

# **CORTES VACUNOS SIN HUESO**

## **NOMENCLATURA Y PREPARACIÓN PARA EL MERCADO MEXICANO**

*Marzo 2006*

**Dr. Juan José Imelio Vázquez**

*Dirección de Servicios Técnicos a la Cadena Agroindustrial*

## INTRODUCCIÓN

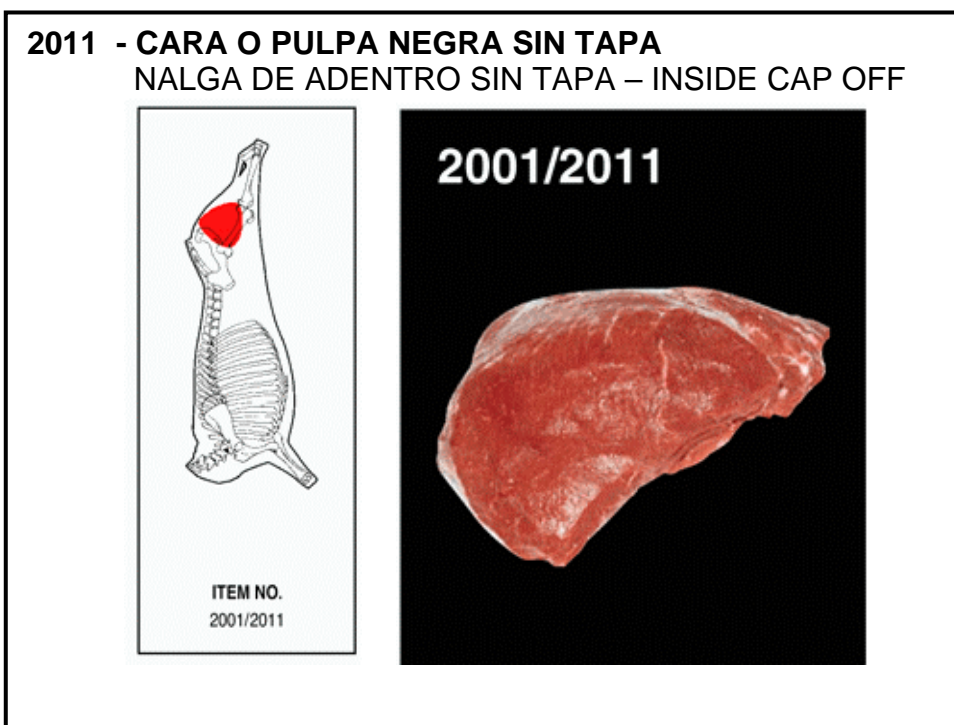
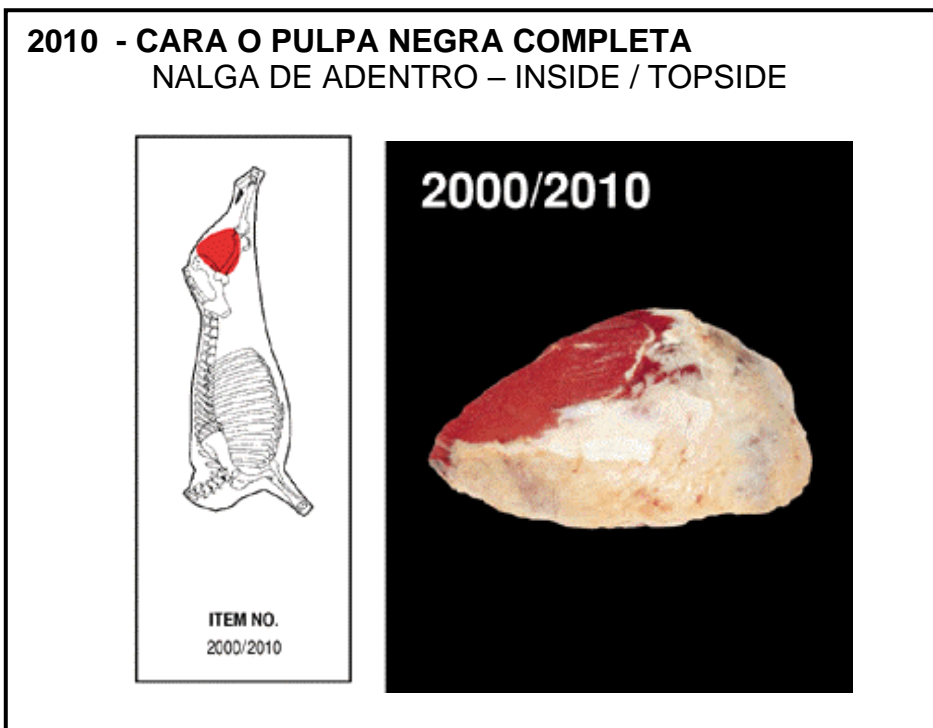
Ante la inminente apertura del mercado mexicano al ingreso de nuestras carnes, el INAC pone a disposición de los diferentes actores de la cadena cárnica el presente material sobre cortes vacunos sin hueso, con destino a ese mercado.

El objetivo de este trabajo es brindar una guía simple y de fácil acceso sobre la denominación y preparación de cortes para México, a aquellas personas directamente vinculadas a la producción y comercialización de carne para el mercado mexicano.

***Este no es un trabajo original sino una recopilación parcial*** de Manuales de Cortes de México, Australia y Uruguay (Ver Bibliografía Consultada), donde se incluyen aquellos cortes sin hueso de mayor interés comercial, sus denominaciones internacionales y sus números de ítems correspondiente a los Manuales australiano y uruguayo.

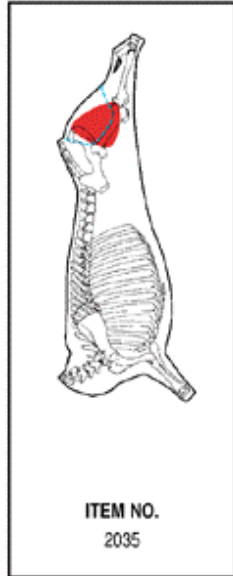
## CORTES DEL CUARTO TRASERO.

