



TM

**U.S. PORK**

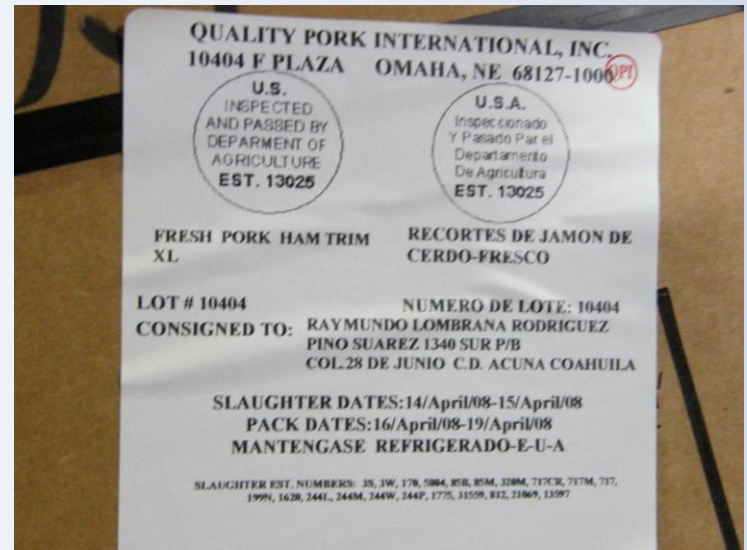
**BEEF**





# Equivalencias EEUU y México en Nomenclatura de Cortes de Res y Cerdo

Vets. Alejandra Valdez y Nelson Huerta  
USMEF-Mexico





# CANAL DE RES





# CANAL DE RES

- La canal es la res que se divide por la mitad durante el proceso de sacrificio.
- Se le quita la cola y víscera en general, los riñones pueden estar adheridos.



## DIVISIÓN DE LA CANAL EN CUARTOS (**QUARTERS**)

- La canal de res se divide en dos cuartos delanteros y dos cuartos traseros.
- Los delanteros se separan de los traseros siguiendo la curvatura entre las costillas 12 y 13, de acuerdo al estilo americano.





# Cuarto Delantero (**Forequarter**)

- Las secciones que pertenecen al cuarto delantero son:
  - Paleta (Espaldilla) o **Chuck**.
  - Chuleton o **Rib**.
  - Pecho o **Brisket**.
  - Costillar (Agujas) o **Plate**
  - Pata o chamberete delantero o **Foreshank**.

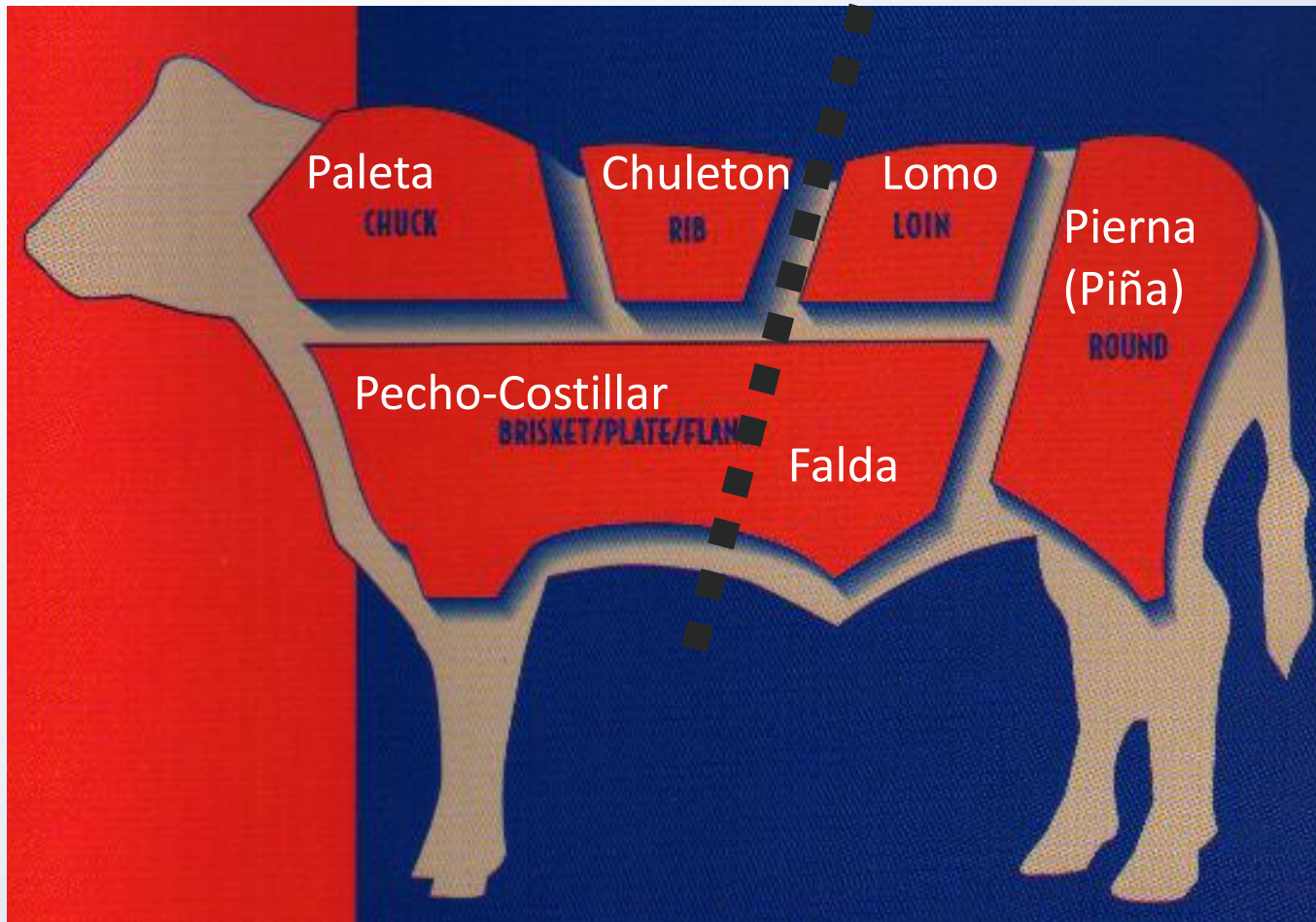


# Cuarto Trasero (**Hindquarter**)

- Las secciones que pertenecen al cuarto trasero son:
  - El lomo o **Loin**.
  - La pierna o **Round**.
  - La falda o **Flank**.
  - Chamberete trasero o **Hindshank**.

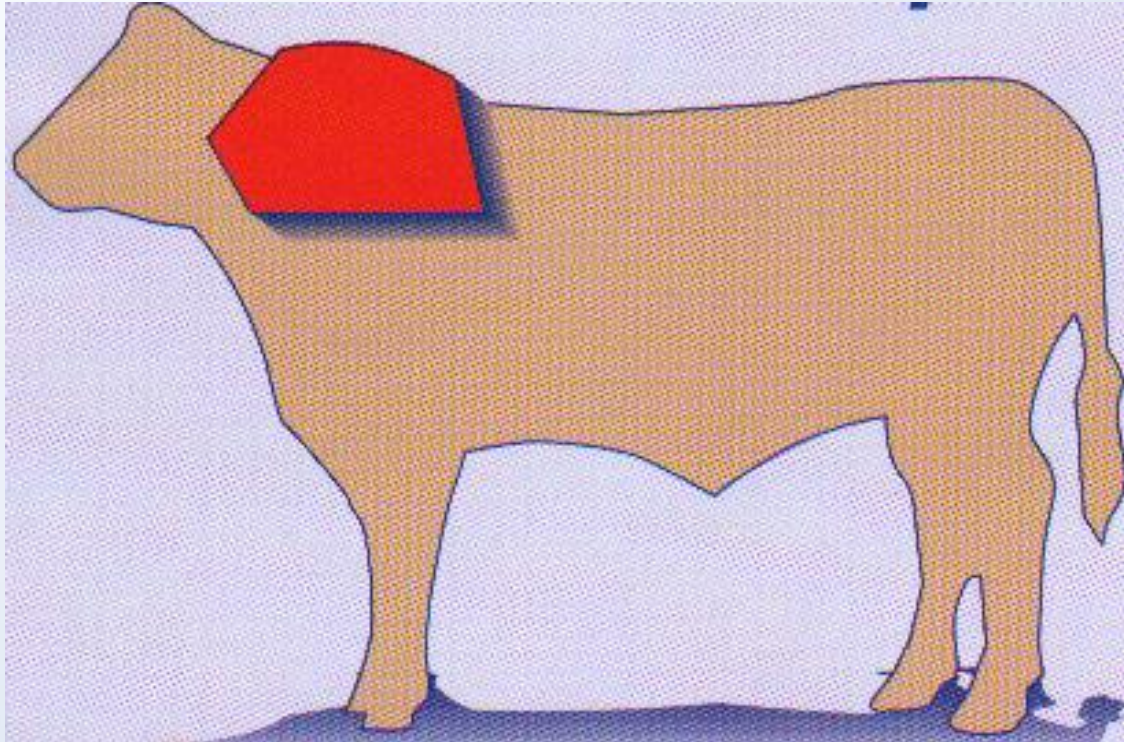


# Cuartos Delantero y Trasero





# GRUPO DE LA PALETA O **CHUCK**

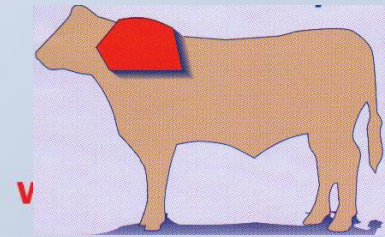




# Paleta en corte cuadrado

## Chuck, Square-Cut

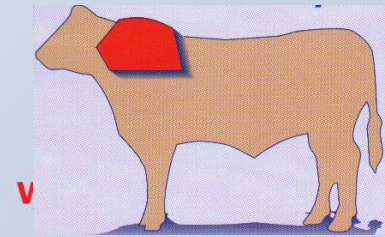
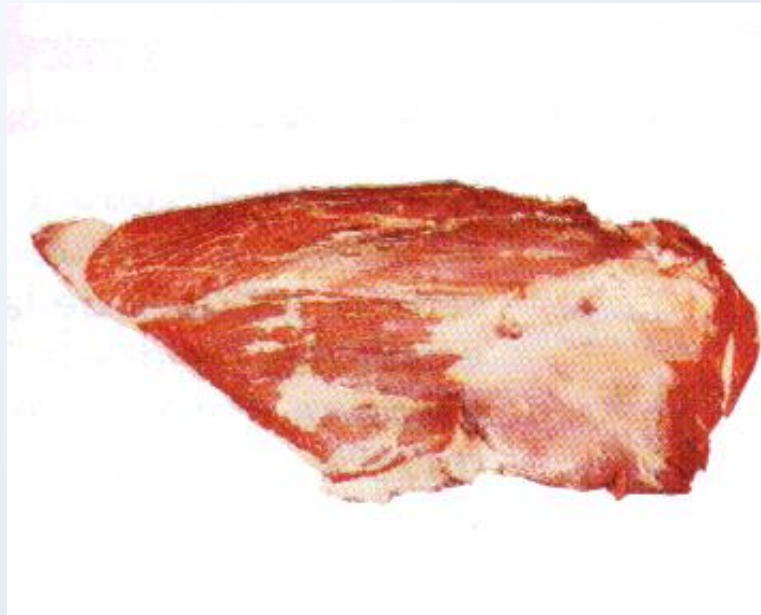
- El grupo de la paleta (espaldilla) o **chuck** se produce del cuarto delantero de la canal, al cortar entre la costilla número 5 y la costilla número 6.





# Cortes de la Paleta

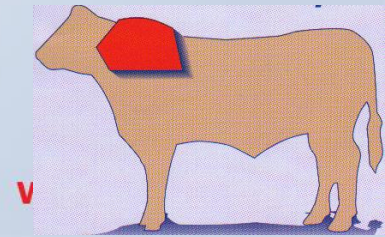
- **Planchuela o Shoulder clod**
  - Corte deshuesado el cual puede utilizarse para milanesa, para asar, guisar o rellenar.





# Cortes de la Paleta

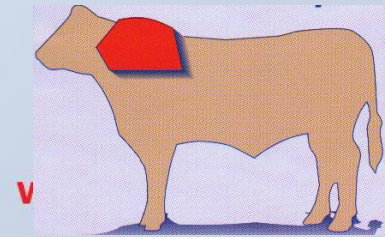
- **Rollo de Diezmillo o Chuck roll.**
  - Sistema muscular grande que se encuentra por debajo del hueso de la paleta. Se puede utilizar para asar o en trocitos para guisar.





# Cortes de la Paleta

- **Diezmillo.**
  - Es un corte de músculo sin hueso que se puede usar para asar o guisar.

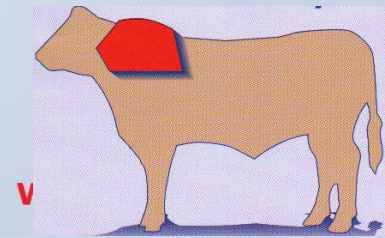






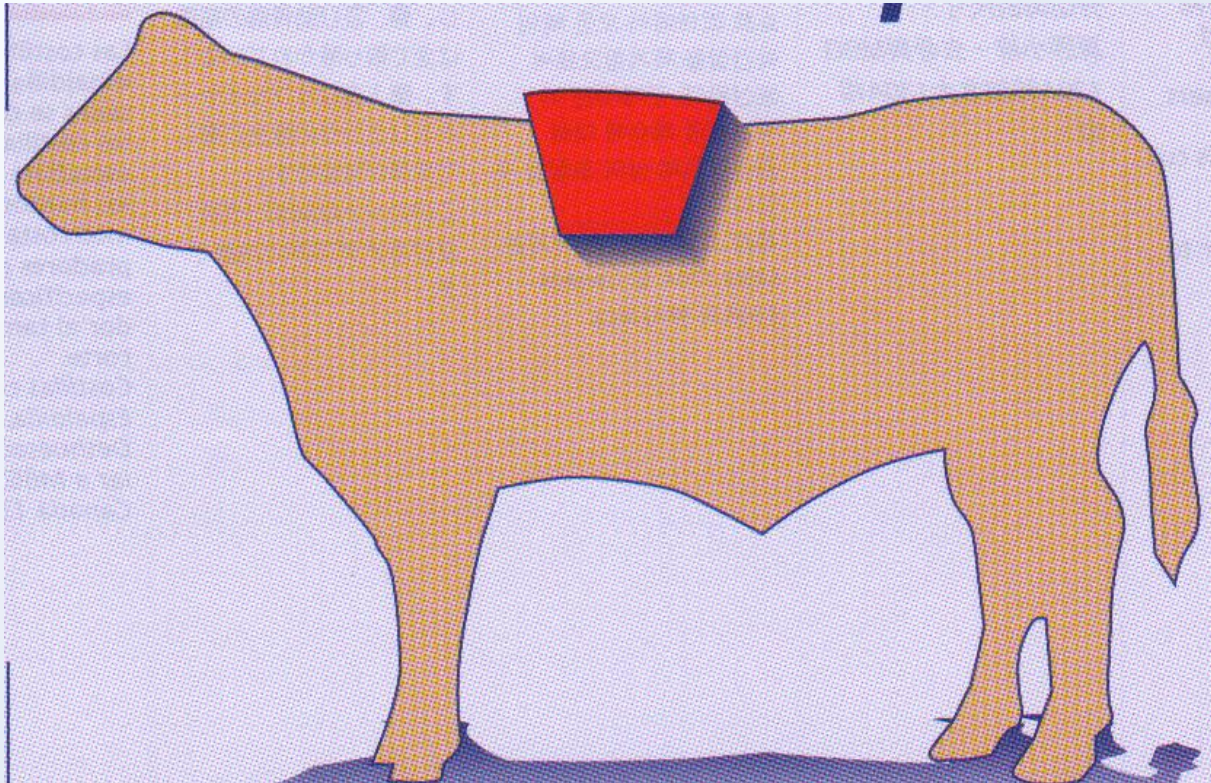
# Cortes de la Paleta

- **Costillas cortas de espaldilla o Chuck short ribs.**
  - Se producen de los huesos de las costillas del corte principal de la espaldilla. Consiste de 3 a 4 costillas (costillas 2 a la 5).





