

Cortes Vacunos Argentinos

(fuente <http://www.mercadodeliniers.com.ar>)

Cortes con Hueso

Media Res Cara Interna
Media Res Cara Externa
Media Res sin Delantero 3 Costillas
Cuarto Delantero 10 Costillas
Cuarto Trasero 3 Costillas
Pistola 4 Costillas
Rump and Loin 4 Costillas
Pierna Mocha
Rueda
Rueda sin Garrón
Bife Angosto y Ancho con Lomo
Bife Ancho con Hueso 4 Costillas
Bife Angosto con Lomo
Asado con Vacío
Asado 10 Costillas
Garrón (Ossobuco)

Cortes sin Hueso - Cuarto Delantero

Bife Ancho con Tapa a 7 costillas
Bife Ancho sin tapa
Aguja
Cogote
Carnaza de Paleta
Centro de Carnaza de Paleta
Chingolo
Marucha
Tapa de Aguja
Brazuelo
Pecho a 10 costillas
Pecho a 6 costillas
Falda
Matambre

Cortes sin Hueso - Cuarto Trasero

Bife Angosto 3 - 4 costillas
Bife Angosto 1 costilla
Lomo
Lomo sin Cordón
Cuadril con Colita
Cuadril sin Colita
Cuadril sin Tapa
Corazón de Cuadril
Tapa de Cuadril
Colita de Cuadril
Bola de Lomo


Nalga de Adentro sin Tapa
Tapa de Nalga
Nalga de Afuera
Carnaza De Cuadrada
Peceto
Vacío
Bife de Vacío
Tortuguita
Garrón
Entraña Fina

Menudencias Vacunas

Rabo
Entraña Gruesa
Sesos
Corazón
Lengua
Hígado
Riñón
Molleja
Nuez de Quijada
Mondongo
Bonete/ Redecilla
Librillo
Cuajo
Bazo
Aorta
Tendones
Chinchulines

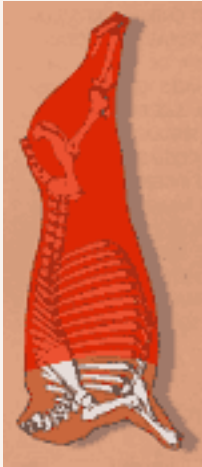
Cortes con Hueso

Cortes vacunos con hueso	Media Res Cara Interna
	

Cortes vacunos con hueso	Media Res Cara Externa
	
<p>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.</p> <p>Preparación: Se separa la cabeza por medio de un corte transversal al eje del raquis a nivel de la articulación atlanto-occipital. Se seleccionan las extremidades delanteras a distal de la articulación carpometacarpiana y las extremidades traseras a distal de la articulación tarso-metatarsiana, y finalmente el rabo entre la articulación de las segunda y tercera vértebras coccígeas. Debe hallarse desprovista de riñón, grasas pelvianas y prirrenales como asimismo del timo y de las grasas de corazón. El diafragma debe 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.</p>	

Cortes vacunos con hueso

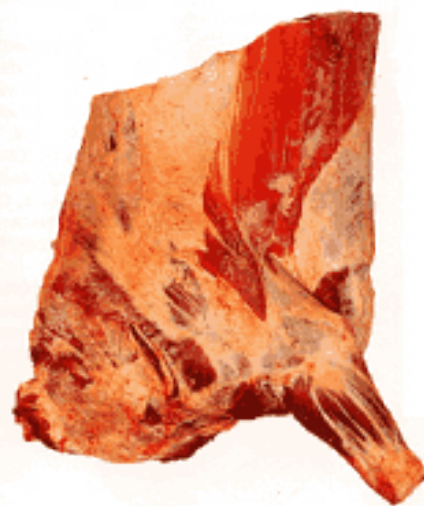
Media Res sin Delantero 3 Costillas



Esta pieza comprende la totalidad del cuarto trasero, 7 últimas costillas correspondientes al cuarto delantero, todas las regiones anatómicas de la media res, con excepción de las cervicales escapular, braquial, pectoral y tres 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.

