

## Anexo

### Nomenclador para carnes bovinas

#### Descripción

El objetivo del presente Nomenclador es el de ofrecer un muestrario ordenado de las principales preparaciones de carne vacuna y menudencias del mismo origen, elaborados por la industria argentina, que pueda servir de orientación a los operadores de carnes del país y del exterior.

Cada producto expuesto en este Nomenclador, está ilustrado gráficamente mediante fotografías y diagramas a los que se acompaña su descripción anatómica y una somera explicación de su forma de preparación.

La descripción anatómica no tiene un sentido académico sino que representa una contribución al logro de precisiones en la definición de productos tan heterogéneos como los originados en la carne.

Las piezas se identifican de la siguiente manera: para las carnes, mediante cuatro (4) dígitos y una (1) letra (esta última sólo para las variantes), y para las menudencias, mediante tres (3) dígitos, conforme al siguiente esquema.

#### Lectura del código

Menudencias se numeran del seiscientos (600) en adelante correlativamente.

(\*) Las carnes con hueso se numeran del un mil (1000) en adelante correlativamente.

En cuanto al vocabulario utilizado para describir la ubicación de cada corte en la media res y sus relaciones con los circundantes, se ha preferido seguir los términos empleados en anatomía.

· Cortes vacunos con hueso

1000 Media Res cara externa.

Se entiende por media res a cada una de las dos partes en que es dividida la res mediante un corte longitudinal al eje del raquis que pasa por el plano mediano del mismo.

Preparación: Se separa la cabeza por medio de un corte transversal al eje del raquis a nivel de la articulación atlanto-occipital. Se seccionan las extremidades delanteras a distal de la articulación carpo-metacarpiana y las extremidades traseras a distal de la articulación tarso-metatarsiana, y finalmente el rabo entre la articulación de las 2º y 3º vértebras coccígeas.

Debe hallarse desprovista de riñón, grasas pelvianas y perirrenales como asimismo del timo y de las grasas de corazón. El diafragma deber ser separado, con excepción de su porción costal, la que permanecerá adherida a su inserción costal, debiendo recortarse su membrana en las proximidades de la porción carnosa.

Deben extraerse el pene, testículos y grasa precatural en los machos, y mamaria en las hembras. Se eliminan hematomas y coágulos que afecten su presentación.

1001 Media Res sin Delantero tres (3) costillas (Magrón).

Esta pieza comprende la totalidad del cuarto trasero y siete (7) últimas costillas correspondientes al cuarto delantero. Abarca todas las regiones anatómicas de la media res, con excepción de las cervical escapular, braquial, pectoral y 3 costillas de la torácica. Está integrado por los mismos cortes de la media res con excepción del cogote, pecho, brazuelo,

aguja, carnaza de paleta, chingolo y marucha.

#### 1002 Cuarto Delantero a diez (10) costillas.

Se obtiene a partir de una media res, seccionando transversalmente el raquis entre las 10° y 11° vértebras dorsales. Abarca las regiones cervical, dorsal, torácica, escapular, pectoral y braquial. Esta integrado por los siguientes cortes: cogote, aguja, bife ancho, carnaza de paleta, chingolo, marucha, brazuelo, asado, pecho y falda.

Composición ósea: Mitad de las seis (6) vértebras cervicales y de la 1° a la 10° torácicas, la 1° a la 10° costillas con sus correspondientes cartílagos, esternón, la escápula con su cartílago complementario, húmero, radio, cúbito y huesos del tarso.

#### 1003 Cuarto Trasero a tres (3) costillas.

Se obtiene a partir de la media res seccionando transversalmente el raquis entre las 10° y 11° vértebras dorsales. Abarca las regiones abdominal, lumbar, sacro coxal, femoral, tibia/tarsal y el área caudal de la región dorsal. Está constituido por los siguientes cortes: bife angosto, lomo, cuadril, colita de cuadril, vacío, peceto, carnaza de cola, bola de lomo, nalga de adentro, tortugueta y garrón.

Composición ósea: Mitades de las últimas tres (3) vértebras dorsales y cuerpo de las costillas correspondientes, de las seis (6) vértebras lumbares, sacro, las 1° y 2° vértebras coccígeas, coxal, fémur, tibia y huesos del tarso.

#### 1004 Pistola cuatro (4) costillas.

Abarca las regiones dorso lumbar, sacro coxal, femoral y tarso tibial. Está integrada por los siguientes cortes: bife angosto, lomo, cuadril, bola de lomo, nalga de adentro, carnaza cuadrada, peceto, tortugueta y garrón.

Composición ósea: Mitad de las cuatro (4) últimas vértebras dorsales y porción vertebral de las costillas correspondientes, las seis (6) vértebras lumbares, sacro, dos (2) primeras vértebras coccígeas, coxal, fémur, tibia y huesos del tarso.

Preparación: A partir de una media res, se comienza efectuando un corte a partir del ganglio precural, separando el vacío del borde anterior del muslo en dirección a las últimas vértebras lumbares, y continuando hacia craneal siguiendo una línea paralela al raquis por el borde lateral de los bifos angostos. Las cuatro (4) últimas costillas son seccionadas mediante un corte longitudinal al eje raquis a una distancia variable (veinticinco (25), cincuenta (50) o setenta y cinco (75) milímetros) del borde lateral del músculo dorsal largo. La sección del raquis se efectúa por medio de un corte transversal a su eje, a nivel de la articulación entre las 9° y 10° vértebras dorsales.

