



XIX CONGRESO PANAMERICANO DE ANATOMIA

ANATOMÍA DE LOS CORTES DE CARNE

Andréia Passos Pequeno, *DMV, MSc, PhD*
Académica Cátedra de Anatomía Animal
Escuela de Medicina Veterinaria
Facultad de Ciencias de la Salud
Universidad Nacional Costa Rica

AGENDA

- ✓ *Relación Anatomía x Ciencias de la Carne*
- ✓ *Nomenclatura anatómica y cortes de carne*
- ✓ *Ejemplos en otros países*
- ✓ *Problemática del etiquetado de las carnes*
- ✓ *Nuestros avances: Anatomía aplicada a los cortes de carne*

Relación Anatomía x Ciencias de la Carne

**LA ANATOMÍA ES
LA MADRE DE LAS CIENCIAS
MÉDICAS...**



Relación Anatomía x Ciencias de la Carne

“Apartado 3.12. Un corte de carne es el nombre que se le otorga a una disección previamente establecida, que puede contener uno a varios músculos, con o sin hueso.” RTCR 400:2006



Nomenclatura Anatómica y Cortes de Carne

NOMBRE ANATÓMICO DE LOS CORTES DE CARNE COMO LENGUAJE UNIVERSAL

Dra. Andréla Passos Pequeno

Médico Veterinario

Universidad Nacional, Facultad de Ciencias de la Salud,
Escuela de Medicina Veterinaria, Cátedra de Anatomía Animal

Teléfono: (506) 2562.4561

andreia.passos.pequeno@una.cr

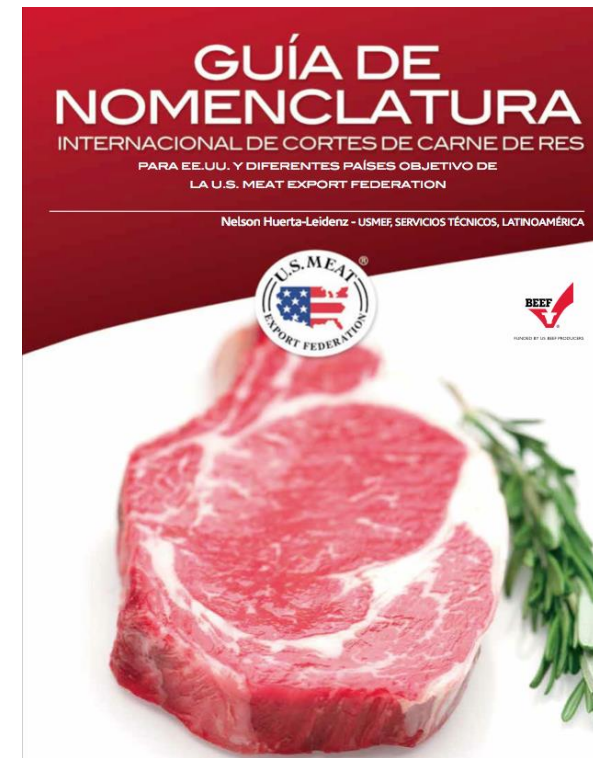
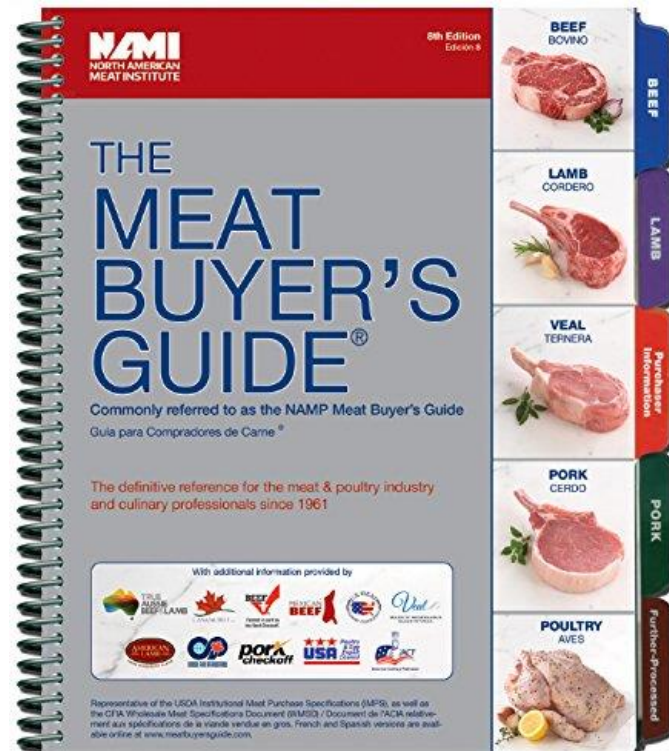
La anatomía es la ciencia que se ocupa de la estructura, la forma y la posición de las partes constitutivas del cuerpo. Es considerada una ciencia básica fundamental para el estudio de muchas otras ciencias, como el caso de la "Ciencia de la carne".

jugosidad, así como su comportamiento ante los diversos sistemas de cocción o conservación, están ligadas a varios factores inherentes a la anatomía del músculo.

