Aguja/Royado								
8-Coriolite	PS							
(NI) Puyaso								
(ES) Puyaso								
(HN) Puyaso								
(GU) Puyaso								
(CR) Punta de Solomo								
9-Inside Round	IN							
(NI) Posta de penna								
(ES) Posta negra								
(HN) Toja negra								
(GU) Peta								
(CR) Posta de Cuarto								
10-Beef Clod Heart	HCL							
(NI) Corazón de Paleta								
(ES) Corazón de Paleta								
(HN) Corazón de Paleta								
(GU) Corazón de Paleta								
(CR) Corazón de Paleta								
11-Knuckle	KNX							
(NI) Posta de corona								
(ES) Choquesuela								
(HN) Cusuco								
(GU) Bolla								
(CR) Bolla								
12-Scotch Tender	ST							
(NI) Paleta pequeña								
(ES) Cochito								
(HN) Coehio								
(GU) Cochilo								
(CR) Cocho de Paleta								
13-Flap Meat	FLAP							
(NI) Trasera de cecina								
(ES) Aleta								
(HN) Cecina								
(GU) Cecina								
(CR) Cecina								
14-Eye Round	ER							
(NI) Mano de piedra								
(ES) Solon								
(HN) Mano de piedra								
(GU) Bolovique								
(CR) Mano de Piedra								
15-Chuck Roll	PG							
(NI) Posta de gallina								
(ES) Posta vie gallina								
(HN) Quillena								
(GU) Marañito								
(CR) Quillena								
16-Ohide	OUT							
(NI) Solon blanco								
(ES) Posta pacha								
(HN) Toja largo								
(GU) Cora								
(CR) Solomo								
17-Brisket	BR o CH							
(NI) Posta de Pecho								
(ES) Posta de Pecho								
(HN) Posta de Pecho								
(GU) Posta de Pecho								
(CR) Posta de Pecho								
18-Brank	BR							
(NI) Raton								
(ES) Gato								
(HN) Gato								
(GU) Carnote								
(CR) Raton								
19-Short Ribs	Costilla							
(NI) Costilla								
(ES) Costilla								
(HN) Costilla								
(GU) Costilla								
(CR) Costilla								
20-Tenderloin bone in								
(NI) Lomo de Costilla								
(ES) Lomo con Costilla								
(HN) Filet c/ Hueso								
(GU) Lomito c/ Hueso								
(CR) Lomito c/ Hueso								