#### 1005 Rump and Loin cuatro (4) costillas (R & L).

Corte compuesto proveniente del cuarto trasero, integrado por los bifos angostos, el lomo y el cuadril. Limita en su parte anterior con el bife ancho, hacia atrás y abajo con la rueda y ventralmente con el vacío, la colita de cuadril y la porción de asado correspondiente a las últimas cuatro (4) costillas.

Composición ósea: Mitad de las cuatro (4) últimas vértebras torácicas, de las seis (6) vértebras lumbares, sacro, coxal y primera vértebra coccígea.

Preparación: Se sierra el raquis mediante un corte transversal a su eje, a nivel de la articulación entre las 9° y 10° vértebras dorsales y luego se efectúa un corte longitudinal a lo largo del borde lateral de las cuatro (4) últimas costillas, a una distancia variable [veinticinco (25) a setenta y cinco (75) milímetros] del borde lateral del ojo del bife (músculo longissimus dorsi). Se realiza otro corte, dirigido hacia adelante y abajo, desde la 1° ó 2° vértebra coccígea hasta la cabeza del fémur, mediante el cual se lo separa de la rueda.

#### 1006 Pierna Mocha/Mocho.

Corte compuesto que abarca las regiones sacro coxal, femoral y tarso tibial. Está constituido por los siguientes cortes: cuadril, colita de cuadril, bola de lomo, nalga de adentro, carnaza de cola, peceto, tortuguita y garrón.

Composición ósea: Coxal, sacro, 1º vértebra coccígea, fémur, rótula, tibia peroné y tarso.

Preparación: A partir de un cuarto trasero, se sierra el raquis a nivel de la articulación lumbo sacra. Se separa el vacío seccionando desde el ganglio precrural hasta la espina dorsal. Alternativamente puede prepararse sin garrón.

#### 1007 Rueda.

Corte compuesto que abarca las regiones femoral y tarso tibial. Está integrada por los siguientes cortes: bola de loma, nalga de adentro, cuadrada, peceto, tortuguita y garrón.

Composición ósea: Isquión, pubis, fémur, rótula, tibia y huesos del tarso.

Preparación: A partir de un cuarto trasero o una pistola, se efectúa un corte con sierra desde la 1º ó 2º vértebra dorsal hasta la cabeza del fémur, separándola de este modo del cuadril.

#### 1008 Rueda sin garrón.

A partir de una rueda (1007), se desarticula la tibia y se procede a extraer los músculos extensores y flexores de la pierna y el pie.

Composición ósea: Isquión, pubis, fémur y rótula.

#### 1009 Bifes angostos y anchos a ocho (8) costillas con lomo.

Se encuentra ubicado en la región dorso lumbar. Limita hacia caudal con el cuadril, hacia ventral con el asado y el vacío y hacia craneal con la aguja. Está integrado por el bife angosto, el bife ancho y el lomo.

Composición ósea: Mitad de las vértebras lumbares, mitad de las 6º a 13º vértebras torácicas y los extremos vertebrales de las costillas correspondientes.

Preparación: Se sierra el raquis a nivel de la articulación lumbo-sacra y asimismo entre las 5º y 6º vértebras dorsales. Por medio de un corte longitudinal al eje del raquis, se lo separa del asado y vacío. Dicho corte se puede ejecutar a una distancia del borde lateral del ojo del bife (músculo longissimus dorsi) que puede ser de veinticinco (25), cincuenta (50) o setenta y cinco (75) milímetros, según exigencias comerciales.

#### 1010 Bife ancho con hueso a cuatro (4) costillas.

Corte ubicado anatómicamente en la región dorsal. Hacia caudal limita con el bife angosto, hacia craneal con la aguja y hacia ventral con el asado.

Composición ósea: Mitad de las vértebras torácicas 6º, 7º, 8º y 9º, y el extremo espinal de las correspondientes costillas.

Componente Muscular: En un plano superficial encontramos los músculos trapecio y dorsal ancho. Más profundamente se hallan los músculos dorsal largo, costal largo, multifido dorsal, semiespinal dorsal, intercostales y elevadores de las costillas.

Preparación: Se obtiene seccionando el raquis a la altura de la articulación entre las 5º y 6º vértebras dorsales y otro corte entre las 9º y 10º vértebras dorsales. Se efectúa asimismo un corte longitudinal a través del borde externo de las costillas, a una distancia del borde lateral del ojo del bife, que puede ser de veinticinco (25), cincuenta (50) o setenta y cinco (75)

milímetros, según requerimientos comerciales.

1011 Bife Angosto con lomo a cuatro (4) costillas.

Corte ubicado en la región dorso lumbar, integrado por el bife angosto y el lomo. Limita hacia craneal con el bife ancho, hacia caudal con el cuadril y hacia ventral con el vacío y parte del asado.

Composición ósea: Mitad de las seis (6) vértebras lumbares y cuatro (4) últimas dorsales y extremidad espinal de las últimas cuatro (4) costillas.

Componente muscular: Comprende los músculos dorsal largo, espinal dorsal, multifido dorsal, costal largo, pequeño serrato caudal, intercostales, psoas mayor, psoas menor e ilíaco.

Preparación: Se sierra el raquis a nivel de la articulación lumbo sacra, como asimismo entre las 9º y 10º vértebras dorsales. Se corta longitudinalmente en forma paralela al eje del raquis y a una distancia variable veinticinco (25), cincuenta (50) o setenta y cinco (75) milímetros] del borde lateral del ojo del bife (músculo longissimus dorsi).

