

CORTES ESPECIALES DE RES

*Yamira Cepero**, Frank Rodríguez y Yamilé Moya

Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia, Carretera al Guatao, km 3 1/2, La Lisa, La Habana, C.P. 19 200, Cuba.

E-mail: yamira@iiaa.edu.cu

RESUMEN

El objetivo del presente trabajo fue conocer cuáles son los cortes especiales de ganado vacuno aplicados por la industria en diferentes países. Corte especial es una definición cubana que abarca los cortes comerciales internacionales que difieren de los tradicionales en su método de obtención y presentación. El sistema de corte más reconocido internacionalmente es el estadounidense. Los cortes más comunes son: *T-bone, Tenderloin, Sirloin, Porterhouse, Striploin, Silverside, Rump, Round, Shoulder* y *Flank; Ossobuco, Filete, Bifes* y *Costillas*. La variedad de cortes comerciales, en cuanto a forma y nomenclatura, es mucho mayor para los países hispano-parlantes con relación a los angloparlantes.

Palabras clave: carne de res, cortes.

ABSTRACT

Beef special cuts

To know which the beef special cuts are applied by the industry in different countries was the objective of the present work. Cut special is a Cuban definition that embraces the commercial international cuts that differ of the traditional ones in their method obtaining and presentation. The system of more grateful court internationally is the American. The most common cuts are: *T-bone, Tenderloin, Sirloin, Porterhouse, Striploin, Silverside, Rump, Round, Shoulder* and *Flank; Ossobuco, Filete, Bifes* and *Costillas*. The variety of commercial courts, as for form and nomenclature, is much bigger for the Hispanic countries-speakers with relationship to the English-speakers.

Key words: beef meat, cuts.

INTRODUCCIÓN

En el ámbito internacional la comercialización y consumo de carne vacuna en forma de cortes es una tendencia que cada día aumenta, específicamente la que se vende a hoteles, restaurantes e instituciones de mercadeo especializadas. A esta forma de presentación se le denomina internacionalmente corte comercial (1, 2). Sus características y especificaciones dependen del tipo de establecimiento, ubicación geográfica, preparación culinaria, criterios de venta, época del año y otros (3).

Estos factores han provocado que no exista una nomenclatura oficial reconocida internacionalmente; sino que en la mayoría de los países existen normas de especificaciones que establecen, al detalle, un sistema de

***Yamira Cepero Betancourt:** *Ingeniería Química (ISPJAE, 2000). Máster en Ingeniería de los Alimentos (ISPJAE, 2007). Investigador Agregado de la Dirección de Carne. Sus principales líneas de trabajo en la investigación son: Tratamiento primario del ganado de abasto, calidad y clasificación de canales del ganado de abasto, evaluación de rendimientos y mermas de procesos en la industria cárnica, implementación de producciones más limpias en la industria cárnica, asesoría científico-técnica a los establecimientos de la industria cárnica y desarrollo de productos cárnicos.*

corte específico, según el destino de la carne, industria o consumo directo, costumbres o mercados selectos (4). Es por ello que, cuando se realizan exportaciones e importaciones de este tipo de producto, se hace difícil identificar los cortes más tradicionales, aunque existe un grupo reconocido internacionalmente que se mantiene vigente (5), la terminología puede llegar a confundir tanto a los inexpertos como a los más experimentados. Las grandes comercializadoras han solventado esta problemática mediante la elaboración de manuales para la presentación de sus productos durante las sesiones de compra-venta.

Los procesadores y proveedores de la industria cárnica cubana también cuentan con una norma de especificaciones para cortes o porciones uniformes de carne (6), donde aparecen cada una de estas partes anatómicas y establece las características de cada pieza obtenida. Además, se les define como cortes especiales o internacionales, porque difieren de los tradicionales en cuanto a su forma de obtención y como responden a los intereses de cada cliente se precisan entre este y el suministrador (5, 6).

No obstante, al igual que en la mayoría de los países, no se ha logrado establecer un lenguaje común entre productores, procesadores y compradores de diferentes áreas geográficas del país, siendo así que en muchos casos el mismo corte posea nombres diferentes, e incluso que no se conozca. A esta situación se suma, la falta de personal calificado y con experiencia en la realización de los mismos, fundamentalmente aquellos con nombres de origen de habla inglesa (7, 8).

La elaboración de un catálogo de los cortes especiales que se comercializan en Cuba es un mecanismo que puede contribuir a la organización del sistema de distribución minorista y mayorista de la carne, servir como guía para los programas de capacitación nacional y a su vez coadyuvar a la unificación de la nomenclatura de los cortes de res que ha obedecido a costumbres regionales o locales y que se han aplicado por generaciones.

Para presentar una propuesta de un sistema unificado para los cortes de carnes de ganado bovino y su denominación, es necesario inicialmente, realizar un estudio con el propósito de identificar los cortes y nomenclaturas, tanto internacionales como de diferentes regiones

del país, y así constatar la existencia de variabilidad, por lo que se decidió acometer el presente trabajo con el objetivo de conocer cuáles son los cortes especiales de ganado vacuno aplicados por la industria en diferentes países.