### 2000\* NALGA DE ADENTRO

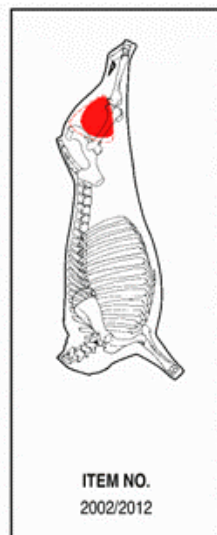


\* El N° de ítem corresponde a los Manuales de Carne Australiano y Uruguayo

**2035 - CARA O PULPA NEGRA TOTALMENTE LIMPIA**  
NALGA DE ADENTRO SIN TAPA AL ROJO – RED MEAT

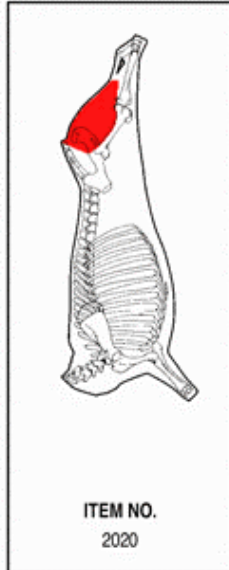


**2012 - TAPA DE PULPA NEGRA**  
TAPA DE NALGA – INSIDE CAP

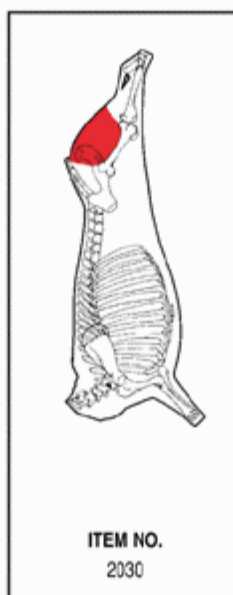


## NALGA DE AFUERA

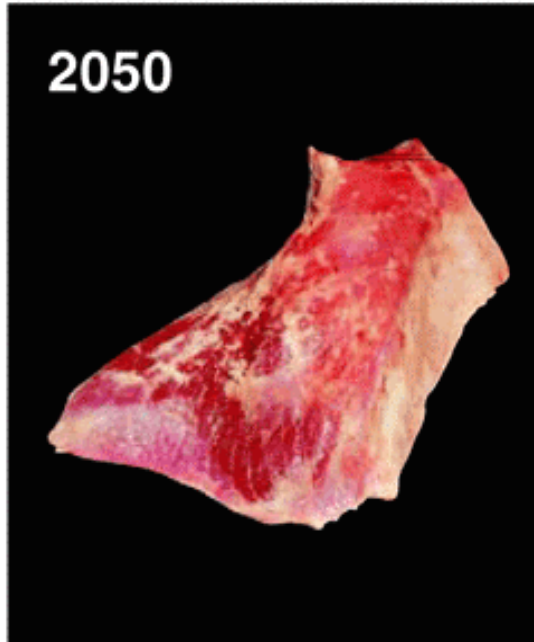
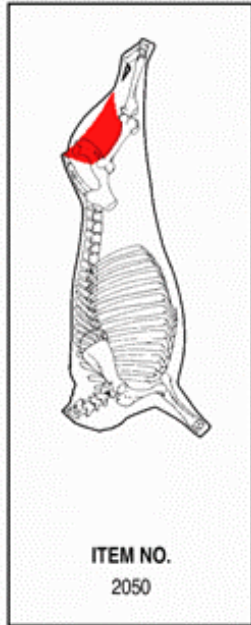
**2020 - CONTRACARA O PULPA BLANCA CON CUETE Y COPETE.  
NALGA DE AFUERA C/ TORTUGUITA - SILVERSIDE**



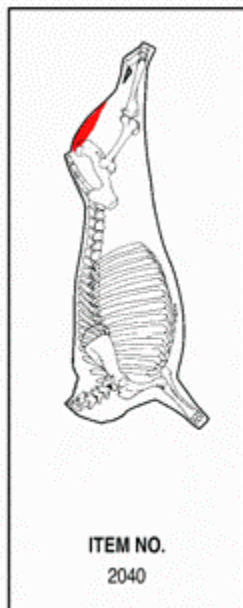
**2030 - CONTRACARA O PULPA BLANCA CON CUETE  
NALGA DE AFUERA - OUTSIDE**



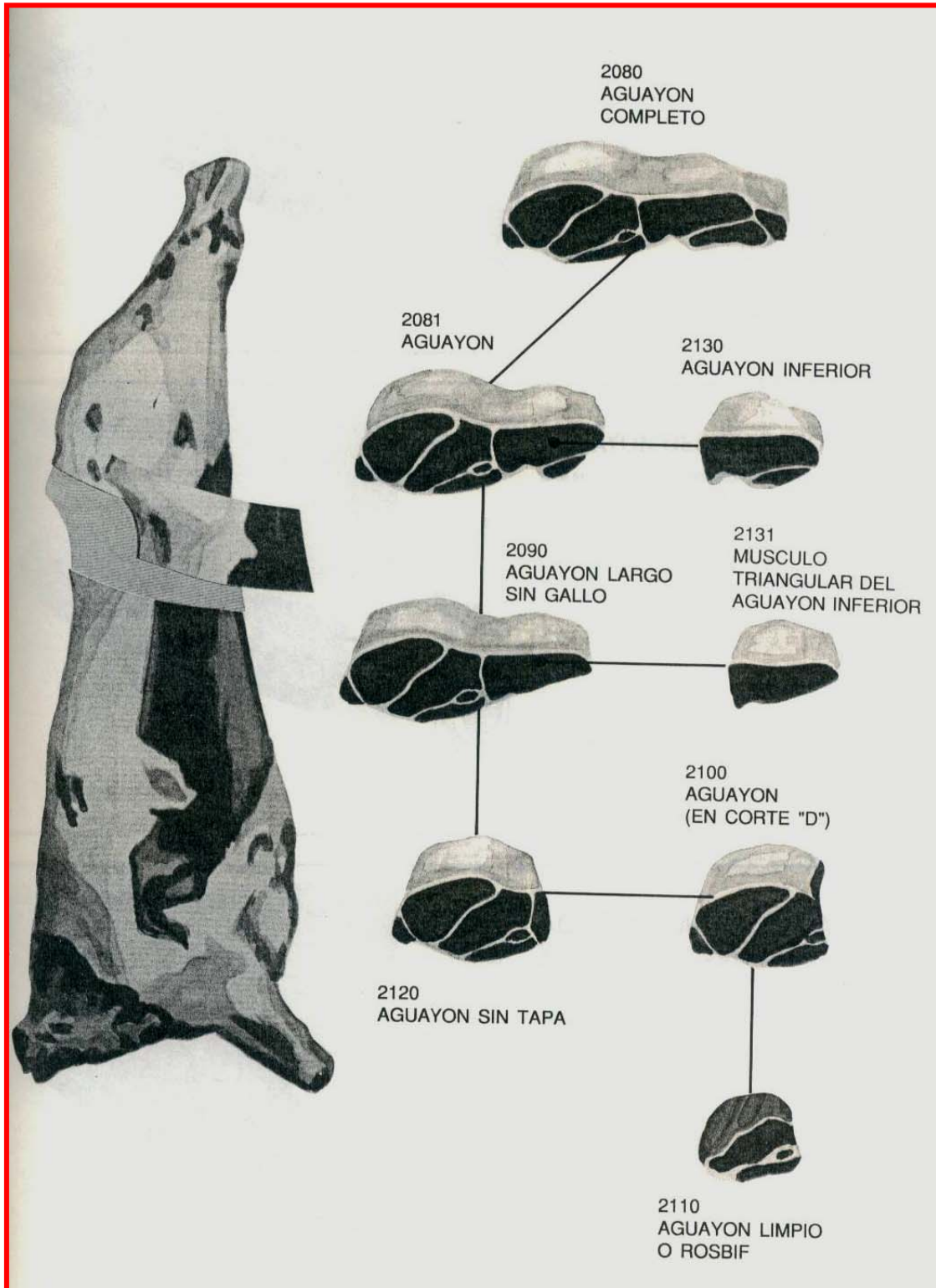
**2050 - CONTRACARA O PULPA BLANCA SIN CUETE**  
**CUADRADA – OUTSIDE FLAT (FLAT)**