1012 Asado con Vacío.

Abarca toda la parrilla costal. Sus límites son: hacia ventral la zona esternal donde están ubicados el pecho y la falda, hacia craneal limita con el brazuelo y la región cervical donde se halla el cogote, hacia dorsal con aguja, bife ancho y bife angosto, y hacia caudal con la región abdominal donde se encuentra el vacío.

Composición ósea: Cuerpo de las trece (13) costillas.

Preparación: Previamente, se extrae la escápula, el húmero y la masa muscular correspondiente a la carnaza de paleta, luego se corta a cuchillo siguiendo el borde posterior de la última costilla, separando de esta manera el vacío. Se procede a serrar longitudinalmente el borde dorsal del costillar a una distancia variable [veinticinco (25) a setenta y cinco (75) milímetros] del ojo del bife. A continuación, se sierra a lo largo de los extremos esternales de las costillas, removiendo la falda y el pecho.

1013 Asado a diez (10) costillas (plancha).

Tiene los mismos componentes que el ítem 1012, con excepción de las tres (3) últimas costillas y el vacío.

Composición ósea: Cuerpo de las diez (10) costillas.

1014 Garrón/Brazuelo (Ossobuco).

Se trata indistintamente de tibia, húmero o radio, con sus correspondientes músculos adheridos, los que pueden ser aserrados en trozos de una longitud que no exceda los doscientos (200) milímetros.

· Cortes vacunos sin hueso

2301 Bife Ancho a siete (7) costillas con tapa.

Este corte está ubicado en la región dorsal. Limita hacia craneal con la aguja, hacia caudal con los bifés angostos y hacia ventral con la porción correspondiente al asado.

Base ósea: Mitades de la 4º a 10º vértebras dorsales y el extremo vertebral de las costillas correspondientes.

Componentes muscular: En un plano superficial se observan los músculos trapecio y dorsal ancho, mientras que más profundamente se ubican los músculos dorsal largo, espinal dorsal,

multífido dorsal, costal largo, intercostales y elevadores de las costillas.

Preparación: Se obtiene a partir de un cuarto delantero a diez (10) costillas seccionando el raquis a nivel de la articulación entre 3º y 4º vértebra dorsal. Luego se debe aserrar longitudinalmente a lo largo del borde externo de las costillas a una distancia de veinticinco (25), cincuenta (50) o setenta y cinco (75) milímetros del ojo del bife, según especificaciones. Finalmente se extraen las mitades de las vértebras dorsales junto con la porción de costillas correspondientes a las mismas, realizando a continuación las tareas de desgrase y prolijamiento.

2302 Bife Ancho sin Tapa a cuatro/siete (4/7) costillas.

Está ubicado en la región dorsal, teniendo los mismos límites y base ósea que el bife ancho a siete (7) costilla (2301).

Componente muscular: Músculos dorsal largo, multífido dorsal, espinal dorsal y costal largo.

Preparación: Los procedimientos básicos de preparación son los mismos que los empleados para obtener el ítem 2301, a los que deben añadirse las maniobras de remoción de los músculos superficiales, tales como el dorsal ancho y el trapecio torácico, como así también la separación de los músculos intercostales y elevadores de las costillas. El músculo costal largo puede integrar el corte o ser descartado según especificaciones.

2303 Aguja.

Este corte está ubicado en la parte anterior de la región dorsal, limitando hacia craneal con el cogote, hacia caudal con los bifos anchos y hacia ventral con la porción correspondiente de asado.

Base ósea: Mitad de las primeras tres (3) vértebras dorsales y la extremidad vertebral de las costillas correspondientes, escápula y su cartílago complementario.

Componente muscular: Músculos romboides, complejo, esplenio, dorsal largo, espinal dorsal, multífido dorsal, costal largo, serrato dorsal anterior y subescapular.

Preparación: Se sierra el raquis entre la articulación entre 3º y 4º vértebras dorsales, efectuando luego un corte entre la 7º vértebra cervical y la 1º dorsal, separando de esta manera el cogote. Se retira el brazuelo y la escápula; y se sierra longitudinalmente desde el borde posterior de la 3º costilla hasta el borde anterior de la 1º; para la realización de este corte se toma como medida de referencia una distancia de cincuenta (50) a setenta y cinco (75) milímetros desde el borde lateral del ojo del bife. Obtenido el corte con hueso se procede a extraer los componentes óseos y quitar las porciones de músculos intertrasversos dorsales y elevadores de las costillas. El músculo subescapular puede integrar el corte o bien ser removido.

2304 Cogote

Corte ubicado en la región cervical, limitando hacia caudal con la aguja y hacia abajo con el brazuelo.

Base ósea: Mitad de las vértebras cervicales.

Componente muscular: Trapecio cervical, escaleno, recto de la cabeza y del cuello, omohioideo, largo del cuello, serrato cervical, esplenio, romboides, complejo, braquiocefálico, esternocefálico y omotransversal.

Preparación: Se sierra a nivel de la articulación entre la 7º vértebra cervical y la 1º torácica y luego se continúa seccionando a cuchillo bordeando por delante de la articulación escápula humeral, terminando el corte a la altura del extremo superior del húmero, efectuando de esta manera la separación del brazuelo. Se extrae la base ósea y se realiza los trabajos de

prolijamiento. Como alternativa, este corte puede prepararse sin la porción cervical del trapecio.

