CAPÍTULO 7
Cortes de carnicería

Federico Gaspar Alvarez, Regina María Estela Ravone y Damian Carlos Noguez

Introducción

En los últimos años el consumo de carne de porcino ha ido incrementando. En Argentina, este aumento puede verse reflejado en la disponibilidad de establecimientos que comercializan exclusivamente este tipo de carne. Entre las razones que llevaron a un aumento de la oferta de carne porcina en el mercado se resaltan cuestiones culturales y factores intrínsecos de la carne de cerdo tales como el alto valor nutricional y las propiedades organolépticas.

En la industria frigorífica la producción de los diferentes cortes porcinos inicia con el sacrificio del animal, luego continua el pelado (a diferencia de los bovinos donde el siguiente paso es el desollado), eviscerado y extracción de la cabeza, para obtener la res. La res se define como el remanente del cuerpo del animal al cual se le extraen las pezuñas y la lengua. La pieza completa es inspeccionada en búsqueda de afecciones que puedan comprometer la salud del consumidor. Si la res es apta, finalmente se secciona con el uso de una sierra a través del plano mediano para obtener dos medias reses.

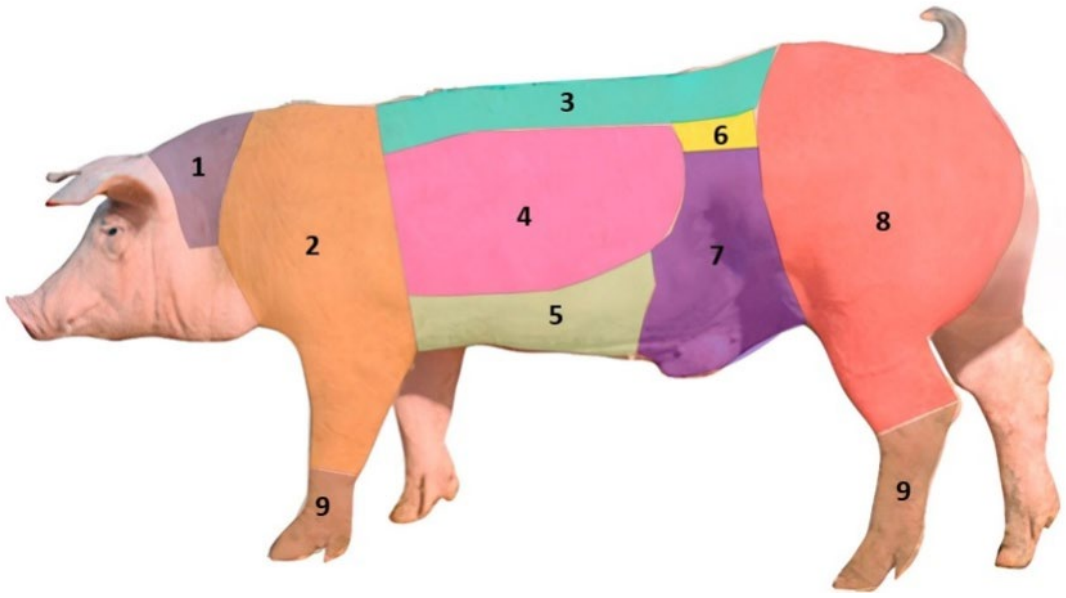
Las medias reses pueden ser divididas en regiones menores, de las cuales se logran los distintos cortes, conformados por uno o varios músculos. Un mismo corte puede ser obtenido con o sin hueso, así como también pueden designarse con o sin cuero, constituyendo de esta manera subvariedades de un mismo corte.