Cortes vacunos con hueso

Cuarto Delantero a 10 costillas



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

Composición ósea: Mitad de las 6 vértebras cervicales y de la primera a la décima torácicas, la primera a la décima costillas con sus correspondientes cartílagos, esternón, la escápula con su cartílago complementario, húmero, radio, cúbito y huesos del tarso.

Cortes vacunos con hueso

Cuarto Trasero a 3 costillas



Se obtiene a partir de una media res seccionando transversalmente el raquis entre la décima y onceava vértebras dorsales. Abarca las regiones abdominal, lumbar, sacro coxal, femoral, tibio/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, tortuguita y garrón.

Composición ósea: Mitades de las últimas 3 vértebras dorsales y cuerpo de las costillas correspondientes, de las 6 vértebras lumbares, sacro, las primera y segunda vértebras coccígeas, coxal, fémur, tibia y huesos del tarso.

Cortes vacunos con hueso

Pistola 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, tortuguita y garrón.

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

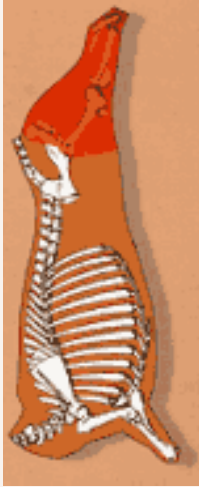
Preparación: A partir de una media res, se comienza efectuando un corte a partir del ganglio precural, separando el vacío del borde anterior del muslo en dirección a las últimas vértebras lumbares, y continuando hacia craneal siguiendo una línea paralela al raquis por el borde lateral de los bifos angostos.

Cortes vacunos con hueso	Rump and Loin 4 costillas	
		<p>Corte compuesto proveniente del cuarto trasero integrado por los bifes 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 4 costillas.</p> <p>Composición ósea: Mitad de las 4 últimas vértebras torácicas, de las 6 vértebras lumbares, sacro, coxal y primera vértebra coccígea.</p> <p>Preparación: Se sierra el raquis mediante un corte transversal a su eje, a nivel de la articulación entre las novena y décima vértebras dorsales y luego se efectúa un corte longitudinal a lo largo del borde lateral de las 4 últimas costillas a una distancia variable del borde lateral del ojo del bife.</p>

Cortes vacunos con hueso	Pierna Mocha	
		<p>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, tortuga y garrón.</p> <p>Composición ósea: Coxal, sacro, primera vértebra coccígea, fémur, rótula, tibia, peroné y tarso.</p> <p>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.</p>

Cortes vacunos con hueso

Rueda



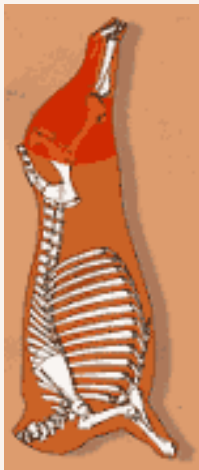
Corte compuesto que abarca las regiones femoral y tarso tibial. Está integrada por los siguientes cortes: bola de lomo, nalga de adentro, cuadrada, peceto, tortuguita y garrón.

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 primera o segunda vértebra dorsal hasta la cabeza del fémur, separándola de este modo del cuadril.

Cortes vacunos con hueso

Rueda sin Garrón



A partir de una rueda 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.

Cortes vacunos con hueso

Bife Angosto y Ancho 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 sexta y decimotercera 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 la quinta y sexta 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 que puede variar según las exigencias comerciales.

Cortes vacunos con hueso

Bife Ancho con Hueso a 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 sexta, séptima, octava y novena vértebras torácicas y el extremo espinal de las correspondientes costillas.

Preparación: Se obtiene seccionando el raquis a la altura de la articulación entre la quinta y sexta vértebras dorsales y otro corte entre la novena y décima 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 25 o 75mm., según requerimientos comerciales.

Cortes vacunos con hueso

Bife Angosto con Lomo



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 vértebras lumbares y 4 últimas dorsales y el extremo espinal de las 4 últimas costillas.