#### 2305 Carnaza de Paleta.

Este corte abarca las regiones escapular y braquial. Limita hacia dorsal con la aguja, hacia ventral con el brazuelo y el pecho, hacia craneal con el codo y caudalmente con el asado. Consiste en la gran masa muscular ubicada a craneal y posterior de la articulación del codo, a caudal y ventral de la espina de la escápula y a craneal de la 6<sup>o</sup> costilla.

Base ósea: Escápula y cartilago complementario, húmero, ulna y epífisis proximal del radio.

Componente muscular: Músculos trapecio, deltoides, dorsal ancho, infraespinoso, tríceps braquial (cabezas larga, lateral y medial) y tensor de la fascia antebraquial.

Preparación: A partir de un cuarto delantero (1002), se procede a separar la masa muscular mencionada, tanto de los músculos subyacentes como de su inserción en la escápula, húmero y ulna. El músculo infraespinoso puede quedar adherido al corte o ser removido.

#### 2306 Centro de Carnaza de Paleta.

Este corte está compuesto por los músculos distales de la carnaza de paleta (2305), a partir de la cual se puede preparar. Tales músculos están ubicados en el ángulo formado entre los bordes caudales del húmero y la escápula.

Base ósea: Escápula y su cartilago complementario; húmero, ulna y epífisis proximal del radio.

Componente muscular: Comprende las cabezas largas, lateral y medial del músculo tríceps braquial y el músculo tensor de la fascia antebraquial.

Preparación: A partir de una carnaza de paleta (2305), se separan los músculos proximales (trapecio, deltoides, dorsal ancho e infraespinoso). A continuación se efectúa un corte a lo largo del borde posterior de la escápula y el húmero separando la masa muscular adherida a tales huesos, completándose la obtención del corte seccionando a la altura del olécranon, operación mediante la cual se desinsertan totalmente los músculos de su base ósea.

Los restantes músculos van a ser los componentes definitivos del corte es decir, las cabezas larga, lateral y medial del tríceps y el tensor de la fascia antebraquial.

#### 2307 Chingolo.

Corte ubicado en la región escapular. Ocupa la fosa supraespinosa en la región anterior de la escápula, por delante de la espina de dicho hueso.

Base ósea: Escápula con su cartilago complementario y epífisis proximal del húmero.

Componente muscular: Músculo supraespinoso.

Preparación: Se separa de los músculos superficiales de la región escapular y se remueve, mediante un corte a cuchillo, de su inserción en la fosa supraespinosa, espina escapular y cartilago escapular. Puede prepararse sin el tejido conjuntivo de cobertura.

#### 2308 Marucha.

Corte ubicado en la región escapular, ocupa la fosa infraespinosa en el área posterior de la escápula por detrás de la espina de dicho hueso.

Base ósea: Epífisis proximal del húmero, escápula y su cartilago complementario.

Componente muscular: Músculo infraespinoso.

Preparación: Una vez separado el brazuelo y la carnaza de paleta, se extrae la escápula y efectuando un corte a cuchillo se separa el músculo de su inserción en la fosa infraespinosa y cartílago escapular.

Puede prepararse con o sin tejido conjuntivo de cobertura y restos de periostio.

2309 Tapa de Aguja - Asado de Carnicero (\*).

Corte correspondiente a la región escapular, ubicado en la cara interna de la escápula, limitando con la aguja.

Base ósea: Escápula y su cartílago complementario.

Componente muscular: Músculo subescapular.

Preparación: El operario marca a cuchillo el contorno de la escápula y efectúa la extracción de este músculo adherido a la cara interna de la escápula, mediante la utilización de un gancho.

2310 Brazuelo.

Corte ubicado en la región braquial y antebraquial. Limita hacia atrás con la carnaza de paleta, internamente con el pecho y hacia delante y arriba con el codo.

Base ósea: Húmero, radio, ulna y huesos proximales del carpo.

Componente muscular: Extensor carporadial, extensor digital común, extensor digital lateral, extensor oblicuo del carpo, flexor carporadial, flexor carpocubital, cubital lateral, flexor digital superficial, flexor digital profundo, bíceps braquial y braquial.

Preparación: Se procede a separarlo de la carnaza de paleta, pecho y codo mediante un corte transversal a través de la articulación escápulo-humeral. Se completa mediante corte a cuchillo el proceso de desinserción de los músculos, extrayéndole la base ósea. Finalmente se recortan tendones y excedente de tejido conjuntivo.

2311 Brazuelo con prolijamiento especial (al rojo).

Se obtiene a partir de un brazuelo (2310), y se prepara en grupos musculares. Los tendones se recortan a no más de quince (15) milímetros del extremo carnoso del músculo. Se elimina la membrana superficial del músculo el que quedará completamente al rojo.

2312 Pecho diez (10) costillas.

Corte ubicado en la región esternal limita en su parte anterior con el brazuelo, teniendo como límite superior el asado.

Base ósea: Extremidad esternal de las diez (10) primeras costillas y cartílagos esternales correlativos.

Componente muscular; La porción correspondiente de los músculos pectoral superficial, pectoral profundo, recto torácico, transverso torácico, intercostales y serrato torácico ventral.

Preparación: A partir de un cuarto delantero (1002), se efectúa un corte longitudinal con sierra, paralelo al borde dorsal del esternón, desde la 1ª a 10ª costilla. Dicho corte debe practicarse a una distancia de setenta y cinco (75) milímetros del extremo esternal de las costillas, separando de esta manera el pecho del asado.

Se separa la parte muscular, descartando el esternón, extremos esternales de las costillas y

sus cartílagos.

