

Alumno

**Leslie Abigail García
López**

8° cuatrimestre

**Lic. Medicina veterinaria y
zootecnia**

**Materia
Producción
sustentable de carne**

Docente

**MVZ Alondra Abadia
Bravo**

**Actividad
Cuadro sinoptico**

Fecha

28 de marzo de 2025

CORTES DE CARNE

RIB EYE

El Rib Eye es un corte de carne originario de Norteamérica que procede del lomo alto del animal, más concretamente de su costillar, entre la sexta y duodécima costilla.

Origen

se obtiene directamente del chuletón de la res.

SIRLOIN

Características

Considerado un corte magro (limpio, sin grasa y sin nervios) por su poca cantidad de marmoleo y sin hueso

Origen

Este corte se obtiene de la parte superior del lomo a la altura del aguayón después de quitar la cabeza del Top Sirloin y no contiene hueso.

ARRACHERA

Origen

proviene del diafragma del animal. Es un corte magro, largo y grueso, que se caracteriza por su sabor y textura. Se utiliza frecuentemente para parrilladas.

Características

- Es un músculo que separa la cavidad torácica de la abdominal.
- Es un corte fibroso, ya que está en constante movimiento.

T BONE

El nombre del T-bone se deriva del hueso en forma de T que se presenta al hacer un corte transversal en el lomo bajo y el sirloin.

Origen

El corte de carne T-bone proviene de la parte baja del lomo de la vaca. Se caracteriza por tener dos filetes diferentes unidos por un hueso en forma de "T".



NEW YORK

El corte de carne New York proviene de la parte media del lomo corto de la vaca, detrás de las costillas. Es un corte que no incluye el hueso.

Características

- Es un corte tierno porque el músculo longissimus de la vaca que lo forma se trabaja poco.
- Tiene una textura firme y marmoleo medio.