Características generales de los sistemas de cortes especiales

La calidad y cantidad de los cortes a obtener de una canal van a estar estrechamente relacionadas con las características propias de los animales y el tratamiento tecnológico al que son sometidos. Por lo cual, las canales que se van a destinar a cortes especiales deben tener ciertas especificaciones que se garantizan mediante un proceso de selección previo (4, 9).

Selección de los animales

En el ámbito internacional, para la realización de los cortes se seleccionan animales jóvenes no mayores de 24 meses, con un peso de 400 kg o mayor (5, 6). Con relación a la edad, estas características corresponden a animales de las categorías terneros (as), añojos (as) y toretes (10).

Se considera que el efecto neto de la prolongación de la edad al sacrificio se expresa en mayor rendimiento de la canal, contenido y proporción de grasa, pero menor proporción de carne comestible y hueso, promedio de ganancia diaria y eficiencia alimenticia (11, 12). En la ganadería comercial de Cuba se recomienda sacrificar animales en el rango de peso vivo de 400 a 470 kg; sin embargo, estos pesos no se corresponden con los de las categorías antes mencionadas, debido a que la ceba que se realiza no permite obtener el peso de matanza a edades tempranas (13, 14, 15).

A pesar de las conocidas diferencias en crecimiento, desarrollo y composición corporal entre machos, hembras o ambos castrados (16, 17, 18), se destinan indistintamente machos y hembras para la realización de cortes comerciales.

Otro factor que se toma en consideración para la selección es la raza, la cual cambia según el nivel de especialización: las razas de carne tienden a desarrollar proporcionalmente más los cuartos posteriores y se caracterizan por una composición de la canal con alto desarrollo muscular (buena conformación) (12). Es por

ello que se utilizan preferiblemente animales procedentes de Angus, Shorthorn, Brangus, Charbrays, Cebú, Santa Gertrudis, etc., para la realización de este tipo de cortes (3, 16, 19).

La canal bovina y su preparación

Es importante para el carnicero industrial conocer los componentes de la canal y aprender a diferenciarlos y manejarlos para poder realizar los cortes correctamente.

El tejido muscular es la parte más importante que se divide en regiones que constituyen la base del sistema de corte como pierna, lomo, brazo, cuello y costillas. El componente óseo está compuesto por más de 150 huesos dentro de los que se destaca la columna vertebral, que a su vez se divide en cuatro regiones: Cervical, Torácica, Lumbar y Sacra (20, 21). La grasa está presente de tres maneras: superficial o de cobertura, de depósito o interna (pélvica, inguinal, renal, intermuscular y abdominal) e intramuscular o *marbling*. La de recubrimiento superficial determina el grado de ceba o acabado de la canal, que debe ser alrededor de 30 % cuando se destina para cortes especiales (20).

Inicialmente la canal se divide en dos partes, cortando longitudinalmente con una sierra eléctrica la columna vertebral desde la cadera hasta el cuello para facilitar su manipulación. Es importante que la operación de bandeado se realice con sierra y no con hacha, pues un deficiente bandeado trae como consecuencia un mal acabado de los diferentes cortes y por lo tanto una pérdida de calidad (6).

A diferencia de los hábitos y costumbres cubanos, internacionalmente, luego de que la canal se clasifica y etiqueta según sus características y categoría comercial, se somete a un proceso de maduración en nevera, antes de realizarse los cortes; de esta manera se desarrollan características sensoriales (aroma, sabor y textura) que la convierten en una carne con propiedades organolépticas mejoradas y apta para ser consumida (15, 22-25).

Otro factor importante para realizar los cortes es que la canal tiene que estar ligeramente congelada (-3 a 0 °C) para evitar que la parte muscular se dañe o se triture cuando se realicen los cortes uniformes con sierra eléctrica, lo que conlleva a que las piezas obtenidas pierdan valor comercial.

Métodos de cuarteo de las canales bovinas

Existen infinidad de cortes de canales, dependiendo de las costumbres de consumo de cada país, pero en casi todos los sistemas de despiece de reses, las canales se cuarteo primero y después se trabaja cada uno de los cuartos por separado (26).

Generalmente, en el mercado mayorista o para la exportación, se comercializan las canales bovinas en forma de cuartos; en este caso se reconocen dos tipos de cuarteo: Americano o Internacional y Regional.

En el Americano o Internacional se hace la incisión entre la 5ta y 6ta costilla, dividiendo la canal en cuarto anterior (5 costillas, brazo y cuello) y cuarto posterior (costillas restantes, pierna, solomo, solomito y falda). Este tipo de cuarteo trae como ventaja que se logran comercializar una mayor variedad de cortes y se pueden clasificar como de primera, segunda y tercera calidad (27).