Es decir, la localización de la pieza de carne en la canal, la estructura del sis-

Ejemplos en otros países

USA: !NOMENCLATURA OFICIAL, desde 1961!



Problemática del etiquetado de las carnes

***RTCR 400:2006.
Etiquetado de la
carne cruda, molida,
marinada,
tenderizada, adobada
y vísceras***

5. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LAS CARNES

A continuación se indican los aspectos específicos del etiquetado obligatorio.

5.1 Producto preempacado

Adicional a la información que estipula el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC y sus reformas, RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, en la etiqueta de las carnes deberá aparecer la siguiente información, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en un reglamento nacional.

5.1.1 Nombre del corte y especie. ←

5.1.2 Proceso adicional.



- a. Debe indicarse si la carne es “molida, marinada, adobada, tenderizada” o una combinación de las anteriores.
- b. Debe declararse el tipo de vísceras.

5.1.3 Fecha de vencimiento.

5.1.4 Instrucciones de conservación e indicarse la leyenda: “Congélese o manténgase en refrigeración entre 0 y 5 °C”.

Problemática del etiquetado de las carnes

Entrevista técnica, INA 2014

Perfil Cárnico	Nombre anatómico (Invariable)	Nombre propuesto para el perfil cárnico 19.
19.	<i>Rectus abdominis</i>	Tortilla
<p>Nota: Tome como apoyo esta breve descripción para asegurarse del nombre que va a asignar a este perfil cárnico. Es una de las tres piezas principales del área de la panza de la res. Tiene forma plana y redonda como si fuera una "rebanada de carne". Puede ser utilizada como corte parrillero luego de un periodo de maduración.</p>		
		

Problemática del etiquetado de las carnes

Cuadro #30

Perfil No número Cecina o Tortilla	Nombre pro puesto = Oreja de Tortilla	Frecuencia	Porcentaje válido
Validos	Tortilla	23	22,1
	Oreja de cecina	9	8,7
	Faldilla o tortilla	1	1,0
	Quitifia	1	1,0
	Cecina o centro de cecina	2	1,9
	Mano de pedro	1	1,0
	Tapilla o tapa de cecina	1	1,0
	Tapita	1	1,0
	Cabeza cecina o tapa	2	1,9
	Tapilla de cecina	2	1,9
	Centro de cecina	2	1,9
	Cabeza de cecina	5	4,8
	Carne para parrillar	1	1,0
	Tapita de vacio	2	1,9
	Orejilla	1	1,0
	Cecina	13	12,5
	Corazon de cecina	1	1,0
	Falda real	1	1,0
	Gallinilla	1	1,0
	Vacio	1	1,0
	Cabeza de cecina o anachera	1	1,0
	Oreja de cecina o tortilla	1	1,0
	Talón	1	1,0
	Lomito entraña	1	1,0
	Falda cecina	2	1,9
	Tortilla o tapa de cina	1	1,0
	Oreja	2	1,9
	Lomo de entraña, carne para desmechar	1	1,0
	Lomo de cecina	1	1,0
	Flank	1	1,0
	Nijar de cecina	3	2,9
	Tortilla de ombligo	1	1,0
	palometa	1	1,0
	Quijar de cecina	1	1,0
	Falda	3	2,9
	Arranchero	1	1,0
	Quijar	1	1,0
	Gallinilla	1	1,0
	Tapa de falda	3	2,9
	Bistek plato o gallinilla	1	1,0
	Ns/Nr	5	4,8
	Total	104	100,0