**2040 - CUETE**  
**PECETO – EYE ROUND**

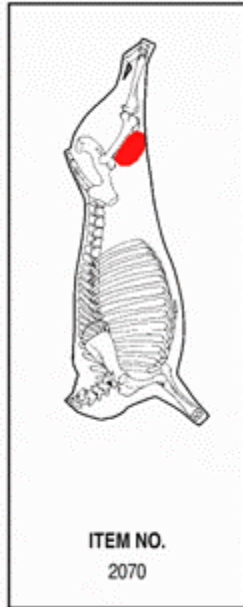


# CADERA



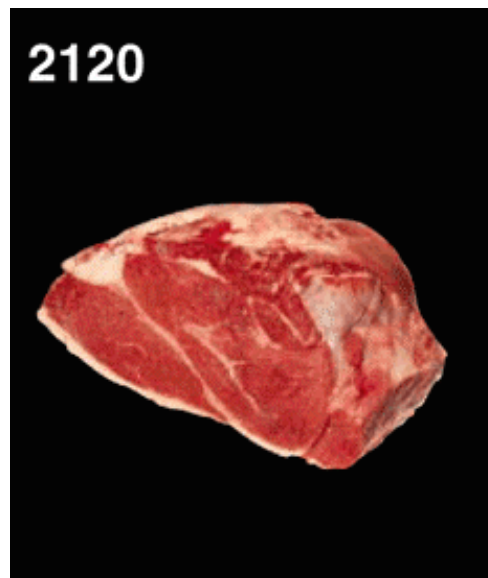
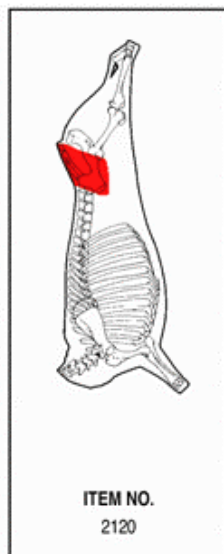
## BOLA DE LOMO

**2070 - BOLA LIMPIA**  
BOLA DE LOMO – KNUCKE

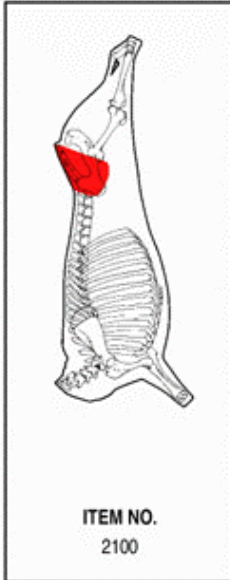


## CUADRIL

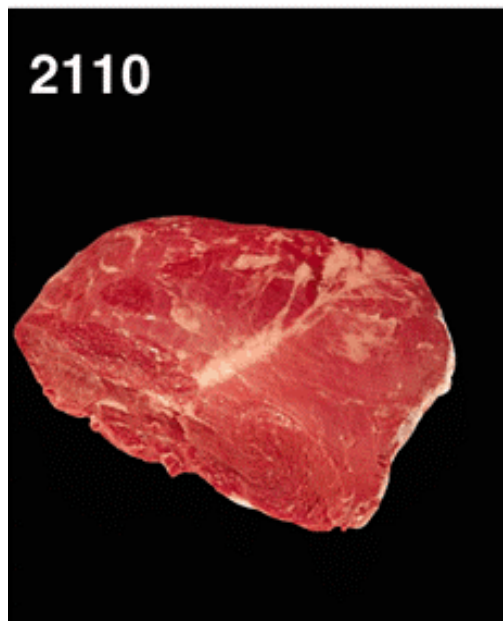
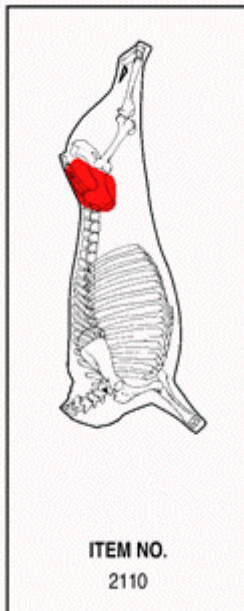
**2120 AGUAYÓN SIN TAPA**  
CUADRIL SIN TAPA – TOP SIRLOIN