Los animales que llegan a los frigoríficos para la obtención de los diferentes cortes son clasificados (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Artículo 1° de la resolución 144/2005) según su condición reproductiva y su peso en las siguientes categorías comerciales:

- CAP - Cachorros, capones y hembras sin servicio: reses provenientes de animales con dientes de leche y peso mayor a cuarenta kilogramos (40 Kg.) limpios; machos adultos castrados y hembras que no hayan tenido servicio.
- CHA - Chanchas: hembras que hayan tenido uno o más servicios.
- PA - Padrillos: machos enteros, incluyendo a los torunos (animales criptórquido o padrillos tardía o deficientemente castrados).

- LL - Lechones Livianos: reses provenientes de animales con dientes de leche y hasta quince kilogramos (15 Kg.) limpios.
- LP - Lechones pesados y cachorros parrilleros: reses provenientes de animales con dientes de leche y hasta cuarenta kilogramos (40 Kg.) limpios.
- MEI: machos enteros inmunocastrados: reses provenientes de cerdos adultos enteros esterilizados temporalmente mediante la aplicación de agentes inmunosupresores de la función testicular.

El objetivo de este capítulo es realizar, a partir de los conocimientos anatómicos, una breve descripción de los cortes de carnicería que se utilizan comúnmente en Argentina.



Esquema que muestra los distintos cortes de carnicería que pueden obtenerse a partir de un porcino. 1- Bondiola, 2-Paleta, 3-Carré, 4- Costillar, 5- Pechito, 6- Lomo, 7- Panceta, 8-Jamón, 9- Manitos y patitas.

Canal o res

Producto resultante de la faena del cerdo una vez insensibilizado, sacrificado, desangrado, pelado y eviscerado, desprovisto de las pezuñas y la lengua.

Media canal o media res

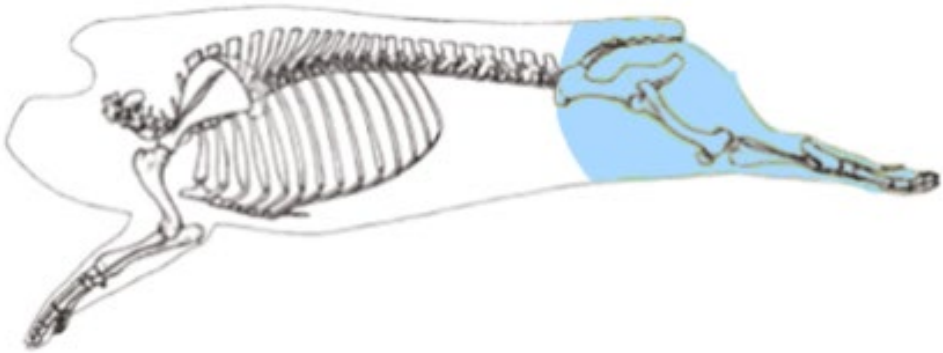
Se obtiene mediante un corte a través del plano mediano de la canal que divide en dos al animal, resultando así dos mitades, una derecha y otra izquierda.

Pernil o jamón

Corresponde a la hemisección de toda la pelvis y al miembro pelviano. Este corte incluye la piel, tejido subcutáneo, fascias y musculatura de las regiones mencionadas. Se obtiene mediante un corte perpendicular a la columna vertebral, a la altura de la articulación lumbosacra.

A su vez el jamón o pernil se subdivide en cortes más pequeños, los cuales se denominan: bola de lomo, cuadrada, cuadril, nalga y peceto.

Video: Base ósea del miembro pelviano del porcino



Esquema donde se observan las regiones que corresponden al jamón.

Bola de lomo

Corte sin hueso ubicado en la cara craneal de la región del muslo, correspondiente a una porción del músculo cuádriceps femoral. Limita dorsalmente con el cuadril y externamente con la nalga, con el peceto y la cuadrada.

Cuadrada

Corte sin hueso ubicado en la cara caudal del muslo. Limita caudalmente con el peceto, internamente con la bola de lomo y dorsalmente con el cuadril.