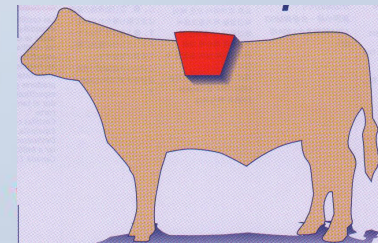
# GRUPO DEL CHULETON O RIB





# Chuleton-Rib

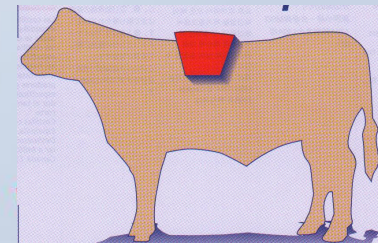
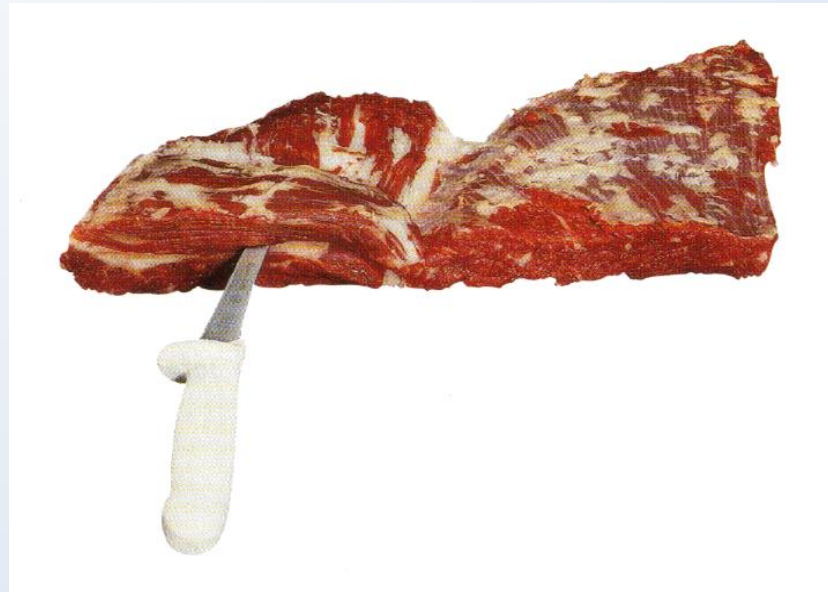
- El grupo del costillar se produce del cuarto delantero de la canal. La separación con la espaldilla se realiza entre las costillas 5 y 6. La separación con el lomo se realiza entre las costillas 12 y 13.





# Cortes del Chuleton

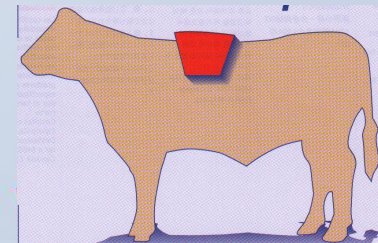
- **Carne de paleta o Blade meat.**
  - Músculos que se encuentran debajo de la cubierta de grasa que rodean el cartílago del hueso de la paleta del costillar preparado para hornear. Se le quitan huesos y cartílago y casi toda la grasa.





# Cortes del Chuleton

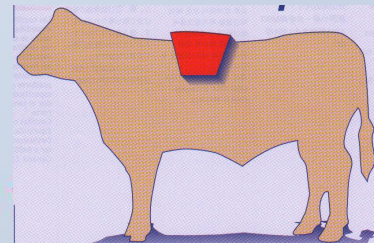
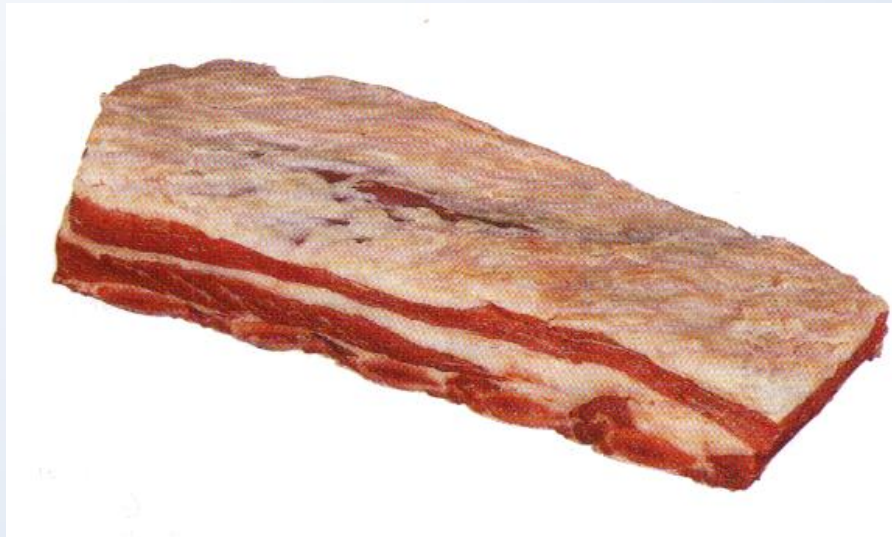
- **Ribeye** o Chuletón.
  - Se produce del Chuleton preparado para hornear. Se le quita la carne de la paleta, los huesos del espinazo y las láminas óseas. Los huesos de las costillas permanecen unidos.





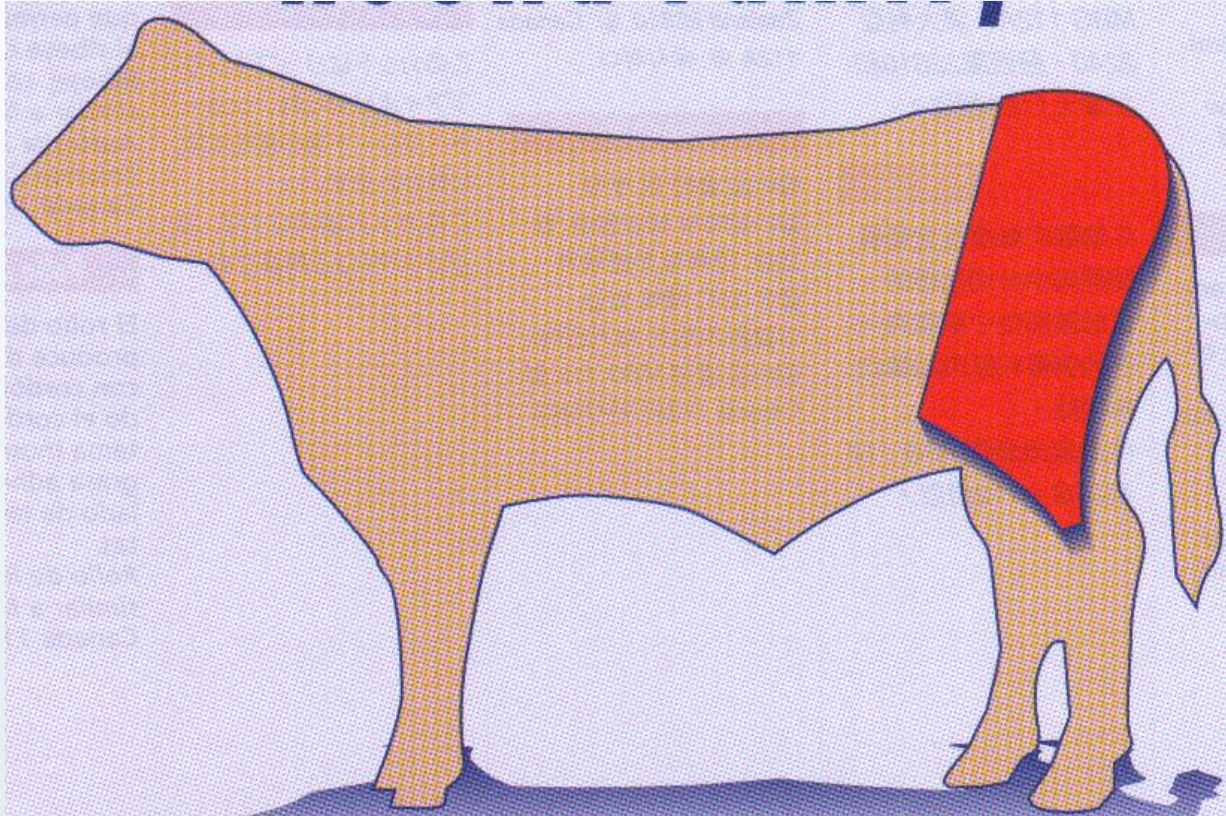
# Cortes del Costillar (las Agujas)

- **Costillas cortas (cargadas) o Short ribs.**
  - Constan de 2 a 5 costillas de forma cuadrada. Se utilizan para cocido o tiras para asar. Están consideradas como una especialidad.





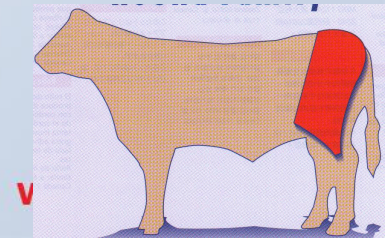
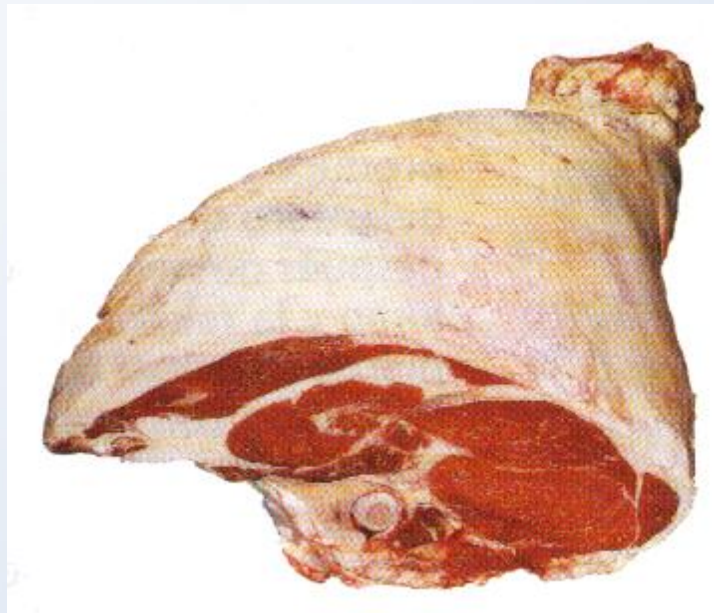
# GRUPO DE LA PIERNA O ROUND





# Pierna (Piña) o Round

- El grupo de la pierna se produce del cuarto trasero de la canal después de retirar el lomo y la falda.

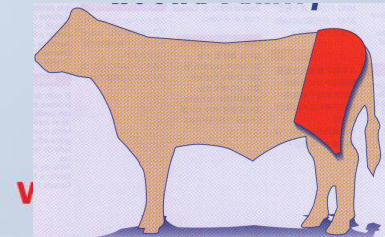
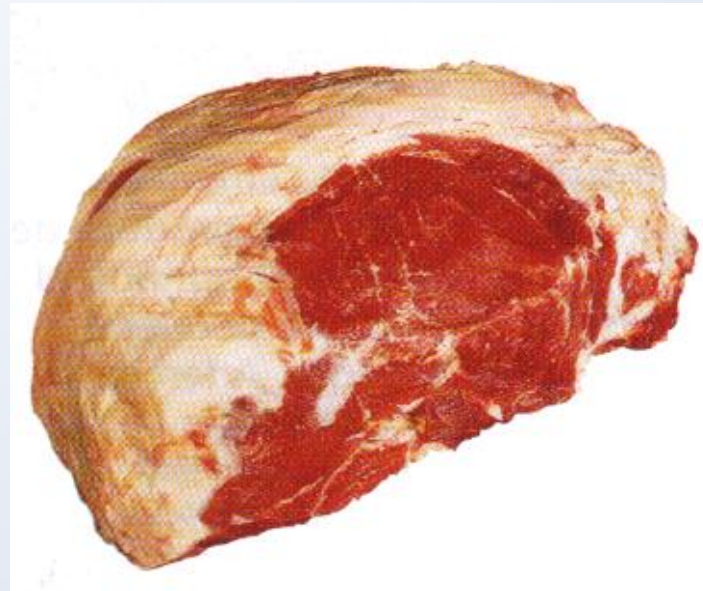






# Cortes de la Pierna

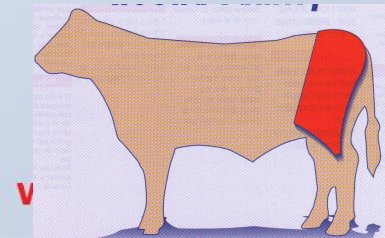
- **Pulpa negra (Cara) o Top (Inside) round.**
  - Corte deshuesado que se separa por las vetas naturales de la bola y la contracara. Se utiliza para milanesas, molida, sabanas, trocitos o tampiqueña, también excelente para cecina.





# Cortes de la Pierna

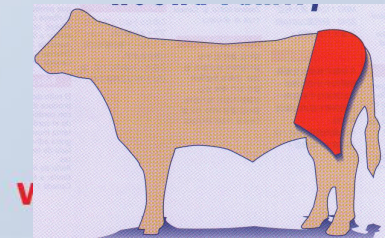
- **Pulpa bola o Knuckle.**
  - Corte deshuesado con una cubierta de grasa. Se separa de la contracara por las vetas naturales. Se utiliza para milanesas, trocitos, carne para cocido o molida y entera para hornear o mechar. Tiene un pequeño nervio a veces indeseable.





# Cortes de la Pierna

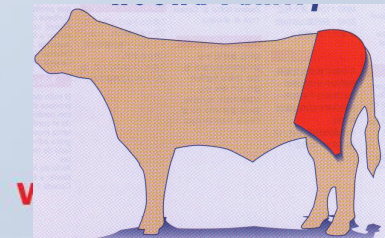
- **Contracara (pulpa blanca), con cuete**  
**Bottom round o Gooseneck.**
  - Pieza sin glándulas ni tejido conectivo. Se puede utilizar para puntas para guisar, bistec para milanesa y para hornear.





# Cortes de la Pierna

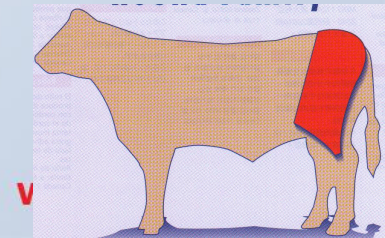
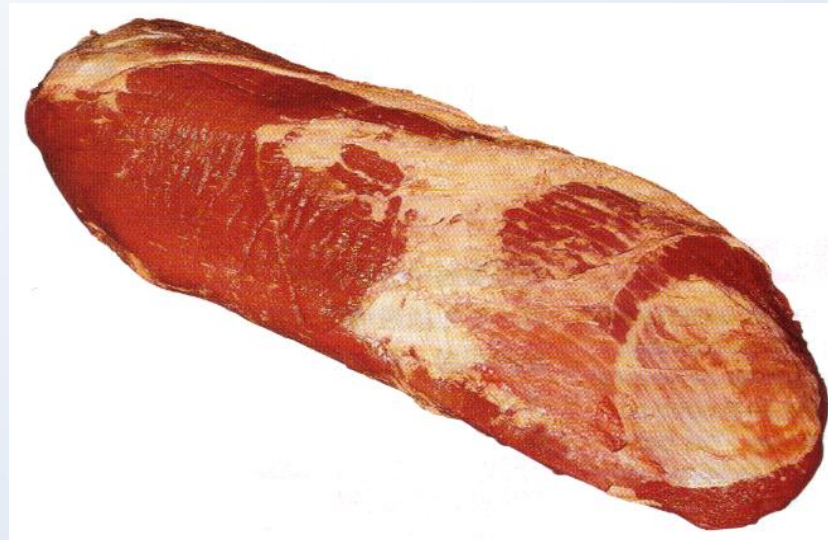
- **La Pulpa blanca a su vez se puede subdividir en:**
  - Cuete o **Eye of round**.
  - Carne de talón, copete o **Heel of round**.
  - Contracara, **Outside round o flat**.





# Cortes de la Pierna

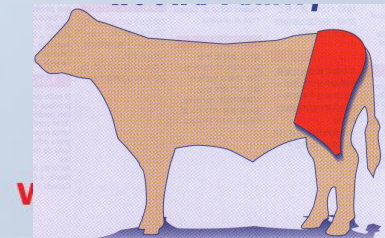
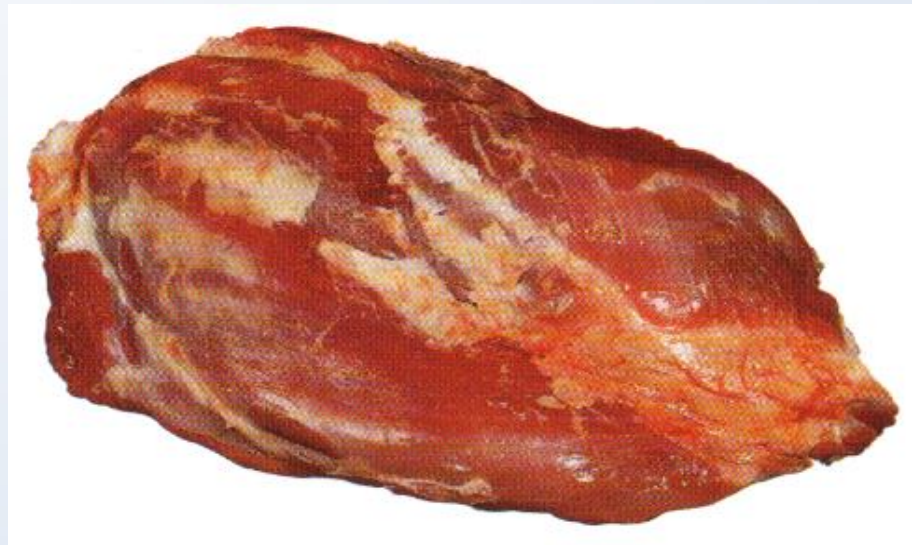
- Cuete o **eye of round**.
  - Se produce eliminando el talón de la contracara. Utilizado entero, o para mechar, en cubitos. Rebanado para bistec, para milanesa o para deshebrar.





