



Funded by the Beef Checkoff

Equivalencias EEUU y México en Nomenclatura de Cortes de Res y Cerdo e Inspección

Vet. Alejandra Valdez
USMEF-Mexico







Funded by the Beef Checkoff

CANAL DE RES





Funded by the Beef Checkoff

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.



Funded by the Beef Checkoff

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**.



Funded by the Beef Checkoff

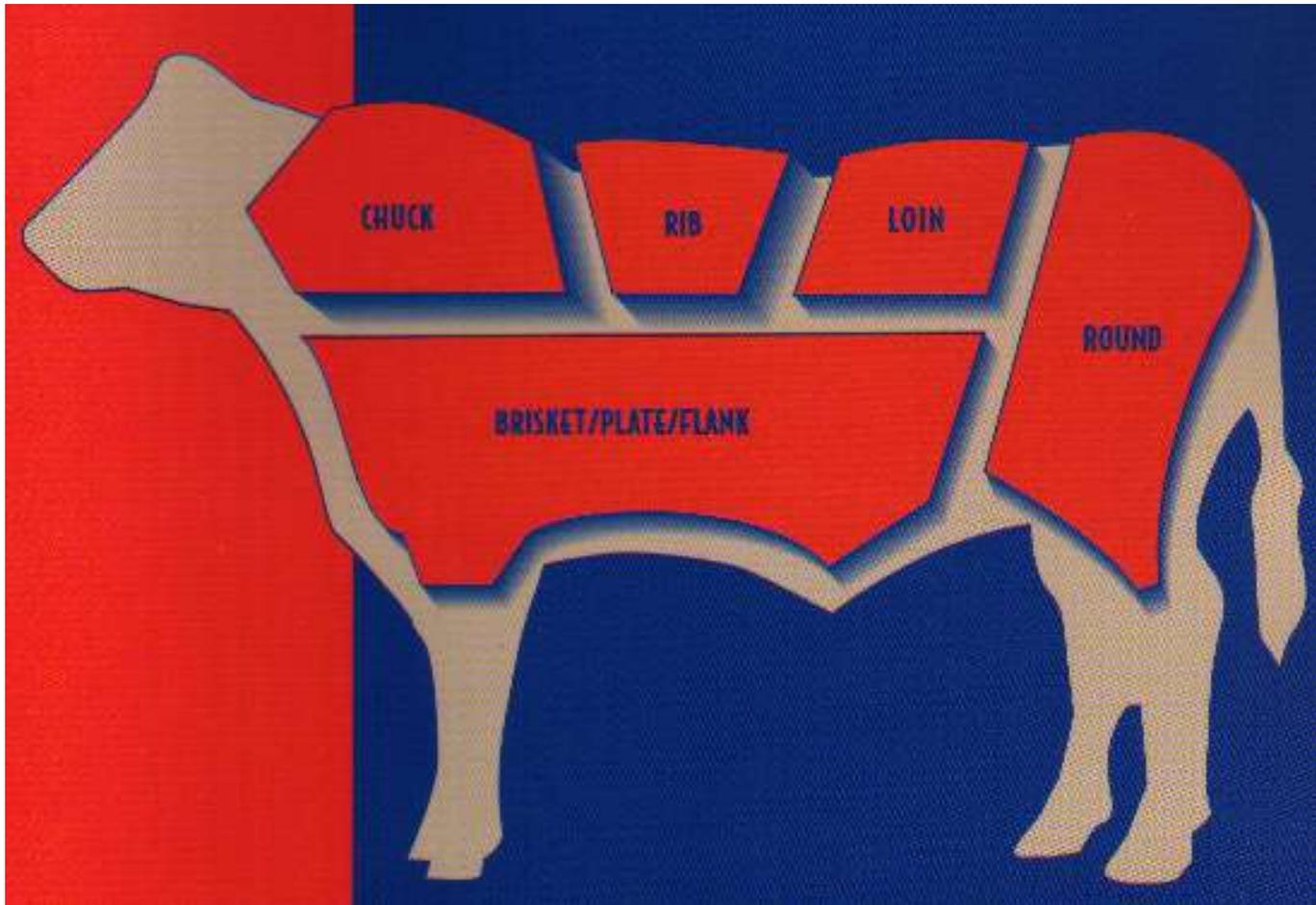
Cuarto Trasero (**Hindquarter**)



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

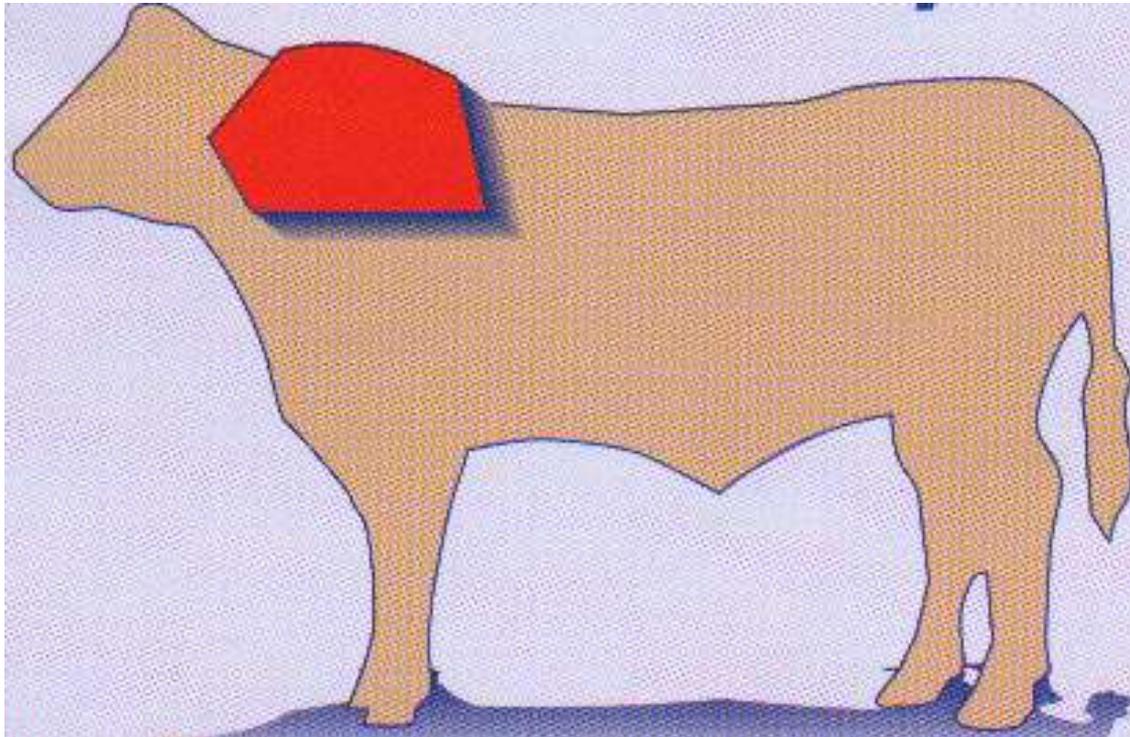


Cuartos Delantero y Trasero



Funded by the Beef Checkoff

GRUPO DE LA PALETA O CHUCK



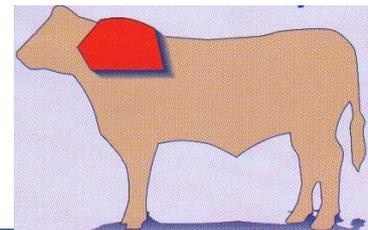
Funded by the Beef Checkoff

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.



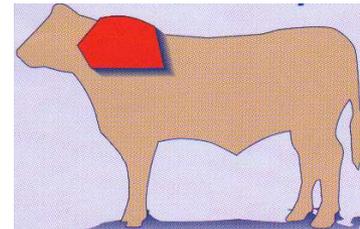
Funded by the Beef Checkoff

Cortes de la Paleta

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



Funded by the Beef Checkoff

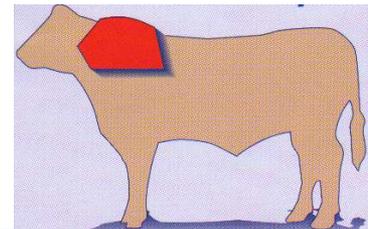


Cortes de la Paleta

- **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.



Funded by the Beef Checkoff

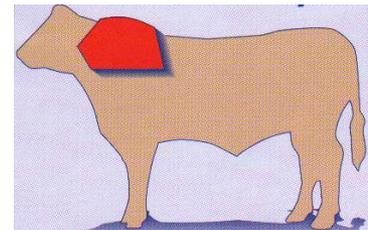


Cortes de la Paleta

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

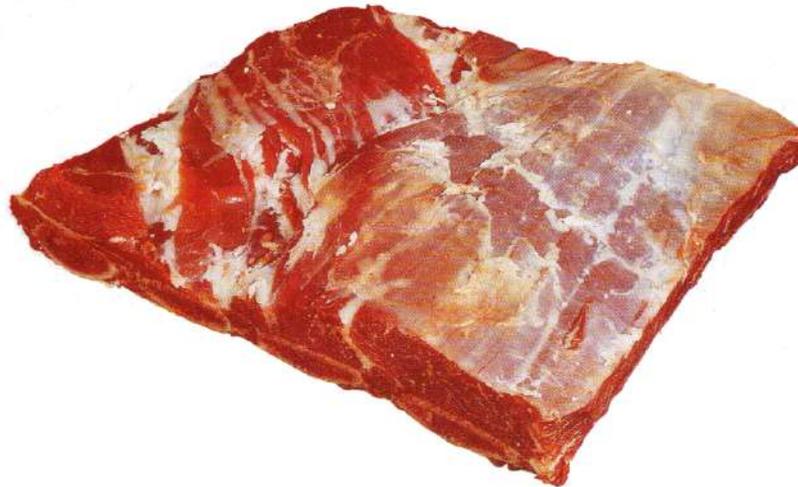


Funded by the Beef Checkoff

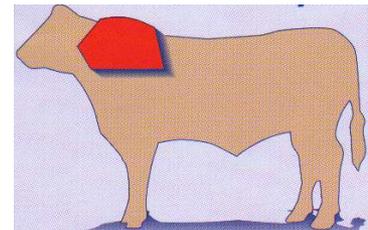


Cortes de la Paleta

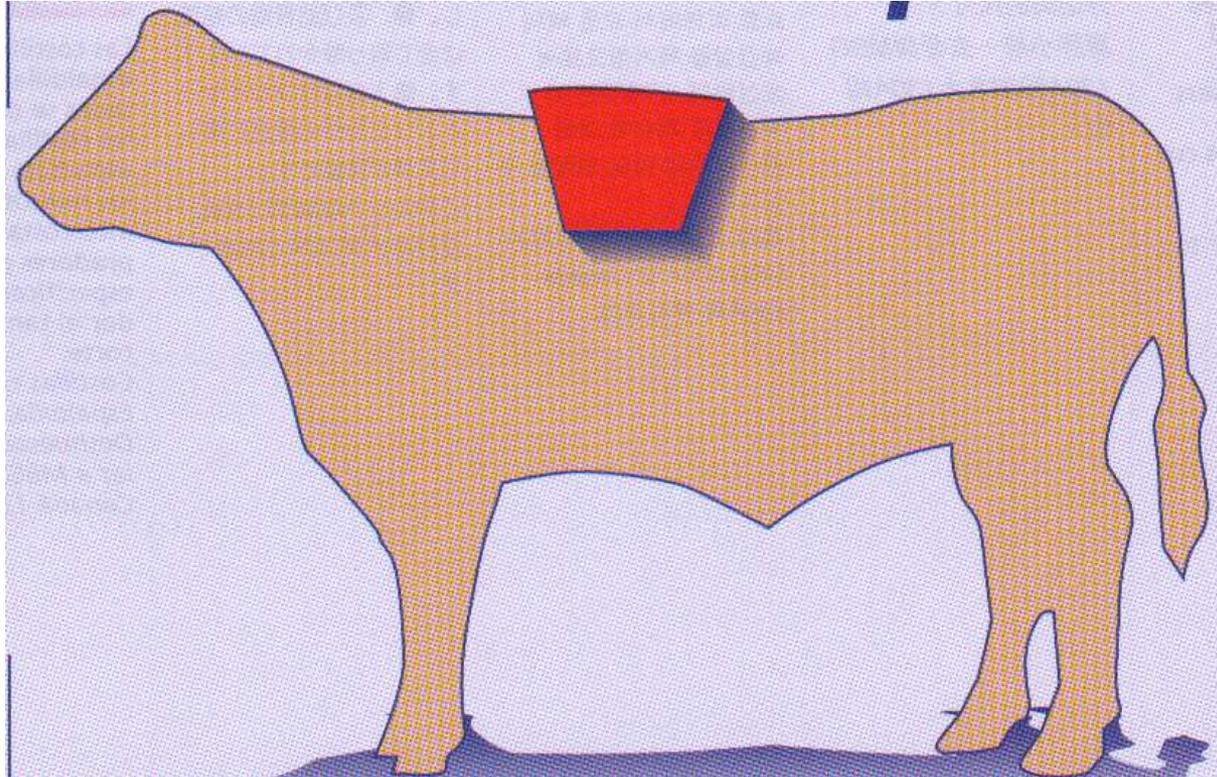
- **Costillas cortas de espaldilla o Chuck short ribs.**
 - Se producen de los huesos de las costillas del corte principal de la espaldilla. Consiste de 3 a 4 costillas (costillas 2 a la 5).



Funded by the Beef Checkoff



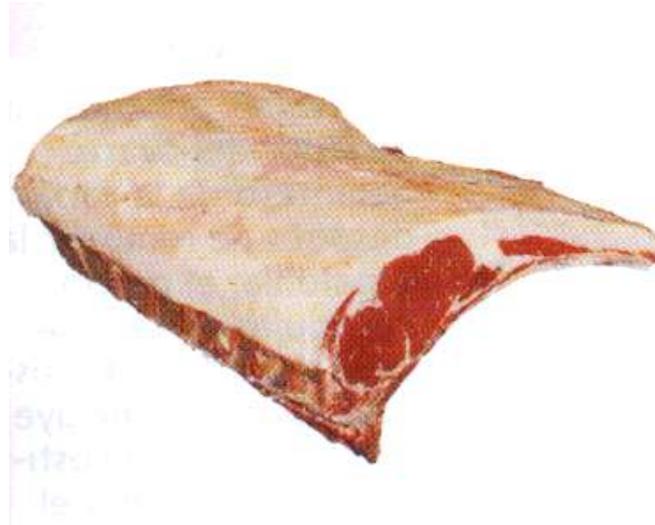
GRUPO DEL CHULETON O RIB



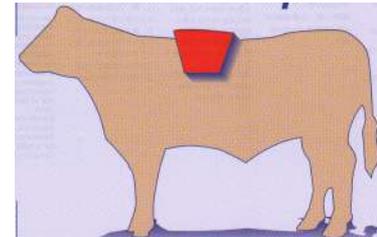
Funded by the Beef Checkoff

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.