El Regional se caracteriza por la incisión en la última vértebra lumbar, quedando la canal dividida en: cuarto anterior (13 costillas, solomo redondo, brazo, cuello y falda) y cuarto posterior (pierna, solomito y cola). Se separa completamente la carne, el hueso y la grasa y lo que se clasifica como primera, segunda y tercera es la carne (27). En este método todos los cortes no poseen hueso, por lo tanto, el rendimiento es menor.

Otros métodos de cuarteo conocidos son: el Pan Traité de Francia, el Gun de Inglaterra, la Pistola de Latinoamérica y el Comercial cubano (4). La Pistola es semejante al Gun inglés y al Pan Traité francés, en los cuales se separa el pecho de la pierna, cortando entre la 5ta y 6ta costillas por un cuarto de su longitud, haciendo luego un ángulo recto a través de las costillas paralelamente al lomo y saliendo hacia el muslo, y donde se obtiene 32 % de carne de primera y 45 de segunda, aproximadamente (12, 28).

En el corte Comercial cubano se divide la pierna y el pecho mediante un corte paralelo en el medio, entre la 9na y 10ma costillas, en este corte se obtiene 42 % de carne de primera y 28 % de segunda, aproximadamente (4). Otro método de cuarteo señalado como el más generalizado por algunos autores (5) es el del Instituto de Ciencia Animal (ICA) donde se divide la pierna y el

pecho mediante un corte recto entre la 11na y 12ma costillas (12). En este caso el cuarto trasero representa 52 % del total de la canal y el cuarto delantero el 48.

En Costa Rica para la obtención de los cortes nacionales más frecuentes se realiza el cuarteo entre la 6ta y 7ma costillas, conocido como corte posterior con siete costillas (1, 29). Esta división de la canal también se utiliza en Colombia conjuntamente a otras formas de cuarteo que se realizan tanto para los mercados internos como externos (Fig. 1) (1).

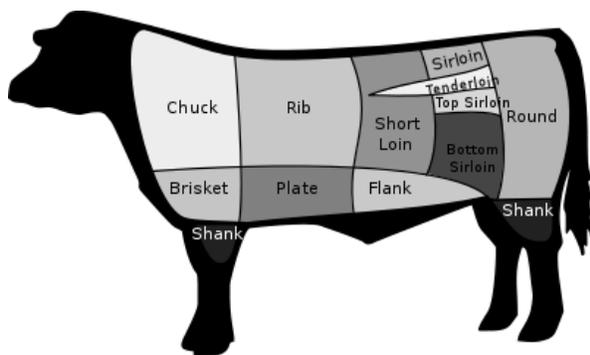


Fig. 1. Sistema de cortes primarios estadounidenses.

Cortes primarios y secundarios o menores de los cuartos bovinos

En el mercado minorista o la venta al menudeo se comercializa la carne de res en forma de cortes primarios y secundarios o menores.

Los cortes primarios son cortes básicos que se realizan después del cuarteo para obtener piezas grandes de carne y a partir de ellas se obtienen otras más pequeñas, que se conocen como cortes secundarios o menores. Estas últimas pueden ser cortadas en filete (steak) (30), piezas para asar (roasts), trozos para estofados (stews) o costillas pequeñas (short ribs). Los

recortes producidos por el picado de las piezas usualmente se mezclan con la carne procedente de animales viejos y flacos, se muelen o trituran para picadillos.

Sistema cubano de cortes especiales

En Cuba, la terminología de "cortes especiales", se utiliza para denominar a los cortes comerciales internacionales de la carne de res que difieren de los tradicionales en su método de obtención y presentación. De forma general, se estableció un procedimiento (6) para su elaboración; sin embargo, este puede modificarse debido a que la comercialización de este tipo de producto responde a las exigencias y solicitudes de los clientes.

Para los cortes especiales, el cuarteo de la banda se realiza entre la 12 y 13 costillas y se pueden obtener los cortes primarios y secundarios siguientes:

En el cuarto trasero se obtienen los cortes primarios: pierna y riñonada con falda. De la pierna, por deshuese tradicional, se pueden obtener los cortes menores: Cañada, Bola, Palomilla, Pierna y Boliche blanco.

Si estas piezas se limpian del exceso de sebo, pellejo, etc. y se comercializan tal como son, reciben el nombre de boneless; de bistec cuando se obtienen *steak* de la forma tradicional, y de ahí a bien finos, se denominan saratogas.

Algunas formas de comercialización de estas piezas son: *Steak* de Cañada (*Top round steak*), *Steak* de Bola (*Sirloin tip roast*), *Steak* de Palomilla (*Sirloin steak*), la Pierna solamente se comercializa como boneless, saratogas y *stews* (formas de cubo de 1 pulgada), *Steak* de Boliche blanco (*Eye round steak*) y Ponderosa (6).