2313 Pecho a diez (10) costillas sin tapa.

A partir de un pecho a diez (10) costillas (2312), se separan los músculos intercostales, serrato torácico ventral y pectoral superficial. Los depósitos grasos subyacentes a dichos músculos son eliminados, hasta que aparezca la superficie del músculo pectoral profundo libre de grasa.

2314 Pecho a seis (6) costillas.

A partir de un pecho a diez (10) costillas (2312), se eliminan las costillas 7° a 10°, quedando el corte integrado por los mismos músculos, disminuidos en su volumen de manera proporcional al menor número de costillas que lo integran.

2315 Pecho a seis (6) costillas sin tapa.

A partir de un pecho a seis (6) costillas (2314) se separan los músculos intercostales, serrato torácico ventral y pectoral superficial. Los depósitos grasos subyacentes a dichos músculos son eliminados, hasta que aparezca la superficie del músculo pectoral profundo libre de grasa.

2316 Falda.

Está ubicado en el área infero caudal de la región torácica. Su base ósea está representada por la última esternebra y las porciones distales y cartílagos correspondientes de las costillas 7°, 8°, 9° y 10°. Su componente muscular lo constituyen las porciones caudales de los músculos pectorales y fragmentos craneales de músculos abdominales. Se puede obtener a partir de un pecho a diez (10) costillas (2312), seccionando entre la 6° y 7° costilla.

2317 Matambre.

Está ubicado a lo largo de la parte ventral de la media res, desde la paleta hasta la región inguinal y debe ser considerado un corte de toda la media res, dado su emplazamiento en ambos cuartos. Su único componente es el músculo cutáneo, músculo plano, no esquelético, subyacente a la dermis. Se halla en la parte lateral del tronco sobre los arcos costales desde la región de la paleta a la inguinal cubriendo la mayor parte de la superficie externa del asado. El músculo cutáneo, queda firmemente adherido a la superficie de la cara externa de la media res por lo que debe ser extraído mediante operación manual a cuchillo.

(\*) Este corte es preparado conforme a las especificaciones tanto del Estado del Israel como de la República de Chile.

2450 Bife Angosto tres cuarto (3/4) costillas con cordón.

Está ubicado en la región dorso lumbar, limitando hacia craneal con el bife ancho hacia caudal con el cuadril, hacia ventral con el lomo y a ventral y lateral con la porción de asado correspondiente a las cuatro (4) últimas costillas y el vacío.

Base ósea: Mitad de las seis (6) vértebras lumbares, cuatro (4) últimas vértebras dorsales y extremidades espinales de las costillas correspondientes.

Componente muscular: Comprende las masas musculares incluidas en el segmento del raquis descrito previamente, correspondientes a los músculos dorsal largo, espinal dorsal, multifido dorsal, costal largo, pequeño serrato caudal e intercostales.

Preparación: Se extrae el lomo separándolo de las vértebras dorsales, lumbares y sacras luego se sierra el raquis a nivel de la articulación lumbosacra a caudal repitiendo la operación a la altura del 9° espacio intervertebral dorsal a craneal. A continuación se corta

longitudinalmente en forma paralela el eje del raquis, a una distancia de veinticinco (25), cincuenta (50) o setenta y cinco (75) milímetros (según especificaciones) medida a partir del borde inferolateral del ojo del bife.

Finalmente se extrae la base ósea y se procede a ejecutar los trabajos de prolijamiento.

2451 Bife Angosto tres cuarto (3/4) costillas sin cordón.

A partir del ítem 2540 con la pieza ya desosada, se extrae el cordón carnosos correspondiente a la porción del músculo costal largo. El componente muscular es el mismo que el ítem 2450 con excepción de los músculos costal largo -el que es descartado totalmente-, intercostales y serrato torácico dorsal, cuyos restos son asimismo eliminados. El corte queda entonces integrados exclusivamente por los músculos dorsal largo, espinal dorsal y mutífido dorsal.

2452 Bife Angosto a una (1) costilla con cordón.

Este corte difiere del ítem 2450 en cuanto a su base ósea, pues contiene en su extremo craneal mitad de la vértebra dorsal 13° y la extremidad espinal de la costilla correspondiente.

Los componentes musculares son los mismos que los del ítem citado pero en volúmenes proporcionalmente menores, conforme a la disminución de la base ósea al eliminarse las vértebras 10°, 11° y 12° y la porción de las costillas correlativas.

En lo referente a su metodología de preparación, la misma se asemeja a la descrita en el ítem 2450, salvo en lo relativo a la sección craneal del raquis, la que se concreta a nivel del 12° espacio intercostal.

2453 Bife Angosto a una (1) costilla sin cordón.

A partir del ítem 2452 se realiza la misma operación descrita en el ítem 2451, por lo que el corte resultante contiene el mismo componente muscular que el ítem 2451, disminuido en su volumen en una relación porcentual al acortamiento de la base ósea al eliminarse tres (3) vértebras (10°, 11° y 12°) y la porción de costillas correlativas.

2454 Lomo.

Está ubicado en la región sublumbar, es de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. Limita hacia dorsal con los bifos angostos y hacia caudal con el cuadril.

Base ósea: Las seis (6) vértebras lumbares, las vértebras dorsales 12° y 13°, la extremidad vertebral de las costillas correspondientes, ala del sacro, cuerpo del ili6n y epífisis proximal del fémur.

Componente muscular: Músculos psoas mayor, psoas menor e ilíaco.

