

**MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA**

**PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE CARNE**

**CUADRO SINÓPTICO UNIDAD IV**

**MVZ. ALONDRA ABADIA**

**VICTOR HUGO BALBOA CASTILLO**

**27 de marzo de 2025**

# CORTES DE CARNE

## ARRACHERA

Es un corte de carne de res, específicamente el músculo del diafragma, conocido por ser magro, suave y sabroso, ideal para asar o cocinar a la parrilla.

- Origen: Proviene del diafragma de la res, el músculo que separa el tórax del abdomen.
- Textura: Es un corte magro, suave y jugoso, con un ligero marmoleo que le da sabor.



## SIRLOIN

Es un corte de carne de res que se caracteriza por ser suave y ligeramente magro. Es un corte versátil que se puede preparar de diversas formas.

- Es un corte suave y ligeramente magro.
- Tiene una delgada capa de grasa que humecta la carne.
- Es un corte muy versátil que se puede utilizar para cortar filetes y bistecs.



## RIB EYE

Corte de carne de res que proviene de la parte superior del lomo, entre la sexta y duodécima costilla que reúne una serie de características que lo hacen único gracias a su procedencia del costillar: posee gran marmoleado, es jugoso, sabroso, suave e irresistible.



## NEW YORK

Es un filete de res que proviene de la parte media del lomo corto. Es un corte premium que se caracteriza por su sabor intenso y su textura tierna.

- Es un corte magro que proviene de un músculo que no trabaja mucho
- Tiene un rico marmoleado que le confiere un sabor robusto
- Conserva el hueso, lo que le permite madurar óptimamente y conservar sus jugos durante la cocción



## FILETE

Es un corte de carne roja que proviene de la parte media baja de la espalda del animal. Es un músculo tierno, con poca grasa y tejido conectivo.

- Es un corte alargado y aplanado en su cara superior
- Se ubica en la zona lumbar a continuación del Lomo vetado
- Se caracteriza por su escasa grasa, textura tierna y delicado sabor



# BIBLIOGRAFÍA

- <https://carnesjc.com/collections/cortes-de-res?srsltid=AfmBOoo1Kr0ztnx5DMUsN2-qiJzmRHsxkkO6mvsrRKrTc0hKqyVUGrWv>
- <https://cecinamrtoto.com/guia-de-cortes-de-carne/>

