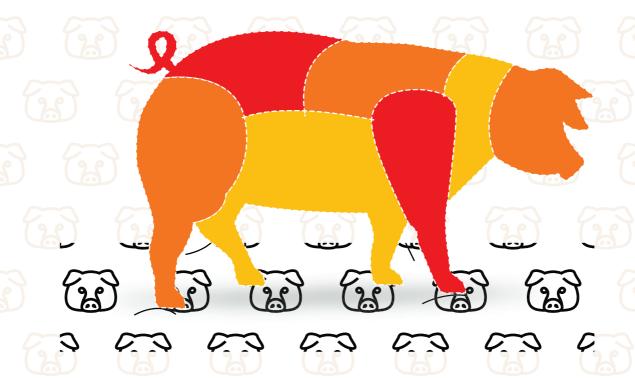


Catálogo de Cortes de carne de Cerclo



ASOCIACIÓN DE PORCICULTORES ASPE

Catálogo de Cortes de carne de Cerdo



Créditos:

Autor Ing. Julio Chávez, Costa Rica Consultor USSEC \ ASA.

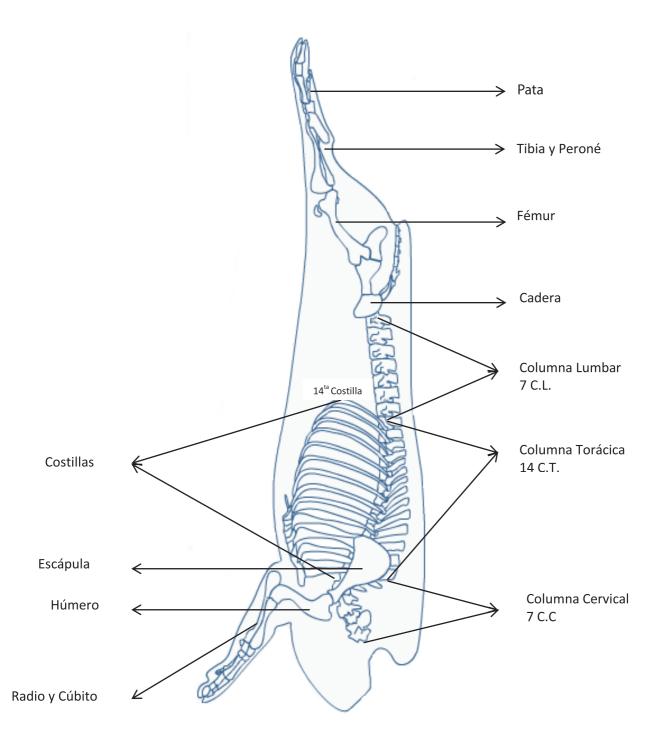
Revisión Ing. José Orellana Director Ejecutivo ASPE. Ing. Elizabeth Guevara Asistente Técnica ASPE.

1000 ejemplares Publicación realizada con el Auspicio de:

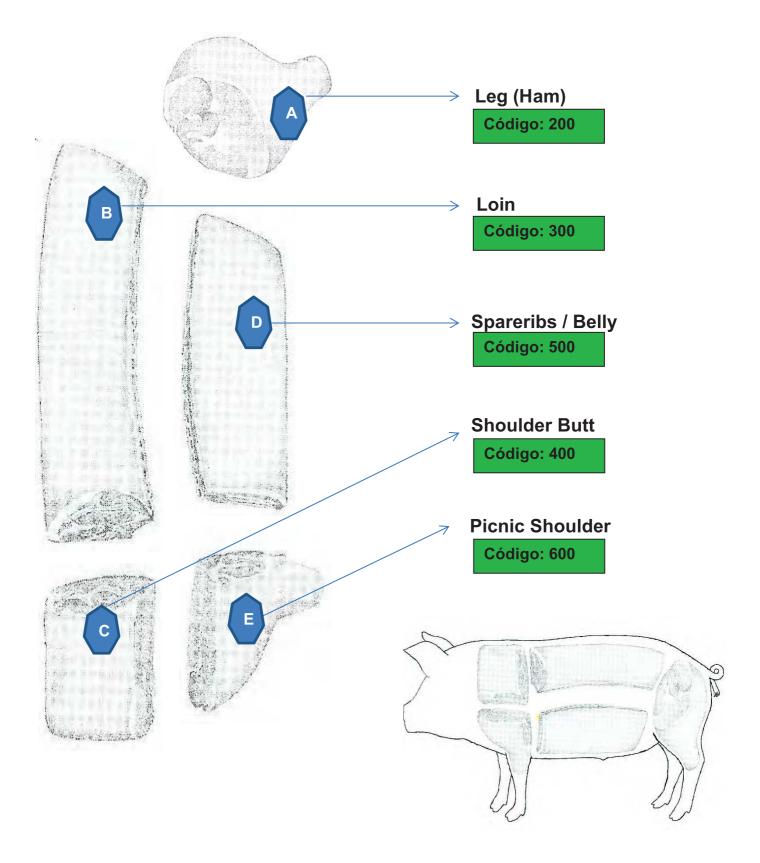


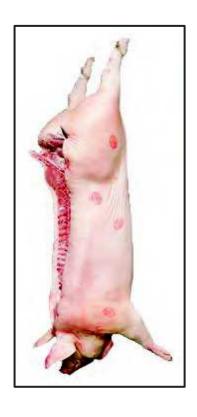
Diagrama Óseo del Cerdo

Principales Huesos de Referencia



Principales cortes de cerdo en los Estados Unidos de América según el NAMP



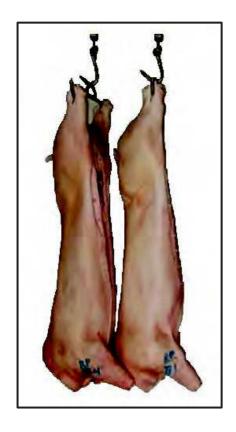


Código: 100 Ca



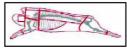
Canal entera

La canal entera corresponde al producto de la insensibilización, desangrado y eviscerado del animal de abasto autorizado para su consumo. No se realiza la separación en medias canales posterior a la inspección post mortem. Se conservan las patas y la cabeza pegada a la canal. No debe presentar restos de vísceras, pelos o cualquier otro tipo de material extraño posterior al faenado.

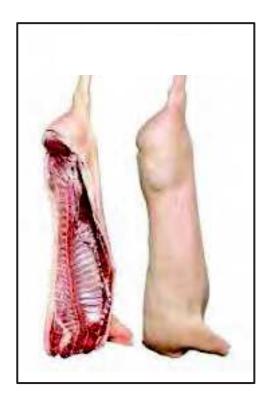


Código: 110





Esta unidad cárnica primaria o canal sin cabeza y sin patas se obtiene a partir de la canal entera (código 100), con las mismas especificaciones técnicas de procesamiento, pero sin cabeza. La papada debe quedar intacta en la canal.

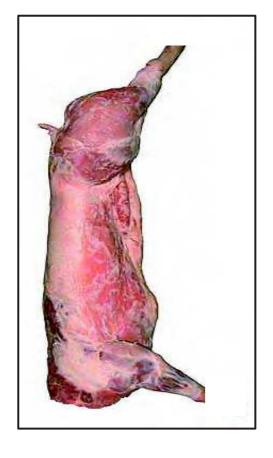


Código: 120

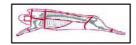


Media canal

Esta unidad cárnica primaria o media canal sin cabeza y sin patas se obtiene de la canal entera sin cabeza (código 110), con las mismas especificaciones técnicas de procesamiento, pero separada en dos partes uniformes en la medida de lo posible. El corte se realiza a lo largo de la espina dorsal sin que este afecte o corte a las piezas correspondientes al Chuletero con cuero (código 300).



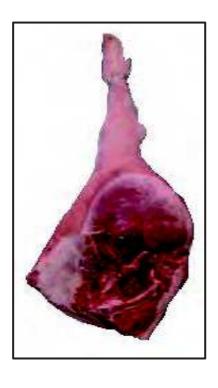
Código: 130

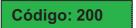


Media canal sin cuero

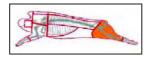
Esta unidad cárnica primaria o media canal se obtiene a partir de la media canal (código 120), con las mismas especificaciones técnicas de procesamiento, pero se debe quitar el cuero. No debe presentar cortaduras o incisiones a causa del retiro del cuero.

