

universidad del sureste



Materia:

bovinos

Docente:

SENGIO CHONG VELASQUEZ

Alumna:

Blanca Samahí Pérez Pérez

Grado:

6 cuatrimestre p: Lic., mvz

METODO DE DESPOSTE ESPAÑOL

El rendimiento carnicero cobra mayor utilidad comercial que el rendimiento tisular. Al descuartizar la res se derivan una cantidad de trozos de carne llamados cortes, provenientes de diferentes regiones anatómicas del cuerpo animal. Así, la masa corporal (i.e., la canal) se reduce a una variedad de piezas, con o sin hueso, de diferente forma y estructura que, por su función primordial in vivo (locomoción, postura, soporte, etc.), difieren en las proporciones de sus tejidos constituyentes. La funcionalidad muscular imparte distintas características físicas tales como, la cantidad y complejidad en la red de tejidos conectivos (grasa inclusive), que afectan directamente la calidad sensorial del producto. El rendimiento en cortes de carnicería puede calcularse en piezas mayoristas primarias, subprimarias y/o minoristas de la res.

Esta progresión en la preparación de cortes, del mayoreo al menudeo, puede involucrar la separación, parcial o total de tejidos muscular, adiposo y óseo. Los tipos raciales tradicionales de bovinos de carne en Venezuela corresponden principalmente a la especie *Bos indicus* pura (razas cebuínas como el Brahman, entre otras), los mestizos producto de la cruce de razas de carne de la especie *Bos taurus* con razas *Bos indicus* y el llamado tipo Lechero o doble propósito, producto del cruce de biotipos *B. indicus* con razas lecheras europeas. surge la imperiosa necesidad de generar información sobre el rendimiento carnicero y su variación en ganado con influencia *Bos indicus*, predominantemente alimentado y engordado México. Además de los consabidos efectos genéticos y alimentarios, el rendimiento en carnicería se ve influenciado por el estilo de corte (cantidad de grasa dejada en el corte, perfilado de músculos, presencia de hueso y otras especificaciones comerciales). Para la comercialización de la carne de res, ésta se clasifica convencionalmente en: cortes de alto, mediano y bajo valor comercial, dependiendo de la región anatómica, la forma de la pieza y otras características sensoriales intrínsecas que definen su calidad comestible. Este concepto ya había sido definido como carne comestible, particularmente como la carne de primera y segunda calidad, que incluye la grasa intramuscular (marmoleo) y algo de grasa intermuscular y subcutánea; esta última rebajada por los recortes del tablero hasta alcanzar un nivel especificado de grosor, de acuerdo a las exigencias del mercado. Deshuese del cuarto posterior (trasero largo). Se retira a cuchillo el corte de la Falda, que incluye al grupo de músculos de la pared abdominal conformado por el recto abdominal, oblicuo abdominal interno y externo, cutáneo, la inserción costal del diafragma, el transverso abdominal y al peritoneo parietal. La Falda se remueve de arriba abajo cortando el flanco, comenzando desde la fascia femoral siguiendo hacia la fosa paralumbar y luego a lo largo del borde ventral de las costillas hasta encontrar el esternón. Al remover la falda, el cuarto posterior adquiere la forma de empuñadura de pistola, por la cual en el ámbito carnicero se le denomina "corte de pistola". Posteriormente, se retira a cuchillo la grasa visceral que recubre el techo de la cavidad abdominal, cápsula fibrosoadiposa de los riñones (grasa perirrenal) y grasa de la región inguinal y medial del miembro posterior. Luego se separa el paquete de músculos sublumbares que integran el corte llamado Lomito (o "Rabo de lomo" según la nomenclatura zuliana) de su inserción posterior (músculos psoas mayor, psoas menor e ilíaco) a nivel del trocánter menor del fémur, así como de la fascia que lo relaciona al músculo vasto medial y del tubérculo psoas del cuerpo del ilion. Sucesivamente el Lomito (pieza constituida por los músculos psoas mayor, psoas menor, ilíaco y cuadrado lumbar) se va separando de las inserciones superiores: articulación lumbosacra (del ilion) y área ventral de las apófisis transversas de las vértebras lumbares. Luego se separa la