De la riñonada se pueden obtener diversos cortes con hueso de los que se pueden mencionar: *Sirloin* (en su superficie transversal aparecen músculos de riñonada, palomilla, pierna y filete alrededor del hueso de la pierna), *Pin Boné* (en su aspecto al corte presenta el hueso de la cadera), *Porter house* (en su aspecto al corte aparece claramente el final del hueso de la cadera), *T-bone* (en el aspecto al corte el hueso tiene forma de "T" y lo conforman la riñonada y el filete), *Club* (solo presenta el músculo de la riñonada). La falda de vacío se comercializa como *flank* o *roll flank*.

En relación al cuarto delantero, el primer corte se realiza entre la 5ta y 6ta costilla, obteniéndose dos zonas: una con el lomo y la falda de pecho y la otra con la paleta, cogote, etc. En el segundo corte queda la zona correspondiente a la paleta, separada de la zona del morrillo. El próximo corte se realiza para eliminar la porción del cuello. Después de realizado este último corte se procede a encuadrar el resto de la pieza, obteniéndose el *Chock* para comercializarlo entero o seccionado longitudinalmente a la costilla a 1" de grosor. El *Neck* y el resto de la carne obtenida después de encuadrar el *Chock*, se utilizan para picadillo (6).

De la zona correspondiente a la paleta se obtienen el *shoulder*, *flanken* y *brisket*. Del jarrete se obtienen porciones de 2,5 cm que reciben el nombre de *soup meat*, si este se deja entero y se descubre parte del hueso, se llama *Osobuco* (6).

La zona correspondiente al lomo y a la falda de pecho se divide y se obtienen los siguientes cortes: *Rib steak* (costillas del lomo, cortadas a un dedo de espesor); *Standing rib* (costilla del lomo, dejando 1 a 2" más larga la costilla); *Delmónico* (lomo deshuesado sin malaya y falda cortado en steaks de 1"); *Rolled rib roast* (lomo deshuesado enrollado en la falda); *Rib roast* (lomo entero) (6). De la parte de la falda de pecho se obtienen: *Short ribs* (costillas de la ternilla cortadas en tiras tres dedos y unidas unas a otras como si fueran galletitas); *Short ribs roll* (costillas enrolladas como brazo gitano); *Rolled plate* (falda de pecho enrollado). El *Skirt fillet* es la entraña limpia y enrollada (6).

Otros cortes que se pueden realizar para la comercialización son: Filete limpio (*Tenderloin*), Sapo (*Cube steak*), *Strip loin* (riñonada tradicional deshuesada y cortada en porciones de 1"), *Rib steak* de riñonada (igual que el *Rib* de lomo), *Entrecot* (porción deshuesada que se obtiene del *Rig*), Chuletón (porción con hueso que se obtiene del *Rig*) (6).

Sistema de cortes comerciales de EE.UU. y Canadá

Es el sistema más reconocido internacionalmente y es casi idéntico al utilizado, en cuanto a nomenclatura y numeración de los cortes, por Canadá excepto la parte nombrada *Round*, es conocido como *Hip* en el sistema canadiense (25).

La Fig. 2 muestra los cortes primarios del cuarto delantero: *Chuck*, *arm* o *blade* (fuente más común para obtener filetes y piezas para asados); *Rib* (contiene parte de las costillas pequeñas, la costilla principal y los filetes de costilla); *Brisket* (se usa principalmente para trozos de carne o *stews* para estofados); *Foreshank* o *Shank* (pieza compuesta por jarretes); *Plate* (de la ternilla se obtienen costillas pequeñas para asar); *Skirt steak* (falda real enrollada o fajitas).

Los cortes primarios del cuarto trasero son:

Loin (toda la zona del *Longissimus dorsi*) que tiene dos cortes primarios si se van a obtener piezas con hueso, o tres, si es para piezas deshuesadas: *Short loin* que comprende los cortes de *T-bone* y *Porterhouse steaks* si son con huesos, en el caso de cortes sin hueso comprende *Strip steak* o *New York strip*.

Sirloin: puede ser dividido en *top sirloin* y *bottom sirloin* (incluyendo la punta "tri-tip").