Cuadril

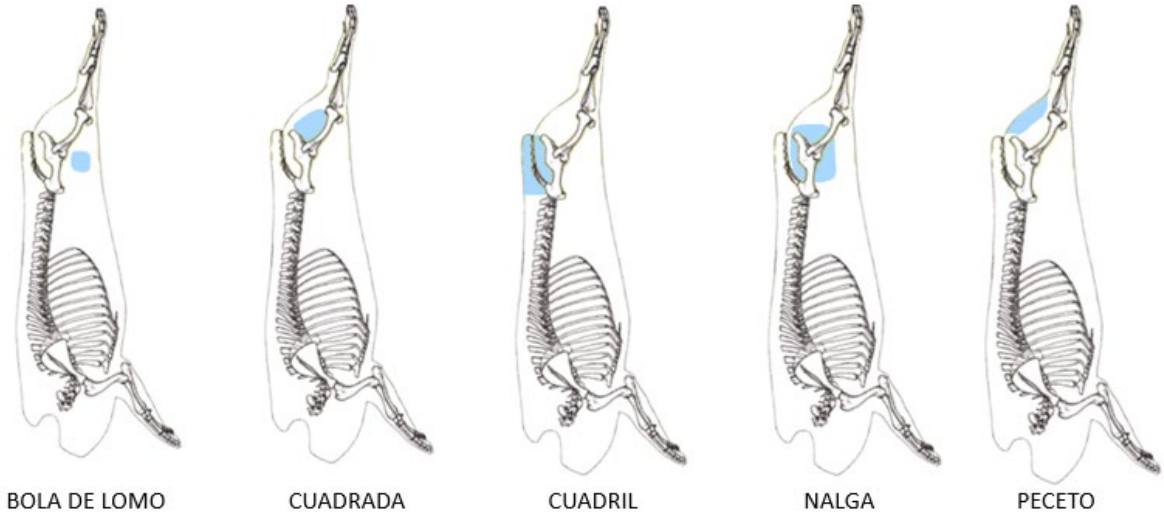
Corte sin hueso ubicado en la región de la grupa. Limita hacia craneal con el espinazo y hacia ventral con la nalga, el peceto y la cuadrada. Posee distintas variantes con colita de cuadril y sin tapa de cuadril y sólo tapa de cuadril.

Nalga

Corte sin hueso ubicado en la cara interna de la región del muslo. Limita dorsalmente con el cuadril, externamente con el peceto y la cuadrada y caudalmente con la bola de lomo.

Peceto

Corte sin hueso ubicado en la cara posterior de la región del muslo. Limita cranealmente con la cuadrada e internamente con la nalga.



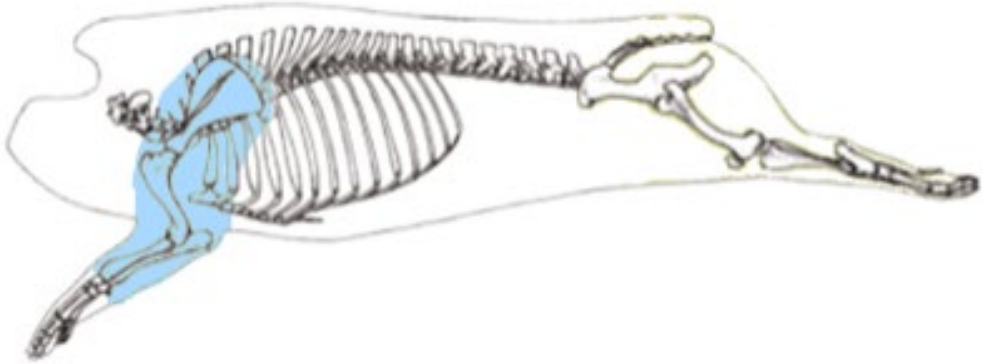
Esquema donde se identifican los diversos cortes que se obtienen de la división del jamón, ellos son la bola de lomo, cuadrada, cuadril, nalga y peceto.