Preparación: Se sierra el raquis a la altura de la articulación lumbo sacra, como asimismo entre las novena y décima vértebras dorsales. Se corta longitudinalmente en forma paralela al eje del raquis y a una distancia del borde lateral del ojo del bife, que puede ser de 25, 50 o 75mm., según requerimientos comerciales.

Cortes vacunos con hueso

Asado con Vacío



Abarca toda la parrilla costal. Sus límites son: hacia ventral la zona eteal 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 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 luego a serrar longitudinalmente el borde dorsal del costillar a una distancia variable del ojo del bife. A continuación, se sierra a lo largo de los extremos esternales de las costillas, removiendo la falda y el pecho.

Cortes vacunos con hueso

Asado a 10 costillas



Tiene los mismos componentes que el asado, con excepción de las últimas de las tres costillas y el vacío.

Composición ósea: Cuerpo de las 10 costillas.



Cortes vacunos con hueso

Garrón (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 200mm.

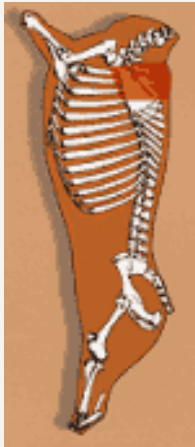
Cortes sin Hueso - Cuarto Delantero

Cortes vacunos sin hueso	Bife Ancho con Tapa a 7 costillas
	 <p>Este corte está ubicado en la región dorsal. Limita hacia craneal con la aguja, hacia caudal con los bifos angostos y hacia ventral con la porción correspondiente al asado.</p> <p>Base ósea: Mitades de la cuarta a décima vértebras dorsales y el extremo vertebral de las costillas correspondientes.</p> <p>Preparación: Se obtiene a partir de un cuarto delantero a 10 costillas seccionando el raquis a nivel de la articulación entre tercera y cuarta vértebra dorsal. Luego se debe aserrar longitudinalmente a lo largo del borde externo de las costillas a una distancia de 25, 50 y 75 mm. 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.</p>

Cortes vacunos sin hueso	Bife Ancho sin Tapa
	 <p>Este corte está ubicado en la región dorsal. Limita hacia craneal con la aguja, hacia caudal con los bifos angostos y hacia ventral con la porción correspondiente al asado.</p> <p>Base ósea: Mitades de la cuarta a décima vértebras dorsales y el extremo vertebral de las costillas correspondientes.</p> <p>Preparación: Se obtiene a partir de un cuarto delantero a 10 costillas seccionando el raquis a nivel de la articulación entre tercera y cuarta vértebra dorsal. Luego se debe aserrar longitudinalmente a lo largo del borde externo de las costillas a una distancia de 25, 50 y 75 mm. 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. Debe añadirse las maniobras de remoción de los músculos superficiales.</p>

Cortes vacunos
sin hueso

Aguja



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

Base ósea: Mitades de las primeras 3 vértebras dorsales y el extremo vertebral de las costillas correspondientes, escápula y su cartílago complementario.

Preparación: Se sierra el raquis a nivel de la articulación entre tercera y cuarta vértebras dorsales. Luego se debe realizar un corte entre la séptima vértebra cervical y la primera dorsal, separando de esta manera el cogote. Se retira el brazuelo y la escápula; y se sierra longitudinalmente desde el borde posterior de la tercera costilla hasta el borde anterior de la primera. 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.

Cortes vacunos
sin hueso

Cogote



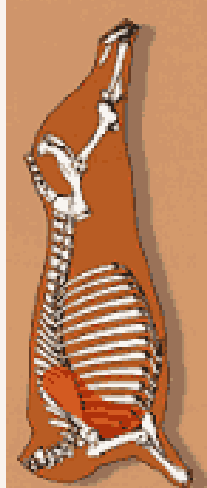
Este corte está ubicado en la región cervical. Limita hacia caudal con la aguja y hacia abajo con el brazuelo.

Base ósea: Mitad de las vértebras cervicales.