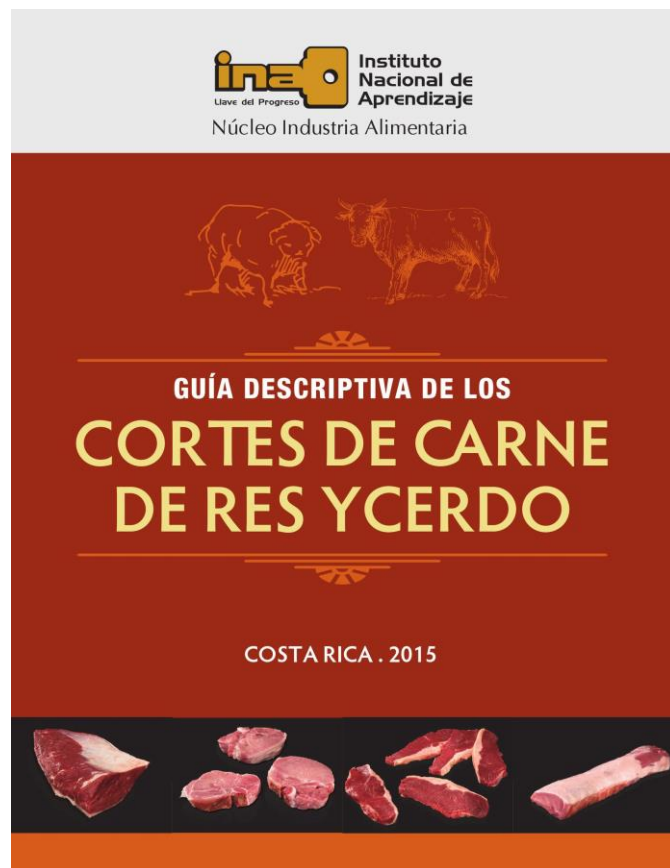
Resultado de la entrevista

Nombre propuesto: OREJA DE CECINA O TORTILLA

Tortilla	25,0
Oreja	12,5
Cecina	16,3
cabeza de cecina	7,7
Centro de cecina	4,8

Nuestros avances

Guía Descriptiva de los cortes de carne de res y cerdo de CR



NOMBRE ANATÓMICO DE LOS CORTES DE CARNE COMO LENGUAJE UNIVERSAL

Dra. Andréla Passos Pequeno

Médico Veterinario

Universidad Nacional, Facultad de Ciencias de la Salud,
Escuela de Medicina Veterinaria, Cátedra de Anatomía Animal

Teléfono: (506) 2562.4561

andreia.passos.pequeno@una.cr

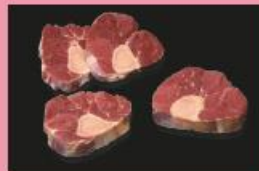
La anatomía es la ciencia que se ocupa de la estructura, la forma y la posición de las partes constitutivas del cuerpo. Es considerada una ciencia básica fundamental para el estudio de muchas otras ciencias, como el caso de la “Ciencia de la carne”.

jugosidad, así como su comportamiento ante los diversos sistemas de cocción o conservación, están ligadas a varios factores inherentes a la anatomía del músculo.

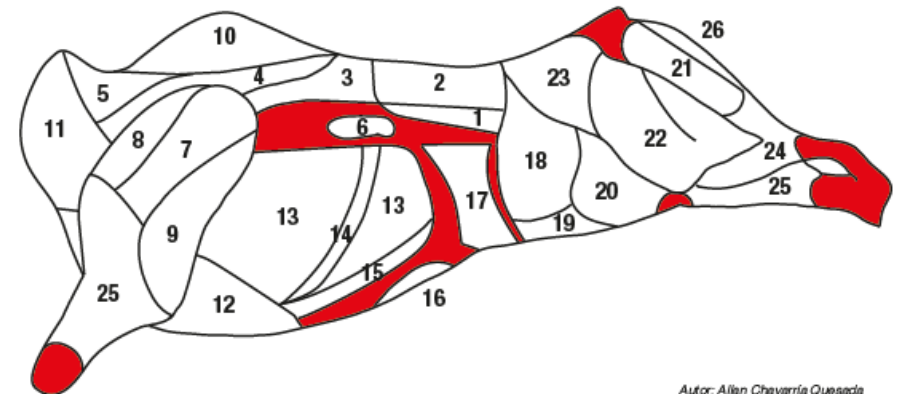
Es decir, la localización de la pieza de carne en la canal, la estructura del sis-