Paleta

Este corte corresponde al miembro torácico casi en su totalidad sin parte de la mano, ya que solo se encuentra el carpo con los tendones, vasos y piel. Limita dorsalmente con la bondiola, e internamente con el asado y pechito. Existen variedades de este corte que se denominan:

- paleta con hueso: incluye la base ósea.
- paleta con cuero: se mantiene la cubierta de piel en el corte.
- paleta sin codillo: se elimina el tercio distal del antebrazo y el carpo.

Video: Base ósea del miembro torácico del porcino

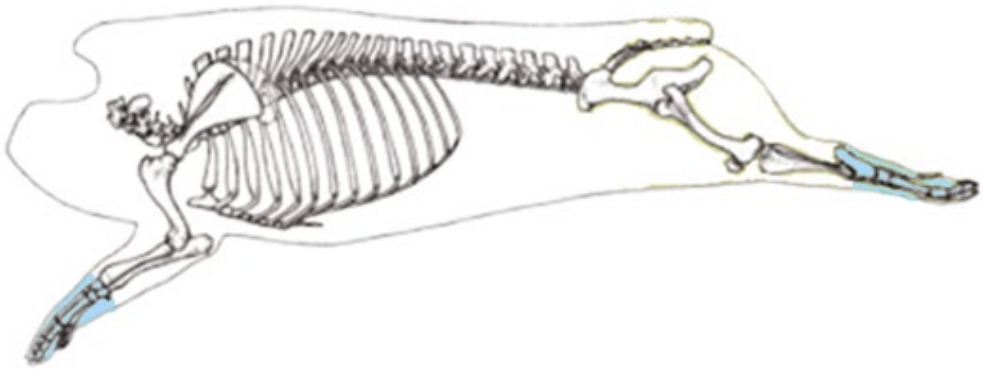


Esquema que muestra las regiones correspondientes a la paleta.

Manitos / Patitas

Extremidades delanteras (manitos) o traseras (patitas). Este corte no presenta abundante cantidad de carne. Está recubierto por piel y su principal característica es la presencia de tendones y ligamentos, lo que le proporciona un sitio de elección para la producción de gelatina.

Video: Base ósea de la mano del porcino

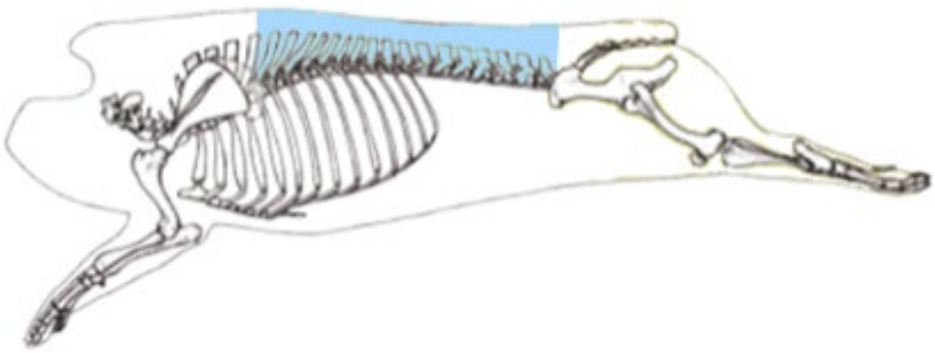


Esquema que representa las regiones correspondientes a las manitos y patitas.