Preparación: Se sierra al nivel de la articulación entre la séptima vértebra cervical y la primera 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 preparación del brazuelo. Se extrae la base ósea y se realiza el trabajo de prolijamiento. Como alternativa este corte puede prepararse sin la porción cervical del trapecio.

Cortes vacunos
sin hueso

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 cogote 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 sexta costilla.

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

Preparación: A partir de un cuarto delantero, 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 no.

Cortes vacunos
sin hueso

Centro de Carnaza de Paleta



Este corte está compuesto por los músculos distales de la carnaza de paleta 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 cartílago complementario, húmero, ulna y epífisis proximal del radio.

Preparación: A partir de una carnaza de paleta se separan los músculos proximales. 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. Posteriormente se secciona a la altura del olecranon. Los músculos componentes del corte van a ser las cabezas larga, lateral y medial del tríceps y el tensor de la fascia antebranquial.

Cortes vacunos
sin hueso

Chingolo



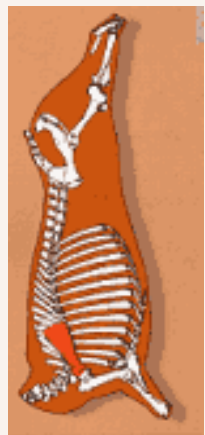
Corte ubicado en la región escapular. Ocupa la fosa supraespinosa en la región anterior de la escápula, por delante de la espina de dicho hueso.

Base ósea: Escápula y cartílago complementario y epífisis proximal del húmero.

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

Cortes vacunos
sin hueso

Marucha



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

Base ósea: Escápula y cartílago complementario y epífisis proximal del húmero.

Preparación: Una vez preparado 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.

Cortes vacunos
sin hueso

Tapa de Aguja



Corte ubicado en la región escapular. Ubicado en la cara interna de la escápula limitando con la aguja.

Base ósea: Escápula y cartílago complementario.

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.

Cortes vacunos
sin hueso

Brazuelo



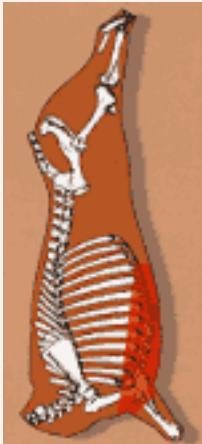
Corte ubicado en la región braquial y antebraquial. Limita hacia atrás con la carnaza de paleta, internamente con el pecho y hacia delante y arriba con el codo.

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

Preparación: Se procede a prepararlo de la carnaza de paleta, pecho y codo mediante un corte transversal en 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.

Cortes vacunos sin hueso

Pecho a 10 costillas



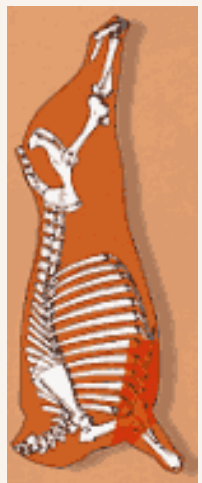
Corte ubicado en la región esternal. Limita en su parte interior con el brazuelo, teniendo como límite superior el asado.

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

Preparación: A partir de un cuarto delantero se efectúa un corte longitudinal con sierra, paralelo al borde dorsal del esternón, desde la primera a décima costillas. Dicho corte debe practicarse a una distancia de 75mm. 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.

Cortes vacunos sin hueso

Pecho a 6 costillas



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

Cortes vacunos sin hueso

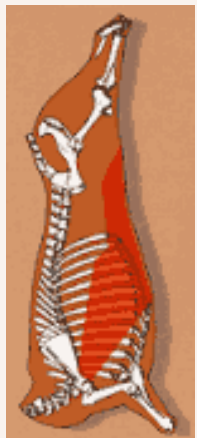
Falda



Está ubicada en el área infero caudal de la región torácica. Su base ósea está representada por la última esternbra y las porciones distales y cartílagos correspondientes de las séptima, octava, novena y décima costillas. 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 10 costillas, seccionando entre la sexta y séptima costilla.

Cortes vacunos sin hueso

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 de 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.