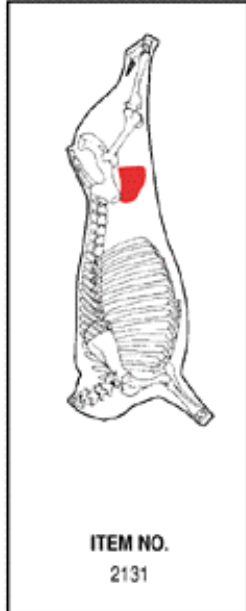
**2100 AGUAYÓN EN CORTE “D”  
CUADRIL “D” – D-RUMP**



**2110 - 2093 - AGUAYÓN LIMPIO O “ROSBIF”  
CORAZÓN DE CUADRIL – EYE OF RUMP - ROSTBEEF**

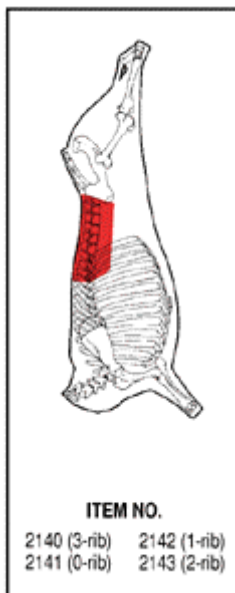


**2131 - MÚSCULO TRIANGULAR DEL AGUAYÓN INFERIOR  
COLITA DE CUADRIL – TRI-TIP**



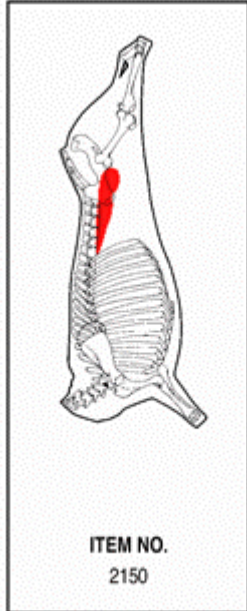
**BIFE ANGOSTO**

**2140 - LOMO DE RES CORTO O NUEVA YORK  
BIFE ANGOSTO - STRIPLOIN**

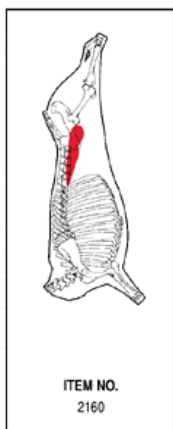


# LOMO

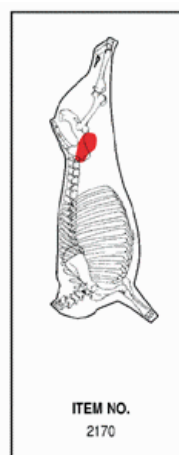
**2150 - FILETE ENTERO CON CORDÓN**  
LOMO - TENDERLOIN



**2160 - CAÑA DE FILETE SIN CORDÓN**  
LOMO SIN CADENA –  
TENDERLOIN SIDE STRAP OFF

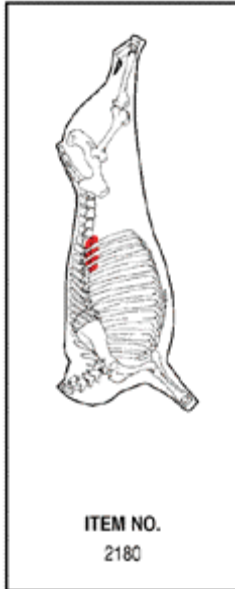


**2170 - CABEZA DE FILETE**  
CABEZA DE LOMO –  
BUTT TENDERLOIN

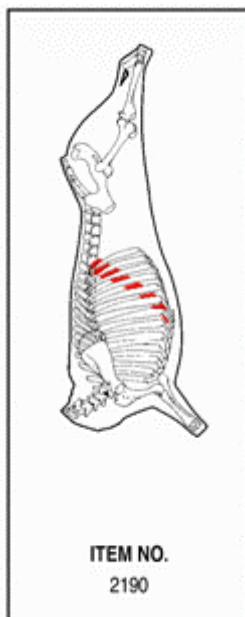


## ENTRAÑA

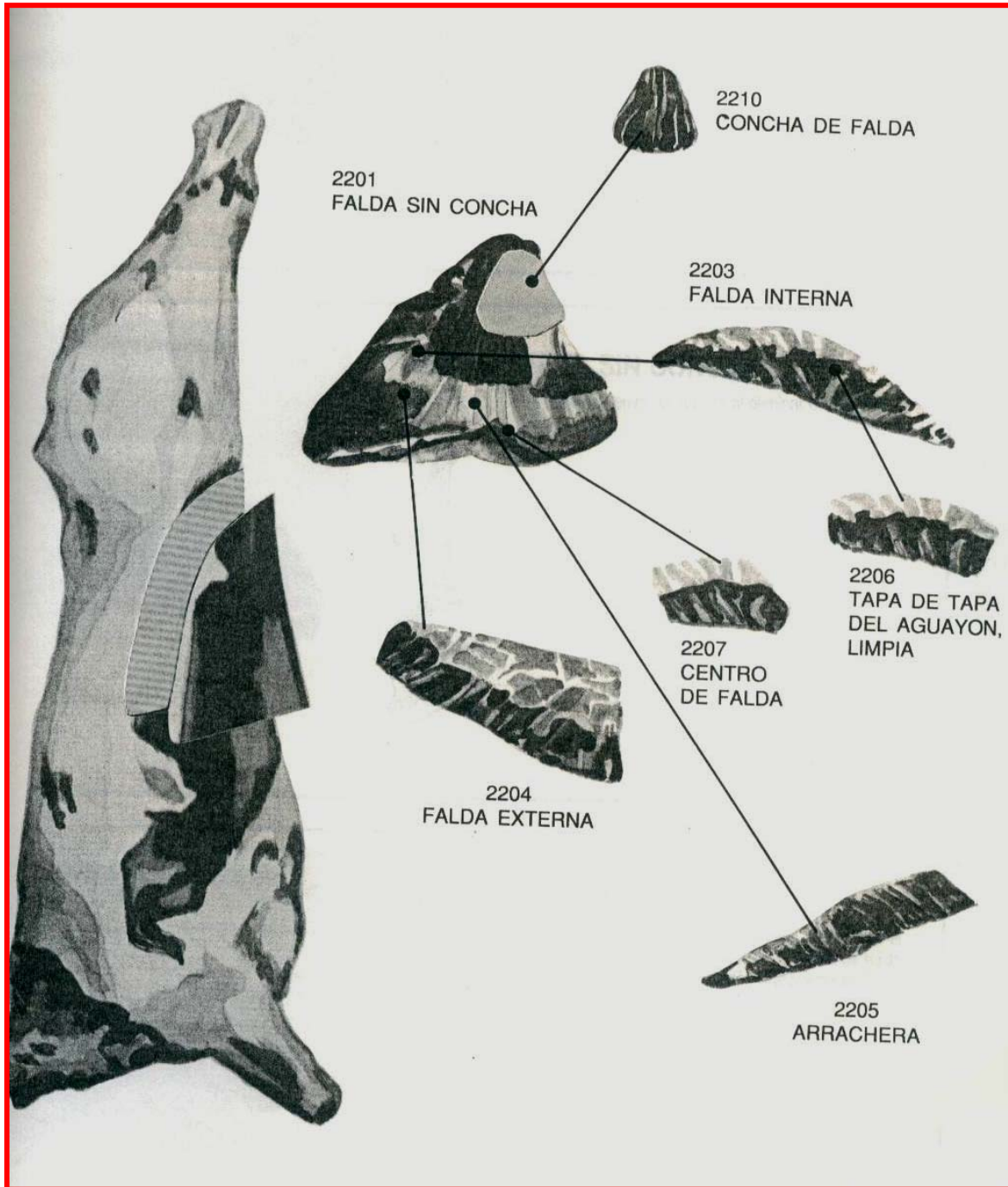
### 2180 - ARRACHERA DE LOMO ENTRAÑA GRUESA – THICK SKIRT



### 2190 - ARRACHERA DELGADA DE DIAFRAGMA ENTRAÑA FINA – THIN SKIRT

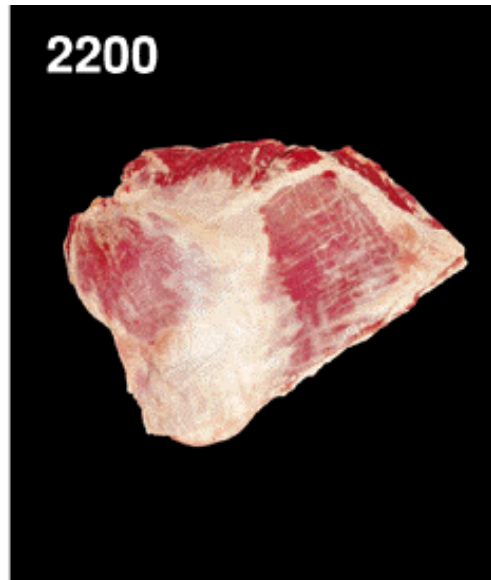
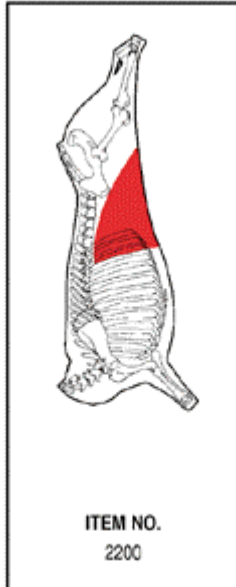