Video: Base ósea del pie del porcino

Carré

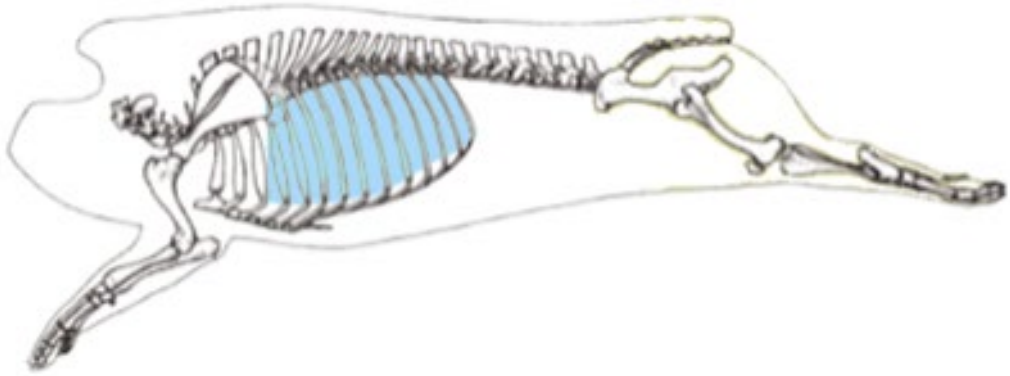
Es un corte cuya base ósea está conformada por el raquis exceptuando las vértebras caudales. Se obtiene deshuesando el raquis sin incluir al lomo. Limita cranealmente con la bondiola, caudalmente con el jamón o pernil, ventralmente con el asado y en la región sublumbar con el lomo.



Esquema que delimita la región correspondiente al carré.

Costillar

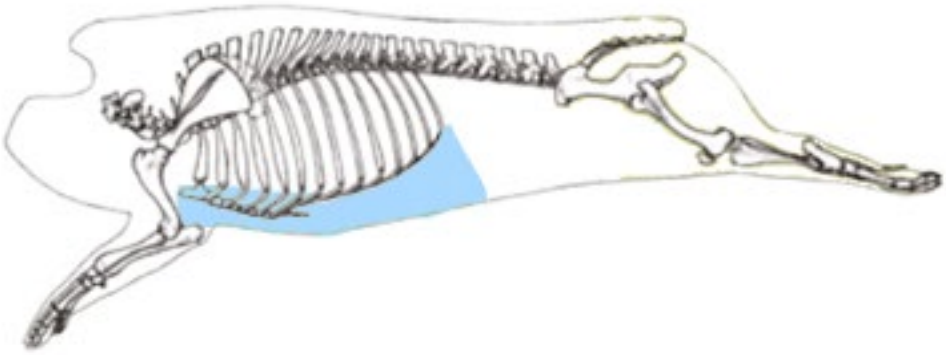
Corresponde a las regiones del dorso y paredes laterales del tórax sin el tocino. La base ósea se constituye desde la tercera o quinta vértebra torácica hasta la última, y las correspondientes costillas. Los músculos que forman el corte son los epiaxiales que se encuentran en relación con las vértebras mencionadas y los músculos intercostales.



Esquema donde se observa las regiones que corresponden al costillar.

Pechito

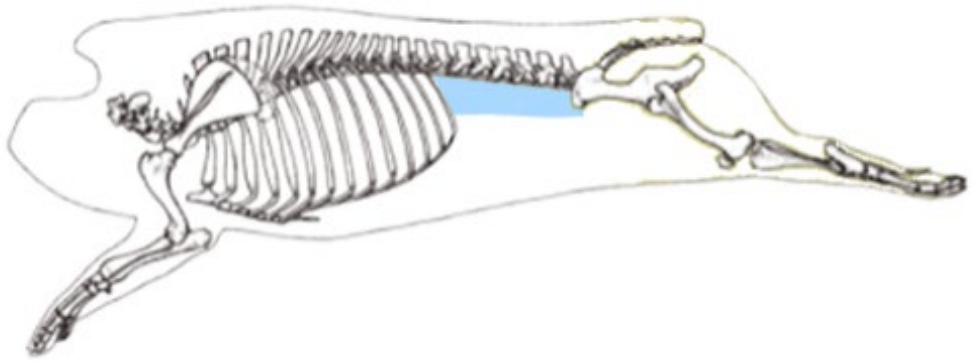
Para su obtención se realiza un corte desde la extremidad distal de la primera costilla hasta la última y de aquí siguiendo el arco costal hasta el esternón. Está compuesto por los siguientes músculos: pectorales profundos, elevadores de las costillas, serrato dorsal, porción torácica del serrato ventral, intercostales externos e internos, recto torácico y transverso torácico.



