



UNIVERSIDAD DEL SURESTE.
CAMPUS TAPACHULA.
PRODUCCIÓN SUSTENTABLE
DE CARNE.
DESPOSTES.

ALUMNO: ALEJANDRO MORALES TAPIA.
MVZ: SERGIO CHONG VELAZQUEZ.
OCTAVO CUATRIMESTE.
MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA.



DESPOSTES.

El desposte o despiece es el arte de transformar la carne en canal en sus diferentes tipos de corte.

Existe para cada tipo de especie pecuaria diferentes tipos de desposte de acuerdo a la especie en sí, al país, a las costumbres, la terneza de la especie, hábitos de consumo, al espacio y a la cantidad y tipo de cortes que puede obtenerse de un canal, ya que no existe una norma oficial que especifique la forma de cortar y/o presentar. Incluso para la misma especie los cortes son diferente y llamados diferente.

Despostes americanos.

La canal de res que se divide por la mitad durante el proceso de sacrificio, se le quita la cola y víscera en general los riñones pueden estar adheridos.

La canal de res se divide en dos cuartos delanteros y dos cuartos traseros.

Los delanteros se separan de los traseros siguiendo la curvatura entre las costillas 12 y 13, de acuerdo al estilo americano.

Las secciones que pertenecen al cuarto delantero son:

Paleta o Chuck, chuletón o rib, pecho o brisket, costillar o plate, pata chamberete o foreshank.

Las secciones que pertenecen al cuarto trasero son:

El lomo, pierna, falda chamberete.

Ejemplos de cortes de la paleta.

Planchuela o shoulder clod, es un corte deshuesado el cual puede utilizarse para milanesa, para asar, guisar o rellenar.

Es un corte que proviene de la parte de la zona del hombro y del cuello de la res. La Planchuela es relativamente tierna y uno de los cortes de carne más baratos. La planchuela consiste en un gran sistema muscular con un poco de grasa que cubre los músculos.



Cortes españoles.

El solomillo es un músculo que está situado en la cara interna del lomo bajo del animal, en la zona más cercana a la cadera y es uno de los cortes de carne más valorados por los amantes de la carne dada su jugosidad y ternura. Es ideal para prepararlo a la plancha, parrilla o asado.



Falda.

Pieza de gran superficie, pero muy estrecha del cuarto trasero. Corresponde a la panza del animal y está situada debajo de los dos lomos. Pieza de categoría tercera.



CORTES ARGENTINOS.

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.



Garrón delantero.

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 200 mm.