# Cortes de la Pierna

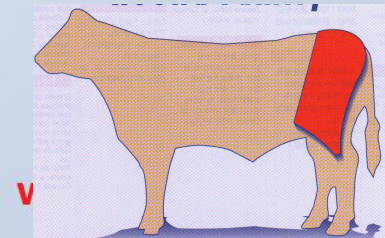
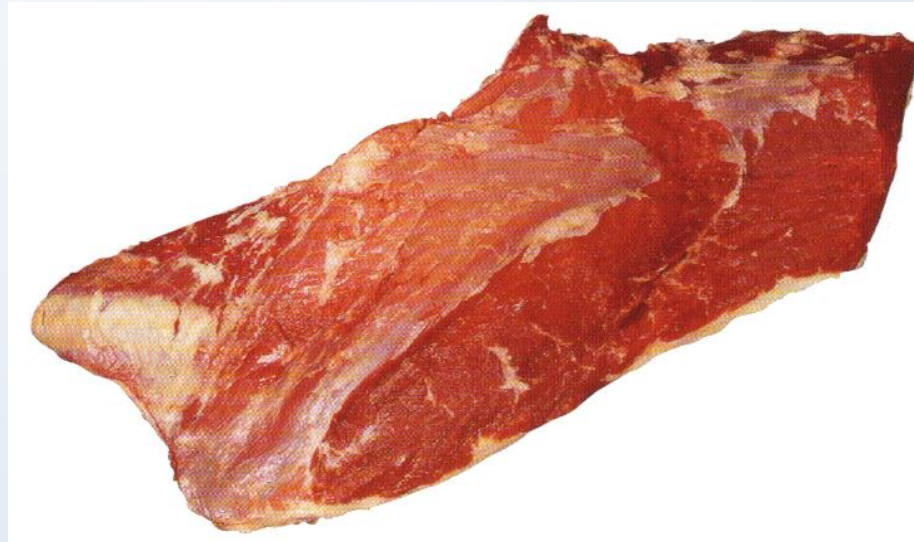
- **Carne de talón, copete o heel of round.**
  - Consiste en varios músculos y tejido conectivo. Este corte deshuesado tiene muy poca grasa en la superficie. Se utiliza para bistec, tampiqueña o trocitos.





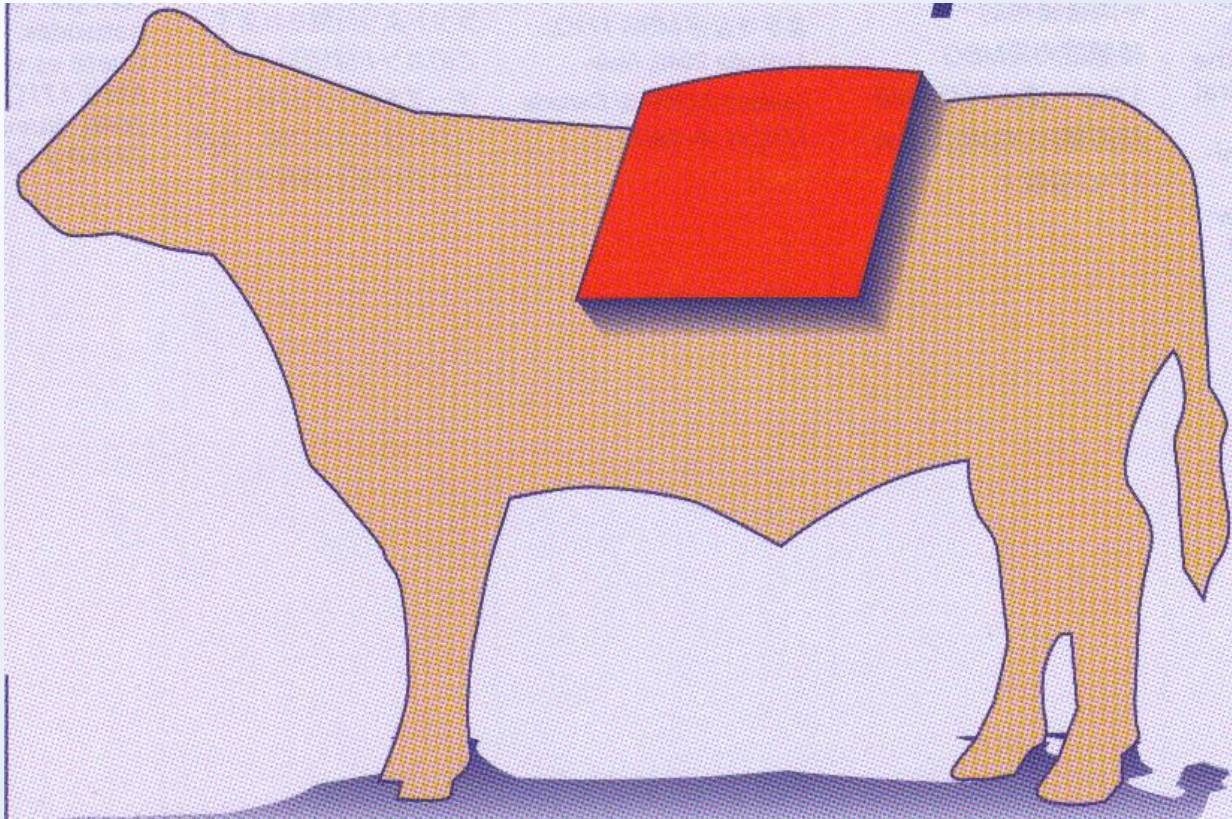
# Cortes de la Pierna

- **Contra cara, Outside round o flat.**
  - Corte sin hueso, cartílago y tejido conectivo. Se produce eliminando el talón de la contracara y el centro de la cara. Se utiliza para molida, milanesas o rebanado para steak.





# GRUPO DEL LOMO O LOIN

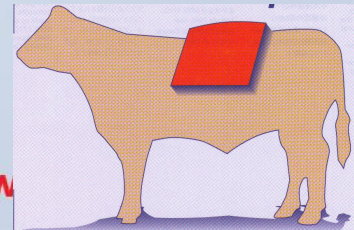






# Lomo o Loin

- El grupo del lomo pertenece al cuarto trasero de la canal, después de quitar la pierna y la falda.

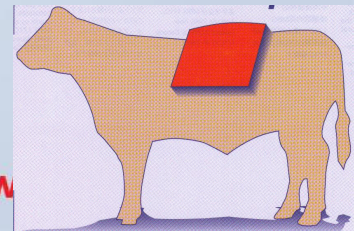
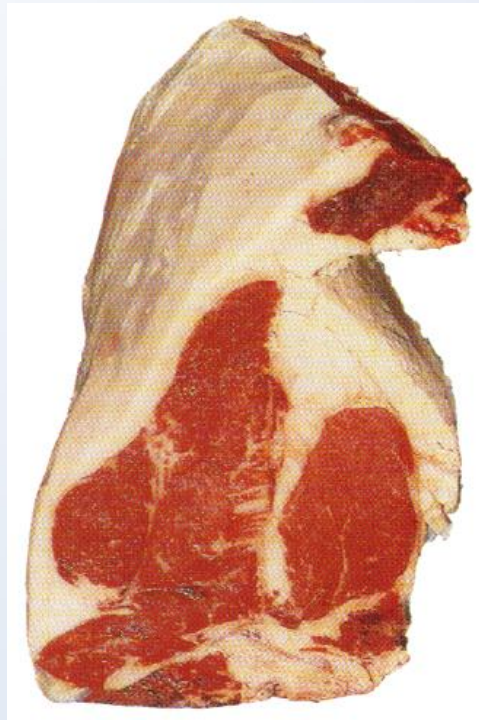


W



# Cortes del Lomo

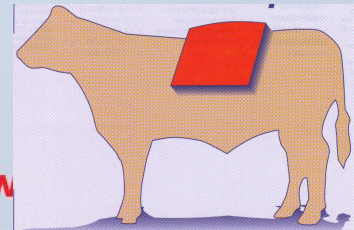
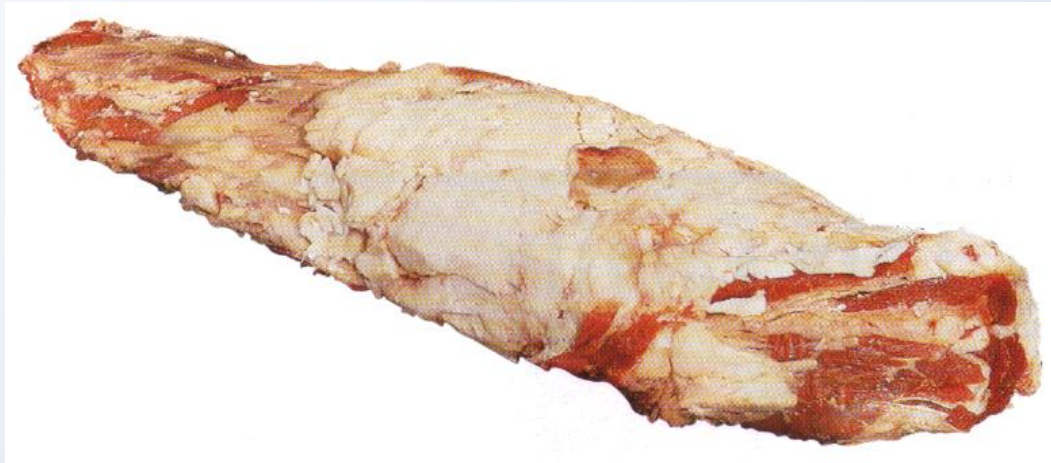
- **Lomo corto o Short loin.**
  - Se separa del aguayón al dividir el lomo principal en el punto anterior del cartílago de la cadera.





# Cortes del Lomo

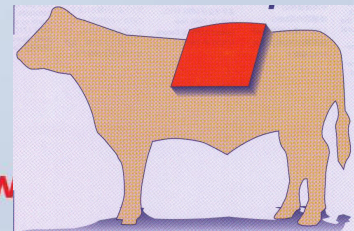
- **Filete, solomillo o full tenderloin.**
  - Corte deshuesado que se utiliza entero para hornear o rellenar, en tampiqueñas, sabanas, brochetas y tiras.





# Cortes del Lomo

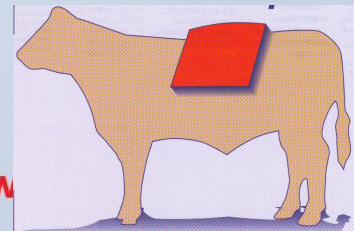
- **Lomo -Strip loin.**
  - Se produce del lomo principal después de quitar el aguayón, el filete y todos los huesos y cartílagos unidos. Se utiliza para bistec o para hornear entero.





# Cortes del Lomo

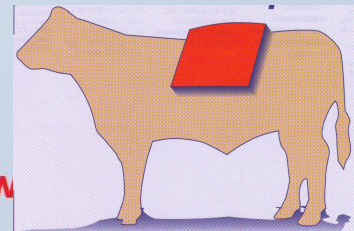
- **Aguayón o Top sirloin butt.**
  - Se produce del lomo principal después de quitar el strip loin, el filete y la parte inferior de la cabeza del aguayón. Se utiliza para asar, hornear, molida y brochetas.





# Cortes del Lomo

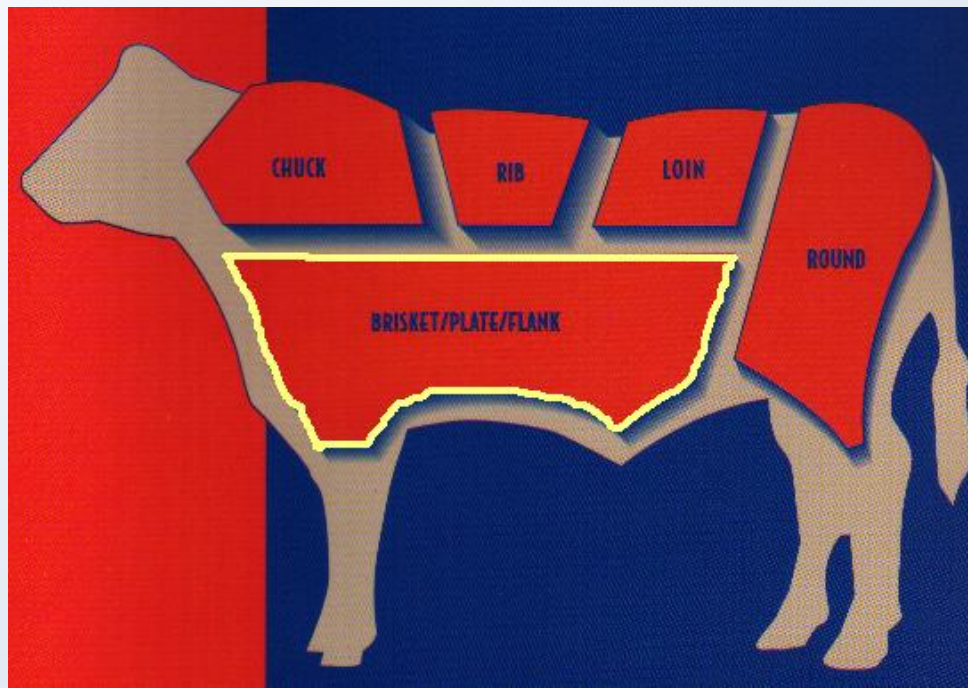
- **Parte inferior de la cabeza de aguayón o Bottom sirloin.**
  - Corte deshuesado que se utiliza para trozos, molida, deshebrar u hornear.





# GRUPO DEL PECHO, AGUJAS Y FALDA

El grupo del pecho, agujas y falda ocupa tanto los cuartos traseros como los cuartos delanteros de la canal y sus cortes se consideran especialidades.





# Especialidades

- **Pecho o Brisket.**
  - Se produce del área del esternón en el cuarto delantero. Se utiliza en trozos para cocido, o bien rebanado en tiras para asar.

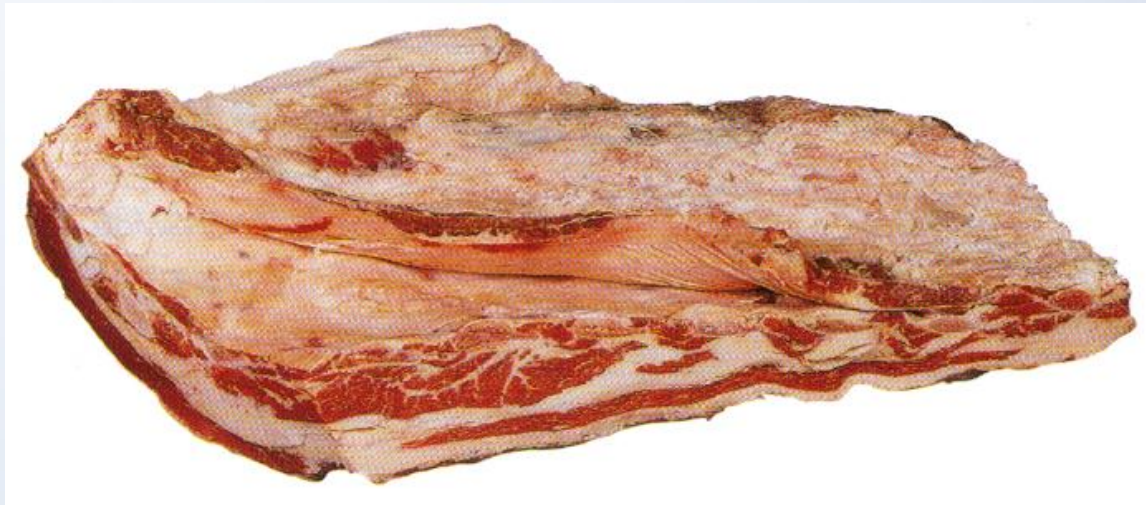






# Especialidades

- **Agujas cortas o Short plate.**
  - Se generan del cuarto delantero, después de quitar la espaldilla, el costillar, el pecho y la pata delantera. Se conforma de 7 costillas utilizadas para cocido, asar, suadero y barbacoa.