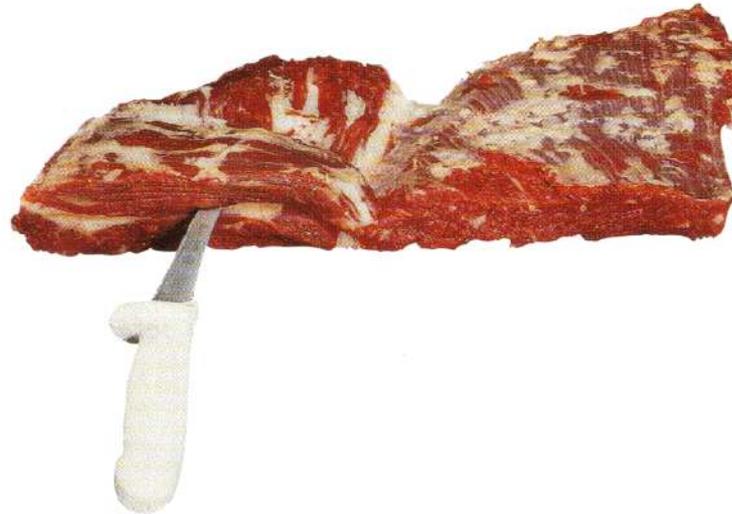


Funded by the Beef Checkoff

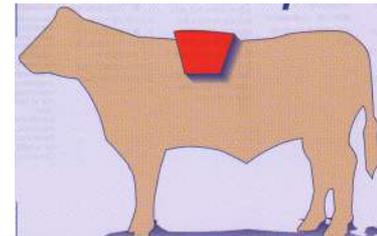


Cortes del Chuleton

- **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.



Funded by the Beef Checkoff



Cortes del Chuleton

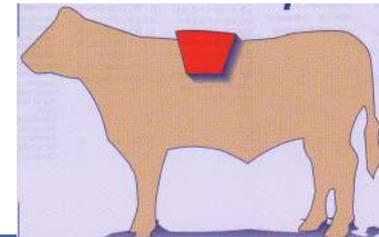


- **Ribeye o Chuletón.**

- 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.



Funded by the Beef Checkoff



Cortes del Costillar (las Aguilas)

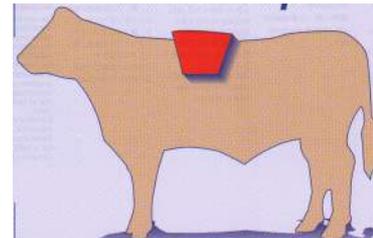


- **Costillas cortas (cargadas) o Short ribs.**

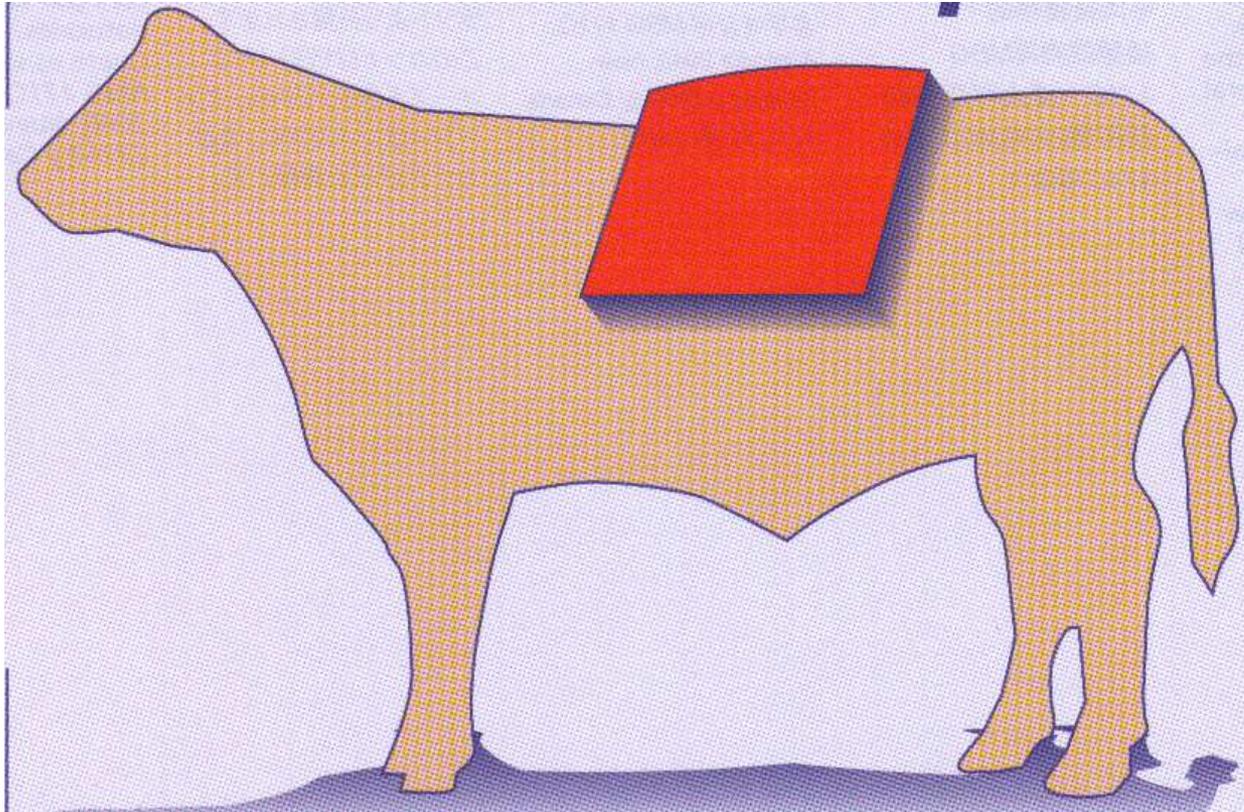
- Constan de 2 a 5 costillas de forma cuadrada. Se utilizan para cocido o tiras para asar. Están consideradas como una especi



Funded by the Beef Checkoff



GRUPO DEL LOMO O LOIN

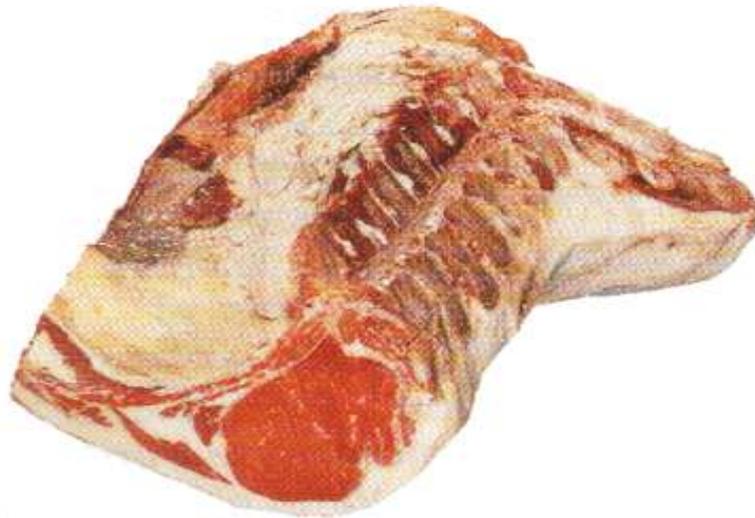


Funded by the Beef Checkoff

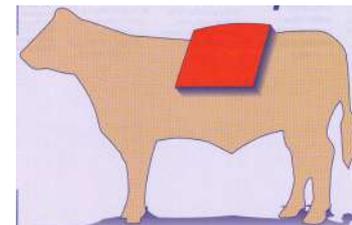
Lomo o Loin



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

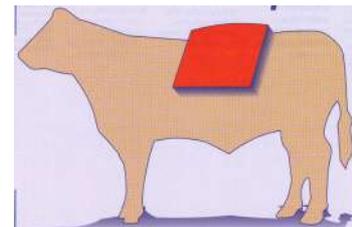
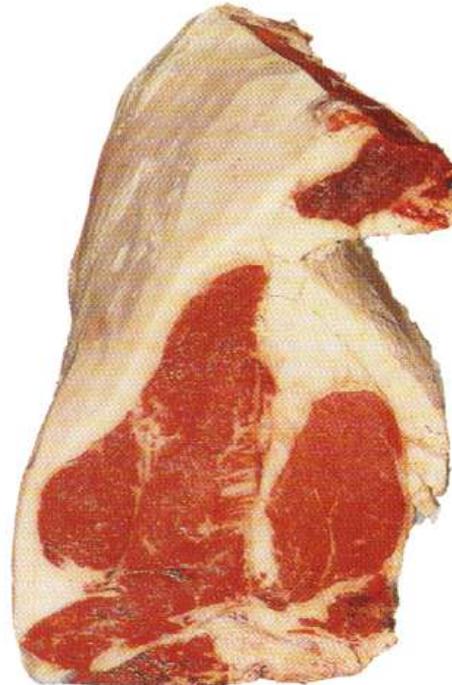


Funded by the Beef Checkoff



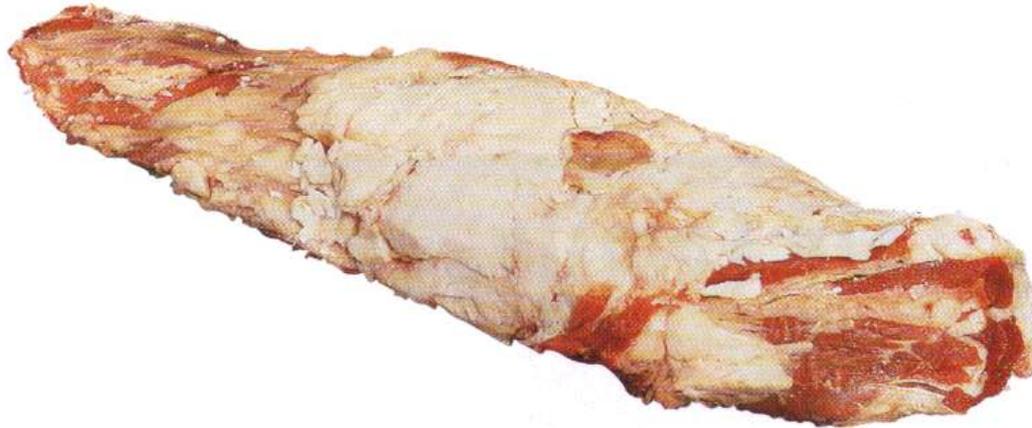
Cortes del Lomo

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

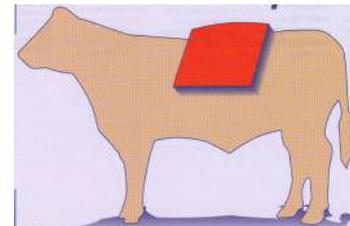


Cortes del Lomo

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



Funded by the Beef Checkoff

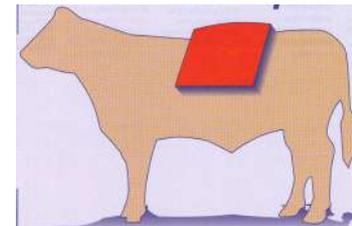


Cortes del Lomo

- **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.

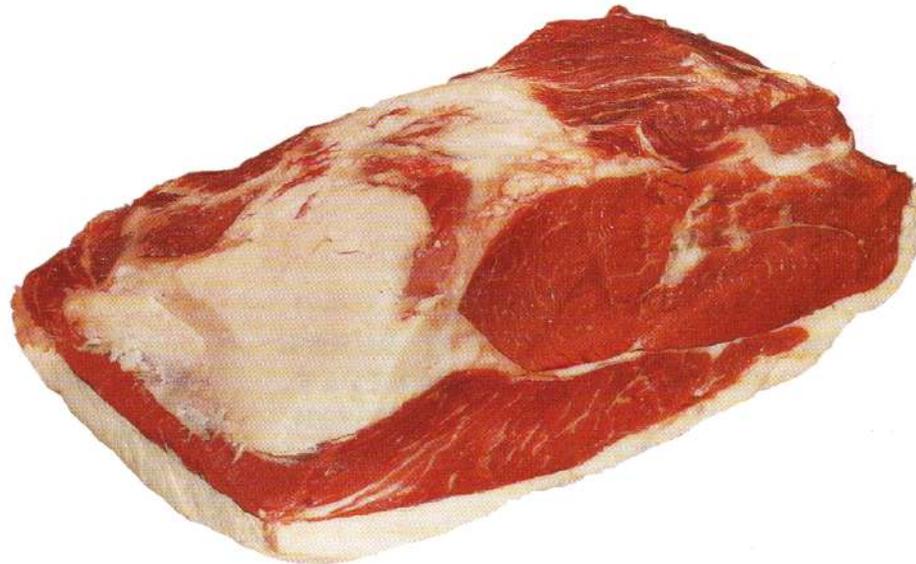


Funded by the Beef Checkoff

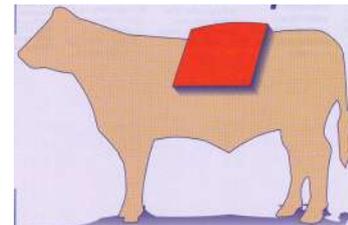


Cortes del Lomo

- **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.