# FALDA (VACÍO)

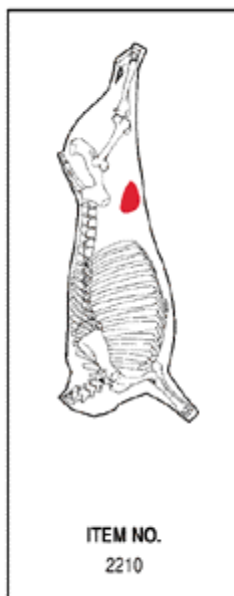


## VACÍO

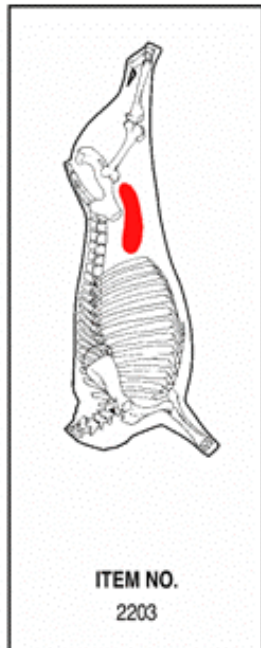
### 2200 - FALDA VACÍO – THIN FLANK (FLANK)



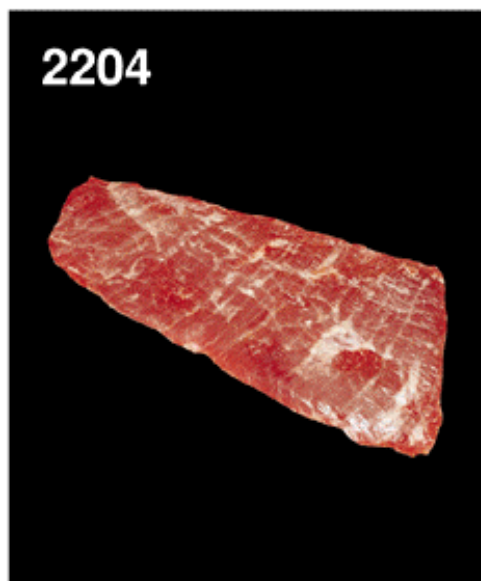
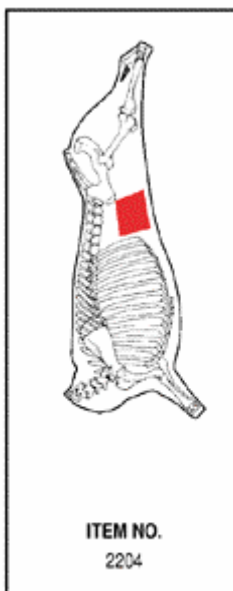
### 2210 - CONCHA DE FALDA BIFE DE VACÍO – FLANK STEAK