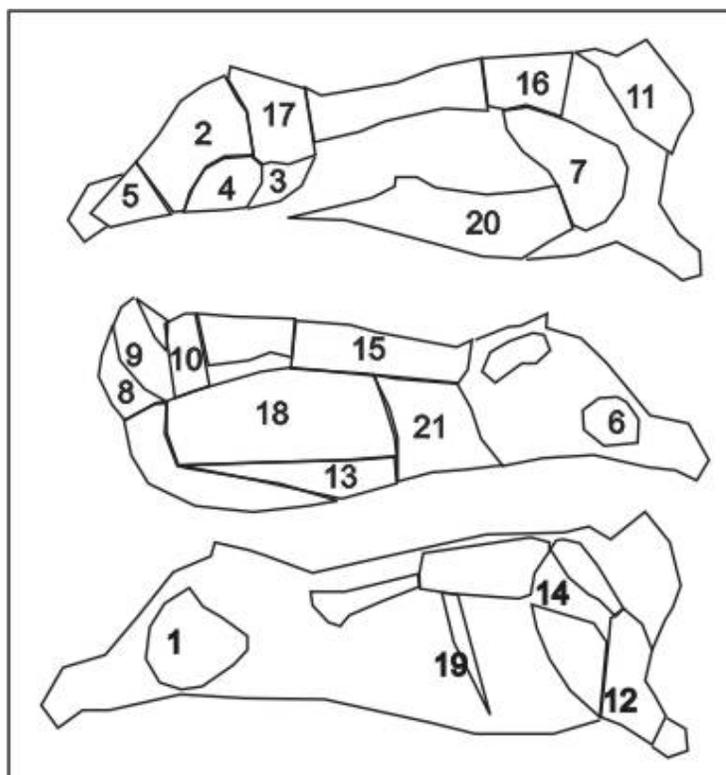
Tenderloin: puede obtenerse completo o cortarse en "filet mignon", "tournedos" o lonjas de filete y piezas para asar (por ejemplo: *Wellington beef*). En los cortes con hueso pasa a formar parte en las porciones de *T-bone* y *Porterhouse*.

En el *Round* algunos de los cortes más representativos son filetes de *round*, *eye of round*, *top round* y *bottom round* o como pieza entera.

Flank: se utiliza principalmente para carne molida, con excepción de la parte larga y plana conocida como *flank steak*, su uso más conocido es como *London broil*, y la parte interna de la falda *skirt steak*, también se usa para fajitas.

Dentro de los cortes secundarios que tienen una mayor comercialización se pueden mencionar (5, 31):

T-bone steak y el *strip steak*, denominado también *Porterhouse*: es un pedazo de carne conectado con un hueso de la espalda que al cortarse transversalmente tiene forma de T. Los *T-bone* tienen pequeñas secciones de carne, mientras que el *Porterhouse*, es generalmente más grande que el *strip*, y tienen por lo tanto más carne.



(1) Nalga de adentro, (2) Nalga de afuera, (3) Colita de cuadril, (4) Bola de lomo, (5) Garrón, (6) Tortuguita, (7) Carnaza, (8) Cogote, (9) Espinazo, (10) Roast beef, (11) Azotillo, (12) Osobuco/Brazuelo, (13) Falda, (14) Marucha, (15) Bife de lomo, (16) Bife ancho, (17) Cuadril, (18) Asado, (19) Entraña, (20) Matambre, (21) Vacío.

Fig. 2. Esquema de los cortes especiales menores de Argentina (IPCVA, 2006).

Tenderloin: Se encuentra ubicado en el centro del lomo y probablemente es el más costoso. Sirve para el *carpaccio*, el filete *Chateaubriand* y el buey *Wellington*.

También se pueden mencionar otros cortes como: *Chuck steak*, *Sirloin steak*, *Cube steak*, *Flank steak*, *Flat iron steak*, *Hanger steak* (solomillo del carnicero), *Rib eye steak*, *Rump steak*, *Round steak* o *Rumsteak*, *Salisbury steak* y *Skirt steak*. Todos los recortes, generalmente, se muelen ya que es típicamente una carne barata, dura y grasosa.

Sistema de cortes comerciales de Argentina

En Argentina el corte de carne típico es el asado. No obstante, en este país se realiza una amplia divulgación de diferentes formas de presentación de la carne de res para su comercialización, debido a la alta demanda

de este producto. En el año 2009, los argentinos fueron los de más alto consumo de carne de res en 64,6 kg/persona, seguido por los EE.UU. que consumieron 40,2 kg/persona, mientras que en la Unión Europea, 16,9 kg/persona (32).

Los cortes más tradicionales son (33, 34): Tira de asado (costillar cortado en tiras de 3 a 5 cm de espesor perpendicular a los huesos), Vacío (panza del animal desde la última costilla hasta el cuarto trasero), Matambre (capa de carne magra entre el cuero y el costillar, entre la paleta y el cuarto trasero), Costillar (pieza entera compuesta por todas las costillas), Paleta, Aguja (costillas del cuarto delantero), Marucha, Garrón delantero (última extremidad de la paleta. Cor-

tado transversalmente en trozos, se suele vender como *Ossobuco*). Bifes anchos (se sacan de la parte delantera), Nalga (primera pieza del cuarto trasero utilizada para grandes milanesas y niños envueltos), Cuadril (parte baja, externa y transversalmente del cuarto trasero) Colita de cuadril (se recorta del cuadril entero), Bola de lomo, Peceto, Bifes angostos (bifes de la primera mitad del costillar entero cerca del cuarto trasero), Bifes de chorizo (costeleta sin hueso de la cara externa del lomo), Garrón trasero u *Ossobuco*, Lomo. La Fig. 2 muestra, de forma más precisa, en qué parte del animal se encuentran ubicados algunos de los cortes menores antes descritos.