# Especialidades

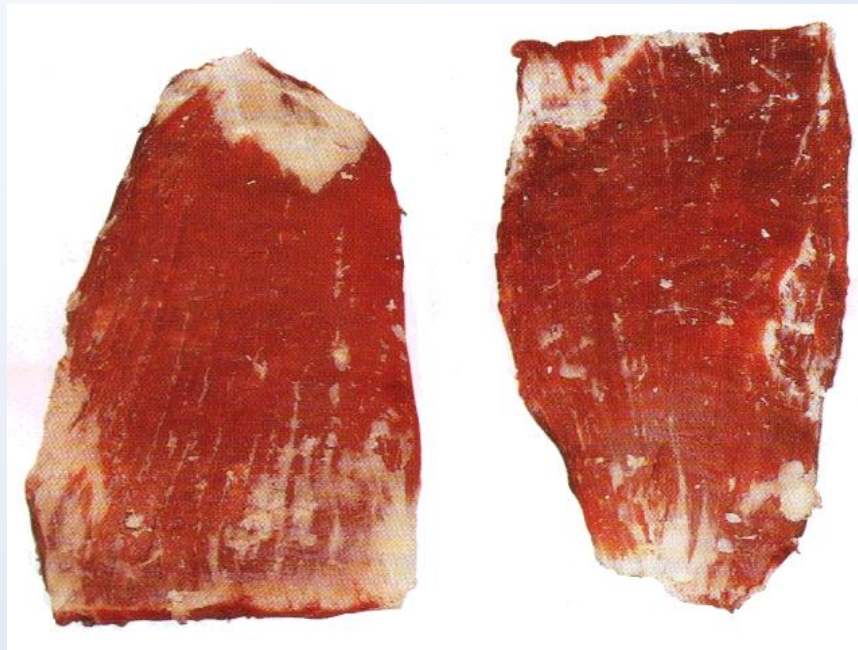
- **Arrachera (m. diafragma), Outside skirt.**
  - Corte deshuesado que se separa de las agujas cortas, es utilizada, ya sea marinada o no, para asar o para deshebrar.





# Especialidades

- **Falda (concha) o Flank steak.**
  - Se produce del área de la falda en el cuarto trasero de la canal. Músculo delgado y libre de grasa que es utilizado para deshebrar o asar.





# Especialidades

- **Chamberete.**

- Corte producido de la pata trasera (**hindshank**) o de la pata delantera (**foreshank**) que consiste de hueso, músculos unidos y tejido conectivo. Se utiliza para cocido cortado en trozos o en ruedas.





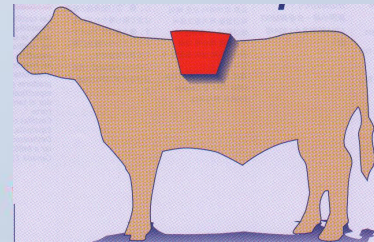
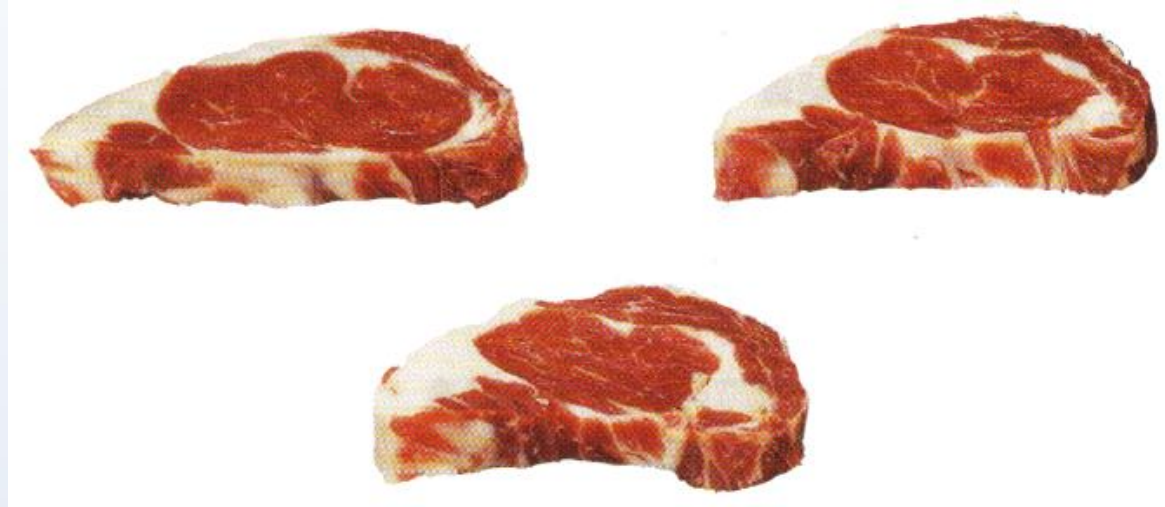
# PORCIONES CONTROLADAS

- Son cortes finos que se emplean individualmente. Muy utilizados en la industria restaurantera.



# Ribeye Porcionado

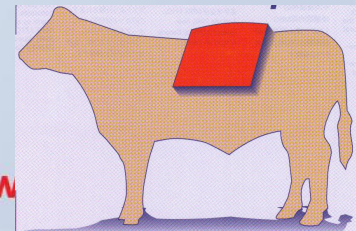
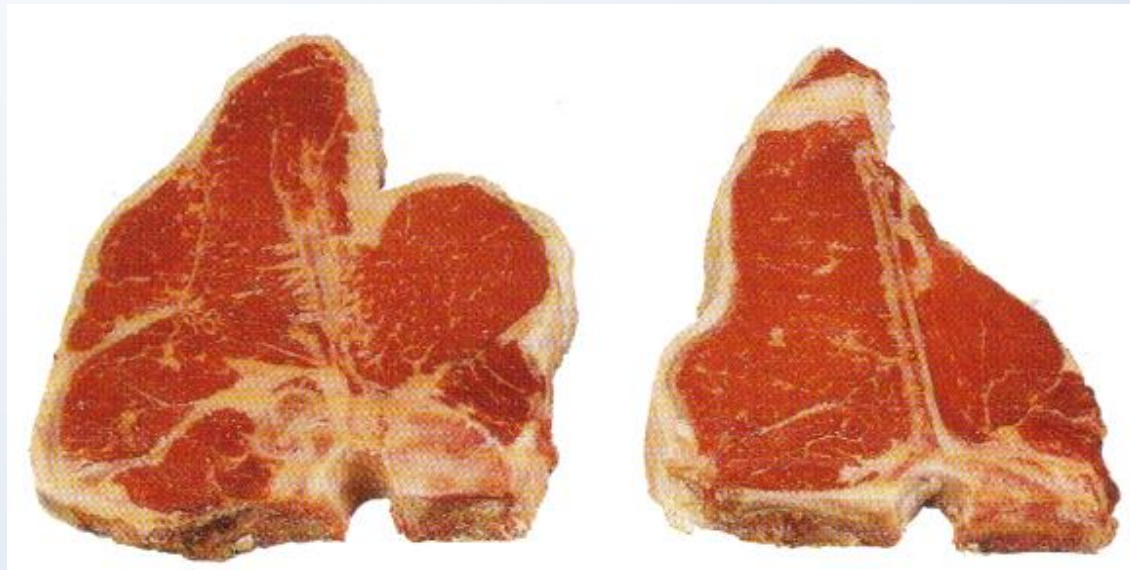
- Se produce del ribeye y los compradores pueden especificar el tamaño de la porción.





# Porterhouse Porcionado

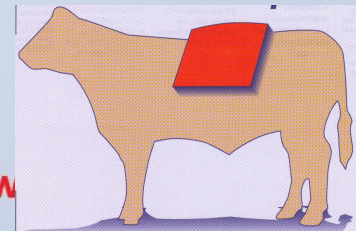
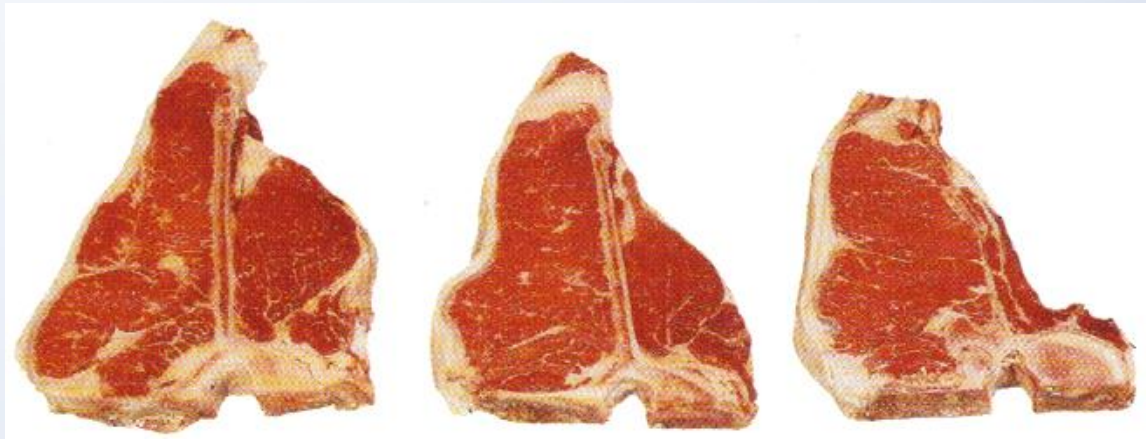
- Se produce del lomo corto con una anchura del filete mayor a 3.2 cm cuando se mide de forma paralela a la columna vertebral.





# T - Bone

- Se produce del lomo corto con una anchura del filete mayor a 1.3 cm cuando se mide de forma paralela a la columna vertebral.

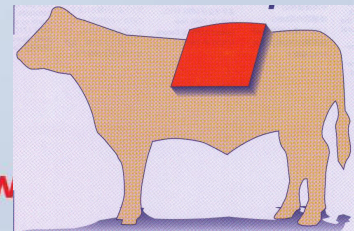






# Strip Loin Porcionado

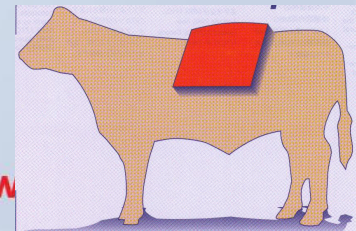
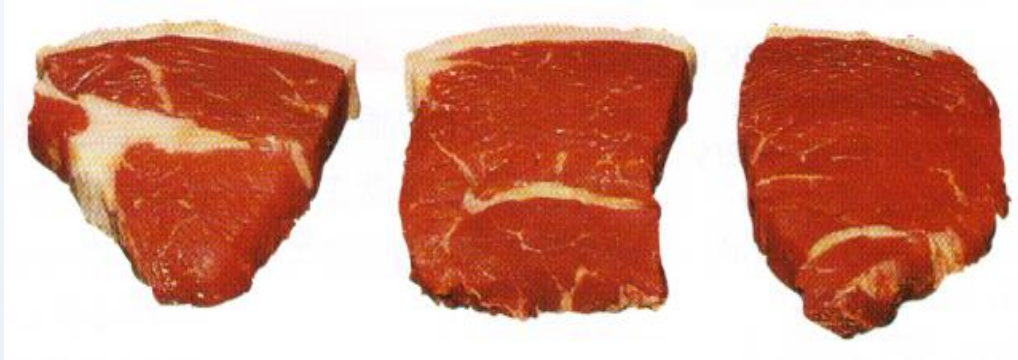
- Se produce del strip loin. Se puede especificar la longitud de la orilla, el tamaño de la porción y el recorte de la grasa.





## Top Sirloin o Aguayón Porcionado

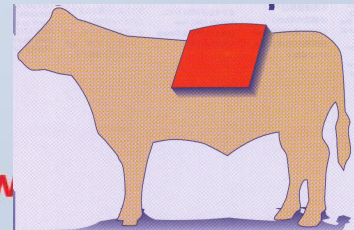
Se produce de la parte superior del aguayón deshuesado.



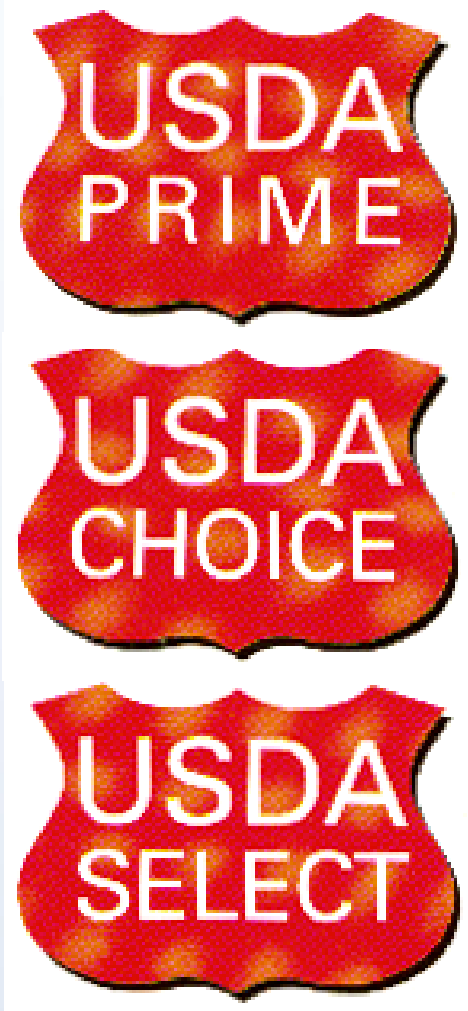


# Filete Completo o **Full Tenderloin** Porcionado

- El filete completo con músculo lateral se puede cortar en rebanadas, bajo especificación de los compradores.



# CLASIFICACIÓN POR CALIDAD



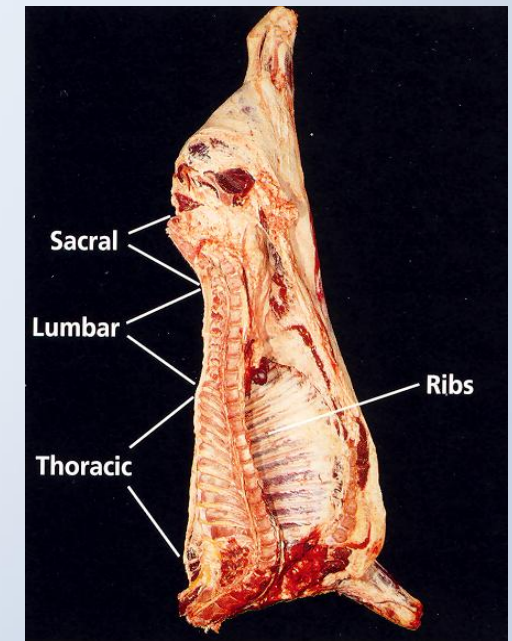
- En realidad, En EU solo se clasifica la carne de res de ganado joven:
  - Prime
  - Choice
  - Select



# FACTORES DE GRADACIÓN POR CALIDAD

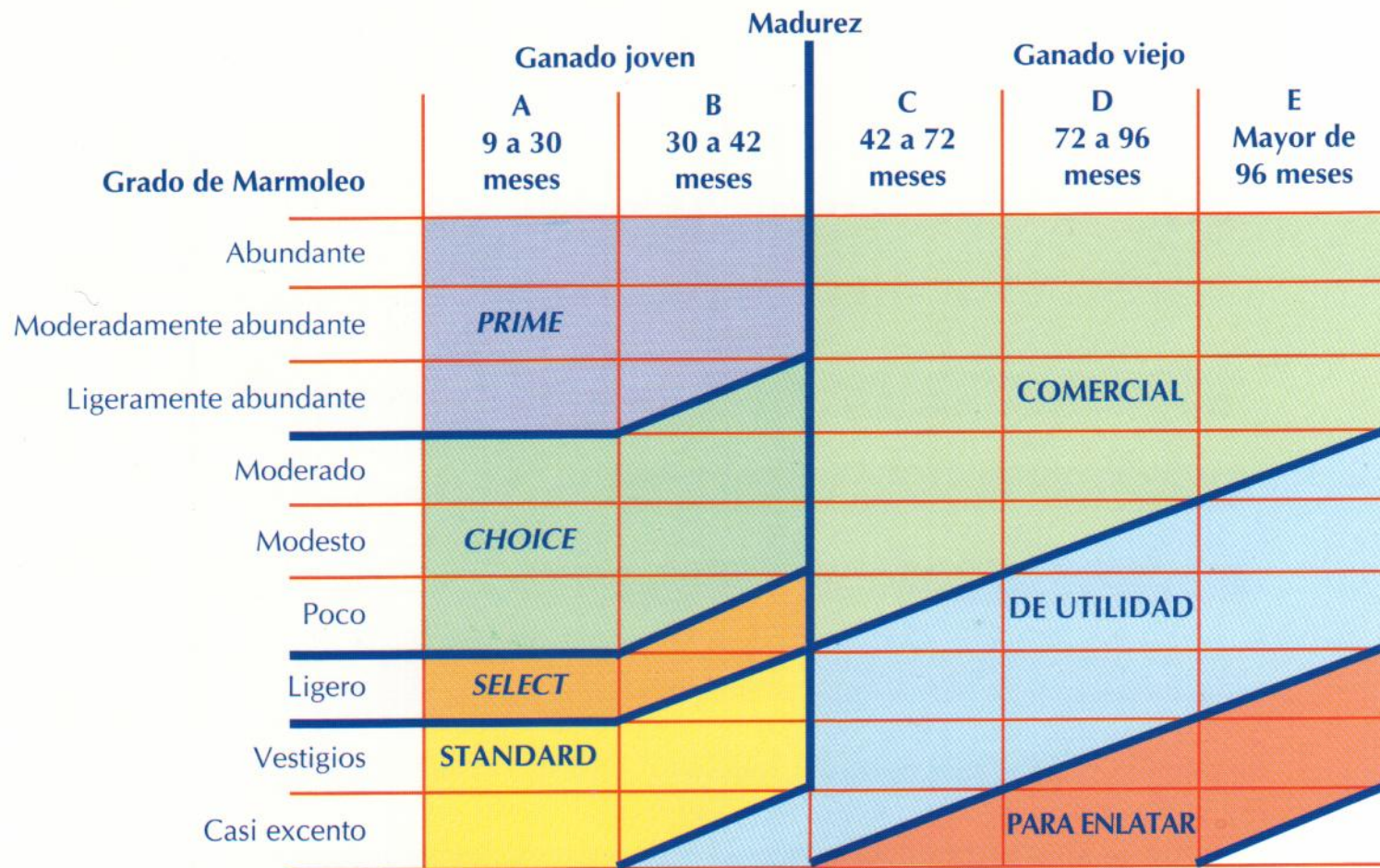
La clasificación por calidad se basa en:

- Madurez o edad fisiológica del animal.
- Grasa visible dentro del músculo (Marmoleo) .