CORTES PRIMARIOS

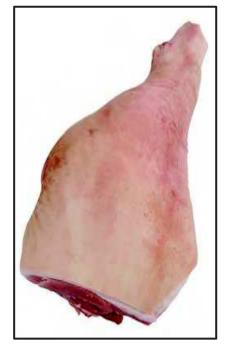




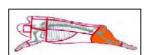
Pierna entera con cuero



Esta pieza se obtiene de la media canal (código 120). Para separarla de la media canal, se debe realizar un corte que separe la articulación de la última vértebra lumbar y de la cadera. Se conserva la pata y el rabo.



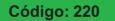
Código: 210

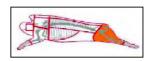


Pierna con cuero sin patas

Esta pieza se obtiene de la pierna con cuero (código 200) sin la pata. Con los huesos del fémur, cadera, tibia y el peroné cortada por encima de la articulación de la pata trasera. Con la grasa existente entre el cuero y la carne.

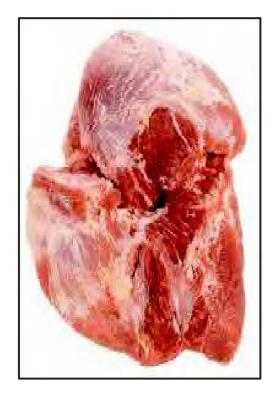




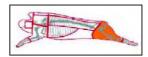


Pierna sin cuero y sin grasa

Esta pieza se obtiene de la pierna con cuero sin patas (código 210) retirándose el cuero. Debe cumplir con las mismas especificaciones técnicas de procesamiento que la Código 210.

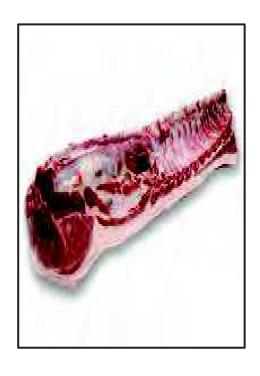


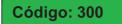
Código: 230

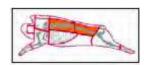


Pierna sin cuero deshuesada

Esta pieza proviene de la pierna sin cuero y sin grasa (código 220) una vez que se ha deshuesado por completo, sin cuero y con la grasa que queda luego de retirar el mismo o de la limpieza no exhaustiva de la pierna. Los huesos de la cadera, la tibia y el peroné, deben retirarse. El hueso del fémur puede retirarse haciendo un corte entre los músculos del Cuadriceps femoral y músculo Gracilis y Pectineus, o cortando la carne alrededor

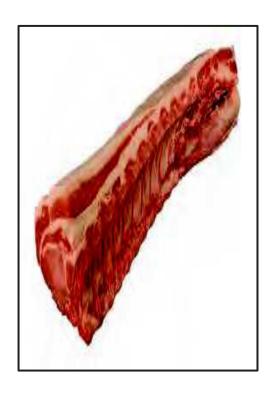




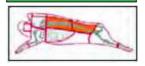


Chuletero con cuero y grasa sin cuero más lomo fino

Esta pieza se obtiene de la mitad de la columna vertebral cortada horizontalmente, con una longitud que parte desde la articulación que la une a la última vértebra lumbar con la cadera (7ª C.L.) hasta la articulación que une las vértebras torácicas número 3 y 4. Con una porción de las costillas no mayor a 5 cm medido desde un punto ventral al músculo *Longissimus dorsi*.

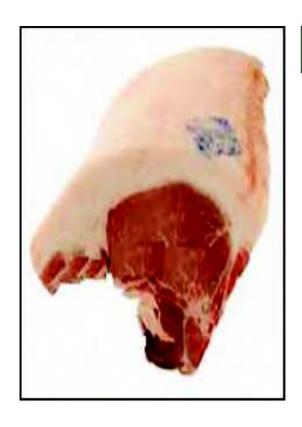


Código: 310



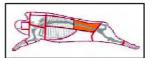
Chuletero sin cuero

Esta pieza se obtiene del chuletero con cuero (código 300), una vez que se le ha retirado el cuero. Queda con la grasa restante una vez que se le ha retirado el cuero, queda con la grasa restante. Con una porción de las costillas no mayor a 5 cm medido desde un punto ventral al músculo Longissimus dorsi.