**2203 - FALDA INTERNA**  
BIFE GRANDE DE VACÍO – INTERNAL FLANK PLATE

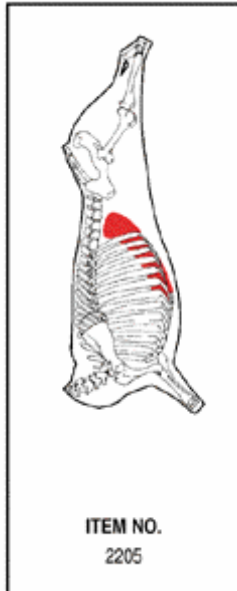


**2204 - FALDA EXTERNA**  
(M. OBLICUO ABD. EXTERNO) – EXTERNAL FLANK PLATE



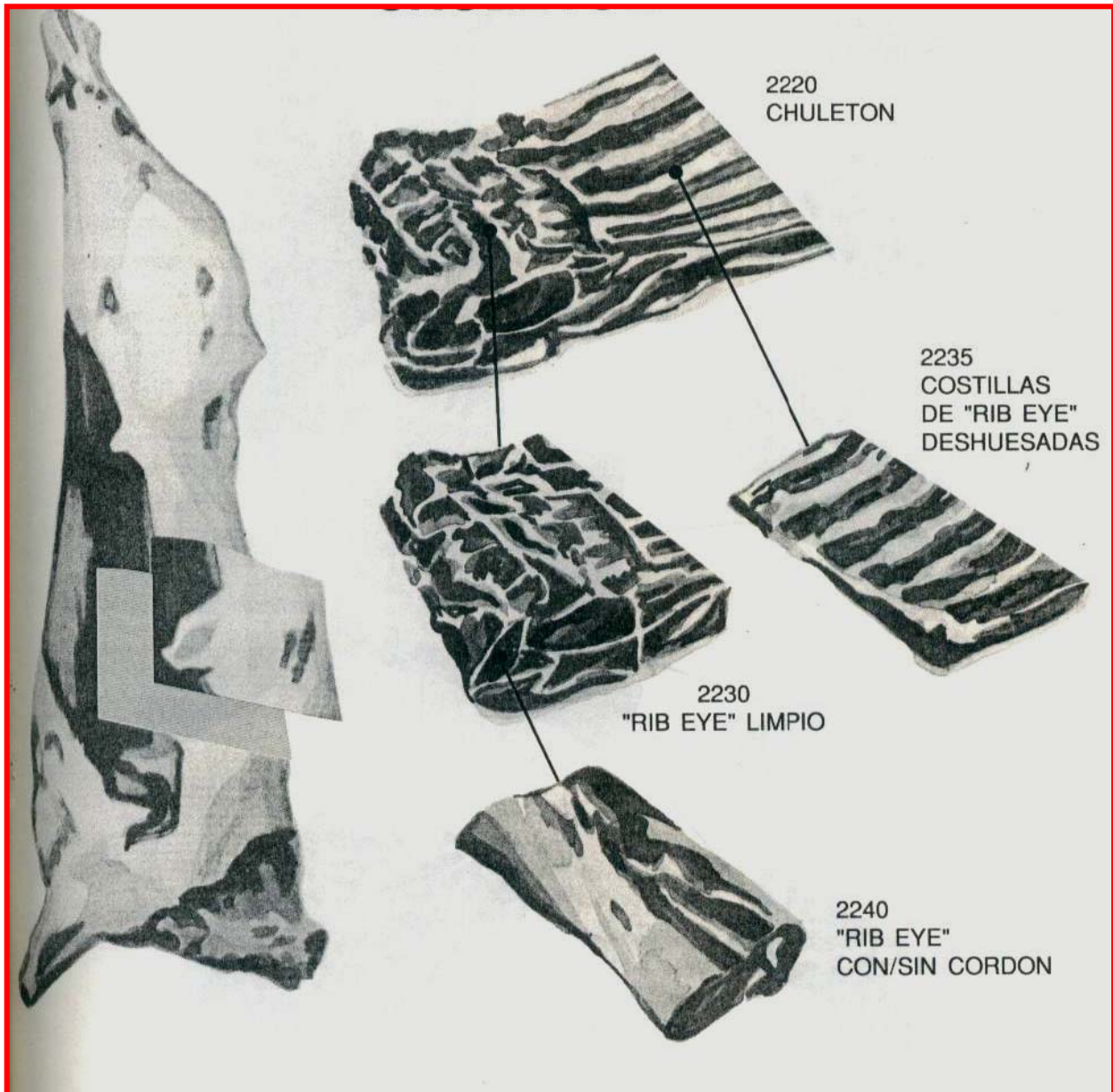
**2205 - ARRACHERA**

ENTRAÑA INTERNA O FALSA ENTRAÑA – INSIDE SKIRT



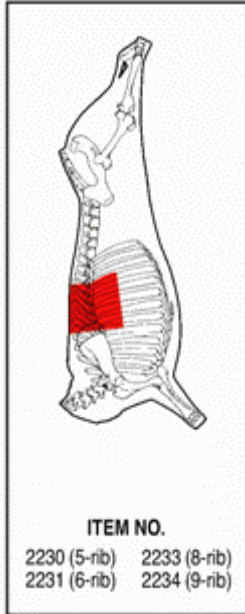
## CORTES DEL CUARTO DELANTERO.