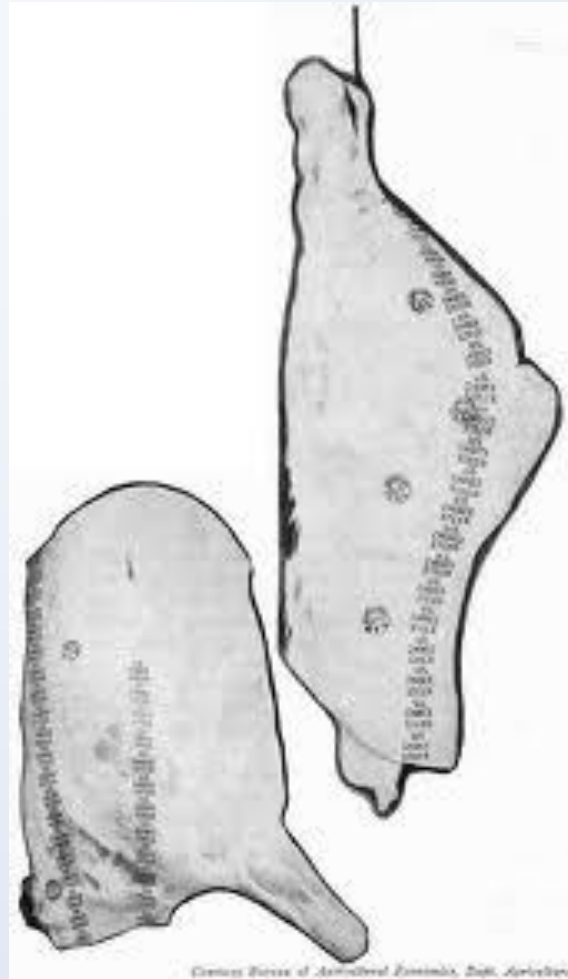
# CLASIFICACIÓN POR CALIDAD





# Otros términos

- “No Roll”: Carne de res No clasificada por el USDA



Graphic From: Agricultural Economics, Dept. Agriculture.



# CANAL DE CERDO





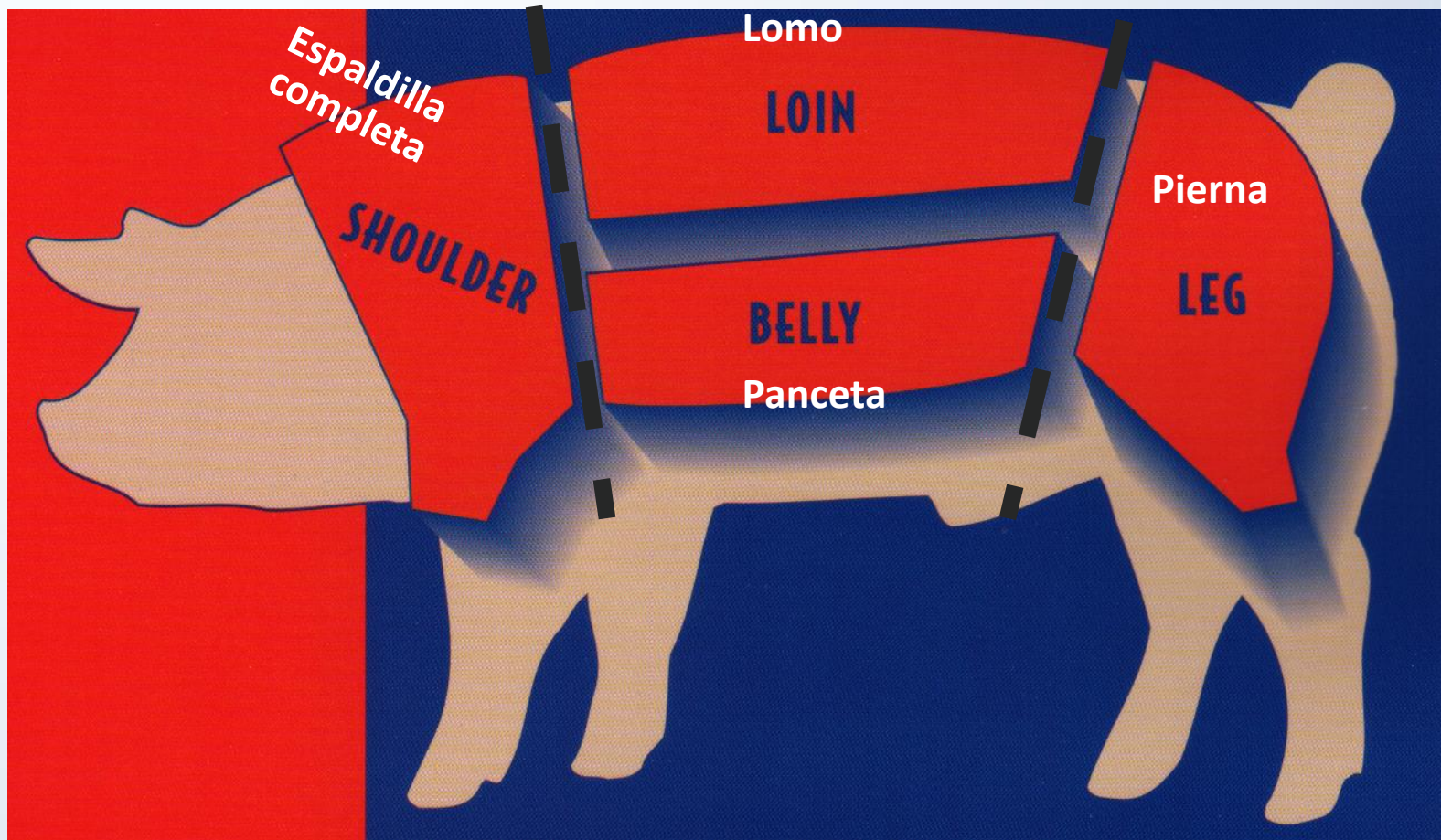


# CANAL DE CERDO

- La canal de cerdo completa se divide a la mitad por el espinazo. Quedan dos medias canales que pueden incluir las patas, la papada, la médula espinal, riñones, grasa ventral y la cola.



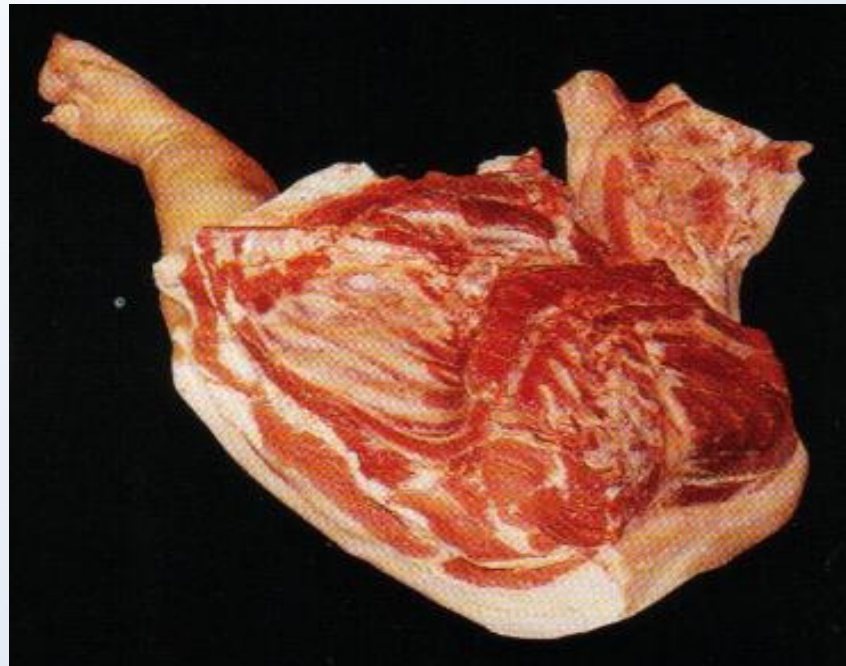
# Tercios: Delantero, Medio y Trasero





# Tercio Delantero

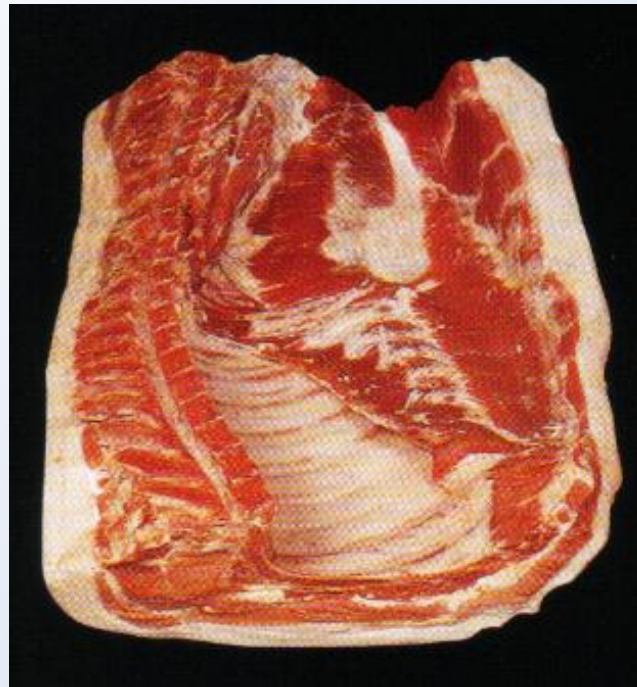
- El tercio delantero contiene al grupo de la espaldilla completa o **shoulder**.





# Tercio Medio

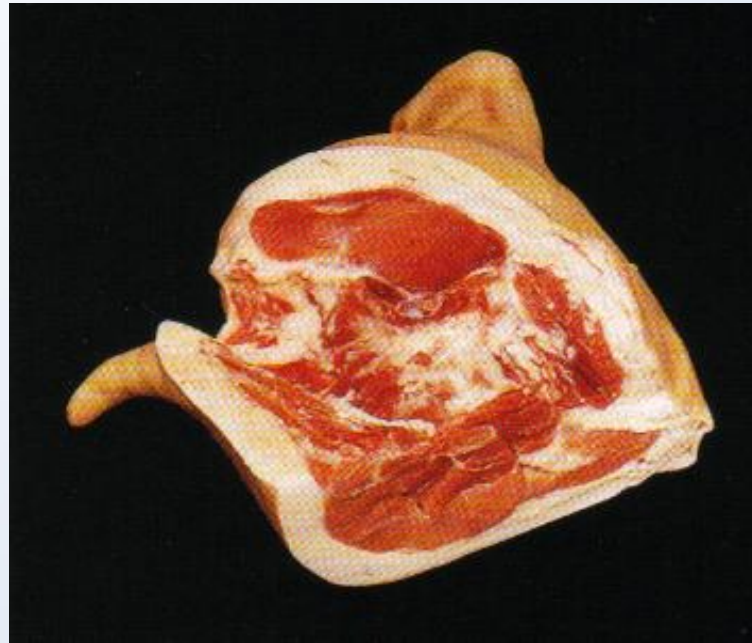
- El tercio medio contiene al grupo del lomo o loin y al grupo de la panceta o **Belly**.





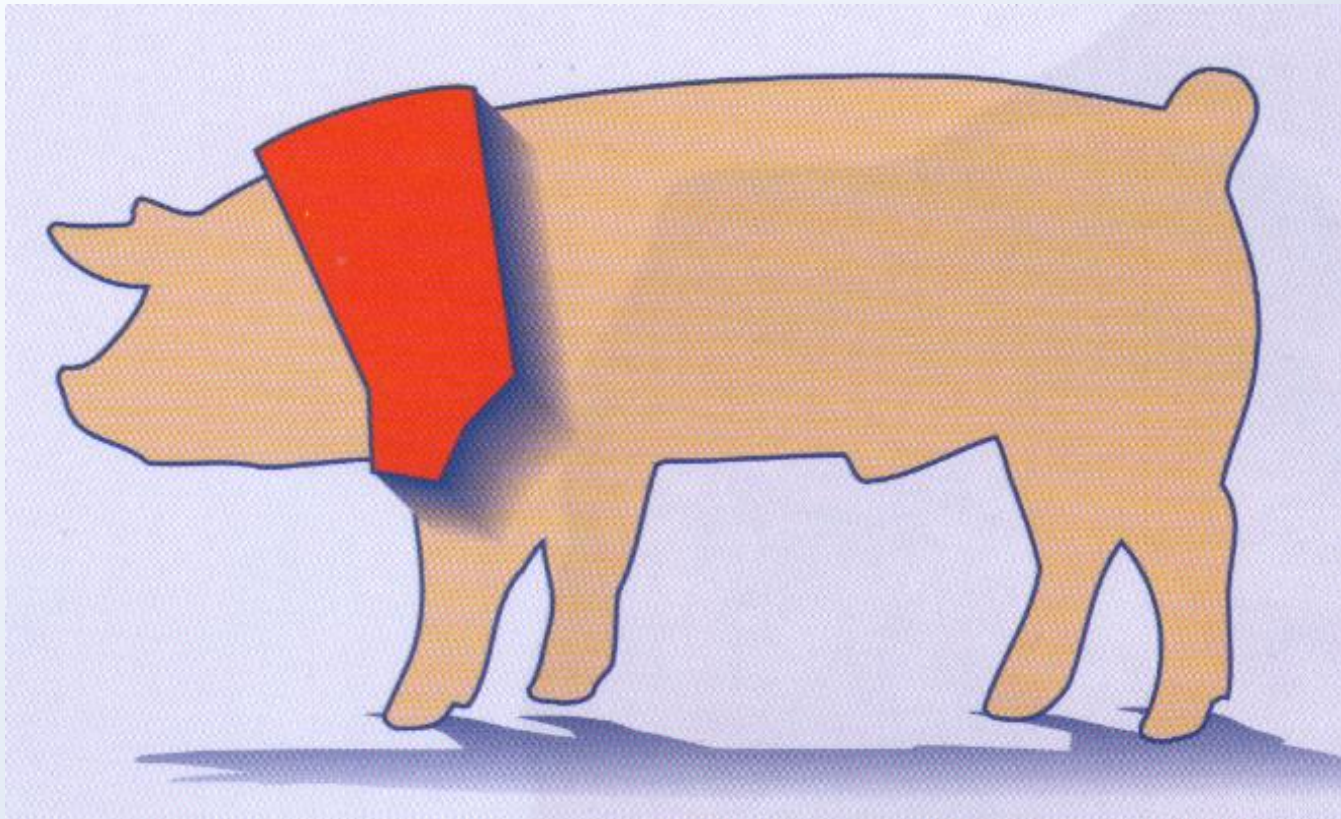
# Tercio Trasero

- El tercio trasero contiene al grupo de la pierna o **Leg = Fresh Ham**.