Cortes sin Hueso - Cuarto Trasero

Cortes vacunos sin hueso	Bife Angosto 3 - 4 costillas
	 <p data-bbox="451 632 1468 758">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 4 últimas costillas y el vacío.</p> <p data-bbox="451 766 1468 1056">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 noveno espacio intervertebral dorsal a craneal. A continuación se corta longitudinalmente en forma paralela al eje del raquis, a una distancia de 25, 50 o 75 mm., 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. Este corte también puede realizarse sin el cordón correspondiente a la porción del músculo costal largo.</p>

Cortes vacunos sin hueso	Bife Angosto a 1 costilla
	 <p data-bbox="451 1587 1468 1682">Este corte difiere al bife angosto a 3 o 4 costillas en cuanto a su base ósea, pues contiene en su extremo craneal mitad de la decimotercera vértebra dorsal y la extremidad espinal de la costilla correspondiente.</p> <p data-bbox="451 1690 1468 1785">Preparación: Se asemeja a la preparación del bife angosto a 3 o 4 costillas salvo en lo relativo a la sección craneal del raquis que se concreta a nivel del doceavo espacio intercostal.</p>

Cortes vacunos sin hueso

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.

Preparación: Se extrae la masa de músculos sublumbares separándola de los cuerpos vertebrales y apófisis transversas lumbares y dos últimas dorsales y la extremidad vertebral de las costillas correspondientes, como así también de las inserciones correspondientes en el cuerpo del ilión, 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.

Cortes vacunos sin hueso

Lomo sin cordón



A partir del lomo se remueve el cordón (músculo psoas menor) quedando integrado por el resto de los músculos sublumbares.

Cortes vacunos sin hueso

Cuadril con colita



Está ubicado en la región sacrocoxal. 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.

Preparación: A partir de un rump&loin con hueso, 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.

Cortes vacunos sin hueso

Cuadril sin colita



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

Cortes vacunos
sin hueso

Cuadril sin tapa



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

Cortes vacunos
sin hueso

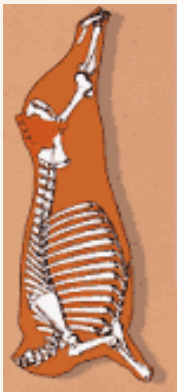
Corazón de Cuadril





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

Cortes vacunos
sin hueso

Tapa de Cuadril



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

Cortes vacunos sin hueso	Colita de Cuadril	
		
	<p>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.</p> <p>Preparación: A partir del cuadril completo se extrae el m. tensor de la fascia lata separándolo de los músculos glúteos y porción dorsal del m. cuádriceps femoral.</p>	

Cortes vacunos sin hueso	Bola de Lomo	
		<p>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.</p> <p>Preparación: A partir de una rueda con hueso se separa la colita de cuadril 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.</p>

Cortes vacunos
sin hueso

Nalga de adentro sin tapa

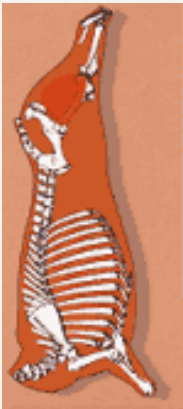


Corte ubicado en la región femoral en la cara interna del muslo, limita en su parte delantera con la bola de lomo, lateralmente y hacia atrás con la nalga de afuera y en su parte superior con el cuadril.

Preparación: A partir de una rueda con hueso se separa la nalga de adentro de la bola de lomo y de la nalga de afuera 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. Para quitar la tapa, se separan cortando a través del tejido conectivo intermuscular los músculos recto interno (gracilis) sartorio y pectíneo. Finalmente se extraen completamente los depósitos de grasa.

Cortes vacunos
sin hueso

Tapa de Nalga



Está constituido por los músculos removidos en la preparación de la nalga de adentro sin tapa. Es decir, recto interno, sartorio y pectíneo. Alternativamente pueden descartarse los dos músculos mencionados. En este caso el corte queda integrado exclusivamente por el m. recto interno (gracilis).