Funded by the Beef Checkoff

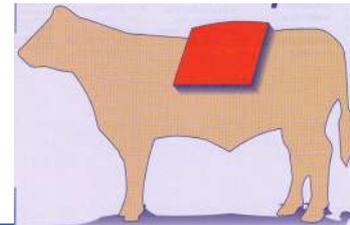


Cortes del Lomo

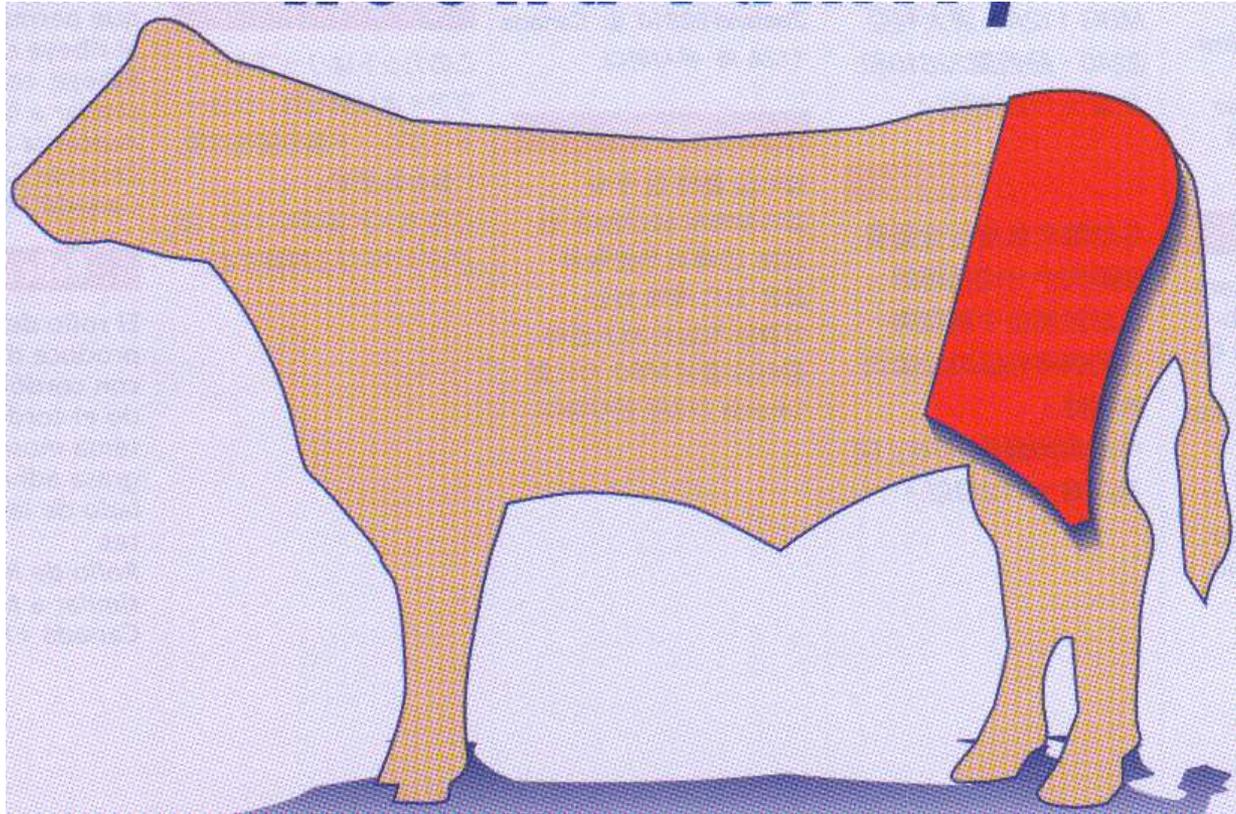
- **Parte inferior de la cabeza de aguayón o **Bottom sirloin.****
 - Corte deshuesado que se utiliza para trozos, molida, deshebrar u hornear.



Funded by the Beef Checkoff



GRUPO DE LA PIERNA O ROUND



Funded by the Beef Checkoff

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.

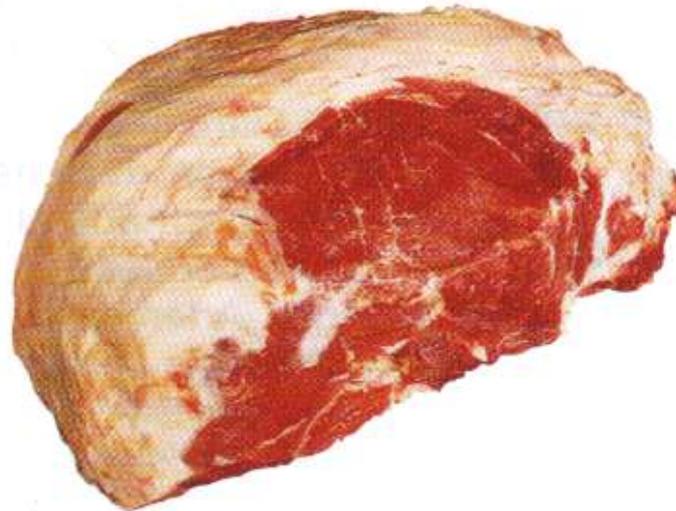


Funded by the Beef Checkoff

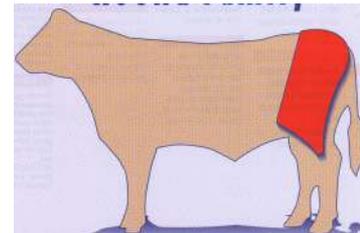


Cortes de la Pierna

- **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 en excelente para cecina

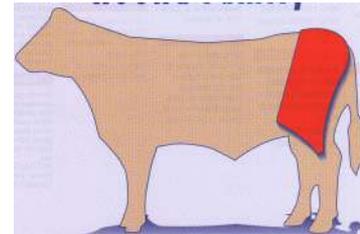


Funded by the Beef Checkoff



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 ve

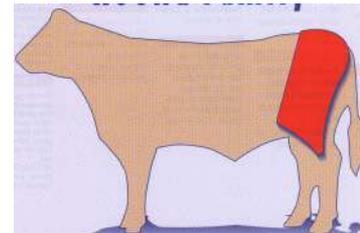


Cortes de la Pierna

- **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.



Funded by the Beef Checkoff



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**.



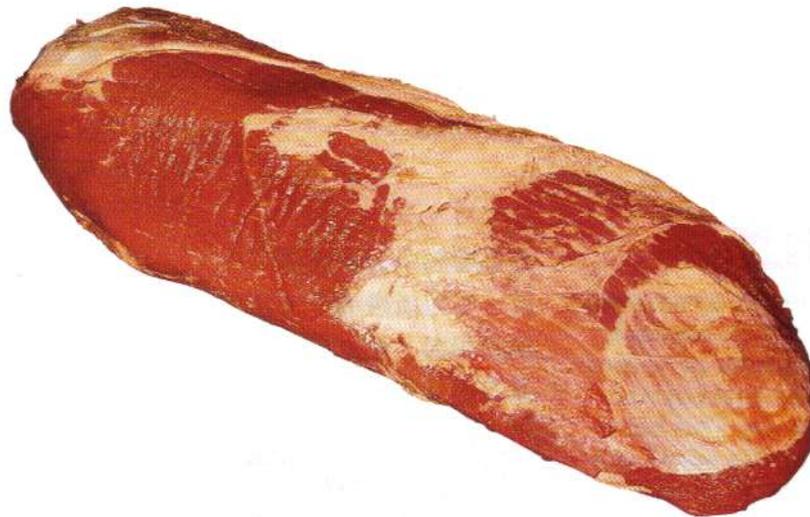
Funded by the Beef Checkoff



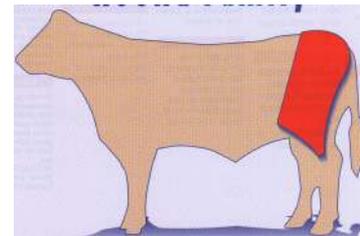
Cortes de la Pierna



- **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.

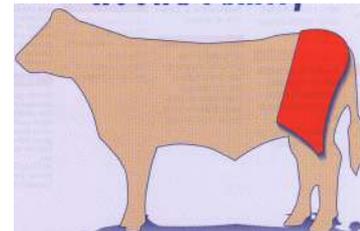


Funded by the Beef Checkoff



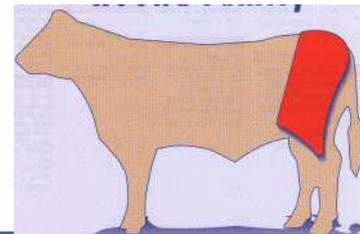
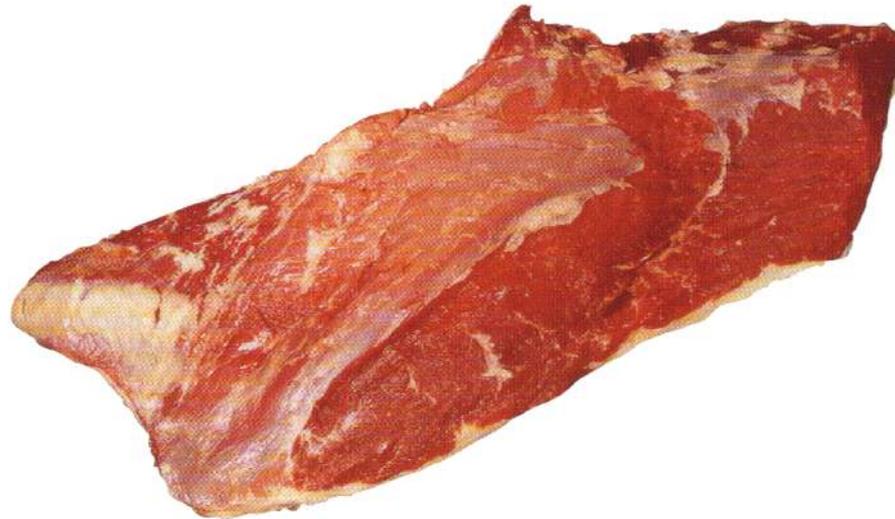
Cortes de la Pierna

- **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, t



Cortes de la Pierna

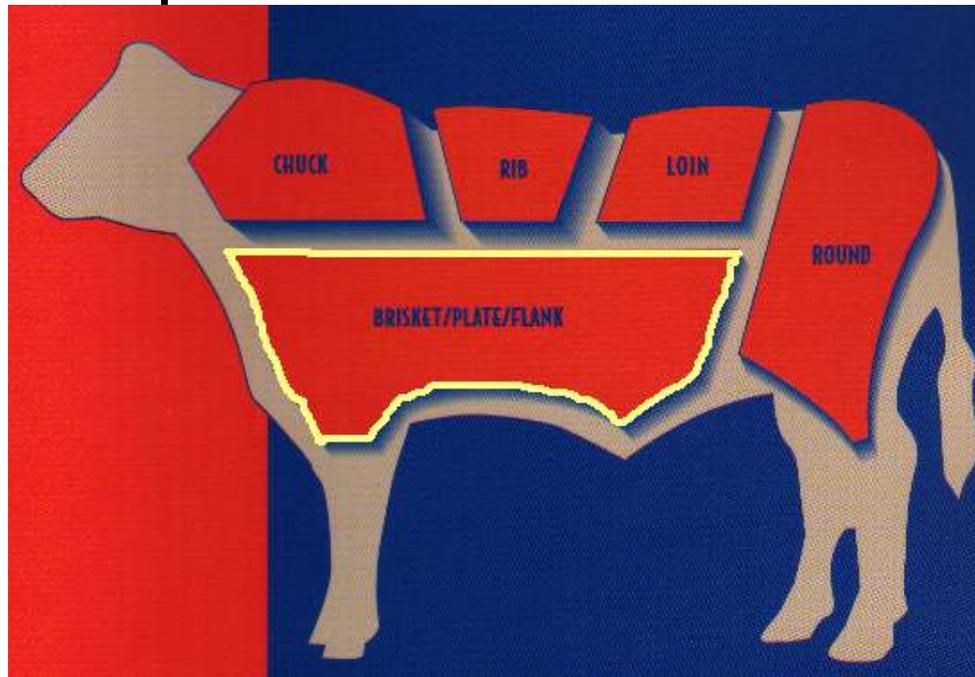
- **Contra cara, Outside round o flat.**
 - Corte sin hueso, cartílago y tejido conectivo. Se produce eliminando el talón de la contracara y el centro de la cara. Se utiliza para molida, milanesas o rebanado para steak.



GRUPO DEL PECHO, AGUJAS Y FALDA



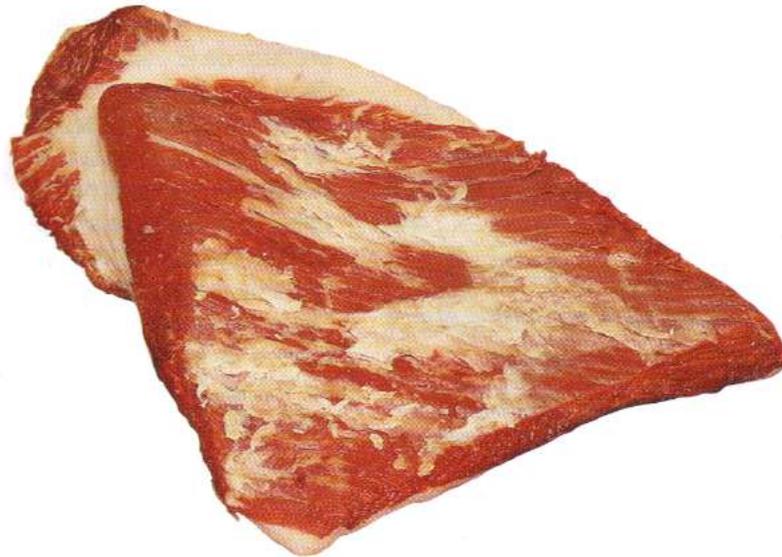
El grupo del pecho, agujas y falda ocupa tanto los cuartos traseros como los cuartos delanteros de la canal y sus cortes se consideran especialidades.



Funded by the Beef Checkoff

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



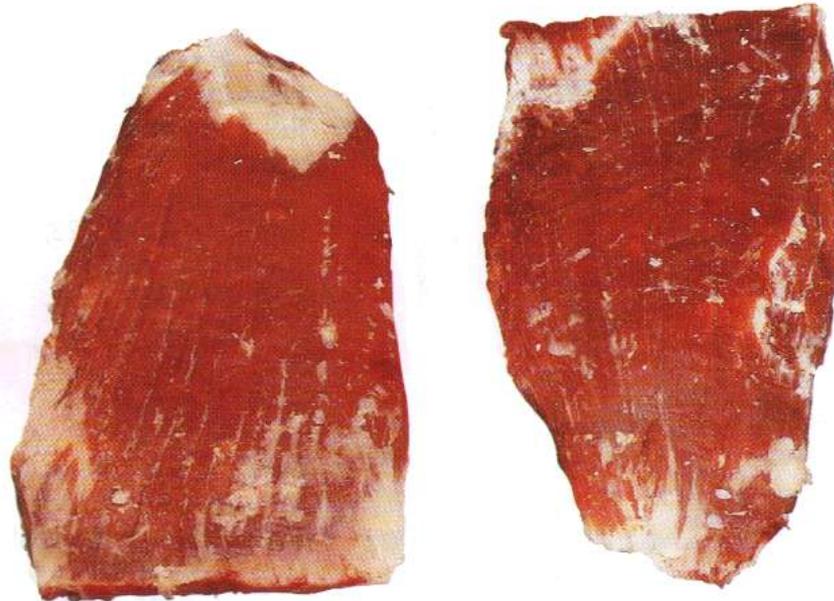
- **Arrachera (m. diafragma), Outside skirt.**
 - Corte deshuesado que se separa de las agujas cortas, es utilizada, ya sea marinada o no, para asar o para deshebrar.