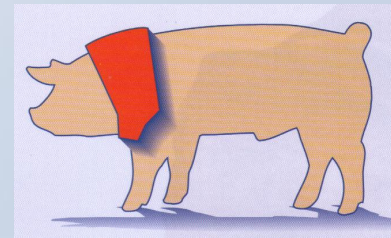
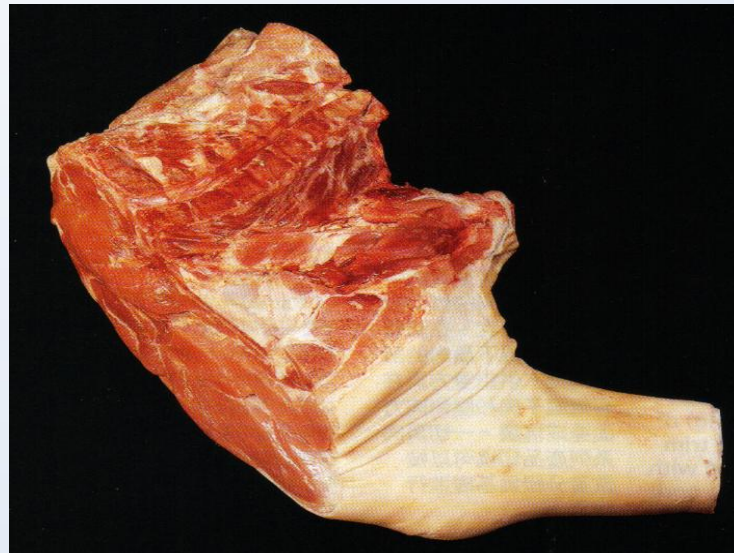
# ESPALDILLA COMPLETA O **SHOULDER**





# Espaldilla Completa - Whole Shoulder

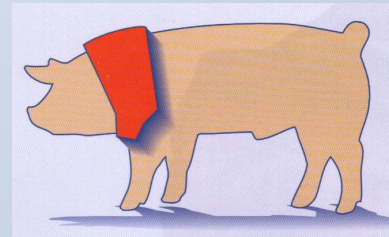
- La espaldilla completa se localiza en el tercio delantero de la canal. Por lo general, la papada (**jowl**) se separa de la espaldilla.





# Cortes de la Espaldilla Completa

- Espaldilla o **Picnic Shoulder**.
  - Se obtiene de la parte inferior de la espaldilla completa. Es un corte excelente para ser procesado en jamón y otros embutidos.

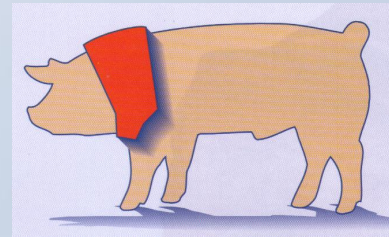






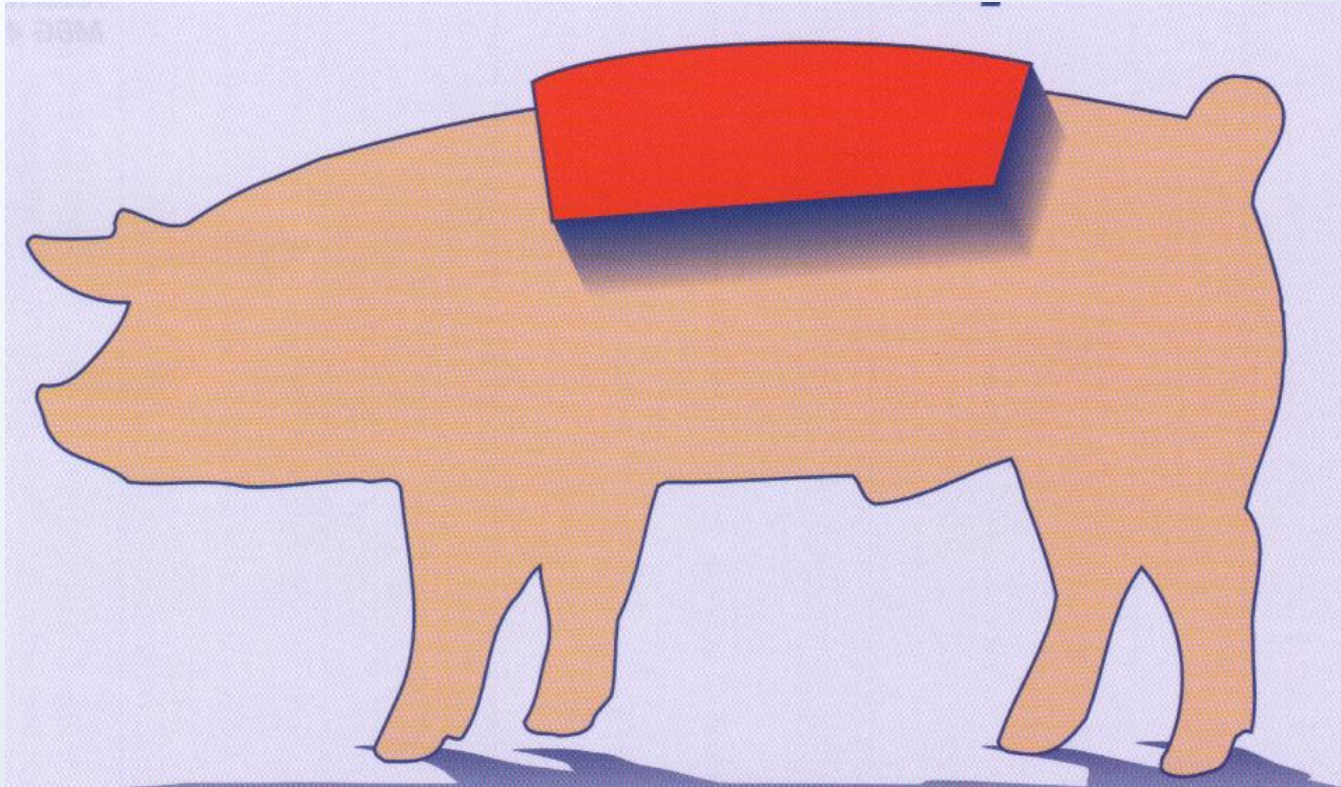
# Cortes de la Espaldilla Completa

- **Cabeza de Lomo o Boston Butt**
  - Se obtiene de la parte superior de la espaldilla. Por lo general se le recortan los huesos del cuello, cartílagos y cuero.





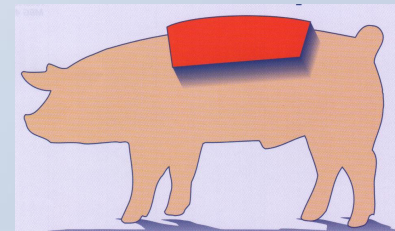
# LOMO O LOIN





# Lomo Completo - Full Loin

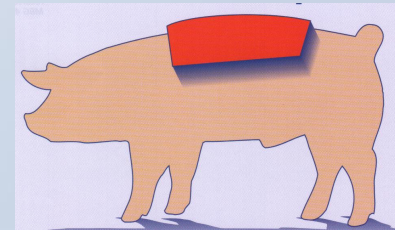
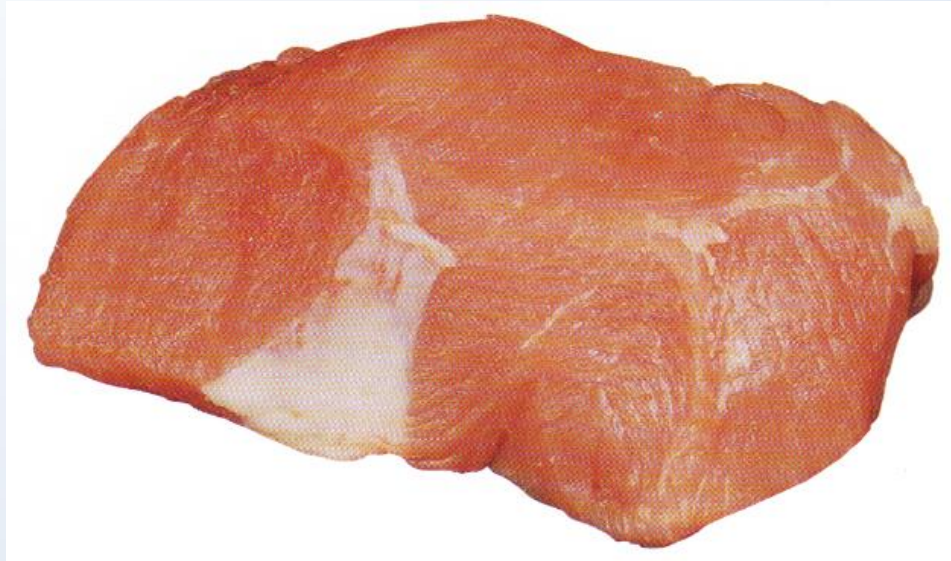
- Es la parte de la canal, perteneciente al tercio medio, que queda después de recortar la espaldilla completa, pierna, costillar, falda y grasa dorsal.





# Cortes del Lomo

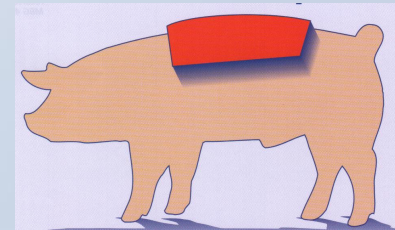
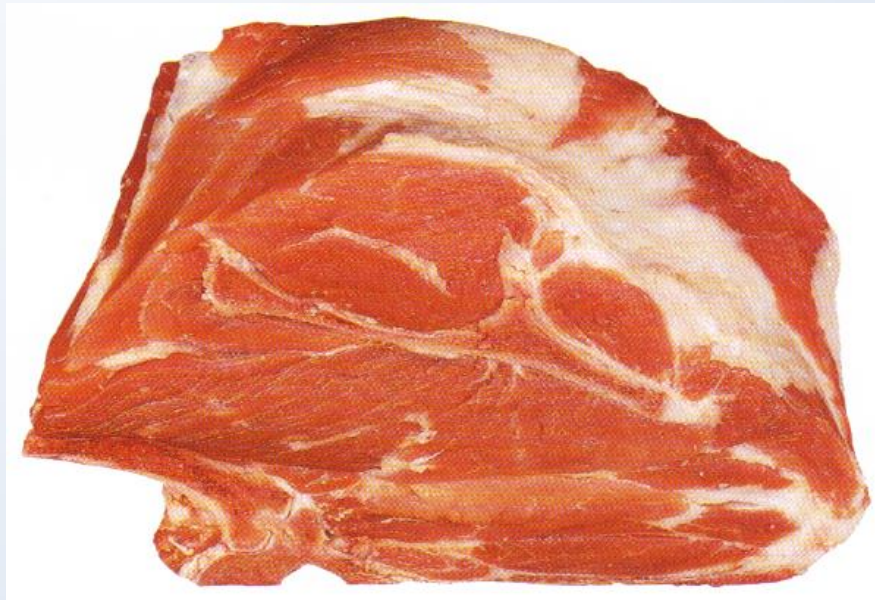
- **Aguayón o Sirloin.**
  - Se remueve del extremo trasero del lomo completo. Se recortan los huesos y cartílagos.





# Cortes del Lomo

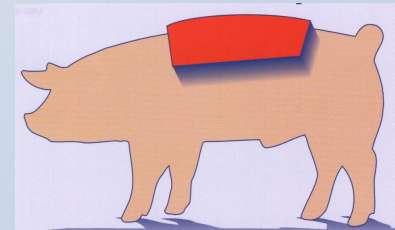
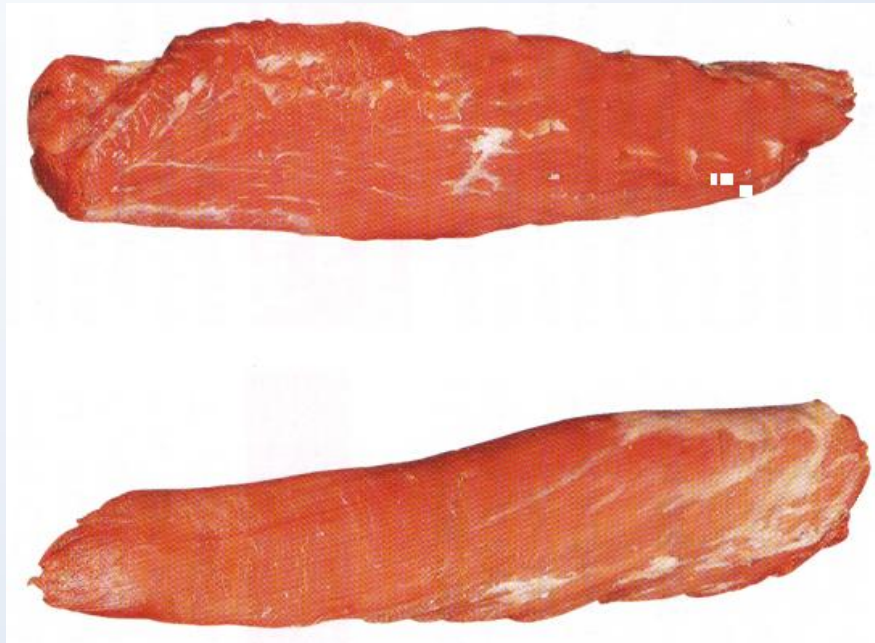
- **Extremo de la cabeza de lomo-espaldilla o **Shoulder end.****
  - Se obtiene del extremo delantero del lomo completo.





# Cortes del Lomo

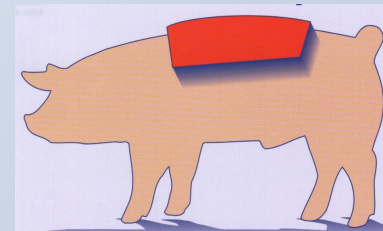
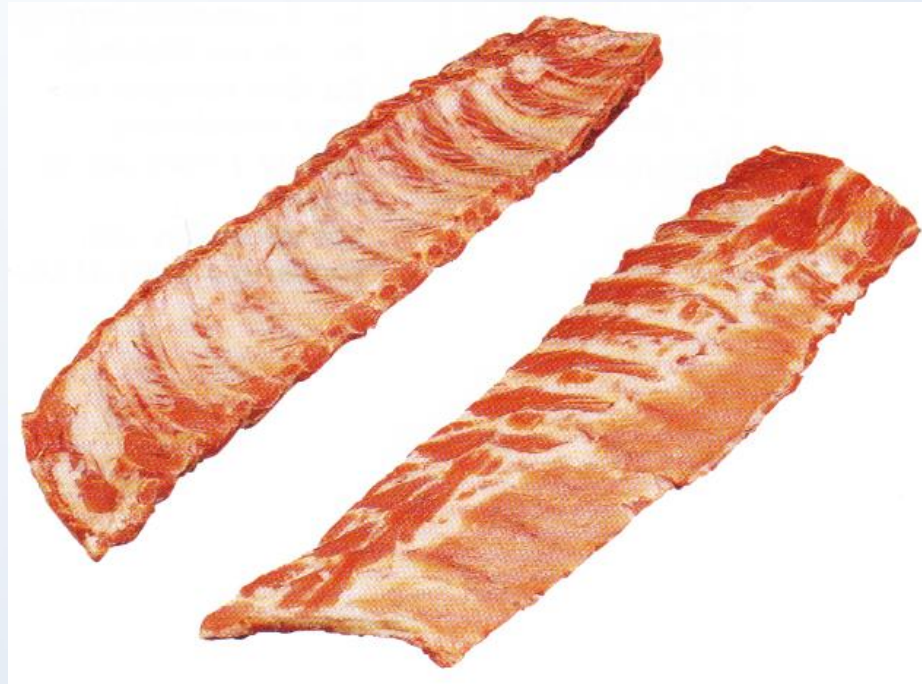
- **Filete, solomillo o Tenderloin.**
  - Se obtiene del lomo completo. Los filetes se pueden comprar con o sin membrana, cabeza y músculos laterales.





# Cortes del Lomo

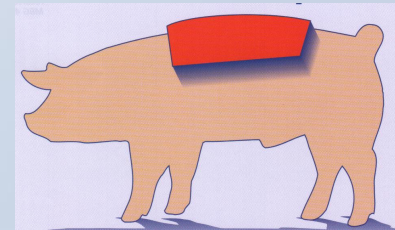
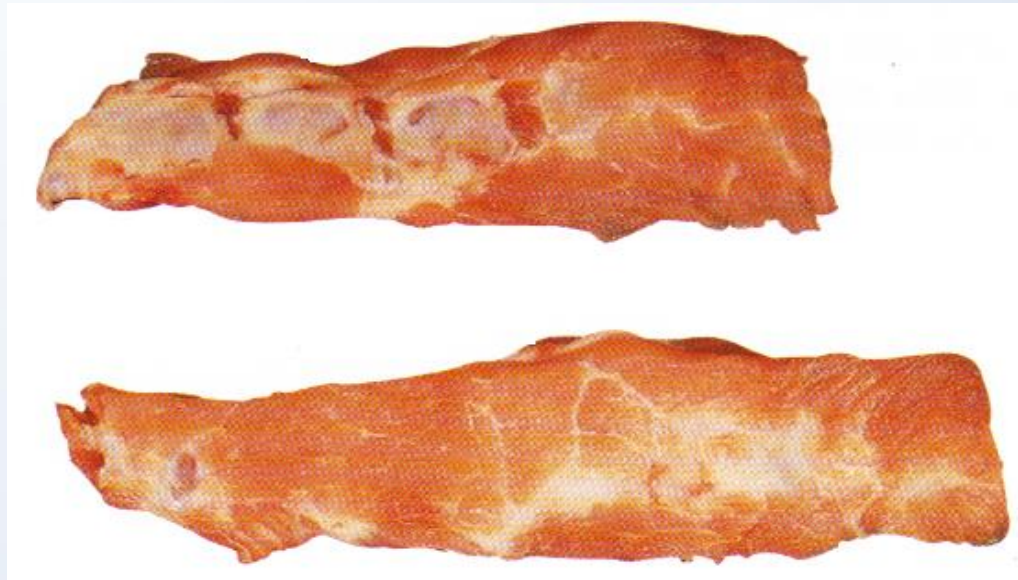
- **Costillas del lomo o Back ribs.**
  - Se obtienen del lomo completo con hueso y se utilizan para barbecue, asar o adobar.