Cortes vacunos sin hueso

Nalga de afuera



Corte integrado por la carnaza de cola y 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.

Preparación: Este corte está constituido por los dos tercios distales del músculo bíceps femoral y el músculo semitendinoso. Puede obtenerse de una rueda con hueso incidiendo a través del tejido conjuntivo que vincula al músculo bíceps femoral con el cuádriceps femoral (bola de lomo) y la masa de m. 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.

Cortes vacunos sin hueso

Carnaza de 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.

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

Cortes vacunos
sin hueso

Peceto

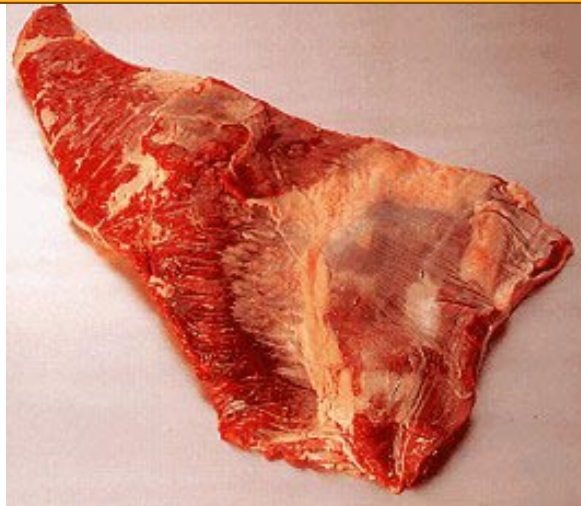


Este corte tiene por límites en su parte anterior a la carnaza de cola, inferior a la tortuguita y anterosuperior al cuadril.

Preparación: A partir de una nalga de afuera se extrae la carnaza cuadrada incidiendo en el tejido conectivo que vincula los m. bíceps femoral y semitendinoso. Se recorta el tendón y se proliza la grasa superficial.

Cortes vacunos
sin hueso

Vacío



Está ubicado en la región abdominal. Está 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.

Preparación: Se puede preparar a partir de un cuarte trasero a tres 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 decimo tercera costilla que se bordea hacia ventral hasta lograr la separación de la pieza. Finalmente, se eliminan los excesos de tejidos conjuntivo y adiposo.

Cortes vacunos
sin hueso

Bife de Vacío

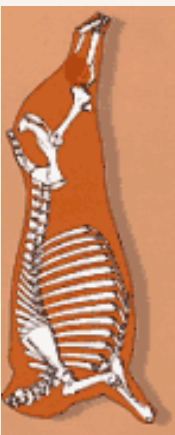


Es un pequeño totalmente carnoso de tamaño ovoide y plano ubicado en región inguinal

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 prolaja eliminando la cobertura grasa y la membrana superficial.

Cortes vacunos
sin hueso

Tortuguita

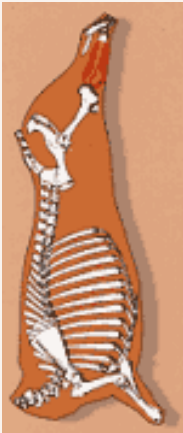


Corte ubicado en la región de la pierna, limita en su parte superior y lateral con la nalga de afuera, superior e interna con la nalga de adentro y hacia adelante y arriba con la bola de lomo.

Preparación: A partir de una rueda con hueso, 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.

Cortes vacunos
sin hueso

Garrón

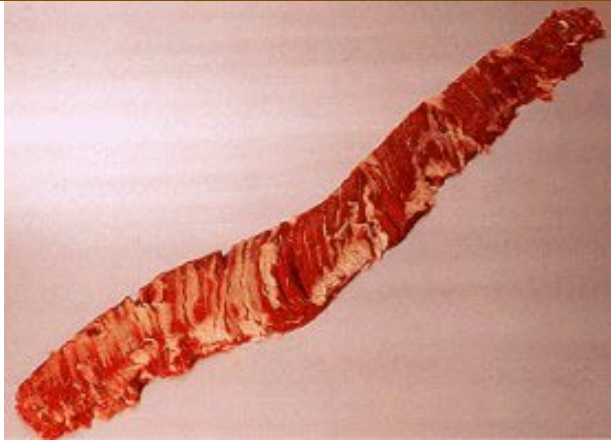
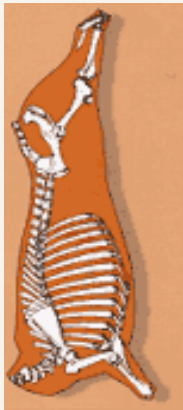


Corte ubicado en la región de la pierna. Está integrado por los músculos extensores y flexores de la pierna y el pie.