Código: 320 Chu

Chuletero lumbar

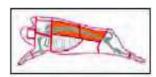


Esta pieza se obtiene chuletero sin cuero (código 310) Se separa realizando un corte entre la costilla 13 y la 14 o bien al extremo angosto del músculo Psoas major. Sin cuero y con la grasa que queda luego de retirar el cuero o de la limpieza no exhaustiva de la misma. Con una porción de los músculos Obliquus abdominis y Transversus abdominis no mayor a 5 cm medido desde un punto ventral al músculo Longissimus dorsi.



Código: 330



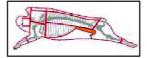


Esta pieza se obtiene chuletero sin cuero (código 310) realizando el deshuese total de la misma, con la grasa que queda luego de retirar el cuero o de la limpieza no exhaustiva de la misma. Puede incluir parte del músculo Espinalis dorsi, sin embargo éste no puede tener un grosor mayor al del Longissimus dorsi. Consiste en el músculo más grande del dorso de la canal, con una longitud que parte desde la articulación que une la última vértebra lumbar a la cadera (7ª C.L.) y hasta la cuarta costilla (4ta C.T.). No incluye el músculo Psoas major ni el Psoas menor.

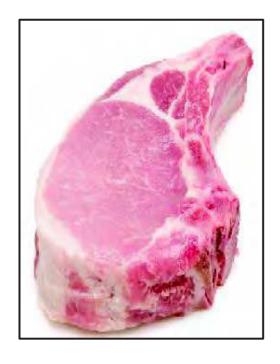


Código: 340

Lomo fino

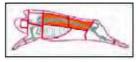


Esta pieza se obtiene chuletero con cuero (código 300) Para obtenerlo debe realizarse el deshuese del chuletero. Sin grasa o con la grasa que queda luego de la limpieza exhaustiva de la misma y sin tejido conectivo. Incluye únicamente al músculo Psoas major. Es la pieza de mayor suavidad. Se encuentra en la parte interna de la canal, a la altura de las lumbares, en donde su parte más ancha se ubica en la cadera y su parte más delgada en la parte interna de la columna lumbar.

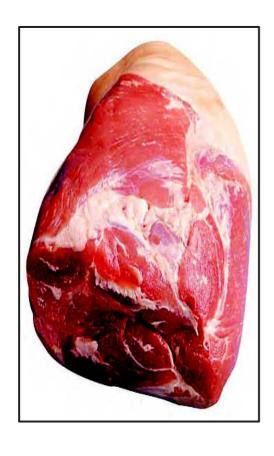


Código: 350

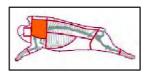
Chuleta de cola



Esta pieza se obtiene chuletero sin cuero (código 310). Se realiza un corte de grosor establecido según la especificación comercial. Queda con la grasa restante luego de retirar el cuero. Con una porción de las costillas no mayor a 5 cm medido desde un punto ventral al músculo Longissimus dorsi.





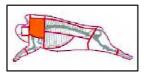


Paleta de brazo con cuero

Esta pieza se obtiene de la media canal (código 120). Con cuero y con hueso, luego de realizar un corte vertical a la altura de la cuarta costilla y otro corte horizontal por encima de la articulación de la escápula y el húmero, de modo que se realiza un corte a los músculos Triceps brachii, Infraspinatus y Supraspinatus entre otros que son seccionados para obtener esta pieza. La papada debe retirarse mediante un corte recto.

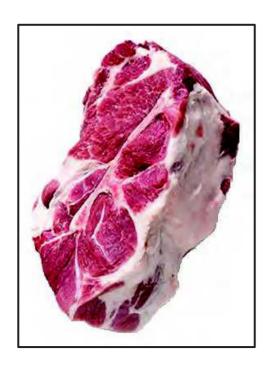


Código: 410



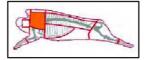
Chuleta de brazo o butt steak

Esta pieza se obtiene de la paleta de brazo con cuero (Código 400) una vez que se le han retirado los huesos del cuello y el cuero, pero se mantiene el hueso de la escápula, con la grasa que queda luego de retirar el cuero o de la limpieza no exhaustiva de la misma. En la ilustración se muestra un corte conocido como "Butt Steaks", que se realiza a esta pieza para maximizar su valor.