Funded by the Beef Checkoff

Especialidades

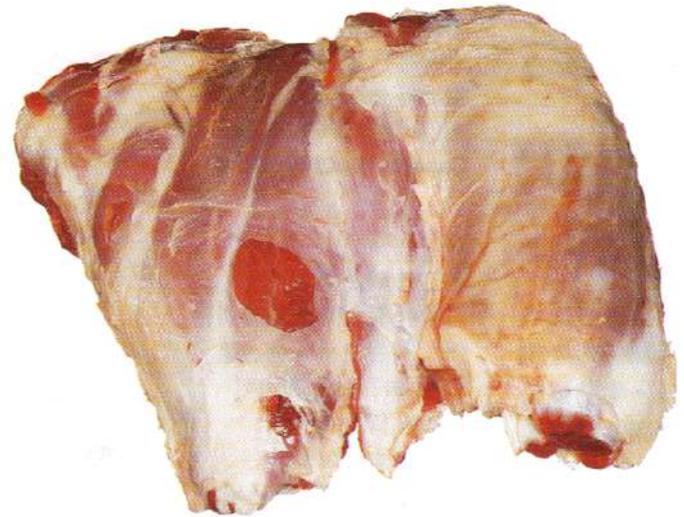
- **Falda (concha) o Flank steak.**
 - Se produce del área de la falda en el cuarto trasero de la canal. Músculo delgado y libre de grasa que es utilizado para deshebrar o asar.



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.



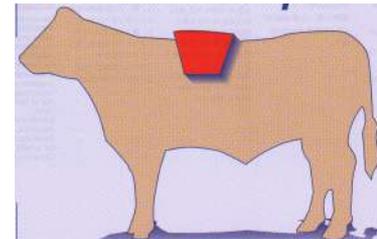
Ribeye Porcionado



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

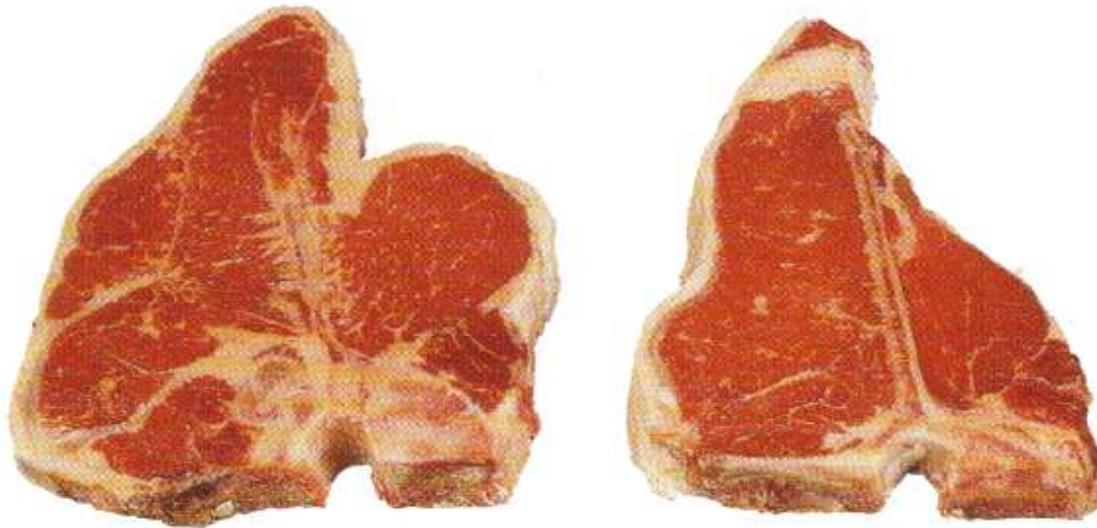


Funded by the Beef Checkoff

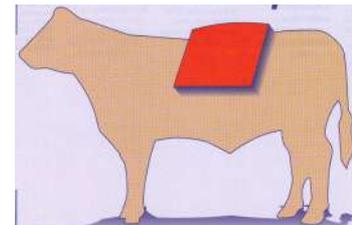


Porterhouse Porcionado

- 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.



Funded by the Beef Checkoff



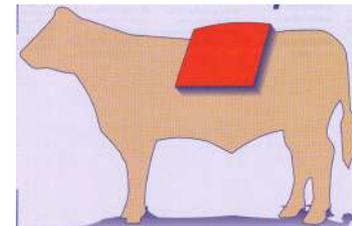
T - Bone



- 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.



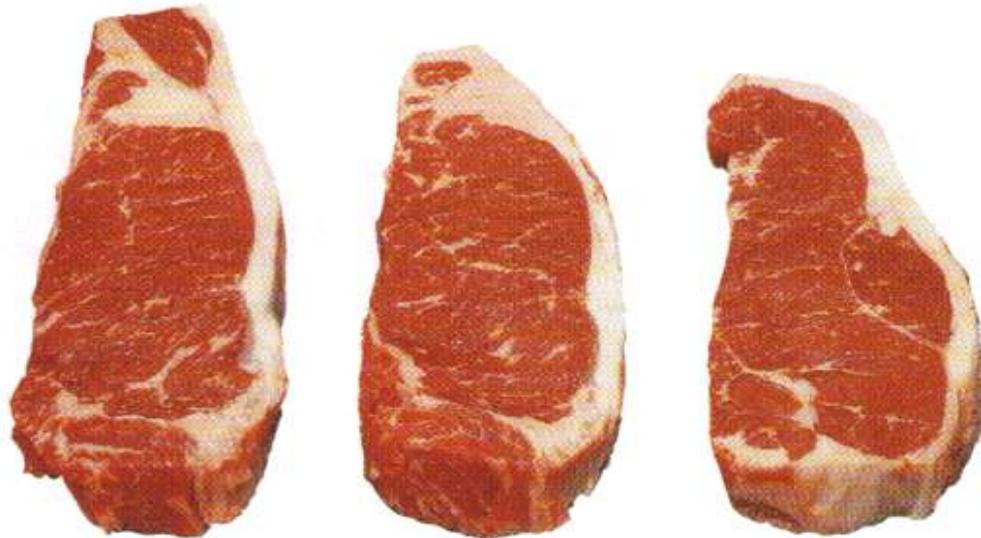
Funded by the Beef Checkoff



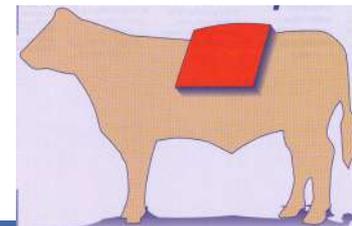
Strip Loin Porcionado



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



Funded by the Beef Checkoff



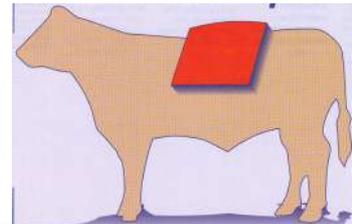
Top Sirloin o Aguayón Porcionado



Se produce de la parte superior del aguayón deshuesado.



Funded by the Beef Checkoff



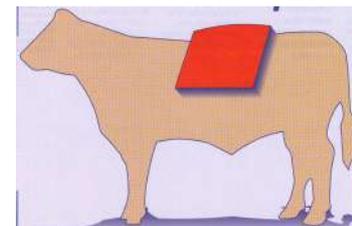
Filete Completo o **Full Tenderloin** Porcionado



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



Funded by the Beef Checkoff



CLASIFICACIÓN POR CALIDAD



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



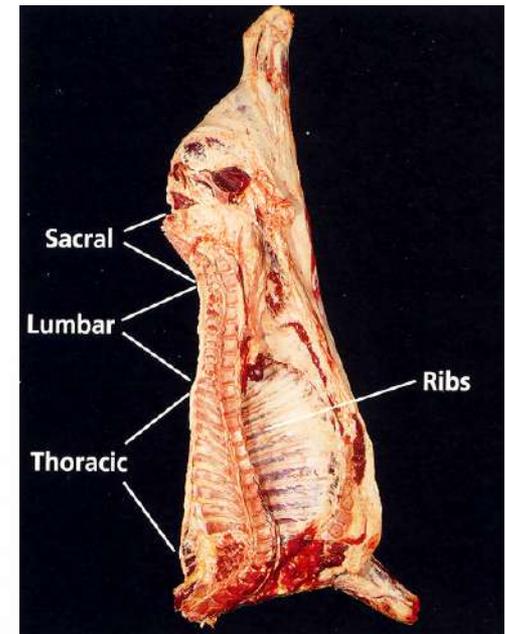
Funded by the Beef Checkoff

FACTORES DE GRADACIÓN POR CALIDAD



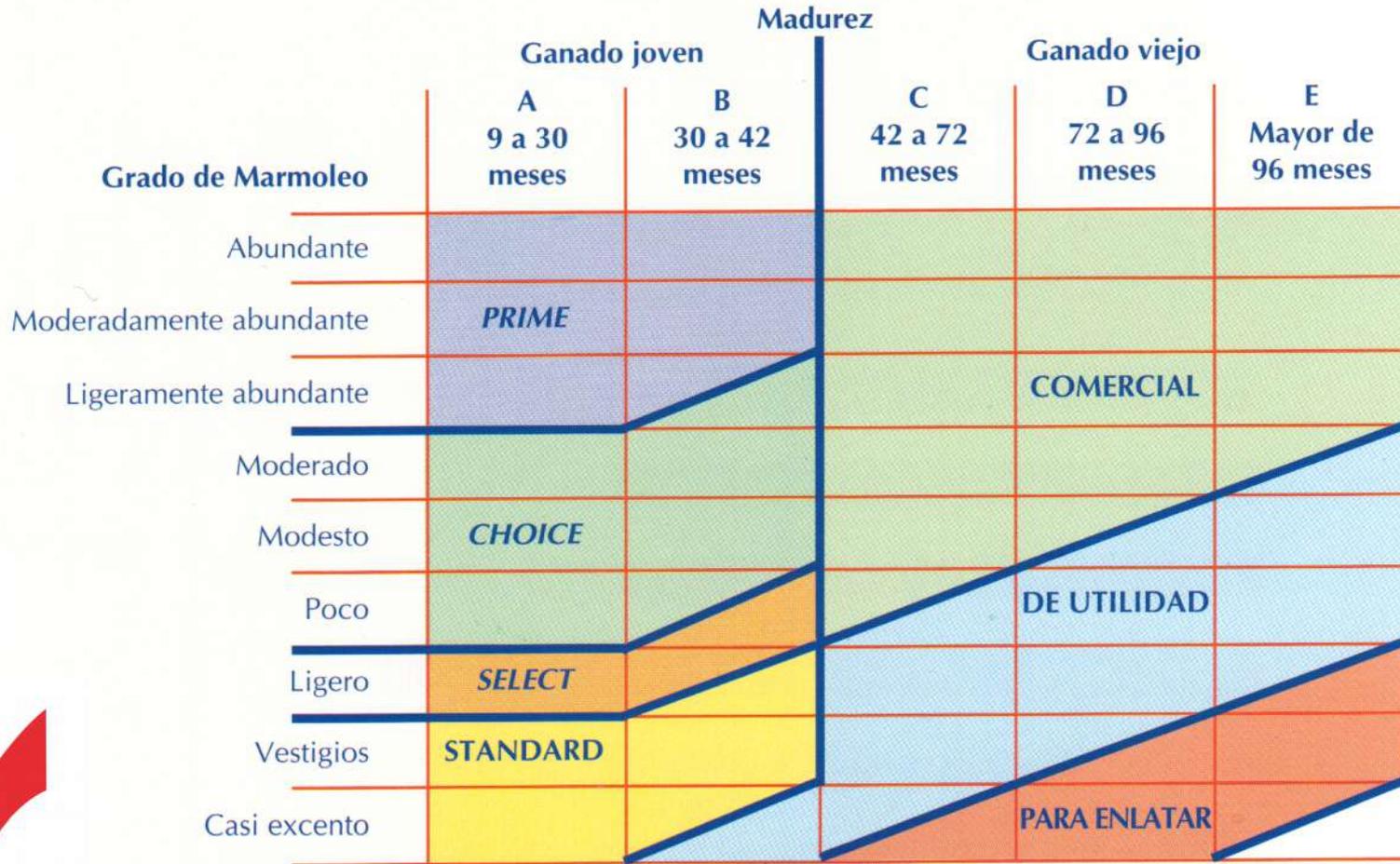
La clasificación por calidad se basa en:

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



Funded by the Beef Checkoff

CLASIFICACIÓN POR CALIDAD

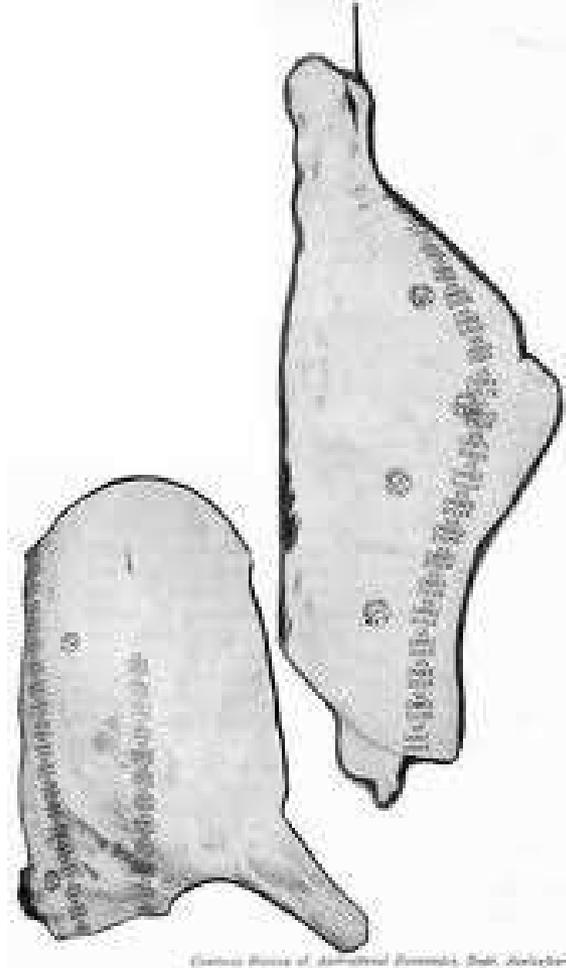


Funded by the Beef Checkoff

Otros términos



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



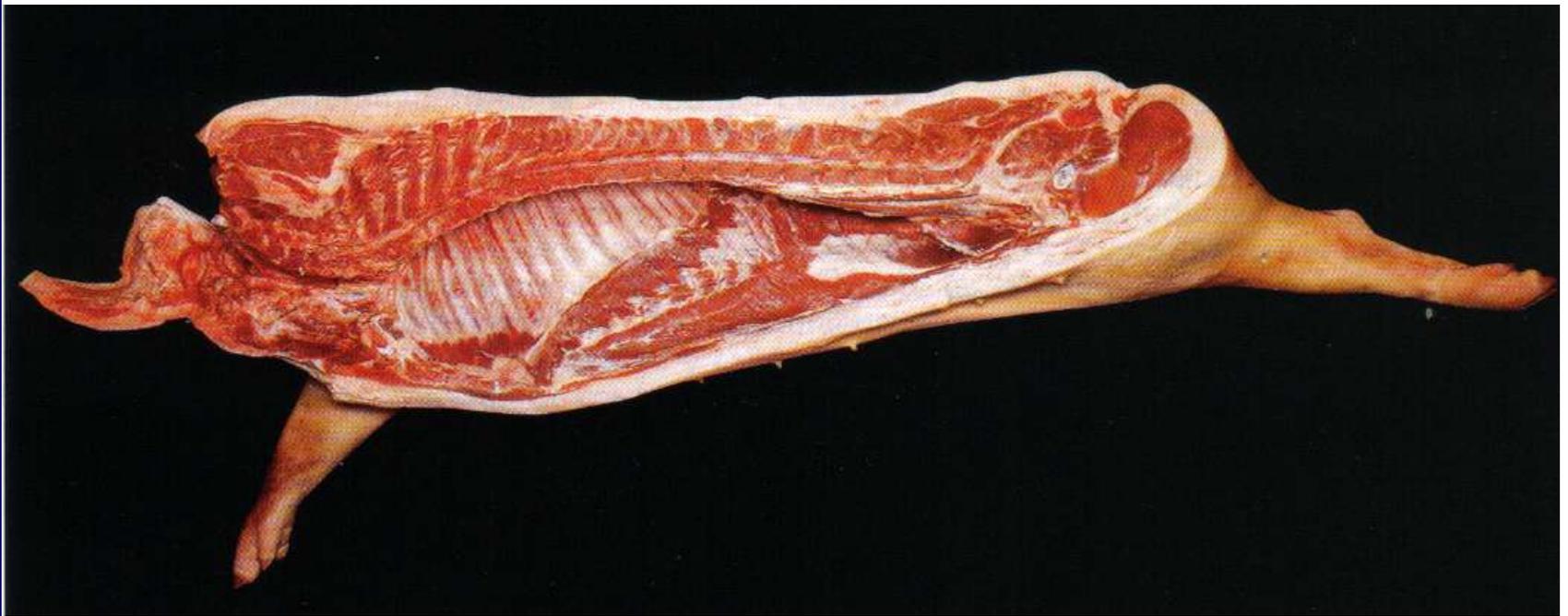
(Generic Photo of domestic ground beef, Beef, Australia)