Preparación: Se descoyuntan las articulaciones femoro tibial y tarso tibial. Se procede luego a la desinserción de los músculos y a la extracción de la base ósea. Finalmente se recortan los tendones y excedente de tejido conectivo.

Cortes vacunos
sin hueso

Entraña Fina



Este corte está constituido por la porción carnosa de las inserciones costales del diafragma. Su base ósea está constituida por la cara interna de las costillas desde el tercio vertebral de las últimas costillas hasta la unión de la octava con su cartílago y a lo largo de éste hasta el esternón. Se prepara separando el diafragma de sus inserciones costales mediante una incisión a lo largo de la cara interna del arco costal. Una vez obtenido, se recorta la membrana serosa que no cubra directamente la porción muscular. Alternativamente puede extraerse la membrana que envuelve directamente la mencionada porción muscular, quedando la superficie de la misma prácticamente al rojo.

Menudencias Vacunas

Menudencias vacunas	Rabo
	
<p>Está constituido por la cola del bovino, conteniendo la totalidad de las vértebras y músculos coccígeos, a excepción de las dos primeras vértebras que permanecen en la media res y las 3 o 4 últimas que son removidas. Para facilitar su empaque se pueden seccionar en dos partes.</p>	

Menudencias vacunas	Entraña Gruesa
	
<p>Esta menudencia está constituida por los pilares del diafragma, los que constituyen la porción carnosa de dicho músculo.</p>	

Menudencias vacunas	Sesos
	
<p>Constituido por el cerebro, el cerebelo y el bulbo raquídeo. Está recubierto por tres membranas delgadas (meninges). Deben eliminarse los coágulos. Alternativamente puede prepararse sin membranas.</p>	

Menudencias vacunas

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.

Menudencias vacunas

Lengua



Se prepara eliminado el hueso hioides mientras que el epitelio lingual debe permanecer intacto. Se clasifica usualmente por peso y color (blancas o negras y manchadas)

Menudencias vacunas

Hígado



Para su preparación se separa la vesícula biliar, restos de vasos sanguíneos hepáticos, ganglios linfáticos y la grasa adyacente al hilio. Se puede clasificar por color (privilegiando a los rojos oscuros) o por rango de peso: 5 a 8 libras (2,270 a 3,632 kg.) y de más de 8 libras (más de 3,632 kg.).

Menudencias vacunas

Riñón



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

Menudencias vacunas

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.

Menudencias vacunas

Nuez de Quijada



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

Menudencias vacunas

Mondongo



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

- Mondongo crudo: su único tratamiento es el lavado con agua clorinada para eliminar los restos de ingesta.
- Mondongo semicocido: se somete a cocción en agua a temperatura de ebullición durante 40 a 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 50 a 55 minutos y se blanquea utilizando agua oxigenada.

Menudencias vacunas

Bonete/ Redecilla



Al igual que el rumen forma parte de los pre- estómagos 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 cualquiera de las maneras descritas para el mondongo.

Menudencias vacunas

Librillo



Conjuntamente con el rumen y la redecilla constituye los tres pre-estómagos de los rumiantes. En su superficie interior presenta pliegues en forma laminar que lo asemejan a un libro. Se prepara de manera similar al mondongo.

Menudencias vacunas

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 para el mondongo. 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.

Menudencias vacunas

Bazo



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

Menudencias vacunas

Aorta



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

Menudencias vacunas

Tendones



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

Menudencias vacunas

Chinchulines



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