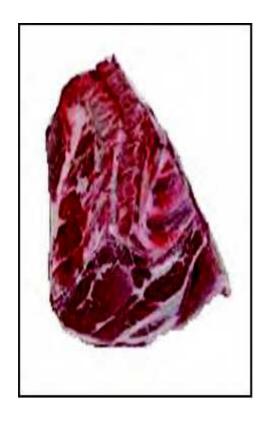




Carne de brazo

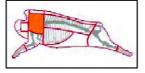


Esta pieza se obtiene de la Chuleta de brazo con cuero (código 400) una vez separado el cuero (código 410) o Butt Steak. Consiste en el grupo de músculos que rodean el hueso de la escápula. Sin cuero y con la grasa que queda luego de retirarlo o de la limpieza no exhaustiva de la misma.

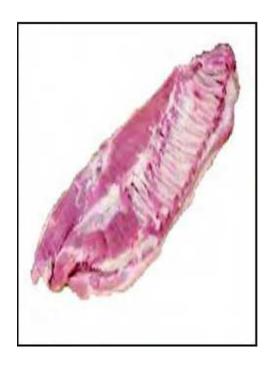


Código: 430





Esta pieza se obtiene de la paleta de brazo con cuero (código 400) Consiste en la mitad de la columna vertebral a la altura de las vértebras cervicales, con una longitud que parte desde la articulación que la une a la cabeza (Atlanto-occipital) hasta la tercera costilla (3era C.T.). Cortada horizontalmente, sin cuero ni cartílagos y con la grasa que queda luego de retirar el cuero o de la limpieza no exhaustiva de la misma.





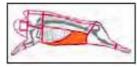
Costillar con cuero y grasa

Esta pieza se obtiene de la media canal (código 120), al realizar un corte paralelo a la columna vertebral de modo que se separen todas las costillas del chuletero con cuero y grasa (código 300). Incluye la falda y todas las costillas o al menos 11 costillas. Con cuero y puede incluir parte del hueso esternón y la grasa renal.



Código: 510





Esta pieza se obtiene del costillar con cuero y grasa (código 500) realizando un corte alrededor del área cartilaginosa de las costillas, desde la base del hueso esternón hasta la decimocuarta costilla. Incluye el cuero y no debe incluir la grasa renal.

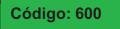


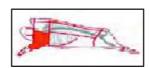


Tocineta

Esta pieza se obtiene al realizar un corte rectangular luego de haber retirado todas las costillas del costillar con cuero y grasa (código 500). Incluye parte de la falda, con cuero pero sin incluir la grasa renal.





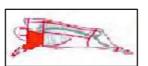


Brazo con cuero y grasa

Esta pieza se obtiene de la media canal (código 120), al realizar un corte por encima de la articulación de la escápula y el húmero, de modo que incluye las tres primeras costillas y parte de los músculos Triceps brachii, Infraspinatus y Supraspinatus entre otros. Con cuero pero sin incluir la papada y la pata.



Código: 610



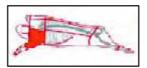
PIC NIC DE BRAZO

Esta pieza se obtiene del brazo con cuero y grasa (código 600), una vez que se han retirado las costillas y recortado el cuero de modo que se ajuste al borde de los músculos correspondientes. Con cuero pero sin incluir la papada y la pata.



Código: 620

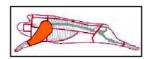
Codillos



Esta pieza se obtiene del brazo con cuero y grasa (código 600) Debe realizarse un corte aproximadamente a la mitad de los huesos del húmero y el radio/cúbito, de modo que la articulación que existe entre estos huesos quede intacta. Con cuero pero sin incluir la pata.



Código: 700

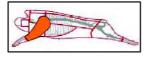


Brazo entero con cuero, grasa y patas

Esta pieza se obtiene de la media canal (código 120) con cuero y la pata delantera. Corresponde a la pierna delantera o con los huesos de la escápula, húmero, radio y cúbito.



Código: 710



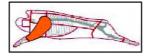
Brazo entero sin cuero y sin grasa

Esta pieza se obtiene del brazo entero con cuero, grasa y patas (código 700) sin cuero y con la grasa que queda luego de retirar el mismo o de la limpieza no exhaustiva. Corresponde al brazo con los huesos de la escápula, húmero, radio y cúbito. La pezuña delantera debe separase mediante un corte transversal por encima de la articulación de la misma.