Funded by the Beef Checkoff



CANAL DE CERDO





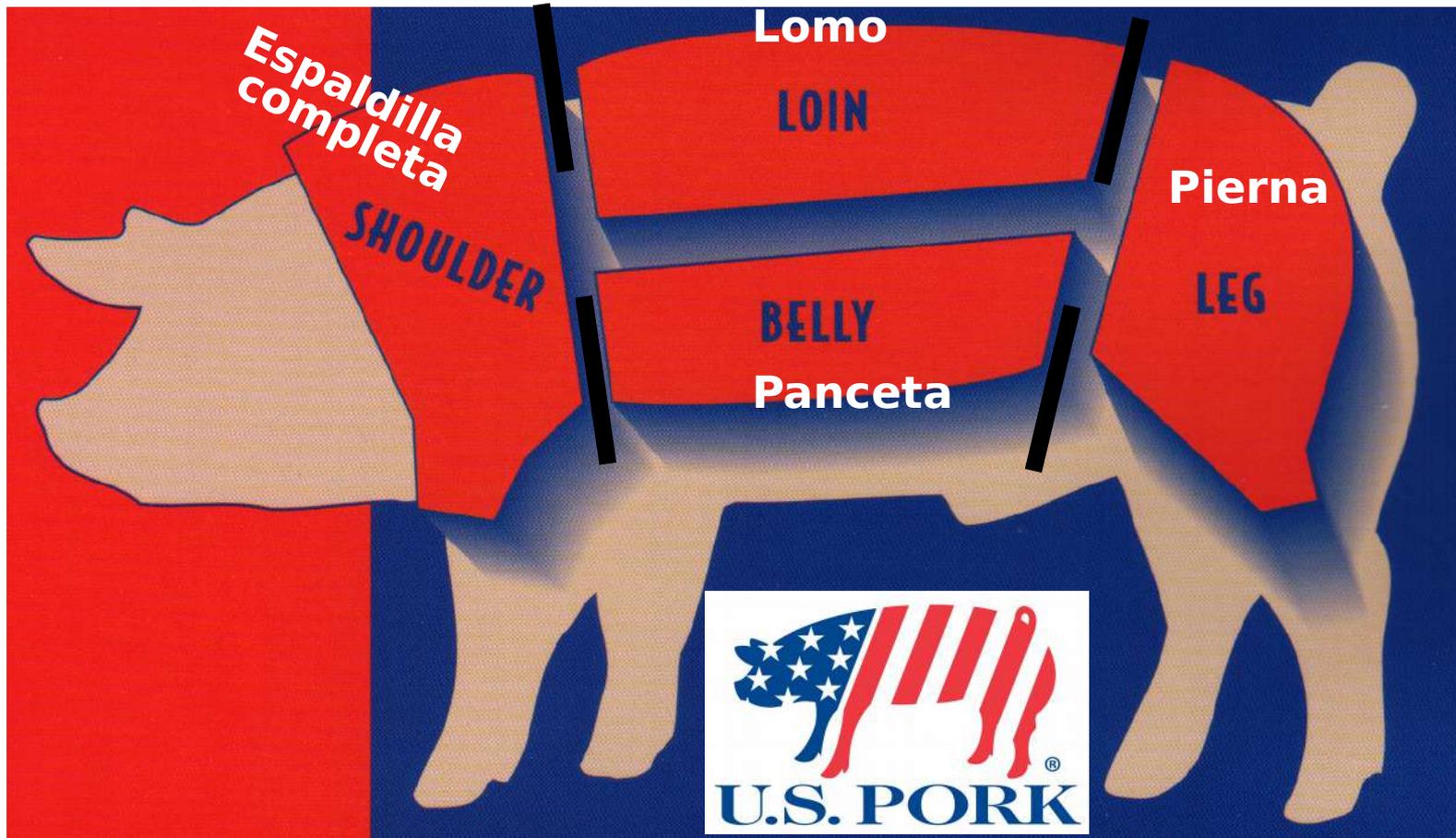
CANAL DE CERDO



- 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

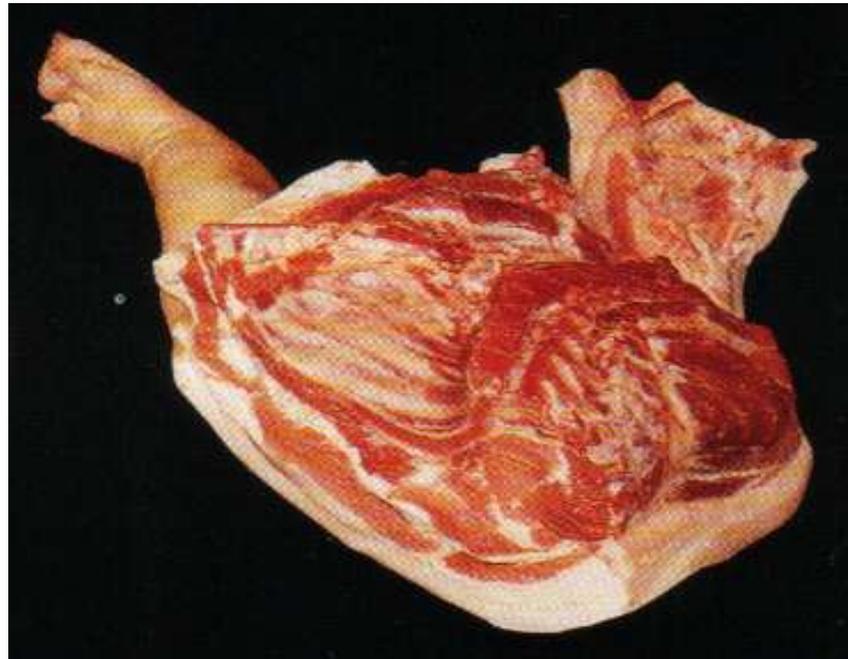




Tercio Delantero



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

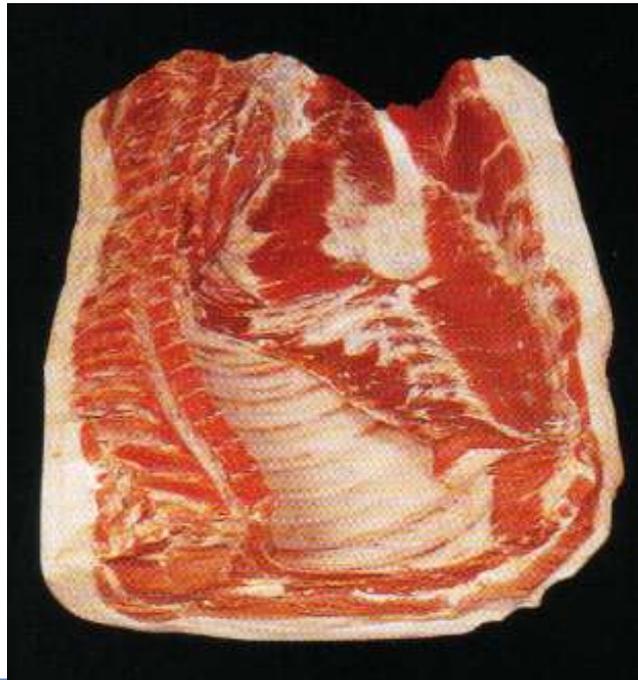




Tercio Medio



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

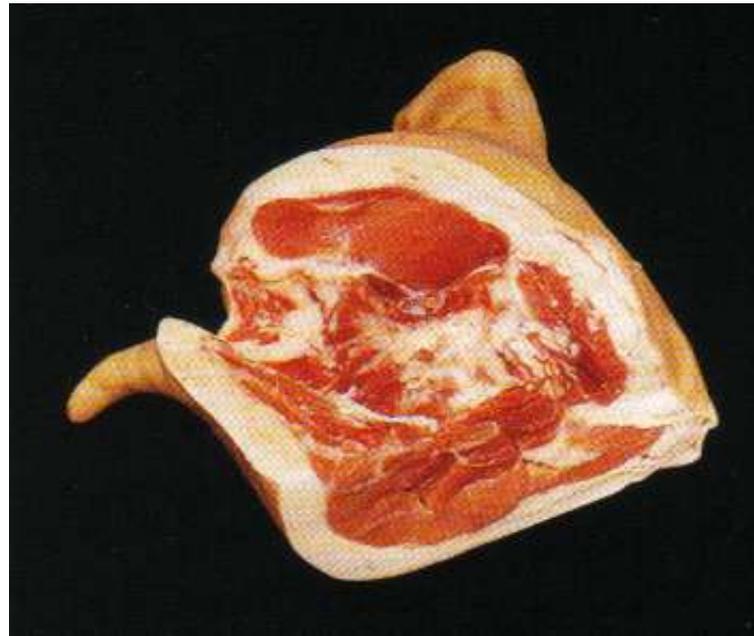




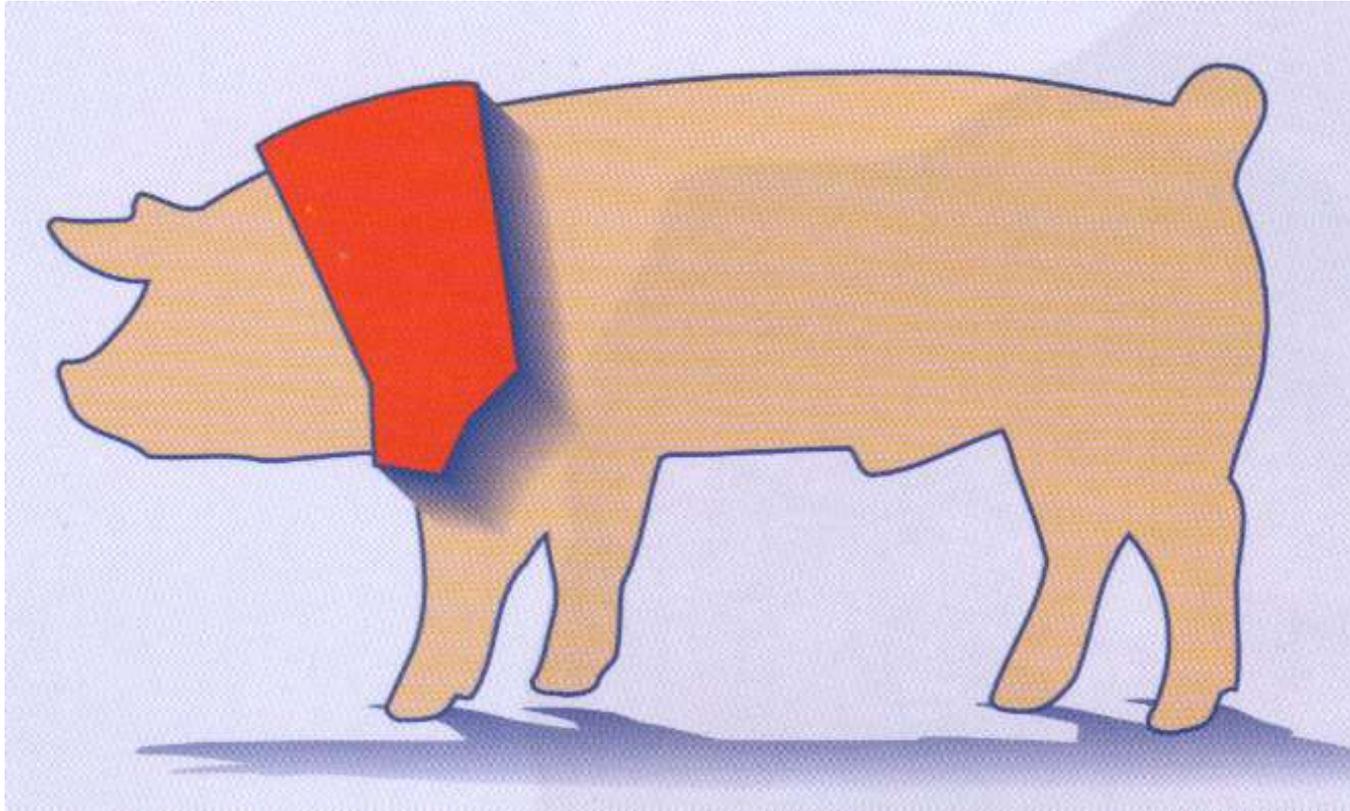
Tercio Trasero



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



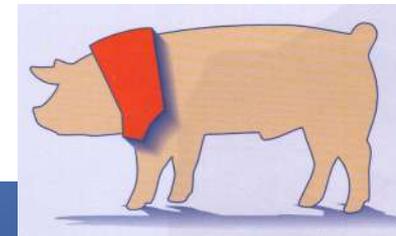
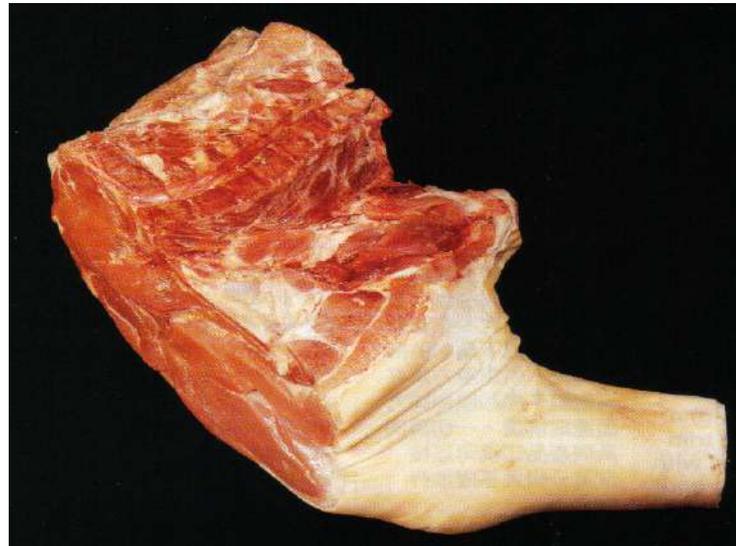
ESPALETA COMPLETA O **SHOULDER**



Espaldilla Completa - Whole Shoulder



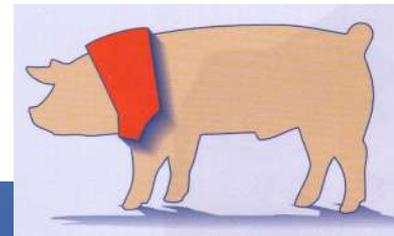
- La espaldilla completa se localiza en el tercio delantero de la canal. Por lo general, la papada (**jowl**) se separa de la espaldilla.



Cortes de la Espaldilla Completa



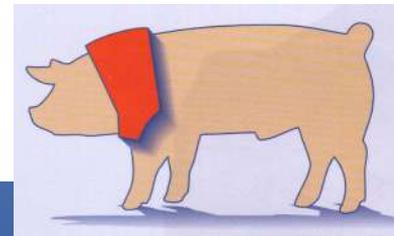
- **Espaldilla o Picnic Shoulder.**
 - Se obtiene de la parte inferior de la espaldilla completa. Es un corte excelente para ser procesado en jamón y otros embutidos.



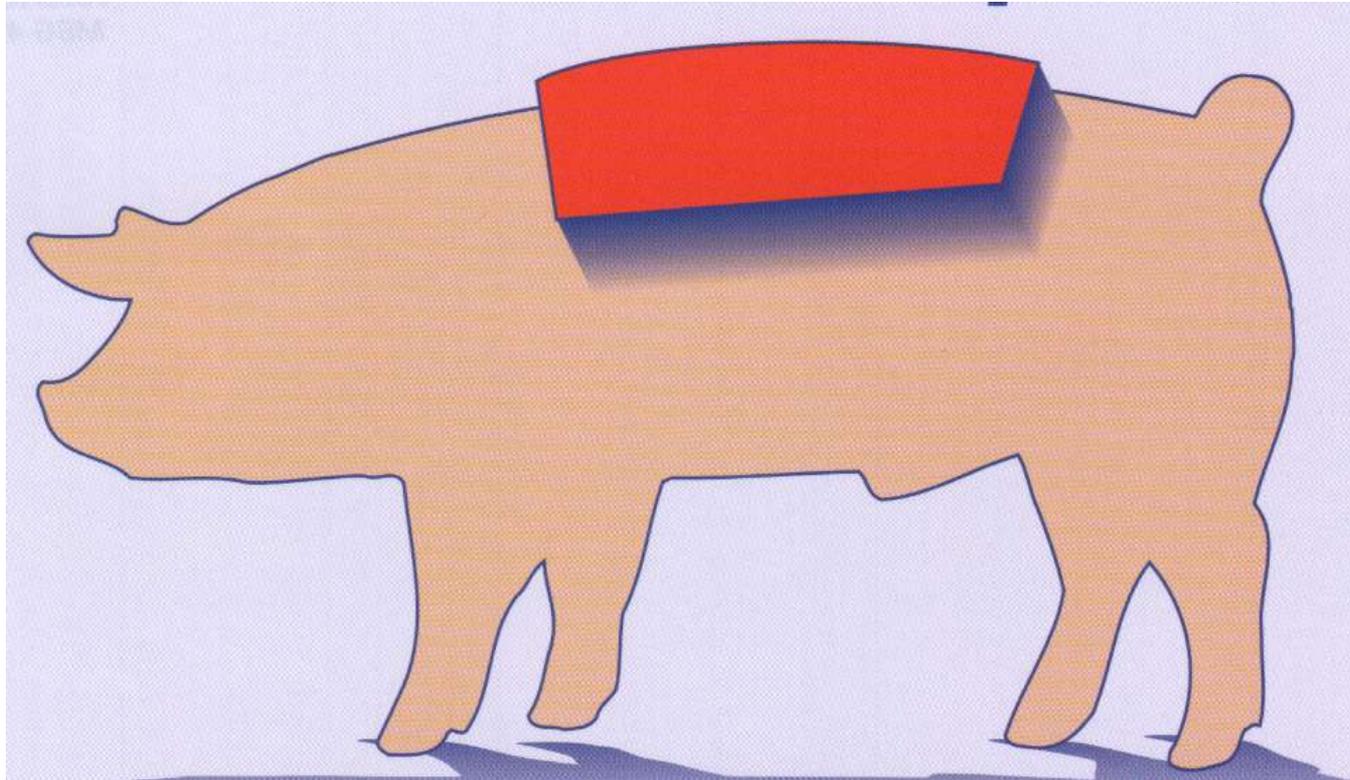
Cortes de la Espaldilla Completa



- **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.



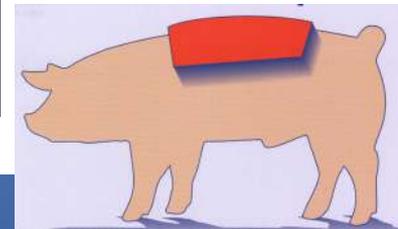
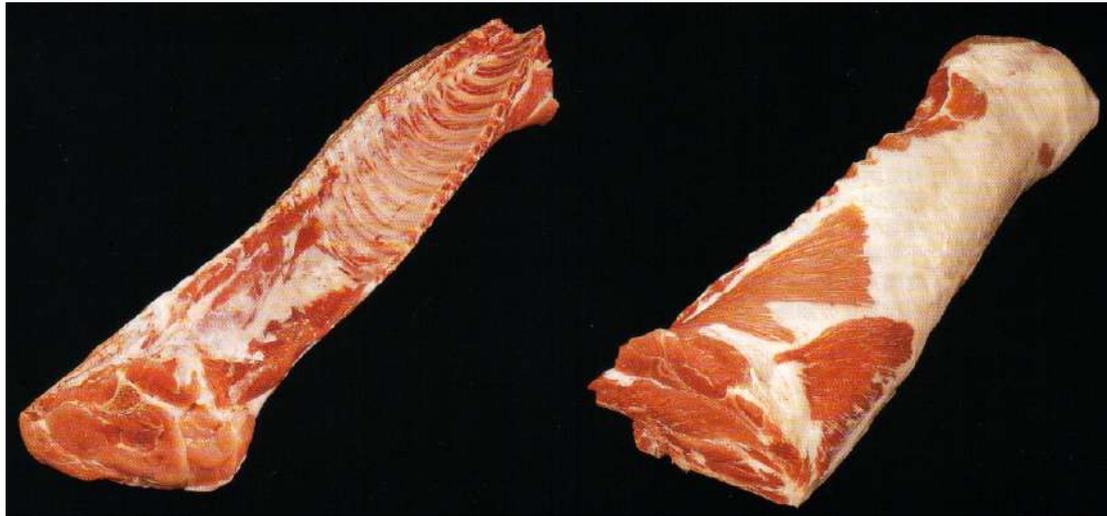
LOMO O LOIN



Lomo Completo - Full Loin



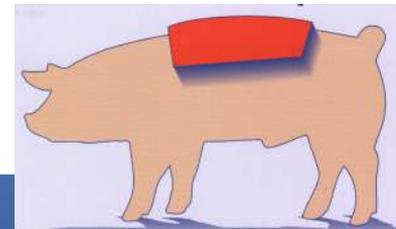
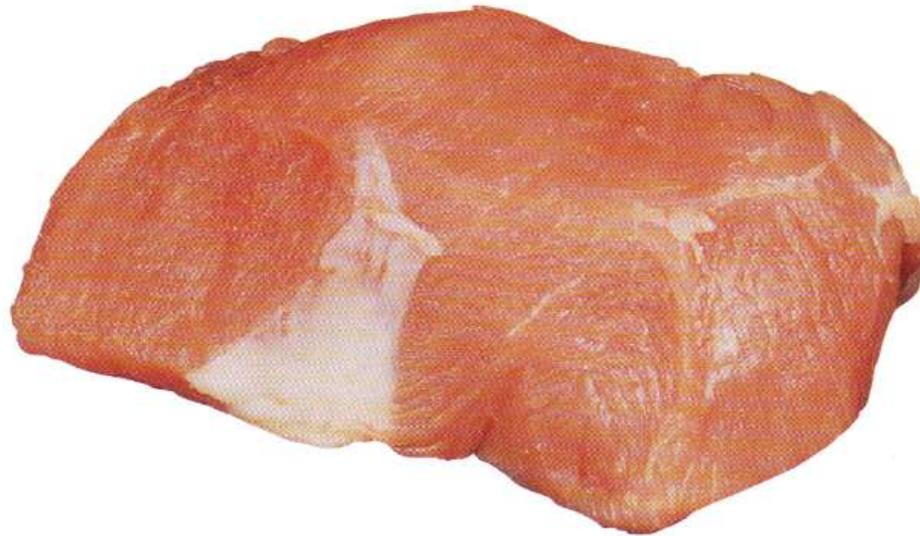
- Es la parte de la canal, perteneciente al tercio medio, que queda después de recortar la espaldilla completa, pierna, costillar, falda y grasa dorsal.



Cortes del Lomo



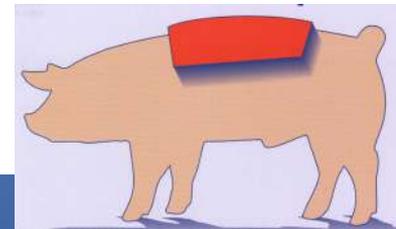
- **Aguayón o Sirloin.**
 - Se remueve del extremo trasero del lomo completo. Se recortan los huesos y cartílagos.





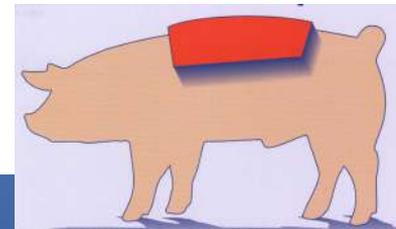
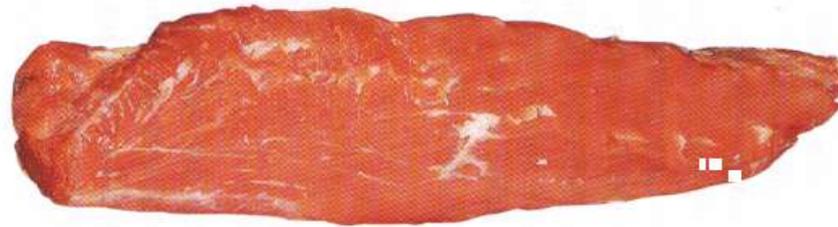
Cortes del Lomo

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



Cortes del Lomo

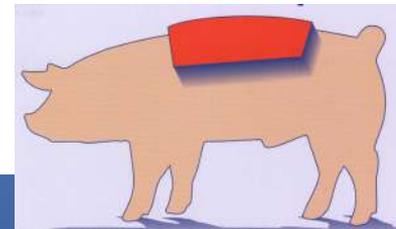
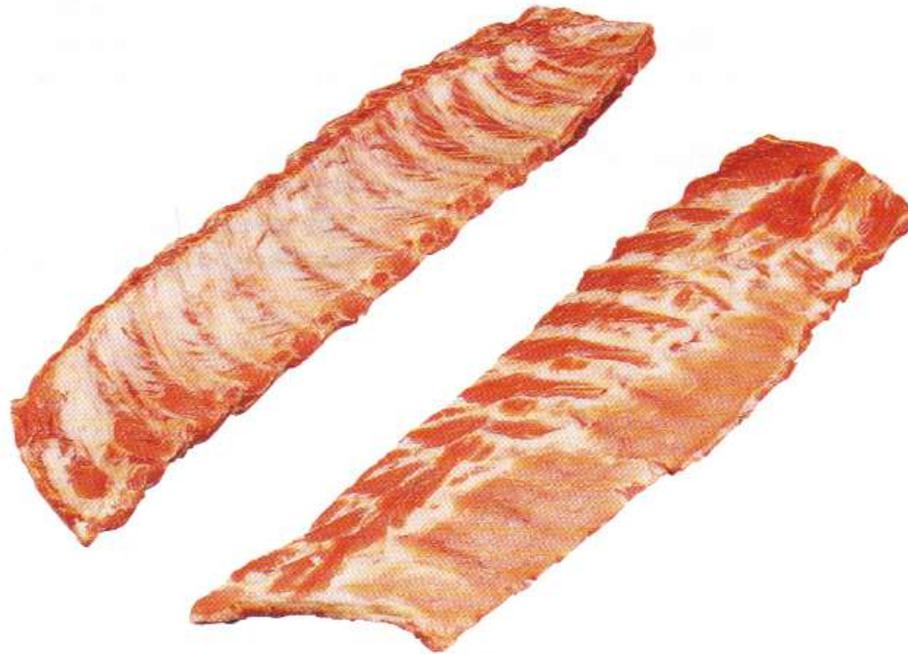
- **Filete, solomillo o Tenderloin.**
 - Se obtiene del lomo completo. Los filetes se pueden comprar con o sin membrana, cabeza y músculos laterales.