Preparación: Se extrae la masa de músculos sublumbares, separándola de los cuerpos vertebrales y apófisis transversas lumbares y dos (2) últimas dorsales y la extremidad vertebral de las costillas correspondientes, como así también de las inserciones correspondientes en el cuerpo del ili6n, ala del sacro y extremidad proximal del fémur. Una vez extraído, se efectúan las operaciones de desgrase y prolijamiento.

Se puede preparar con o sin membrana conforme a los requisitos de los compradores.

2455 Lomo sin Cordón

A partir del ítem 2454, se remueve el cordón (músculo psoas menor), quedando entonces integrado por el resto de los músculos sublumbares, cuyo mayor volumen corresponde al psoas mayor. Puede prepararse con o sin su membrana externa.

Alternativamente, el músculo ilíaco puede eliminarse.

2456 Cuadril con colita.

Corte ubicado en la región sacro cosal. Limita hacia craneal con el bife angosto y lomo, hacia cráneo ventral con el vacío, hacia ventral y lateral con la nalga de afuera, hacia ventral y medial con la nalga de adentro y hacia ventral con la bola de lomo.

Base ósea: Coxal, sacro y las dos (2) primeras vértebras coccígeas.

Componente muscular: Comprende las grandes masas musculares que cubren la región pelviana, fundamentalmente glúteo medio y profundo, el tensor de la fascia lata y la porción sacro cosal del bíceps femoral.

Preparación: A partir de un rump and loins con hueso (1005), se remueve el lomo y se secciona transversalmente el raquis a nivel de la articulación lumbo sacra, separando de este modo el cuadril del bife angosto. Se separa la masa muscular de sus inserciones en el sacro, ligamentos sacro ciático y sacro ilíaco y la superficie glútea del ilión.

Finalmente, se llevan a cabo las operaciones de desgrase y prolijamiento.

2457 Cuadril sin Colita - Cuadril D.

A partir del cuadril con colita (2456), se separa la colita de cuadril cortando a través del tejido conjuntivo que vincula el m. glúteo medio y el músculo tensor de la fascia lata. La pieza queda integrada por el tercio dorsal del m. bíceps femoral, músculo glúteo medio y músculo glúteo profundo.

2458 Cuadril sin Tapa.

A partir del cuadril D (2457), se extrae la porción dorsal del bíceps femoral (tapa de cuadril), quedando entonces integrada la pieza por los músculos glúteo medio y glúteo profundo.

2459 Corazón de Cuadril.

En base al cuadril sin tapa (2458), se extrae el músculo glúteo profundo. En este caso, la pieza queda exclusivamente integrada por el músculo glúteo medio.

2460 Tapa de Cuadril (Picanha).

Tiene como componente muscular a la porción dorsal del músculo bíceps femoral. Se obtiene al preparar el cuadril sin tapa (2458) mediante la incisión a través del tejido conectivo que vincula a los músculos glúteo medio y porción dorsal del músculo bíceps femoral extrayendo esta última, la que constituye el componente muscular del corte. Los compradores deben especificar la cobertura grasa deseada, como así también la presencia o no de membrana superficial.

2461 Colita de Cuadril.

Corte de forma triangular que limita hacia atrás y arriba con el cuadril, hacia adelante con el vacío y hacia abajo y atrás con la bola de lomo.

Base ósea: Tuberosidad coxal y borde lateral del ilión.

Componente muscular: Músculo tensor de la fascia lata.

Preparación: A partir del cuadril completo (con colita -2456-) se extrae el músculo tensor de la fascia lata, separándolo de los músculos glúteos y porción dorsal del músculo cuadriceps femoral.

2462 Bola de Lomo.

Corte ubicado en la parte anterior de la región femoral, limita hacia delante con la colita de cuadril, hacia atrás y lateral con la nalga de afuera, internamente con la nalga de adentro y hacia arriba con el cuadril.

Base ósea: Cuerpo del ilión, fémur y rótula.

Componente muscular: Músculos recto femoral, recto medio, recto lateral y recto interno, que en conjunto constituyen el cuádriceps femoral.

Preparación: A partir de una rueda con hueso (1007). Se separa la colita de cuadril (en el caso que permanezca adherida a la rueda), incidiendo a través del tejido conjuntivo intermuscular. Luego se separa de las nalgas de adentro y afuera por la misma vía. Se extrae la base ósea mediante la sección de las inserciones musculares en el cuerpo del ilión, fémur y rótula.

#### 2463 Nalga de Adentro.

Corte ubicado en la región femoral en la cara interna del muslo, limita en su parte delantera con la bola de lomo, lateralmente y hacia atrás con la nalga de afuera, y en su parte superior con el cuadril.

Base ósea: Isquiión, pubis, fémur, rótula y epífisis proximal de la tibia.

Componente muscular: En un plano superficial, se encuentran hacia craneal el músculo sartorio y más atrás el músculo recto interno. En un plano más profundo, encontramos de craneal a caudal los músculos pectíneo, aductor y semimembranoso.

Preparación: A partir de una rueda con hueso (1007), se separa la nalga de adentro de la bola de lomo y de la nalga incidiendo a través del tejido conectivo que vincula las grandes masas musculares integrantes de tales cortes. Se procede al desosado separando dichas masas musculares de sus inserciones en el pubis, tuberosidad isquiática, fémur, rótula y epífisis proximal de la tibia.

Se prolijan las superficies y se recortan los excesos de grasa.