Código: 720

Brazo deshuesado



Esta pieza se obtiene del chuletero con cuero (código 310) una vez que se ha deshuesado por completo, sin cuero y con la grasa que queda luego de retirarlo o de la limpieza no exhaustiva de la misma. Sin restos de cartílagos ni cuero.

SUB PRODUCTOS

CATÁLOGO DE LOS CORTES DE CARNE DE CERDO EN EL ECUADOR

Recorte Industrial ("Trimmings")

El recorte industrial de cerdo conocido también como "Pork Trimmings" puede ser cualquier parte musculosa de la canal, que resulte en un producto que cumpla con los parámetros o requisitos solicitados. Deberá estar libre de huesos, cartílagos, cuero, tejido mamario granuloso, tendones gruesos expuestos y ganglios linfáticos. Los cortes de carne que presenten una cantidad alta de contenido de tejido conectivo, como los extremos tendinosos de los cortes ubicados a la altura de los huesos de la tibia y radio, deberán incluirse únicamente los que luego de realizar un corte transversal, muestren un mínimo de 75% de carne magra.

La cantidad de grasa debe declararse en la etiqueta o bien presentar los análisis de grasa correspondientes.







Recorte Industrial

TRIMMINGS 90% MAGRO Y 10% GRASA

Posee máximo 10 % de grasa



Código: 112



Recorte Industrial

TRIMMINGS 80% MAGRO 20% GRASA

Posee máximo 20 % de grasa



Código: 113

13 Recorte Industrial

TRIMMINGS 70% MAGRO 30% GRASA

Posee máximo 30 % de grasa



Código: 114



Recorte Industrial

TRIMMINGS 50% MAGRO 50% GRASA

Posee máximo 50 % de grasa



Código: 115

Recorte industrial del diafragma exclusivamente



Código: 116

Cabeza

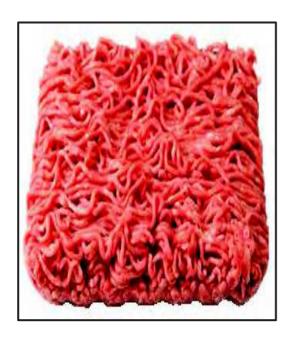
La cabeza del cerdo debe ser separada sin incluir la papada. El recorte obtenido luego del deshuese de la misma puede comercializarse como recorte de cabeza o mezclado con el recorte industrial y clasificado según su cantidad de grasa



Código: 117

Grasa

La grasa o Tocino se encuentra ubicado entre el cuero y la carne magra de cualquier parte de canal. Se obtiene posterior al deshuese o durante la limpieza de las piezas.



Código: 118

Carne molida

Se elabora de cualquier parte musculosa de la canal que resulte en un producto que cumpla con los parámetros o requisitos solicitados. Deberá estar libre de huesos, cartílagos, cuero, tejido mamario granuloso, tendones gruesos expuestos y ganglios. Los cortes de carne que presenten una cantidad alta de contenido de tejido conectivo, como los extremos tendinosos de los cortes ubicados a la altura de los huesos de la tibia y radio, deberán incluirse únicamente los que luego de realizar un corte transversal y muestren un mínimo de 75% de carne magra.

La cantidad de grasa debe declararse en la etiqueta o bien presentar los análisis de grasa correspondientes.



Código: 119

Cuero con tocino

Consiste en el cuerol y el tocino o la grasa. Se encuentra ubicado cubriendo toda la canal. Se obtiene posterior al deshuese y puede ser en tiras o partes grandes de hasta una sola pieza.



UNITED STATES SOYBEAN EXPORT COUNCIL

Guadalajara World Trade Center Av. Mariano Otero No. 1249
Torre Pacífico Int B-171M, Col. Rinconada del Bosque
Guadalajara Jalisco, México C.P. 44530 Tel: (52-33)-1057-9900
www.ussec.org - http://americas.ussec.org

EJEMPLAR GRATUITO, PROHIBIDA SU VENTA F14GXAM011-02 092014 1000



Email: info@aspe.org.ec www.aspe.org.ec Quito - Ecuador