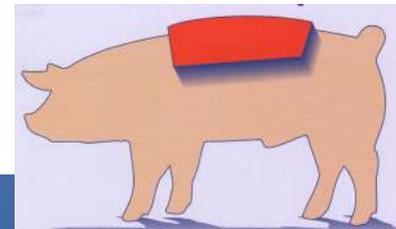
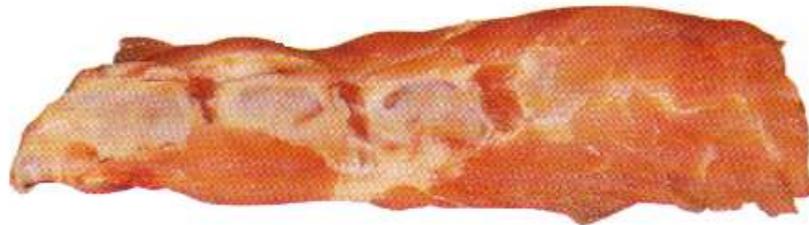
Cortes del Lomo

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



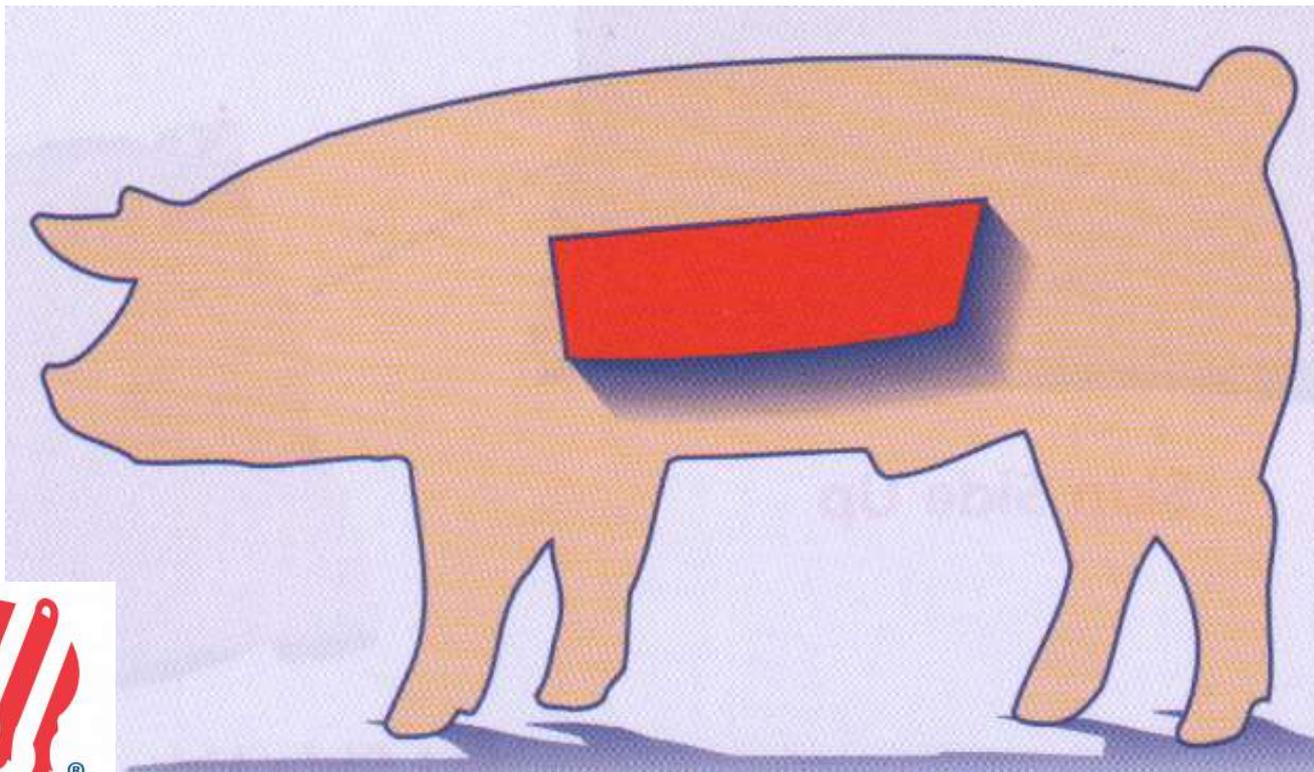
Cortes del Lomo

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





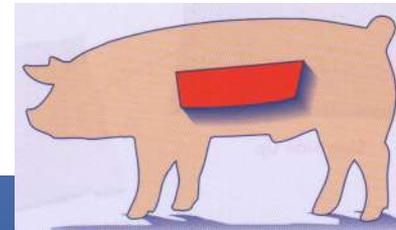
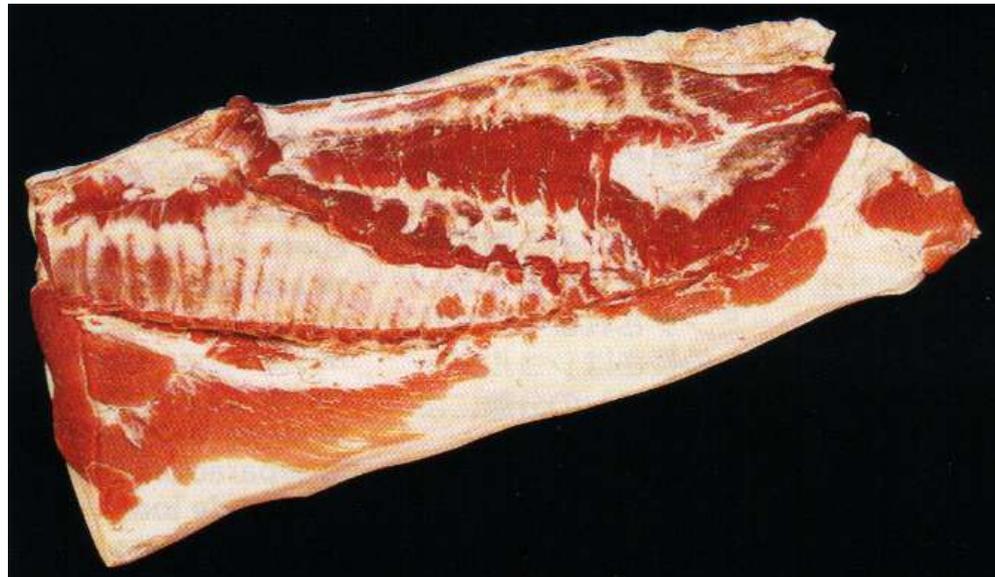
PANCETA O BELLY



Tocino fresco- **Belly**



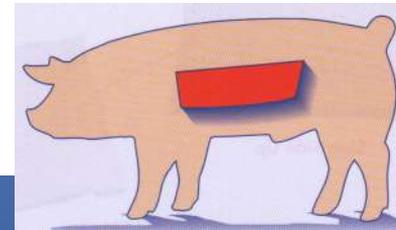
- Pertenece al tercio central de la canal y se obtiene al separar el lomo, la espaldilla completa, la pierna y la grasa dorsal.



Cortes del Tocino



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

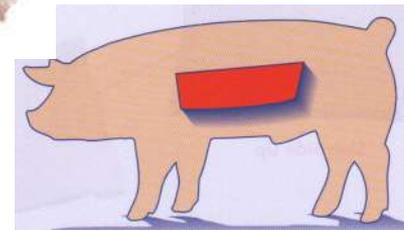


Cortes del Tocino



- **Costillar del Tocino.**

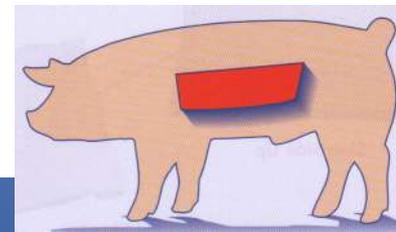
- El costillar se recorta en una sola pieza, así como la mayoría de los huesos y cartílagos unidos. Su apariencia debe ser rectangular. Se utiliza para tocino.



Cortes del Tocino



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

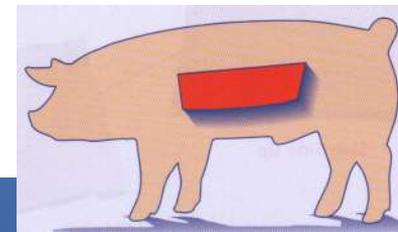


Cortes del Tocino



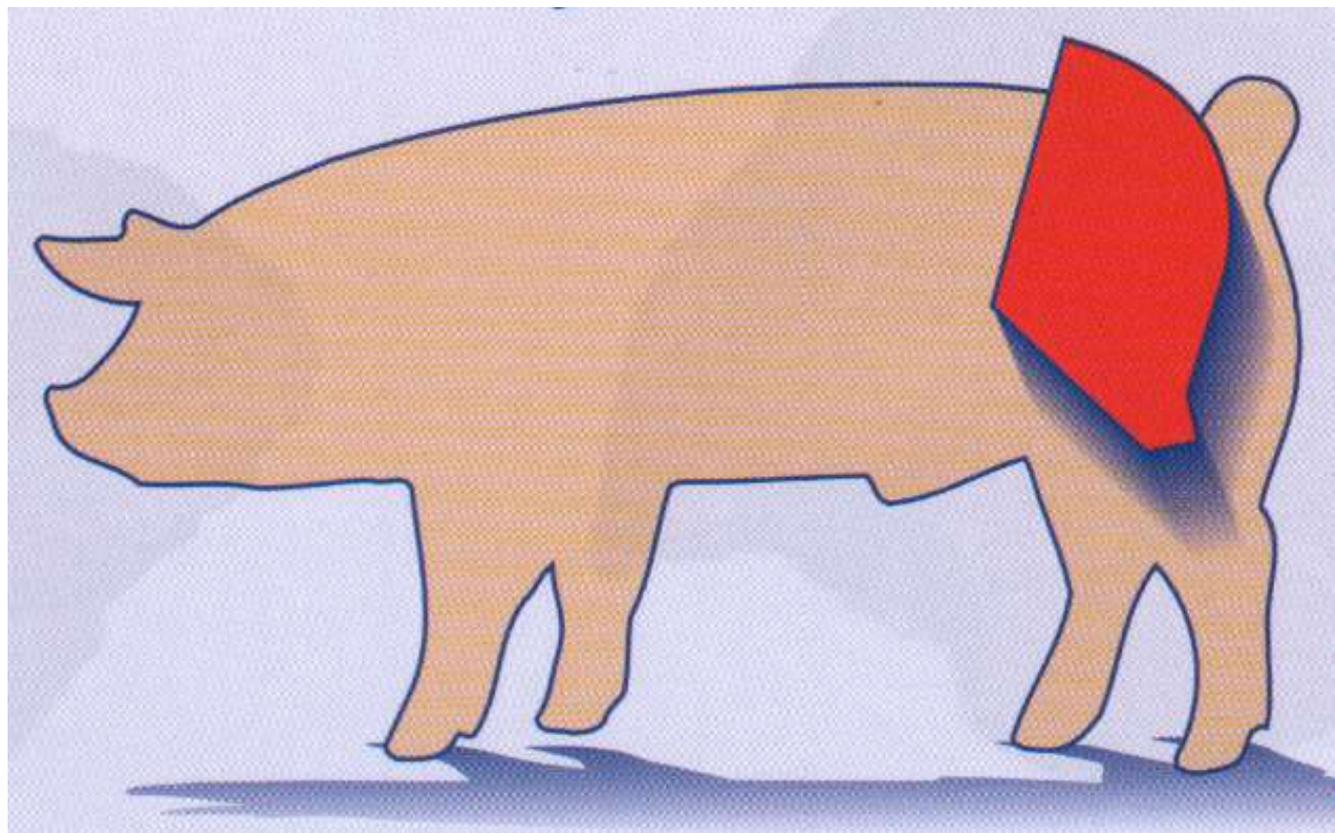
- **Costillar o Spareribs.**

- Se obtienen del tocino fresco con hueso y constan de las costillas, carne intercostal y tejido del diafragma unido.