#### 2464 Nalga de Adentro sin tapa.

A partir de la nalga de adentro completa (2463), se separan cortando a través del tejido conectivo intermuscular los músculos recto interno (gracilis), sartorio y pectíneo. En consecuencia, el corte queda integrado por los músculos aductor y semimembranoso. Se extraen completamente los depósitos de grasa.

#### 2465 Tapa de Nalga.

Está constituido por los músculos removidos en la preparación de la nalga de adentro sin tapa (2464), es decir recto interno, sartorio y pectíneo.

Alternativamente pueden descartarse los dos (2) músculos mencionados. En este caso, el corte queda integrado exclusivamente por el músculo recto interno (gracilis).

#### 2466 Nalga de Afuera.

Corte compuesto integrado por la carnaza de cola y el peceto. Limita en su parte superior con el cuadril, anterior con la bola de lomo, interiormente con la nalga de adentro y en su parte inferior con la tortuguita.

Base ósea: Isquion, fémur, epífisis proximal de la tibia, rótula y tuberosidad calcánea.

Componente muscular: Músculos bíceps femoral y semitendinoso.

Preparación: Este corte está constituido por los dos tercios (2/3) distales del músculo bíceps

femoral y el músculo semitendinoso. Puede obtenerse de una rueda con hueso (1007), incidiendo a través del tejido conjuntivo que vincula al músculo bíceps femoral con el músculo cuádriceps femoral (bola de lomo), y la masa de músculos aductores del muslo (nalga de adentro), operándose la remoción de la base ósea en la misma maniobra.

Finalmente, se procede a eliminar excesos de grasa como así también a recortar tendones.

2467 Carnaza de Cola/Cuadrada.

Se relaciona en su parte superior con el cuadril, anteriormente con la bola de lomo, hacia atrás con el peceto y en su parte interna con la nalga de adentro.

Base ósea: Isquión, fémur y epífisis proximal de la tibia.

Componente muscular: Músculo bíceps femoral.

Preparación: A partir de una nalga de afuera (2466), se separan los músculos bíceps femoral y semitendinoso incidiendo a través del tejido conectivo que vincula a tales músculos y extrayendo este último. Se prolían colgajos y se recortan los excesos de tejido adiposo superficial.

2468 Carnaza Cuadrada al rojo.

A partir del ítem 2467 se remueven los depósitos adiposos subcutáneos e intermusculares en su totalidad, extrayendo asimismo la membrana superficial del músculo bíceps femoral de modo tal que el tejido muscular quede expuesto al rojo.

2469 Peceto.

Este corte tiene por límites en su parte anterior a la carnaza de cola, inferior a la tortugueta y anterosuperior al cuadril.

Base ósea: Isquión, tuberosidad isquiática, y tuberosidad calcánea.

Componente muscular: Músculo semitendinoso.

Preparación: A partir de una nalga de afuera (2466), se extrae la carnaza cuadrada incidiendo en el tejido conectivo que vincula los músculos bíceps femoral y semitendinoso. Se recorta el tendón y se prolía la grasa superficial.

2470 Peceto al rojo.

A partir del ítem 2469 se remueven a fondo los depósitos adiposos superficiales, extrayendo asimismo la membrana externa del músculo semitendinoso de modo tal que el tejido muscular quede expuesto al rojo.

2471 Vacío.

Está ubicado en la región abdominal, estando integrado por los músculos y fascias que componen la pared abdominal. Tiene por límite en su parte anterior al asado y la falda, en la superior a los bifes angostos y en la posterior a la colita de cuadril.

Base ósea: En este caso, debe considerarse como base ósea a los puntos de inserción de los músculos abdominales, ya sea directamente o bien indirectamente por intermedio de tendones o fascias. Tenemos entonces: la cara externa y cartílagos costales de las últimas costillas, apófisis transversas de las vértebras lumbares, el cuerpo del ilión, la tuberosidad coxal y el pubis.

Componente muscular: Comprende los músculos y fascias que contribuyen a formar la pared del abdomen. Estos músculos son: oblicuo abdominal externo, oblicuo abdominal interno,

recto abdominal y abdominal transverso.

Preparación: Se puede preparar a partir de un cuarto trasero a tres (3) costillas. Previa extracción del matambre, se lo separa de la colita de cuadril incidiendo a través del tejido conjuntivo que vincula los músculos abdominales con el tensor de la fascia lata, hasta llegar al límite ventral del bife angosto.

A continuación, se completa el corte en sentido paralelo al borde del bife angosto hasta llegar a la costilla 13ª, la que se bordea hacia ventral hasta lograr la separación de la pieza.

Finalmente, se eliminan los excesos de tejidos conjuntivo y adiposo.

2472 Bife de vacío.

Es un pequeño corte totalmente carnoso de tamaño ovoide y plano ubicado en la región inguinal.

Base ósea: La misma que el vacío (2471).

Componente muscular: Está constituido por la porción carnosa del músculo recto abdominal.

Preparación: Se obtiene separándolo de los músculos oblicuos abdominales, interno y externo, y abdominal transverso incidiendo a través del tejido conectivo intermuscular.

Se separa la porción carnosa del músculo y se prolia eliminando la cobertura grasa y la membrana superficial.

2473 Tortuguita.

Corte ubicado en la región de la pierna (fémoro-tibial), limita en su parte superior y lateral con la nalga de afuera, superior e interna con la nalga de adentro y hacia adelante y arriba con la bola de lomo.

Base ósea: Epífisis distal del fémur, tibia y tuberosidad calcánea.

Componente muscular: Músculos gastrocnemio y flexor digital superficial.