Otros sistemas de cortes comerciales

Existe una gran diferencia entre los cortes primarios que se obtienen en Gran Bretaña y Holanda (Europeo) con relación al Americano (25), a pesar de emplear igual nomenclatura, lo que evidencia la necesidad de realizar una correcta identificación de los mismos, la influencia que tiene la realización de un correcto despiece y la importancia que tiene conocer previamente las costumbres del mercado para el cual se realizan.

En el corte Europeo no se separan los cuartos sino que toda la operación se realiza al unísono. Aunque en Gran Bretaña y Holanda empleen este sistema, también existen diferencias en los cortes primarios obtenidos. En cuanto a los nombres de los cortes, en Holanda el *Tenderloin* es considerado como el corte premio y se conoce como *Ossenhaas*. Esta pieza tiende a ser ligeramente más pequeña que su homóloga estadounidense. Además, el *Round* es el corte básico para filete al igual que en la industria belga (25).

Los cortes secundarios que se obtienen del despiece primario en Gran Bretaña son (25, 35): *Braising Steak*, *Mince*, *Stewing Steak*, *Chuck Steak*, *Ribeye Steak*, *Forerib Roast*, *Rolled Boneless Rib*, *Single Rib*, *Boneless Rolled Sirloin*, *Sirloin Steak*, *T-Bone Steak*, *Fillet Steak*, *Wing Rib*, *Rump Steak*, *Topside*, *Silverside*, *Mini Joint*, *Braising Steak*, *Daubes*, *Strips*, *Topside Cubes*, *Braising Steak*, *Thin Flank (Skirt)*, *Mince*, *Braising Steak*, *Thick Flank*, *Boneless Rolled Brisket*, *Short Ribs*, *Boneless Rolled Brisket* y *Boneless Shin*.

En Perú (36), México (37, 38) y Venezuela, (39, 40) los proveedores de carne distribuyen para el mercado interno y externo una gran variedad de cortes de res como: Chamberete, Retazo con Hueso, *Ossobuco* o Chamorro, Carne Molida, Pescuezo, Pecho, Centro de pierna, Suadero, Pulpa, Costillar, *Sirloin*, *T-bone*, *Roast Beef*, Entrecorte, Filete, Espaldilla o Paleta, Agujas, Falda.

En Colombia se editó el primer Catálogo sobre Cortes de Carnes Colombianas, en inglés y español, y aplicando las orientaciones que se presentan, los cortes comerciales que se obtienen y distribuyen son (1): Sobrebarrida, Falda, Lomo fino, Región lomo ancho, costillares y vértebras, Lomo ancho, Centro de pierna, Muchacho, Colita de cadera, Cadera, Bota, Bola de pierna, Lagarto interno de pierna, Lagarto de pierna u *Ossobuco* (si se practican cortes transversales a la dirección del hueso que incluyen porciones de carne y hueso), Tapa de cogote, Pecho, Cogote, Lomo de aguja, Porción interna del paletero, Lomo de brazo, Paletero y bola de brazo, Lagarto de brazo, Hueso carnudo, en su totalidad la base ósea del brazo se clasifica como Hueso poroso. Finalmente, del Hueso carnudo se separa la Costilla, la cual comprende los trece pares de costillas que van acompañadas de los músculos adjuntos.

Otra forma de presentación y divulgación de los sistemas de cortes comerciales, es mediante la elaboración y divulgación de catálogos o manuales, tablas y plantillas con esquemas para facilitar la comercialización de la carne de res, que es la tercera más extensamente consumida en el mundo entero, aproximadamente 25 % de la producción de carne mundial, después de la de cerdo y de ave (38 y 30 % respectivamente) (41). En números totales, los EE.UU., Brasil, y la República Popular China, son los tres grandes consumidores de carne de res del mundo.

Este tipo de información que se divulga es una práctica habitual que se utiliza en la mayoría de los países como: Uruguay (2), Australia (42), Argentina (43), Brasil (44), Francia (44), Canadá (45), la FAO (46), Honduras (47), porque permite una interpretación e identificación, de forma rápida y viable, de los cortes de carne que se distribuyen en el mercado, pues se presenta a los clientes la zona anatómica de procedencia de los diferentes cortes que se comercializan.

Para facilitar el trabajo, se elaboran y utilizan glosarios (33) donde se comparan los nombres de los cortes es-

peciales de diferentes países y los nombres de las piezas que se conocen en el país. La Tabla 1 los muestra a continuación.