Esquema donde se observa las regiones que corresponden al pechito.

Solomillo o Lomo

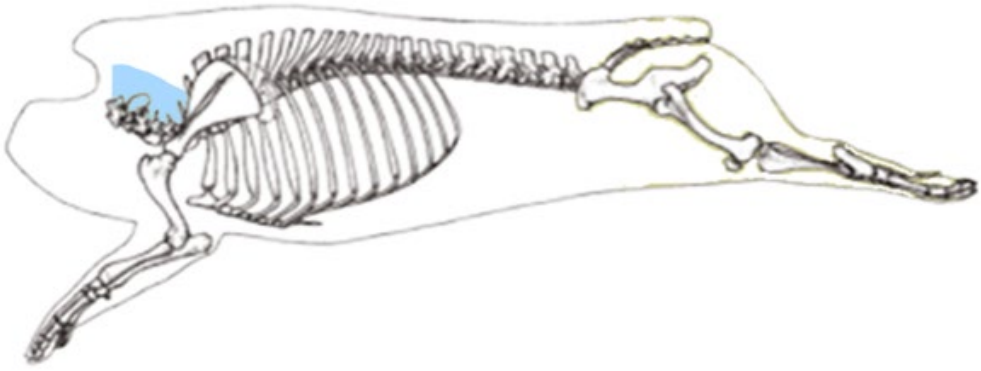
Es un corte conformado por los músculos sublumbares: psoas mayor, psoas menor, cuadrado lumbar e iliaco.



Esquema donde se visualizan las regiones que corresponden al solomillo.

Bondiola

Es un corte que corresponde a la musculatura de las regiones dorsales del cuello y de la cruz. No incluye los planos superficiales, que corresponden al tocino. La base ósea está formada por todas las vértebras cervicales y las tres primeras vértebras torácicas.



Esquema donde se observa las regiones que corresponden a la bondiola.

Panceta

Es un corte que tiene como base ósea los cartílagos costales y las correspondientes costillas desde la quinta hasta la última, más las dos últimas esternebras, con parte de los músculos abdominales.

Se obtiene cortando desde la línea alba hasta la tuberosidad coxal, desde aquí hasta el cuarto espacio intercostal y por este espacio hasta el esternón. Incluye los siguientes músculos: oblicuo externo del abdomen, oblicuo interno del abdomen, recto del abdomen, transverso del abdomen, dorsal ancho, porción torácica del serrato ventral, pectoral profundo, retractor de la última costilla, recto torácico e intercostales internos y externos.

Tocino

Está formado por el tejido adiposo subcutáneo, la fascia superficial, una parte del músculo cutáneo del tronco y el tejido adiposo subyacente de las regiones del lomo, dorso y cruz. Para su obtención se debe realizar un corte paralelo al raquis que va desde el ángulo caudal de la escapula hasta la tuberosidad coxal y dos cortes perpendiculares al raquis: uno craneal a la altura de la tercera costilla y otro a la altura de la tuberosidad coxal. Luego se desprende el corte realizando una suave tracción con cortes paralelos a la piel, entre el tejido adiposo adherido profundamente a la fascia superficial y la musculatura subyacente.

Referencias

Alonso, C.R. (2006). Cortes de carnicería. Instituto de Anatomía, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Plata.

Cortes de carne de cerdos en Argentina. Recuperado de: http://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/Cortes%20de%20Carne%20de%20Cerdo%20de%20Argentina.pdf

Nomenclador Senasa. Recuperado de: https://www.magyp.gob.ar/new/0-0/programas/dma/nomenclador/cap_2.php

Producción porcina, resolución 144/2005. Recuperada de: http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/100000-104999/104641/texact.htm