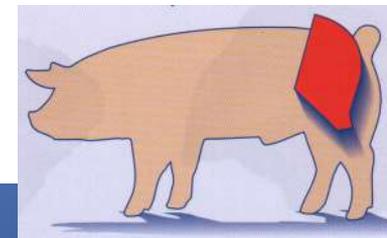
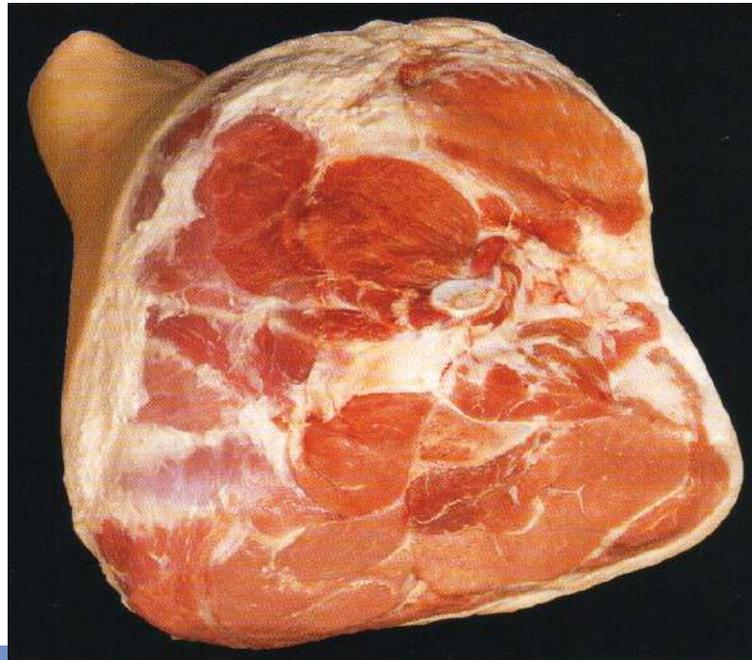
LA PIERNA - LEG



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



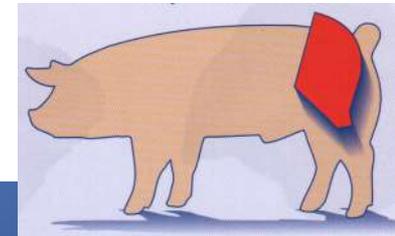
- Se obtiene del tercio trasero de la canal. No incluyen el lomo y se recorta el cuero para exponer la carne.



Cortes de la Pierna



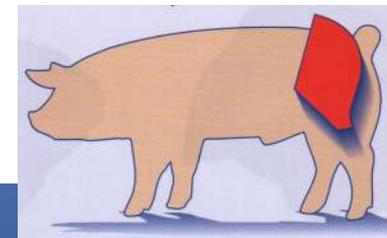
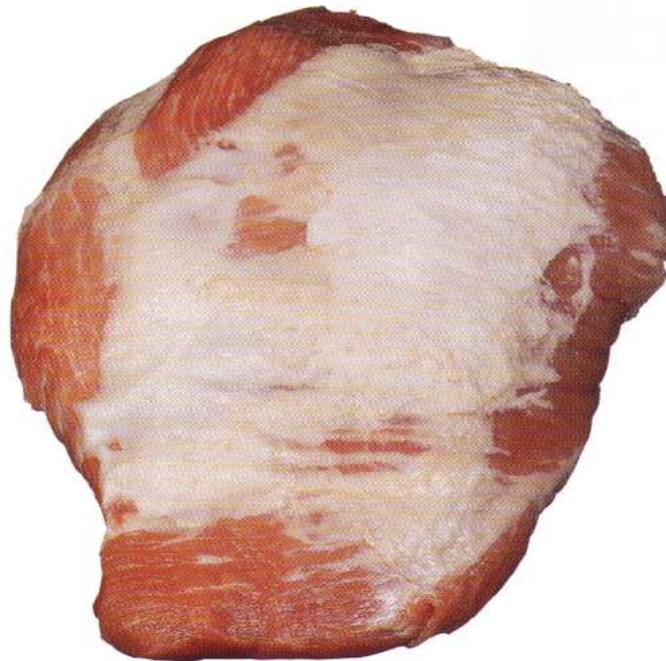
- **Pulpa negra o Inside muscle.**
 - Es un corte sin hueso con un alto porcentaje de carne magra.



Cortes de la Pierna



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

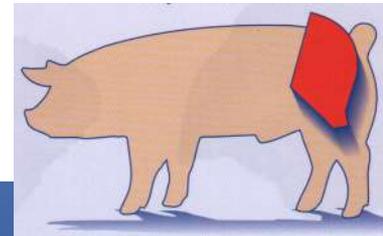
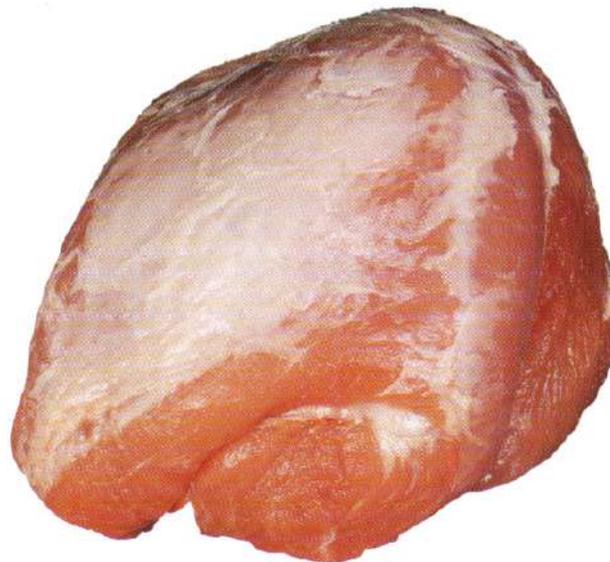




Cortes de la Pierna

- **Bola o Knuckle.**

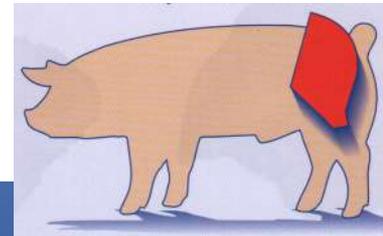
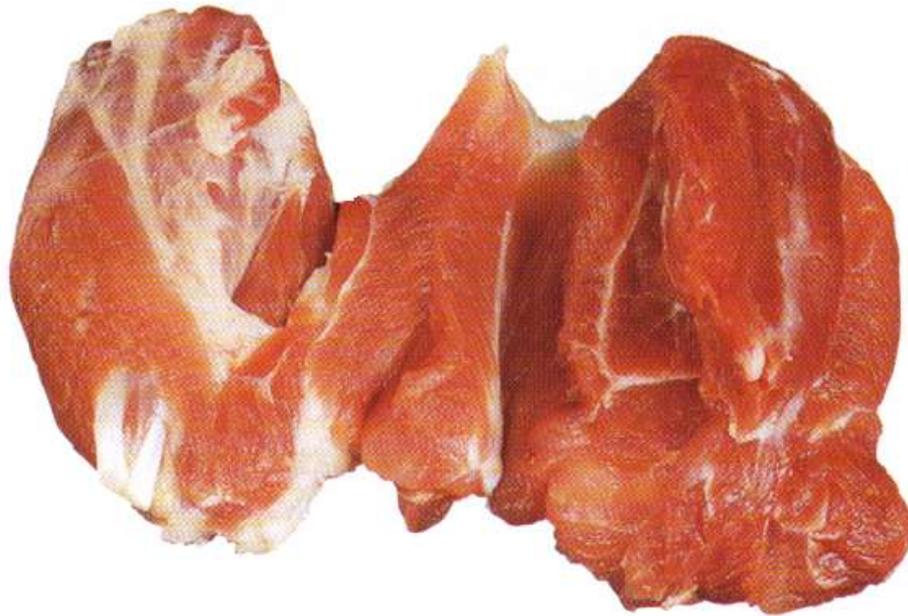
- Se obtiene de la pierna completa. Es un corte de músculo sin hueso con alto porcentaje de carne magra y es excelente para hornear o para la elaboración de jamón.



Cortes de la Pierna



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



PORCIONES CONTROLADAS



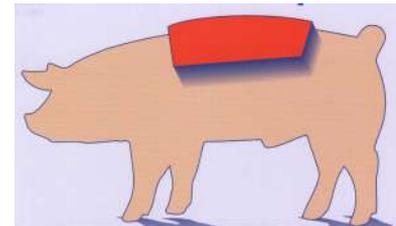
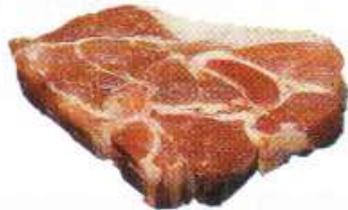
- Son cortes que ofrecen conveniencia al consumidor por encontrarse en piezas individuales.



Chuletas de Lomo o **Loin Chops**



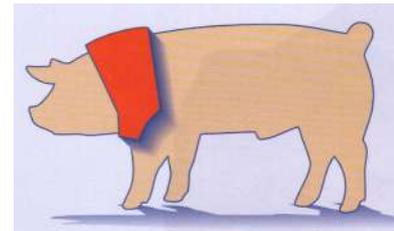
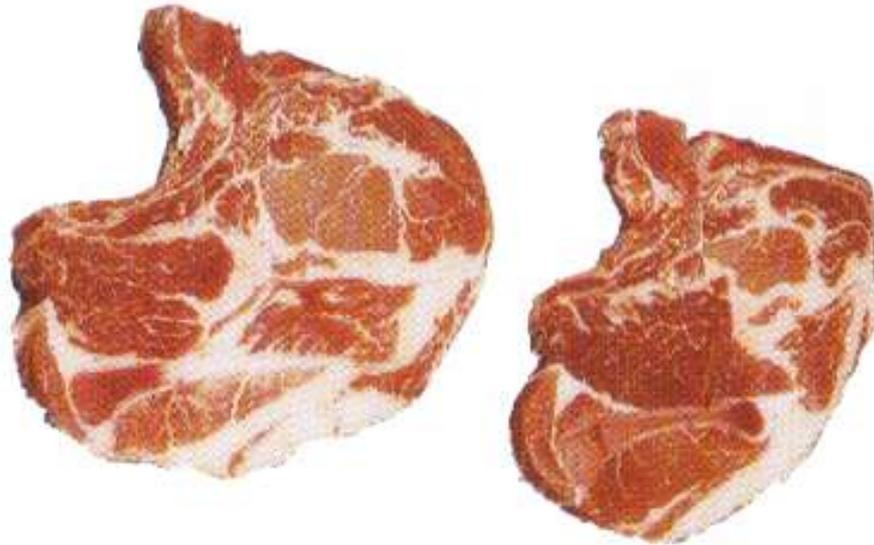
- Se generan del lomo completo con o sin hueso y pueden incluir extremos de paletilla y aguayón.



Chuletas de Espaldilla o **Shoulder Loin Chops**



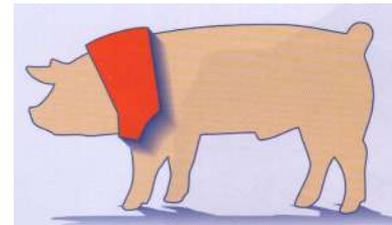
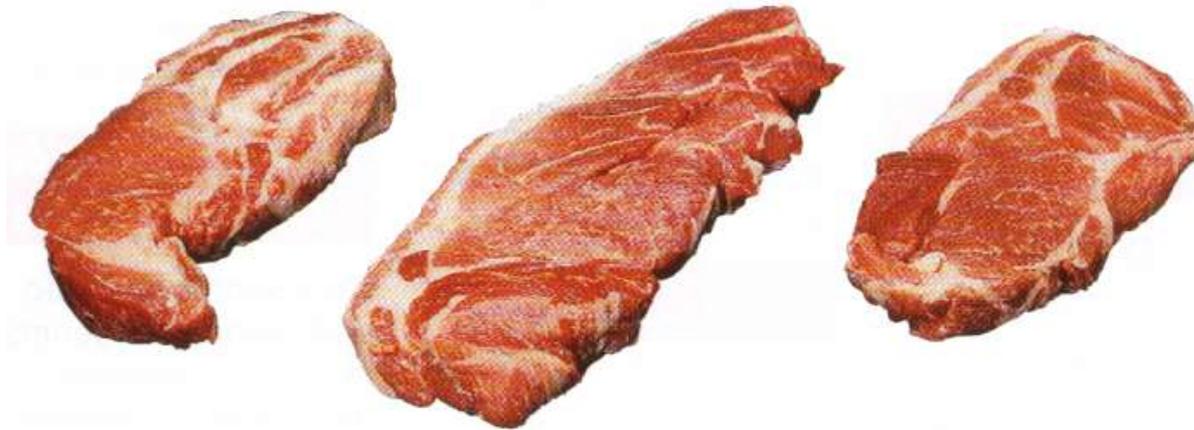
- Se generan de la cabeza del lomo con o sin hueso.



Filetes de Espaldilla o Shoulder Steaks



- Se generan de la espaldilla con recorte.

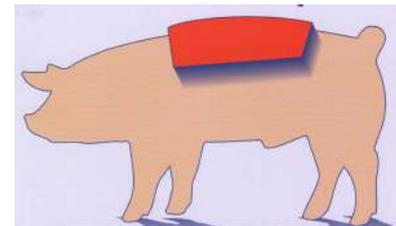
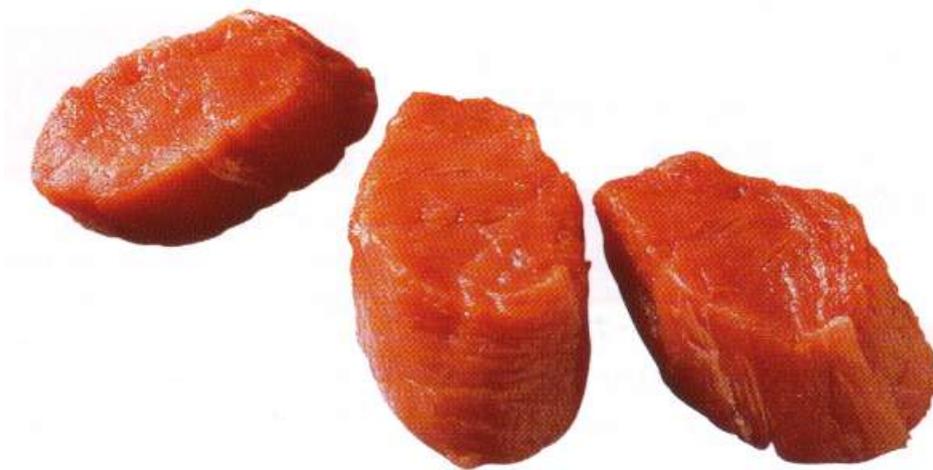


Medallones de Filete o Solomillo

o Tenderloin Medallions



- Se generan del filete o solomillo cortado en porciones.





Conclusiones

- Los cortes que conocemos se derivan de los cortes primarios ej: la planchuela se deriva del Chuck
- Algunos cortes son similares pero podemos diferenciarlos con ciertos detalles ej: Porterhouse filete más grande que el T-bone
- Comparado con la res el cerdo tiene menor variedad en sus cortes ej: espaldilla se divide en: Boston butt(cabeza de lomo) y Picnic (espaldilla)





Funded by the Beef Checkoff

¿Preguntas?
avaldez@usmef.org





U.S. PORK





Funded by the Beef Checkoff