Tabla 1. Cortes similares de Argentina, Brasil, Estados Unidos e Inglaterra

| Argentina | Brasil | EE.UU. e Inglaterra |
|--------------------------------|---------------------|------------------------------|
| Nalga de afuera con peceto | Cha de afora | Silverside/Botton Round |
| Peceto | Lagarto | Round Roll or Eye of Round |
| Pecho (6 costillas) | Peito | Brisket (6 Ribs) |
| Rueda | Coxao | Round |
| Pierna Mocha | Com Alcatra | Rump Round & Rump |
| Tapa de bife ancho (Marucha) | Capa de Contrafile | Rib Cap |
| Tapa de Nalga | Capa de coxae Mole | Topside Collar/Cap of inside |
| Tortuguita (o Garrón de Nalga) | Músculo de Primeira | Leg of Beef/Heel Beef |
| Cuadril | Alcatra | Rump/Sirloin Butt/Loin End |
| Garrón trasero | Músculo de Segunda | Hindquarter/Shank |
| Lomo | Filet Mignon | Tenderloin/Fillet |
| Matambre | | Rose Meat |
| Nalga de Adentro | Coxae Mole Cha | Topside/Topround Inside |

CONCLUSIONES

Todos los países establecen un sistema de corte específico, tanto para los cortes primarios como menores o secundarios, que sirve como guía y referencia para todos los operadores del mercado; sin embargo, el estadounidense es el más reconocido internacionalmente como resultado de ser uno de los tres grandes consumidores de carne de res del mundo. Para ello la elaboración y divulgación de diversos catálogos o manuales, plantillas con esquemas, glosarios y tablas, es una práctica habitual actualmente, para facilitar la comercialización de la carne de res en forma de cortes. Aunque la variedad de cortes comerciales, en cuanto a forma y nomenclatura, es mucho mayor para los países hispano-parlantes con relación

a los angloparlantes, se pueden mencionar, de forma general, como los cortes comerciales más comunes: *T-bone, Tenderloin, Sirloin, Porterhouse, Striploin, Silverside, Rump, Round, Shoulder y Flank de la industria de habla inglesa* y *Ossobuco, Filete, Bifes y Costillas de la de habla hispana*. En relación a la definición de "Cortes Especiales" puede concluirse que es solo cubana y que responde a cortes comerciales conocidos en el mundo, pero que no se obtienen tradicionalmente en nuestro país. Por todos estos planteamientos es importante para el carnicero industrial conocer los tipos de cortes y aprender a diferenciarlos y manejarlos para poder realizarlos correctamente.

REFERENCIAS

1. Quiroga, G. Calidad y cortes de la canal bovina para el mercado interno y exigencias internacionales. Seminario Nacional de Actualización en Sanidad y Producción Bovina. Gobernación de Cundinamarca. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, Bogotá, 2004, 23 p.
2. INAC. Manual de cortes de bovinos para abasto. Dirección de Contralor del Mercado Interno. Montevideo, Uruguay. Consultado enero 2011 en <http://www.inac.guv.uy>, 108 p.
3. Realini, C. Carne. Bienestar animal. Evaluación y clasificación de canales en rumiantes. Evaluación de calidad de la canal en rumiantes (% magro, grasa y hueso de la canal, tipos de cortes). X Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos. CECOC-PTC. 1. IRTA Monells, España, 2011, pp. 390-411.
4. Quintana, F. y Díaz, J. A. ACPA 1/2005: 47-49.
5. González, A. M. y Cepero, Y. Tratamiento primario de la carne de res. Centro de Documentación e Información. Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia, La Habana, 2005, 73 p.
6. NRIAL 184: Carne y Productos Cárnicos. Carne deshuesada de ganado bovino y cortes especiales. Especificaciones de Calidad. Cuba, 2005.
7. González, A. Comunicación personal, Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia, La Habana, 2011.
8. Venegas, O. Comunicación personal, Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia, La Habana, 2011.
9. Garret, W. N. y Johnson, D. E. J. Anim. Sci. 57: 478-497, 1983.
10. FEDEGAN. El mundo de la carne. Consultado octubre 2011 en <http://www.friogan.com>
11. Lobley, E. G. Protein metabolism and turnover. Quantitative aspects of ruminant digestion and metabolism. Forbes, J. M. y France, J. (Eds), 1993, pp. 313-340.
12. Lemus, A. Factores determinantes en el rendimiento y composición de la canal bovina en la agropecuaria MININT de Pinar del Río (tesis presentada en opción al grado de Máster en Ciencias de la Producción con Rumiantes. Instituto de Ciencia Animal, La Habana) 2009, 66 p.
13. Quintana, F. y Días, J. A. La canal bovina II. Rendimiento, calidad y comercialización. ACPA 2: 52-54, 2005.
14. Valdés, G.; Feria, A. y Planas, T. ACPA 2/1999: 50-51.
15. OCU. 2010. Cómo comprar la mejor carne de vacuno. Organización de consumidores y usuarios. Consultado marzo 2011 en <http://www.ocu.org>
16. Preston, T. R. y Willis, M. B. Producción intensiva de carne. ed. Revolucionaria, La Habana, 1970, pp. 37-59.
17. Molina, A. Producción de carne en el trópico. VIII Principales factores que afectan el rendimiento y la composición de la canal bovina. EDICA, 1990, 265 p.
18. Garriz, C. A. Promotores del crecimiento; implante con Zeranol en novillos A. Angus sin y con crecimiento compensador: Evolución de la res y cortes comerciales. Limitaciones y perspectivas del desarrollo de la Industria Cárnica en América Latina. FAO. Roma, 1993, pp. 103-112.
19. Orange. Ganadería en México. Régimen fiscal simplificado. Operaciones comerciales ganaderas. Consultado julio 2011 en <http://www.deportes.orange.es>
20. ICTA. Sistema ICTA de clasificación de canales y cortes de carne bovina. ICTA (Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos); Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural; Universidad Nacional de Colombia, SENA; FEDEFONDOS e IICA. Santafé de Bogotá D.C., 1995.
21. America's Beef. Retail beef cuts. From the meat case to the dinner table. Beef Made Easy. America's Beef Producers. National Cattlemen's Beef Association and The Beef Board. EUA, 2000.
22. Andújar, G.; Pérez, D. y Venegas, O. Química y bioquímica de la carne y los productos cárnicos. Centro de Documentación e Información Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia, La Habana. 2003, 128 p.
23. FEDEGAN. 2008. Carnes maduradas. Consultado agosto 2011 en <http://www.friogan.com>
24. Escobar, P. Tecnología de cárnicos. Consultado agosto 2011 en <http://www.tecnologiadecarnicosmariap.blogspot.com>
25. Wikipedia, Beef. Consultado enero 2011 en http://www.wikipedia.org/wiki/Beef_aging
26. Falla, H. C. Manual básico de tecnología en carnes. Proyecto de desarrollo de la producción de cárnicos sanos en el norte del Ecuador. Ibarra, Ecuador, 2006, 36 p.
27. Monografías, 1997. Centro de Tesis, Documentos, Publicaciones y Recursos Educativos. Consultado octubre 2010 en <http://www.monografias.com> S.A.
28. López, D.; Ribas, M.; Días, J. y Menéndez, A. El Charolais Cubano. Ed. Científico-Técnica, La Habana, 1977, pp. 34-46.
29. CORFOGA. Manual "Conozca de cortes de res". Corporación ganadera de Costa Rica. Consultado en corfoga.org
30. Grau, R. Carne y productos cárnicos. 1950, pp. 1-22.