### CHULETÓN

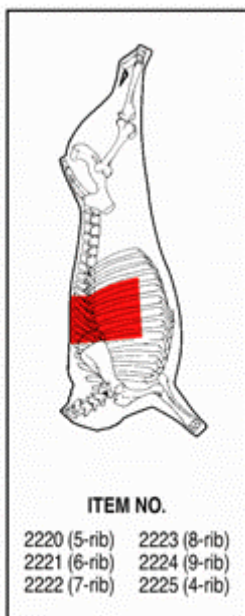


## BIFE ANCHO

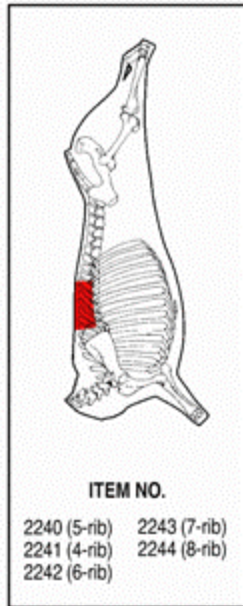
### 2230 - "RIBE EYE" LIMPIO BIFE ANCHO – SPENCER ROLL



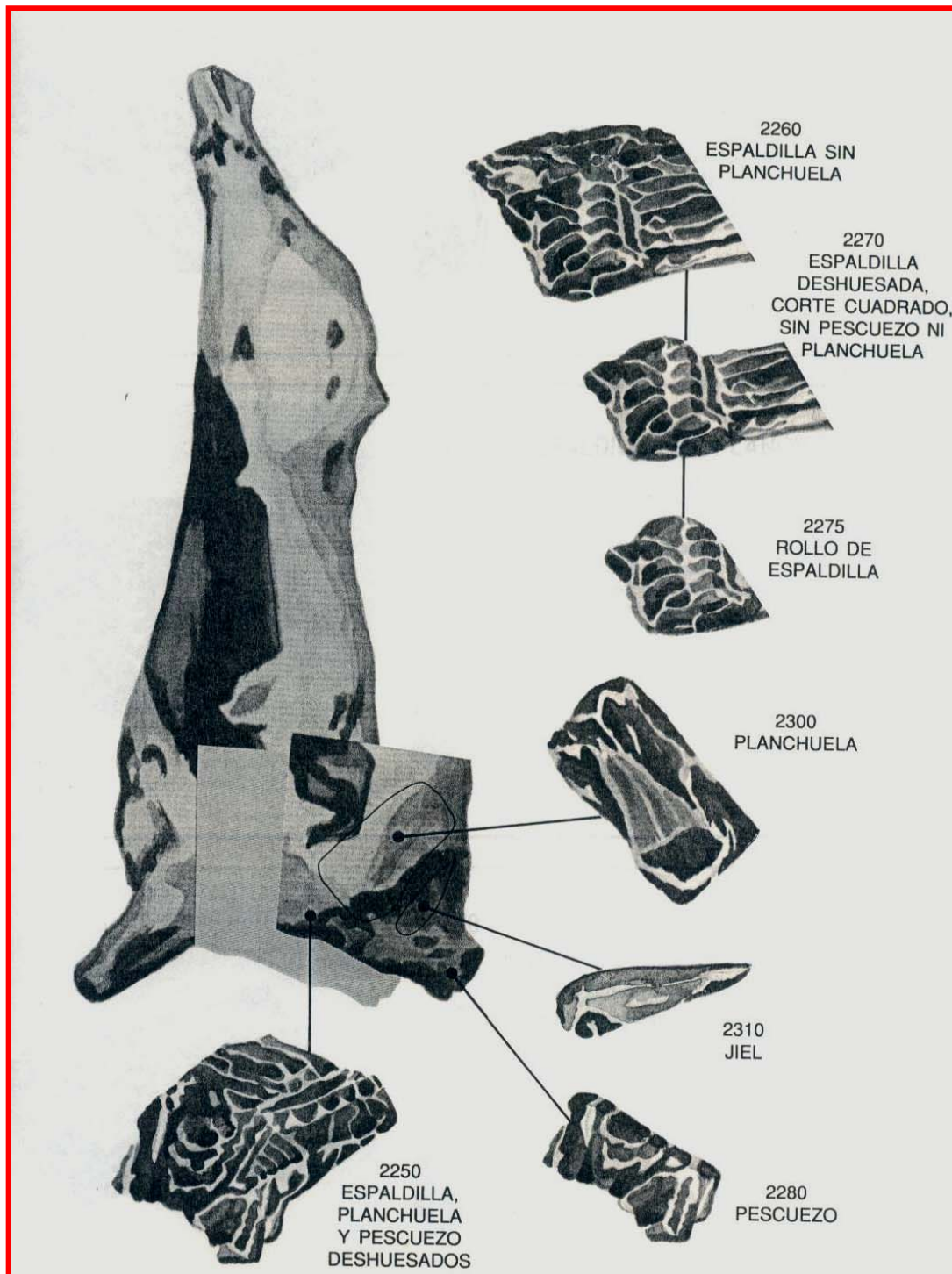
### 2220 - CHULETÓN BIFE ANCHO (CON PARTE DE ASADO INCLUIDO) – RIB SET



**2240 - "RIB EYE" CON/ SIN CORDÓN**  
BIFE ANCHO SIN TAPA – CUBE ROLL (RIB EYE ROLL)

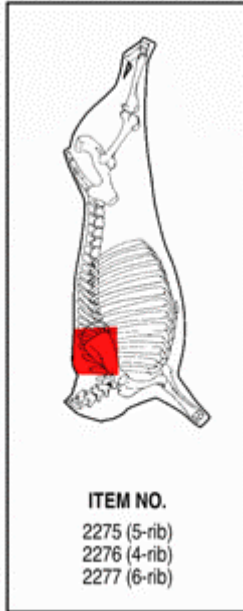


# ESPALDILLA, PLANCHUELA Y PESCUEZO

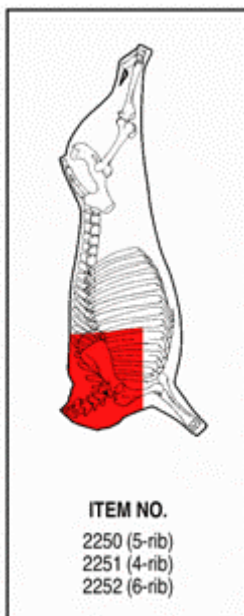


## AGUJA

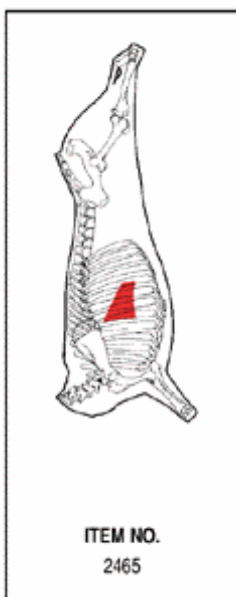
### 2275 - ROLLO DE ESPALDILLA AGUJA - CHUCK ROLL



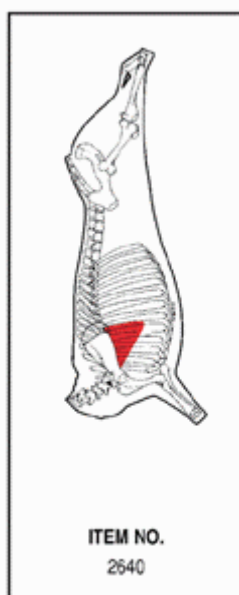
### 2250 - ESPALDILLA, PLANCHUELA Y PESCUEZO COGOTE Y AGUJA - CHUCK AND BLADE



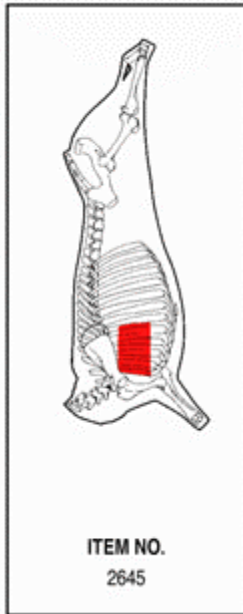
**2465 - CARNE DE COSTILLAS CORTAS O "SHORT RIBS"**  
"SOBRECOSTILLA" (PORCIÓN VENTRAL) – SHORT RIB MEAT



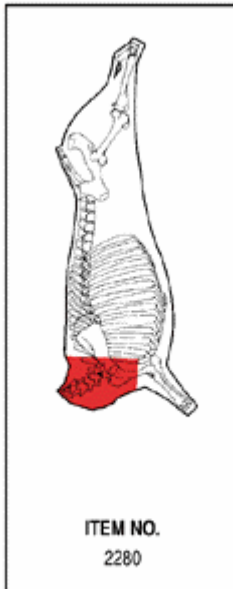
**2640 - COSTILLA CARGADA**  
"SOBRECOSTILLA" (PORCIÓN DORSAL) – CHUCK RIB MEAT



**2645 - CARNE DE COSTILLA DE LA ESPALDILLA**  
**“SOBRECOSTILLA” (CORTE CUADRADO) – CHUCK MEAT SQUARE**



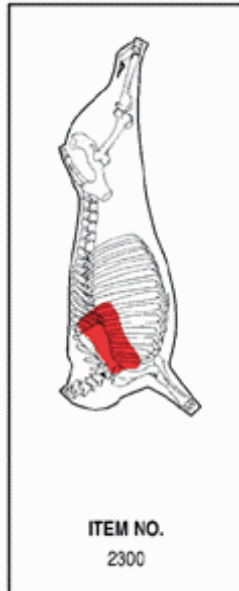
**2280 PESCUZZO**  
**COGOTE – NECK**



## PALETA

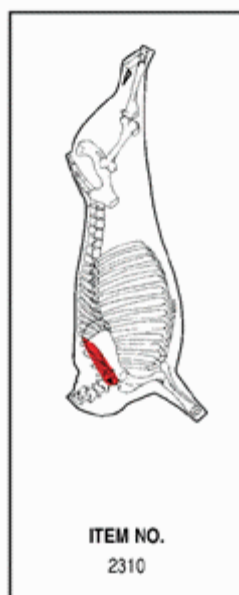
### 2300 - PLANCHUELA

CARNAZA DE PALETA + MARUCHA – BLADE (CLOD)



### 2310 - JIEL

CHINGOLO – CHUCK TENDER

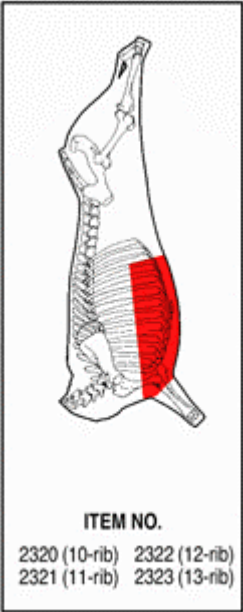


# PECHO




# PECHO

**2323 - 2320 - PECHO O "BRISKET" COMPLETO**  
PECHO - BRISKET

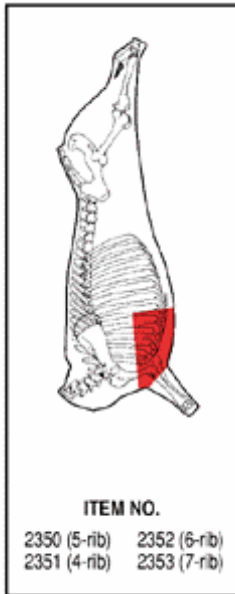


ITEM NO.  
2320 (10-rib) 2322 (12-rib)  
2321 (11-rib) 2323 (13-rib)