pierna del resto del cuarto posterior realizando un corte transversal a nivel de la articulación lumbosacra (ángulo de la grupa). Se cortan entonces los músculos de la masa común (corte mayorista llamado Solomo de Cuerito, en su porción caudal, con vértebras lumbares y ligamentos) de su inserción posterior a nivel de la cresta ilíaca (músculos largo dorsal e iliocostal dorsal). Obtenida la pierna (conocida en el medio carnicero como la "Pera"), se cortan las inserciones de los músculos de la región medial del muslo (para derivar el corte llamado Pulpa Negra, o "Pulpón" según la nomenclatura zuliana) de la cara medial del fémur, ligamentos rotulianos mediales, cara inferior del pubis e isquión y de las fascias de los músculos semitendinoso, vasto medial, cuadrado femoral, obturador y gemelos. Los músculos constituyentes de la Pulpa Negra corresponden al gracilis, sartorio, aductor, pectíneo y una porción del músculo semimembranoso; el corte se hace en dirección medio lateral. Luego se separan los huesos sacro y coxal (ilión, isquión, pubis) del resto de los músculos, así como la articulación coxo-femoral (cápsula articular completa, ligamento redondo), y los músculos cuadrado crural, gemelos y obturador externo. Se van retirando los siguientes cortes en forma sucesiva: la Chocozeuela constituido por los músculos de la región craneal del muslo (recto femoral, vasto medial, vasto lateral, vasto intermedio) de sus inserciones a nivel del ilión, caras anterior y laterales del fémur y ligamentos rotulianos colaterales. Vale mencionar que el término rótula (i "chocozeuela" deriva del nombre "choquezuela" que se le da comúnmente al hueso.e., la rodilla). Los músculos del pie conforman los cortes denominados "lagartos". El corte Lagarto de la Reina está constituido por los músculos gastrocnemios, sóleo y flexor digital superficial al separarlos de sus inserciones a nivel de la extremidad distal del fémur y la tuberosidad calcánea a través del tendón de Aquiles o calcáneo. De la extremidad distal de la tibia, se eliminan las inserciones inferiores de los músculos: extensor digital largo, extensor digital lateral, peróneo largo, peróneo tibial craneal, extensor digital interno o medial, y flexor digital profundo. De tal manera el corte Lagarto Posterior queda conformado por los flexores y extensores digitales pero sin incluir el flexor superficial que se queda en el corte Lagarto de la Reina. La pieza también se puede seccionar a sierra para derivar rodajas conjuntamente con el hueso; de esa manera se conoce comercialmente como Osobuco.

Los músculos serrato dorsal caudal, y trapecio. El Solomo de Cuerito a su vez se puede dividir en dos porciones: Solomo de Cuerito Delgado (sección lumbar) y Solomo de Cuerito Grueso (sección dorsal). El Solomo de Cuerito Delgado comprende la masa muscular (largo dorsal, largo costal, Intertransverso lumbares, interespinales dorsales) ubicada sobre las vértebras lumbares y las últimas vertebrae torácicas. Por su parte, el Solomo de Cuerito Grueso comprende la masa muscular (largo dorsal, largo costal, trapecio, porciones de los serratos, romboides y deltoides) ubicada sobre las primeras vértebras torácicas remanentes.

contribuye a dar a conocer la metodología de deshuese de la res bovina en Venezuela. Dado que la mayoría de los países exportadores e importadores del ámbito latinoamericano prevalecen una multiplicidad de términos para describir la misma mercancía (cortes de carne) este artículo permite ayudar a entender mejor la nomenclatura y facilitar el lenguaje comercial en la comercialización de los cortes de carne de res, al menos entre los países objeto de estudio.