Preparación: A partir de una rueda con hueso (1007), se obtiene incidiendo a través del tejido conectivo que lo vincula a las masas musculares distales y posteriores del muslo (nalgas de adentro y de afuera), y de los músculos extensores y flexores de la pierna y el pie (garrón). Se extrae la base ósea separándola de sus inserciones en el fémur y tuberosidad calcánea. Se recortan las adherencias de tejido conjuntivo y los extremos de los tendones.

2474 Tortuguita sin bananita.

A partir de la tortuguita (2473), se extrae el músculo flexor superficial quedando el corte constituido solamente por el músculo gastrocnemio.

· Menudencias vacunas

600 Rabo.

Está constituido por la cola del bovino, conteniendo la totalidad de las vértebras y músculos coccígeos, a excepción de las dos (2) primeras vértebras que permanecen en la media res y las tres (3) o cuatro (4) últimas que son removidas. Para facilitar su empaque se pueden seccionar en dos (2) partes.

601 Entraña Gruesa.

Esta menudencia está constituida por los pilares del diafragma, los que constituyen la porción carnosa de dicho músculo.

#### 602 Sesos.

Constituido por el cerebro, el cerebelo y el bulbo raquídeo, está recubierto por tres (3) membranas delgadas (meninges). Deben eliminarse los coágulos.

Alternativamente, puede prepararse sin membranas.

#### 603 Corazón.

Se prepara removiendo la grasa de corazón, se recorta el pericardio y se eliminan arterias, venas y válvulas auriculares. Puede prepararse completo o bien seccionado al medio.

#### 604 Lengua.

Se prepara eliminando el hueso hioides mientras que el epiteliolingual debe permanecer intacto. Se clasifica usualmente por peso y color (blancas, o negras y manchadas).

#### 605 Hígado.

Para su preparación se separa la vesícula biliar, restos de vasos sanguíneos hepáticos, ganglios linfáticos y la grasa adyacente al hilio. Se pueden clasificar por color (privilegiando a los rojos oscuros), o por rango de peso: cinco (5) a ocho (8) libras [dos kilos con doscientos setenta gramos (2,270 Kgs.) a tres kilos con seiscientos treinta y dos gramos (3,632 Kgs.)], y de más de ocho (8) libras [tres kilos con seiscientos treinta y dos gramos (3,632 Kgs.)].

#### 606 Riñón.

Se prepara removiendo la cápsula y la grasa perirrenal. Se extrae el uréter y el tejido graso adyacente.

#### 607 Molleja.

Está constituida por el timo, glándula integrada por una porción cervical y una porción torácica, la que se ubica a ambos lados de la tráquea, lobulada y de color amarillento pálido. Esta glándula tiene su mayor desarrollo en los terneros, atrofiándose en los animales adultos. Debe prepararse con su superficie totalmente libre de grasa.

#### 608 Nuez de Quijada.

Está constituida por los músculos maseteros. Los músculos subyacentes al maxilar inferior deben ser excluidos.

#### 609 Mondongo.

Está compuesto por el rumen y el retículo o bonete. Puede prepararse de las siguientes maneras:

-Mondongo crudo: su único tratamiento es un lavado con agua clorinada para eliminar los restos de ingesta.

-Mondongo semicocido: se somete a cocción en agua a temperatura de ebullición durante cuarenta (40) a cuarenta y cinco (45) minutos. Esta preparación tiene una variante que es el blanqueado mediante el uso de agua oxigenada.

-Mondongo cocido blanqueado: se somete a cocción en agua a temperatura de ebullición durante cincuenta (50) a cincuenta y cinco (55) minutos, y se blanquea utilizando agua oxigenada.

#### 610 Bonete/Redecilla.

Al igual que el rumen forma parte de los preestómagos de los rumiantes siendo, no obstante de un tamaño mucho menor. Para su preparación como menudencia individual, debe separarse del mondongo del cual forma parte. Su cara interna presenta pliegues en forma de celdillas, característica que origina su nombre de retículo o redecilla.

Puede prepararse en cualquier de las maneras descritas para el mondongo (609).

#### 611 Librillo.

Conjuntamente con el rumen y la redecilla constituye los TRES (3) preestómagos de los rumiantes. En su superficie interior presenta pliegues en forma laminar que lo asemejan a un libro. Se prepara de manera similar al Item 609.

#### 612 Cuajo.

Constituido por el cuajar o estómago glandular de los rumiantes. Puede comercializarse con destino a consumo o para uso industrial. La porción pilórica puede derivarse a consumo, sometida a los mismos tratamientos especificados en Item 609. La región glandular es comercializada con destino a laboratorios para la obtención de fermento lab, en cuyo caso el producto se prepara desecado o congelado.

#### 613 Bazo.

Después de su extracción se eliminan los restos de tejido conjuntivo circundante y los vasos sanguíneos esplénicos.

#### 614 Aorta.

Consiste en la primera porción de la arteria aorta torácica, después de su salida del ventrículo izquierdo del corazón. Previo desgrase se envasa en polietileno, es acondicionada en cajas de cartón y congelada.

#### 615 Membrana del Diafragma.

Consiste en la membrana diafragmática con su cobertura de pleura y peritoneo. Debe estar libre de la porción carnosa del diafragma.

#### 616 Tendones.

Se utilizan los tendones de los músculos flexores de las extremidades distales de ambos miembros y el tejido fibroso circundante.

#### 617 Chinchulines.

Comprende la porción inicial del intestino delgado, es decir, el duodeno. Debe estar libre de restos de epiplón y grasa mesentérica.