# Cortes del Lomo

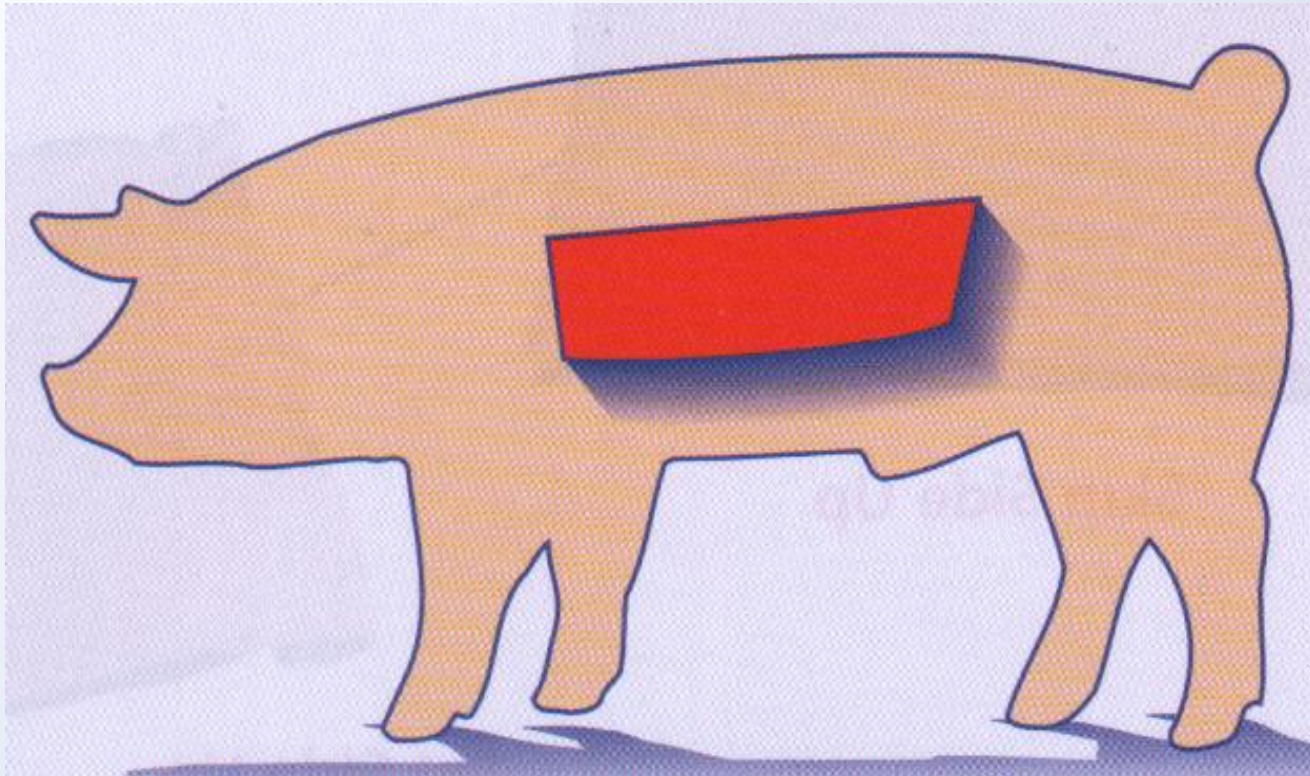
- **Costeletas o Riblets.**
  - Se obtienen de la parte de las vértebras del lomo.







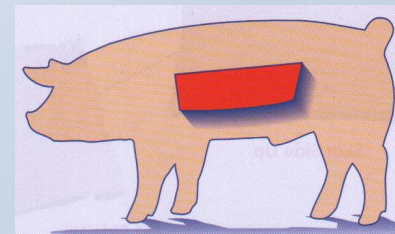
# PANCETA O BELLY





# Panceta- Belly

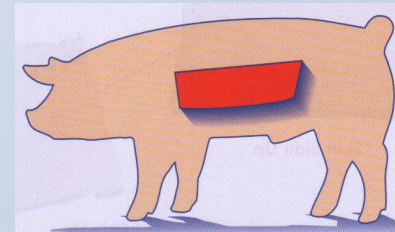
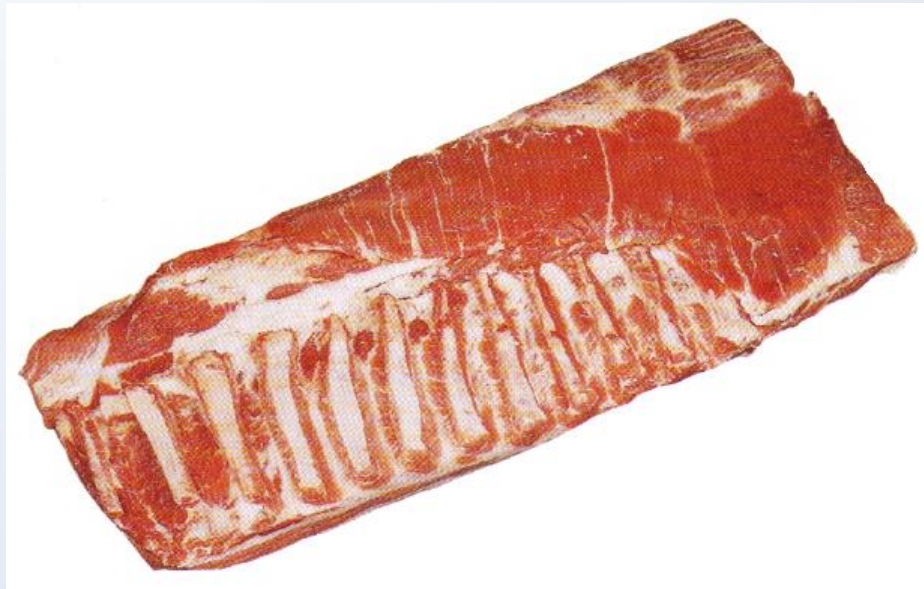
- Pertenece al tercio central de la canal y se obtiene al separar el lomo, la espaldilla completa, la pierna y la grasa dorsal.





# Cortes de la Panceta

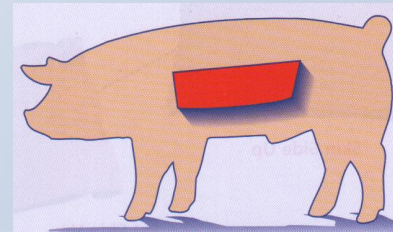
- Costillas individuales de panceta o **Belly single ribbed.**
  - Los huesos de la costilla se recortan pero la carne intercostal permanece unida.





# Cortes de la Panceta

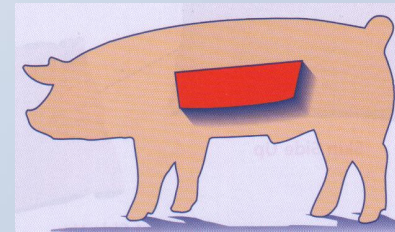
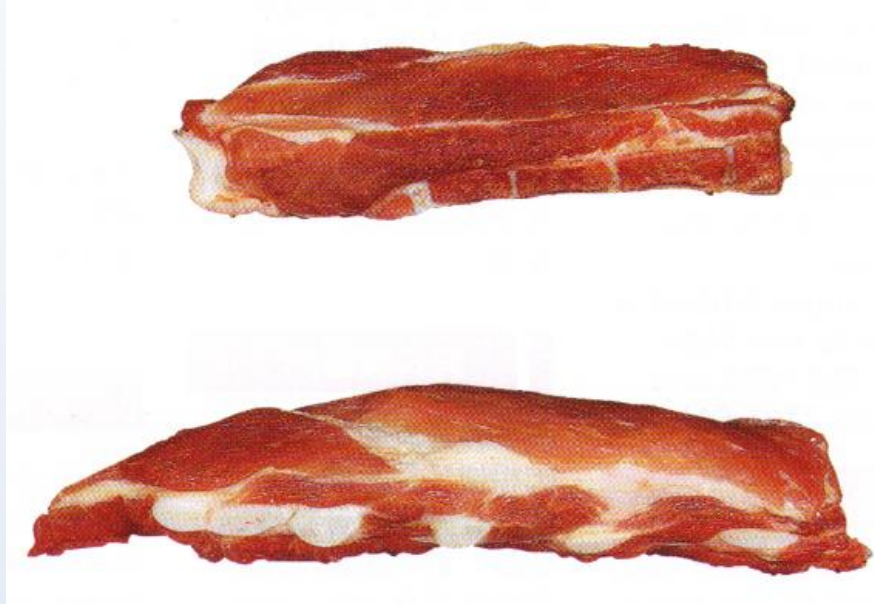
- **Costillar de Panceta.**
  - El costillar se recorta en una sola pieza, así como la mayoría de los huesos y cartílagos unidos. Su apariencia debe ser rectangular. Se utiliza para tocino.





# Cortes de la Panceta

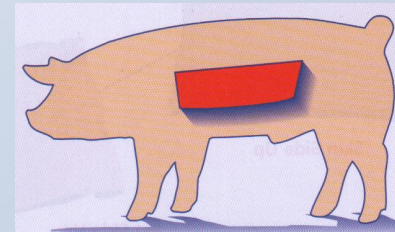
- Huesos del pecho o **Brisket bones**.
  - Se obtienen del costillar completo.





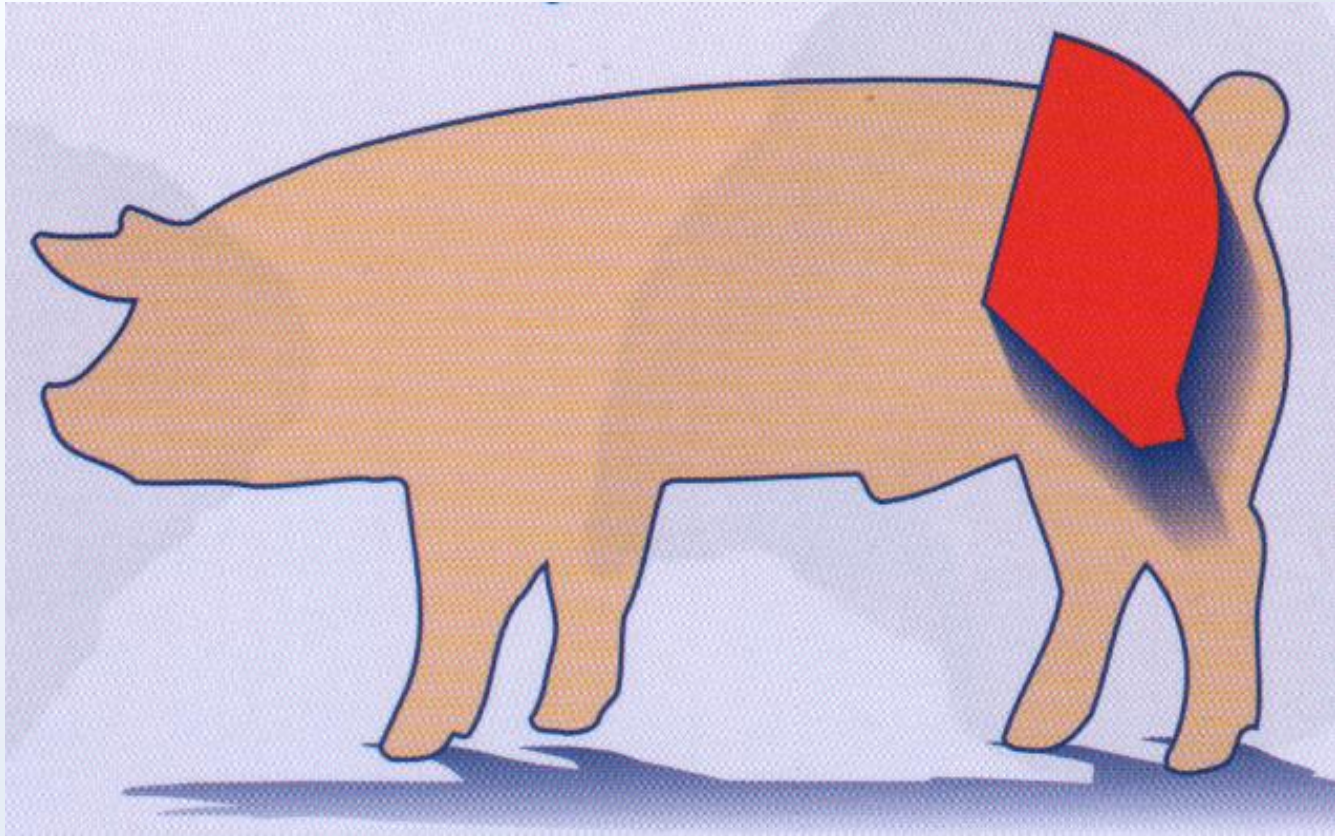
# Cortes de la Panceta

- **Costillar o Spareribs.**
  - Se obtienen de la panceta con hueso y constan de las costillas, carne intercostal y tejido del diafragma unido.





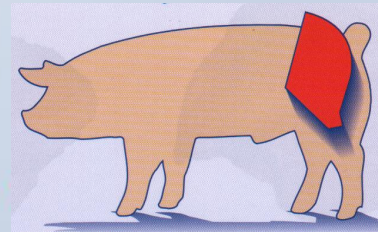
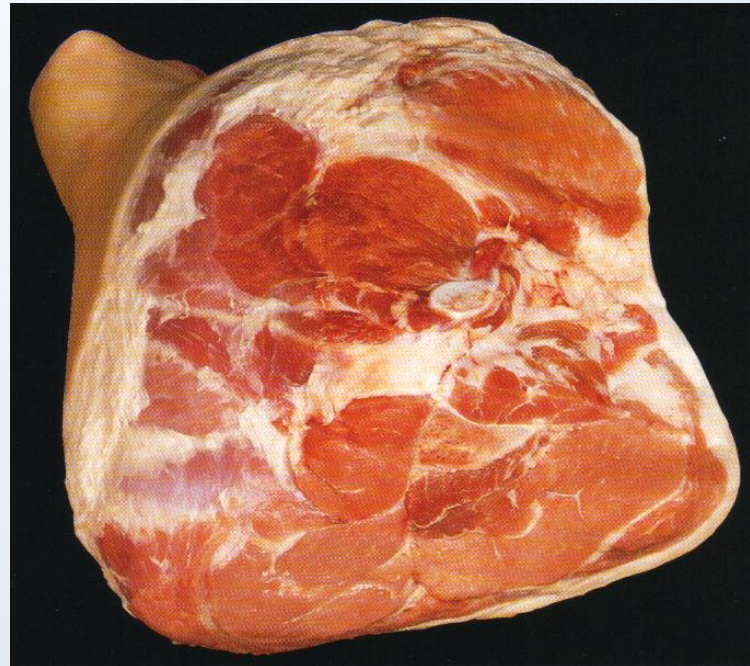
# LA PIERNA - LEG





# Pierna Completa **Full Leg (Ham)**

- Se obtiene del tercio trasero de la canal. No incluyen el lomo y se recorta el cuero para exponer la carne.

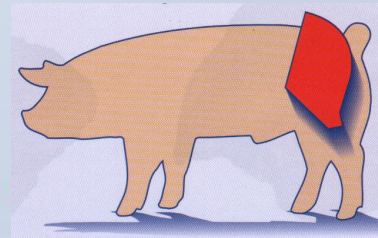






# Cortes de la Pierna

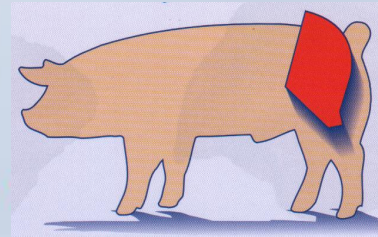
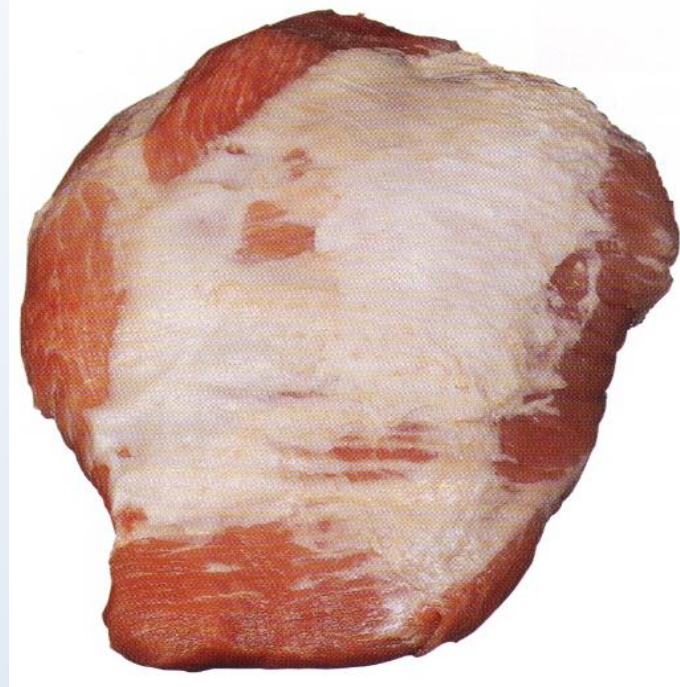
- **Pulpa negra o **Inside muscle.****
  - Es un corte sin hueso con un alto porcentaje de carne magra.