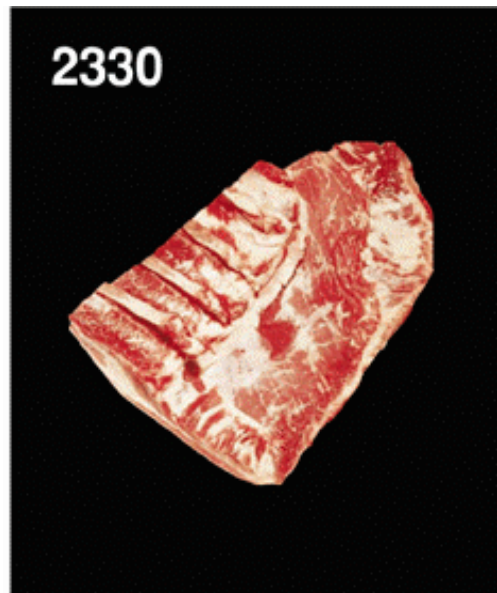
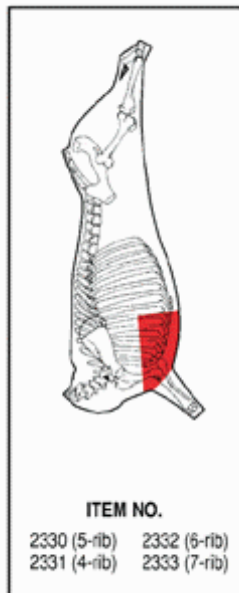


**2320**

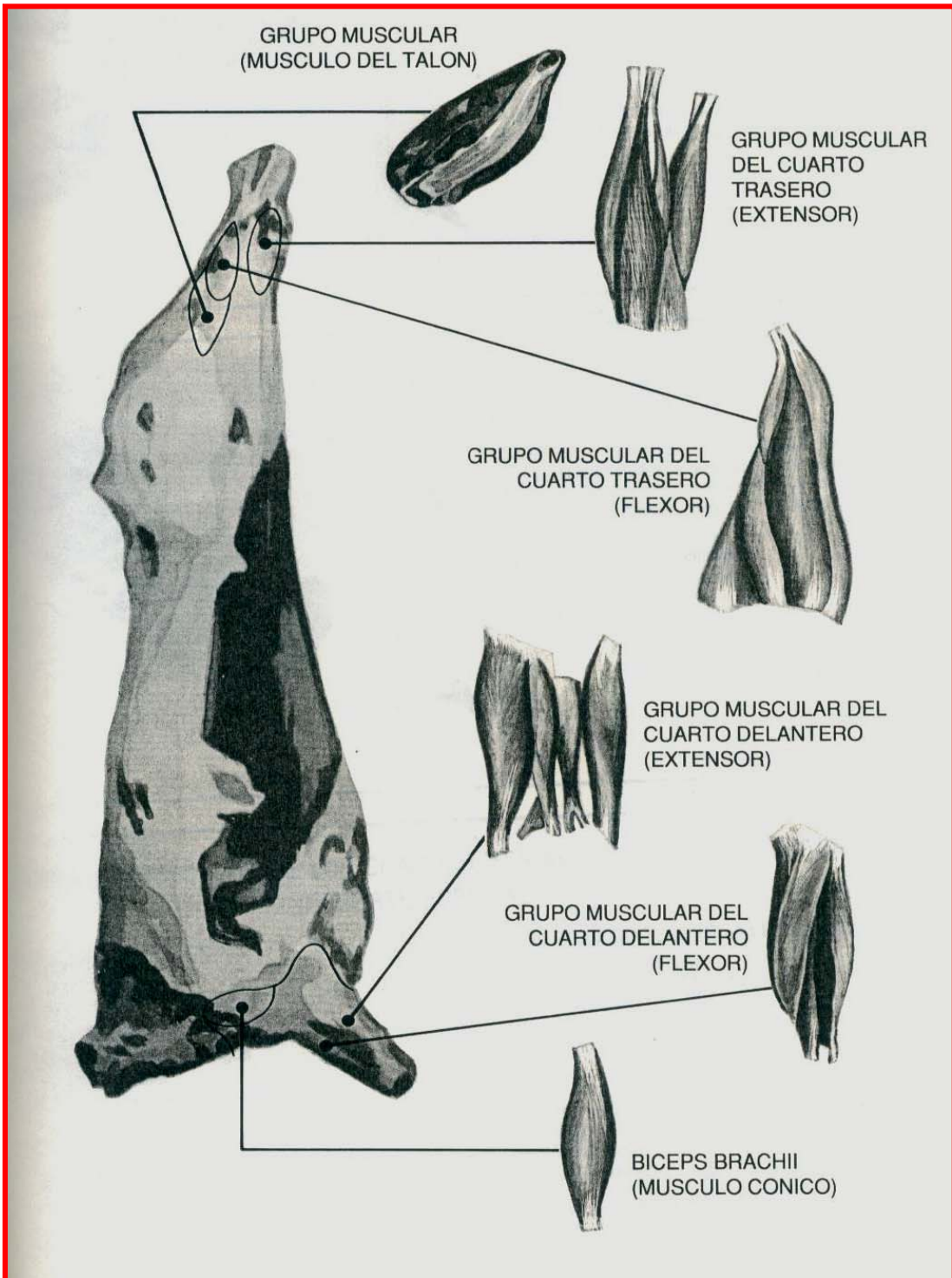
**2350 - PECHO O "BRISKET", PARTE ALTA, SIN TAPA**  
PUNTA DE FALDA SIN TAPA – BRISKET POINT END DECKLE OFF



**2330 - PECHO O "BRISKET", PARTE ALTA**  
PUNTA DE LA FALDA – BRISKET POINT END

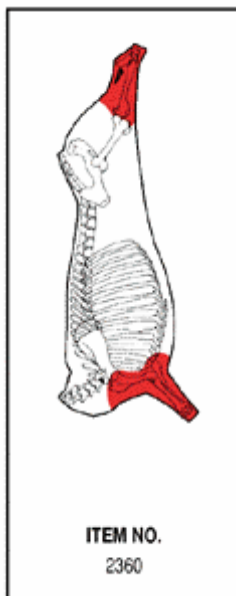


# CHAMBERETES



## TORTUGA, GARRÓN Y BRAZUELO

**2360 - CHAMBERETES DELANTEROS/ TRASEROS**  
TORTUGA/ BRAZUELO/ GARRÓN – HEEL MUSCLE/ SHIN/ SHANK



### **Bibliografía consultada:**

- 1) Hand Book of Australian Meat (Traducción Mexicana) 5ª edición 1993.AUS-MEAT.
- 2) Manual de Carnes Bovina y Ovina. INAC 2004.
- 3) Hand Book of Australian Meat CD. 6ª edición 1998. AUS - MEAT.