31. Wikipedia. Filete. Consultado octubre 2011 en www.es.wikipedia.org
32. USDA, Livestock and Poultry: World Markets and Trade (October 2009). Consultado abril 2010 en www.fas.usda.gov/dlp/circular/2009/livestock_poultry_10-2009.pdf
33. Pasqual. Los cortes de la carne vacuna. Los sitios de la cocina de Pasqualino Marchese. Consultado octubre 2011 en www.pasqualinonet.com.ar
34. CCOM. Cortes Oficiales de la Junta Nacional de Carnes de la República Argentina. Consultado octubre 2011 en www.ccom.org.ar
35. Meatshop. Beef Cuts: Do you know your British Beef Cuts? Consultado septiembre 2011 en www.meatshop.com
36. DePeru. Cortes de carne de res de Perú. Consultado octubre 2011 en www.DePeru.com
37. Comerca. Conoce los cortes de carne. Comercializadora de cortes de carne. Consultado octubre 2011 en www.comerca.com.mx
38. Foro. Tipos de cortes de carne de res. Consultado octubre 2011 en www.foro.univision.com
39. Gerencia. 2009. Estos son los diferentes cortes de carnes. Consultado octubre 2011 en www.gerencia.hotelera2009.over-blog.com
40. Guía gastronómica, 2003. Cortes de carne más comunes. Consultado julio 2011 en www.laguia.com.ve
41. Raloff, J. Food for Thought: Global Food Trends. Science News Online, 2003.
42. Ausmeat. Australian beef primal cuts guide. Beef and veal language. Consultado noviembre 2011 en www.ausmeat.com.au
43. IPCVA. 2006. Calendario cortes de carne de vaca. Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina. Consultado octubre 2011 en www.ipcva.com.ar
44. Ingres. Cuts brazilian; Morceaux boeuf. Consultado noviembre 2011 en www.ncagr.gov/agscool/images/beef6.gif
45. CFIA. Meat cuts manual BEEF/BOEUF. Canadian Food Inspection Agency. Canadá, 2004.
46. FAO. Meat processing technology for small to medium scale producers. Selection and grading of raw materials for meat processing. Regional Office for Asia and the Pacific. Consultado 2011 en www.fao.org/docrep/010/ai407e/AI407E04.htm
47. PIR, Manual. Vinculando Actividades Generadoras de Ingresos y Micro Empresas con Servicios de Energía en Honduras. Tema: Carnicería. Producción de cortes de carne. Programa de Infraestructura Rural del Gobierno de Honduras y por fondos del GAPfund, 2011.