# Cortes de la Pierna

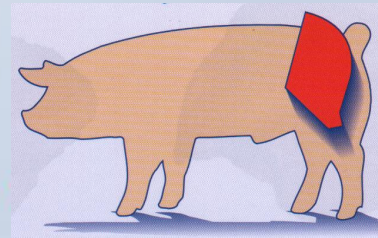
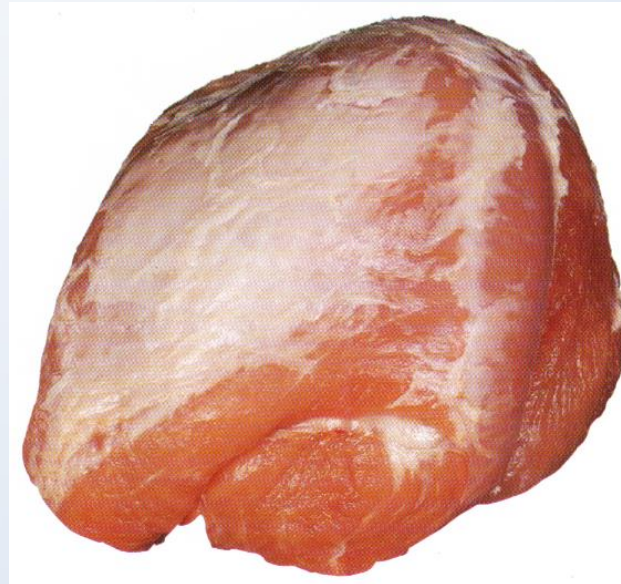
- **Pulpa blanca o **Outside muscle.****
  - Se obtiene de la pierna completa y contiene el cuete o gusano.





# Cortes de la Pierna

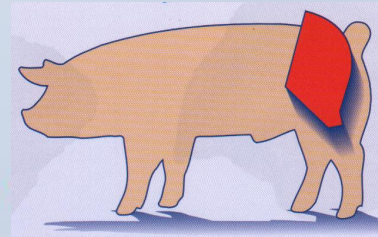
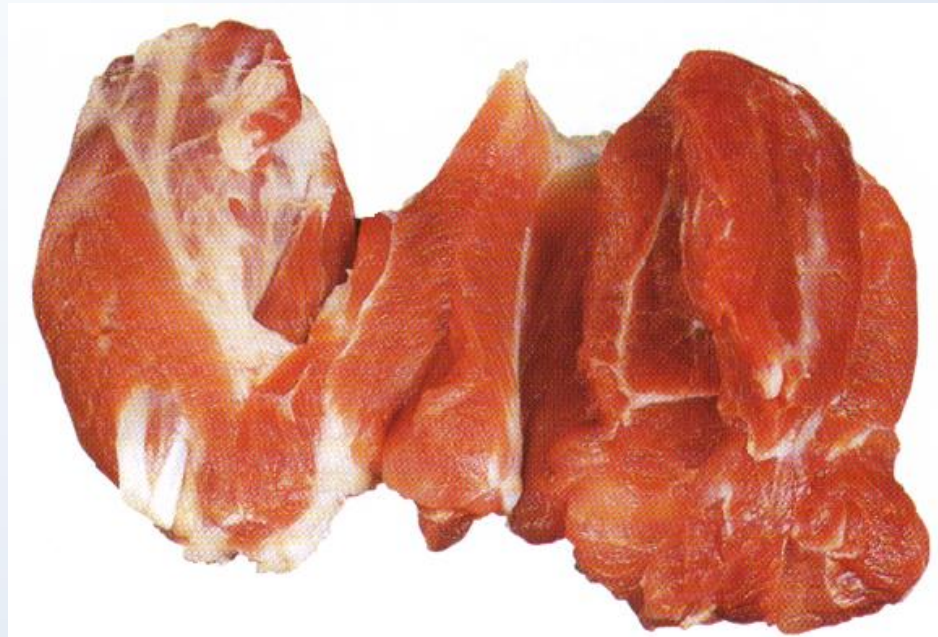
- **Bola o Knuckle.**
  - Se obtiene de la pierna completa. Es un corte de músculo sin hueso con alto porcentaje de carne magra y es excelente para hornear o para la elaboración de jamón.





# Cortes de la Pierna

- Chamorro (**hindshank**).
  - Se obtiene del chamorro de la pierna completa.





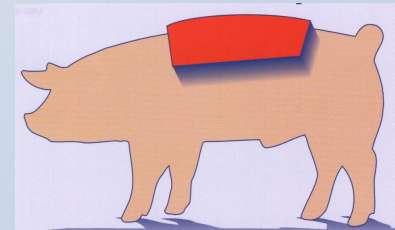
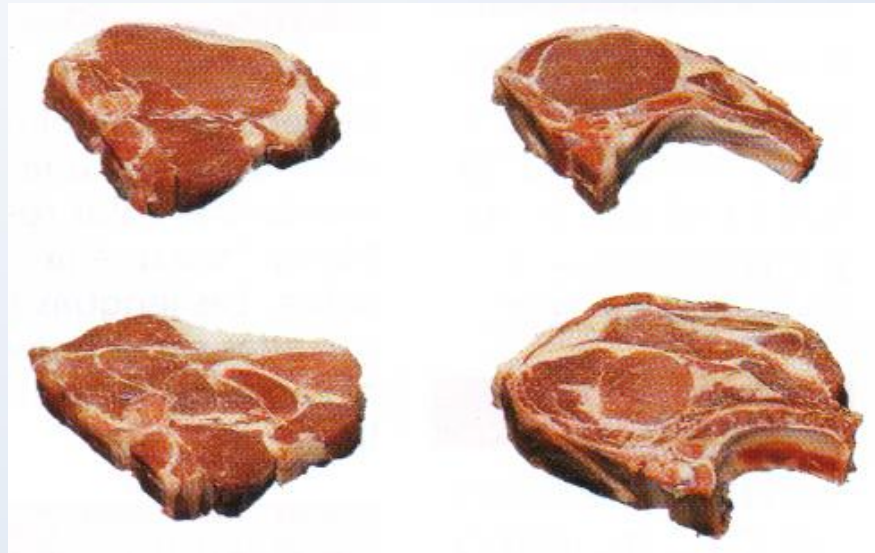
# PORCIONES CONTROLADAS

- Son cortes que ofrecen conveniencia al consumidor por encontrarse en piezas individuales.



# Chuletas de Lomo o Loin Chops

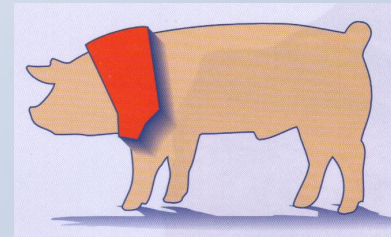
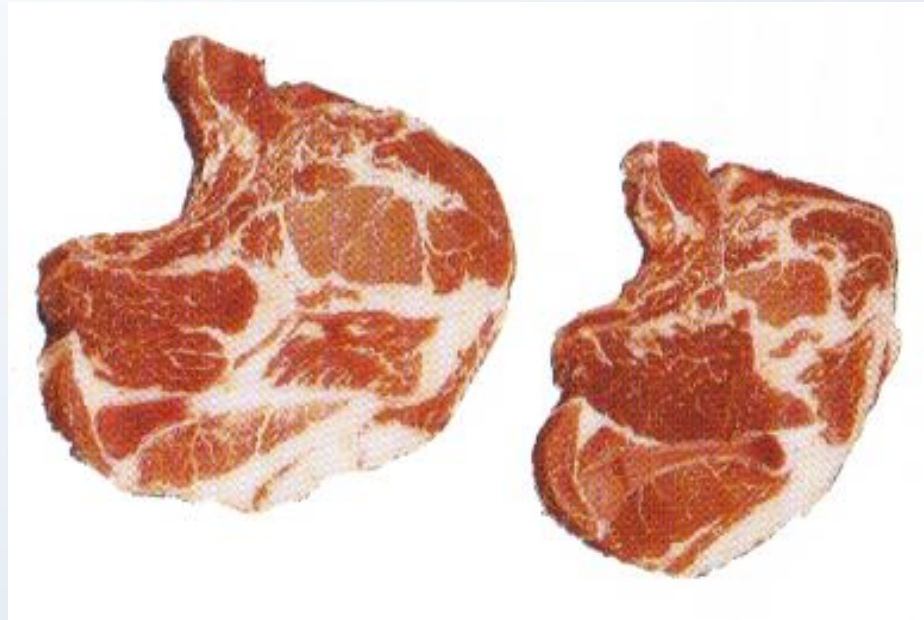
- Se generan del lomo completo con o sin hueso y pueden incluir extremos de paletilla y aguayón.





# Chuletas de Espaldilla o **Shoulder Loin** **Chops**

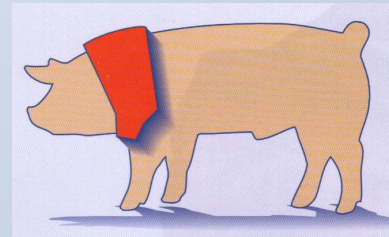
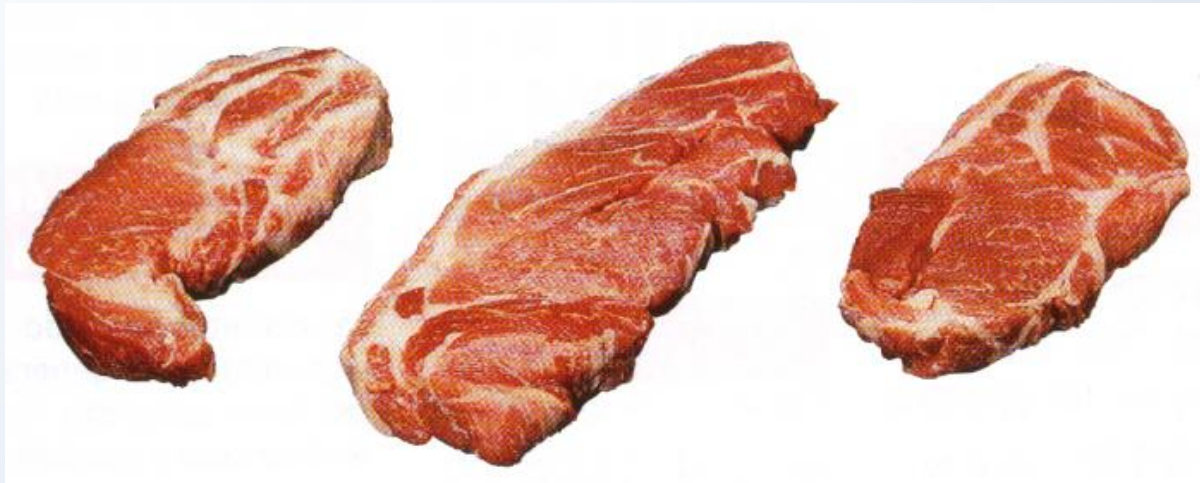
- Se generan de la cabeza del lomo con o sin hueso.





# Filetes de Espaldilla o **Shoulder Steaks**

- Se generan de la espaldilla con recorte.

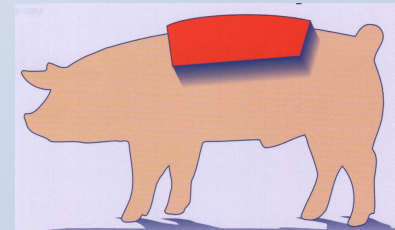
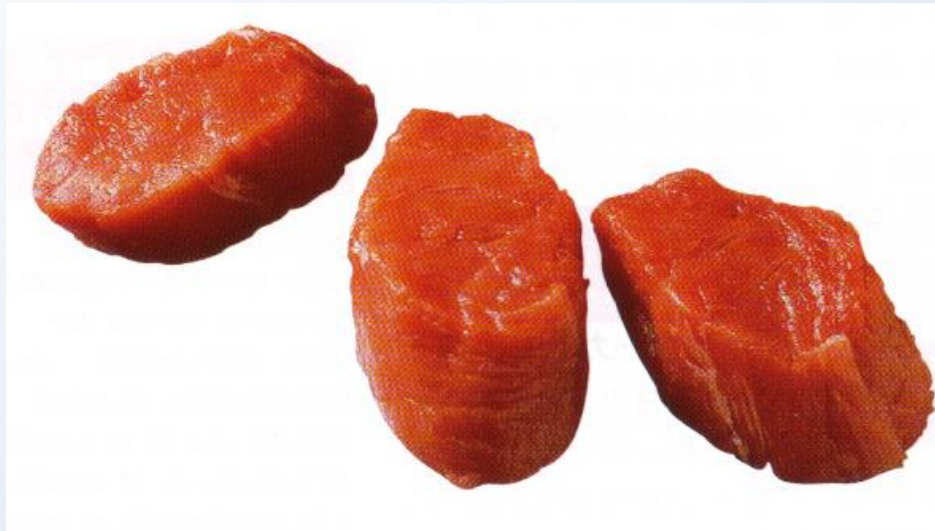


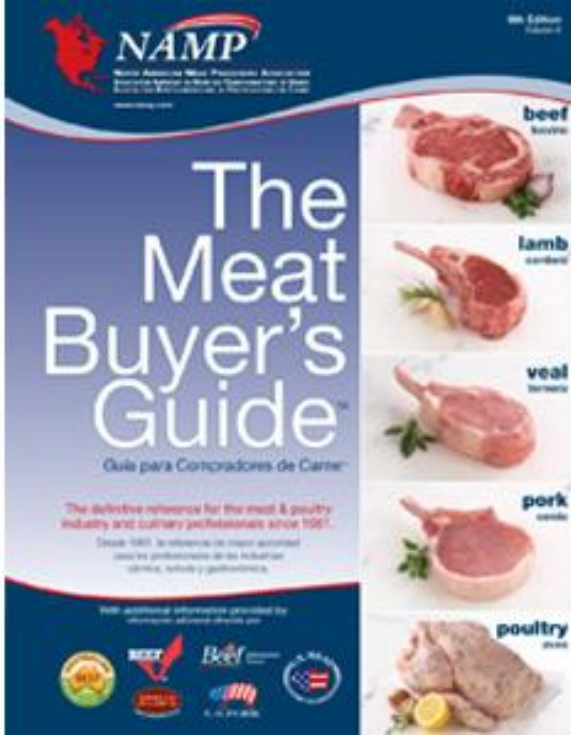




# Medallones de Filete o Solomillo o Tenderloin Medallions

- Se generan del filete o solomillo cortado en porciones.





**BEEF FOODSERVICE CUTS**

### Beef Skeletal Chart

Location, Structure, and Names of Bones

**BEEF PRIMAL CUTS**

**LOIN-ROUND SEPARATION**

**1** Flank  
**2** Sacral vertebrae  
**3** Ball of femur  
**A, B** Tensor fasciae latae  
**C** Sartorius  
**D** Gluteus maximus  
**E** Hip joint

**RIB-LOIN SEPARATION**

**A** Multifidus dorsi  
**B** Spinalis dorsi  
**C** Longissimus costarum  
**D** Intercostal  
**E** Semispinalis, posterior  
**F** Obliquus abdominis externus  
**1** Psoas major

**RIB-CHUCK SEPARATION**

**1** Intercostal muscle

**CHUCK-BRISKET SEPARATION**

**A** Biceps brachii  
**B** Superior pectoralis  
**C** Pectoralis major, medial head  
**D** Tensor fasciae antebrachii  
**E** Intercostal  
**F** Humerus  
**G** Biceps  
**H** Longissimus costarum  
**I** Longissimus thoracis  
**1** Psoas major  
**2** Psoas minor  
**3** Sartorius

**Beef Round** 158

**Beef Loin, Trimmed** 172

**Beef Rib** 103

**Beef Chuck, Square Cut** 113

Courtesy of the American Meat Science Association.

**NAMP** The Meat Buyer's Guide



# ¿Preguntas?

[avaldez@usmef.org.mx](mailto:avaldez@usmef.org.mx)  
[nhuerta@usmef.org.mx](mailto:nhuerta@usmef.org.mx)