GUÍA CORTES DE CARNE DE RES DE CR

CORTES DE RES



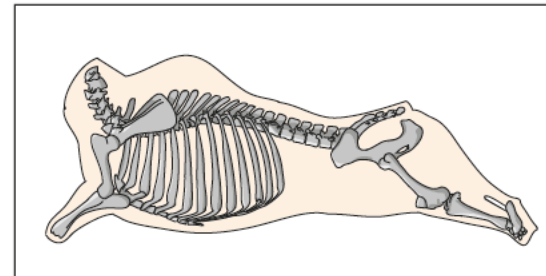
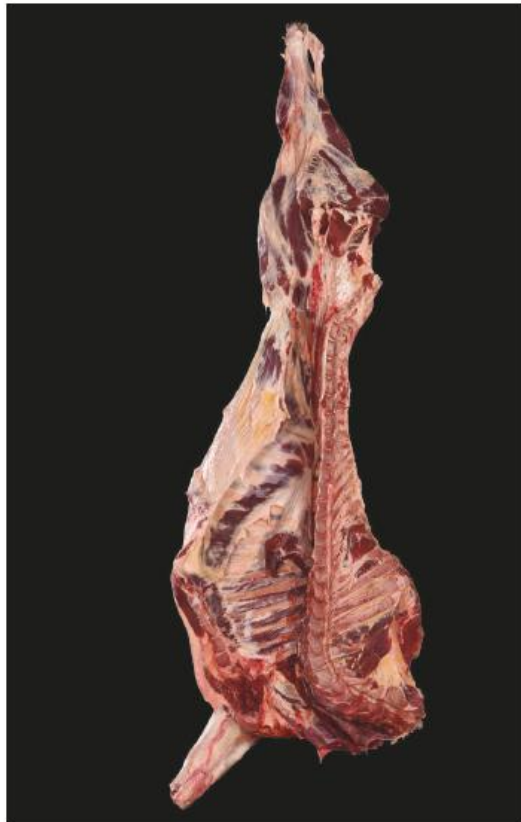
Instituto Nacional de Aprendizaje
Guía descriptiva de los cortes de carne de res y cordero de Costa Rica



Autor: Allen Chavarría Quesada

- | | | | |
|----------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------|
| 1. Lomito | 8. Cacho de paleta | 15. Arrachera | 22. Bota de solomo |
| 2. Lomo Ancho | 9. Posta de Paleta | 16. Tortilla | 23. Punta de solomo |
| 3. Cola de Lomo | 10. Giba | 17. Cecina | 24. Ratón de campana |
| 4. Lomo de Aguja | 11. Degolladura | 18. Vuelta de lomo | 25. Posta de Ratón |
| 5. Lomo de Pescuezo | 12. Posta de Pecho | 19. Cacho de vuelta de lomo | 26. Posta de Cuarb |
| 6. Lomito de Entraña | 13. Costillar entero | 20. Bolita | |
| 7. Lomo de Paleta | 14. Entraña | 21. Mano de Piedra | |

MEDIA CANAL DE RES

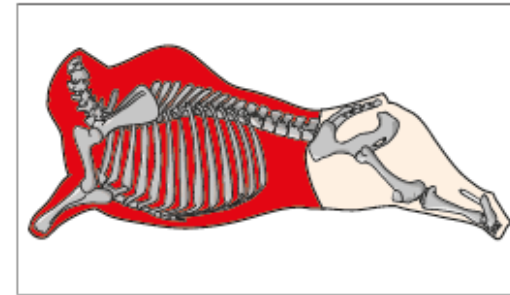
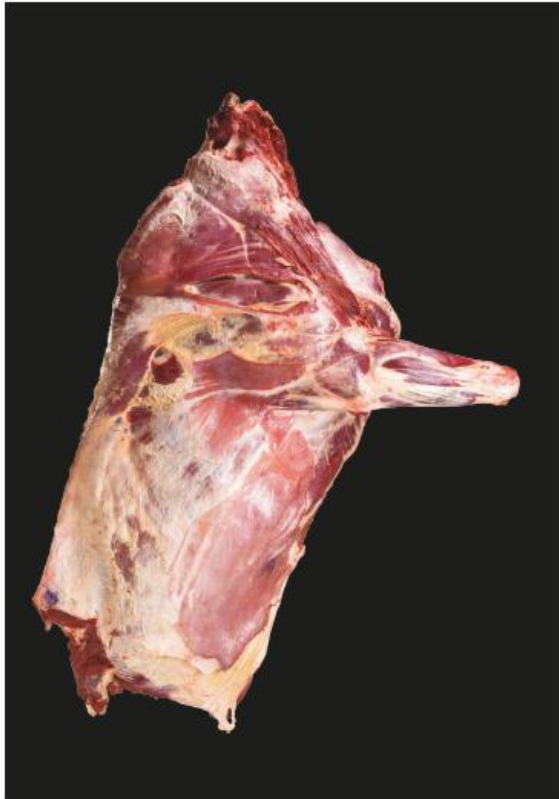


UCP #101 Media canal

La media canal consiste en los cuartos anterior y posterior, con la cabeza separada al nivel de la articulación atlanto-occipital, los miembros anteriores y posteriores cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso.

Los cuartos anterior y posterior se obtienen de la media canal, luego de separarlos completamente, realizando un corte entre la última vértebra lumbar y la cadera.

CUARTO ANTERIOR DE RES



UCP #103

Cuarto anterior

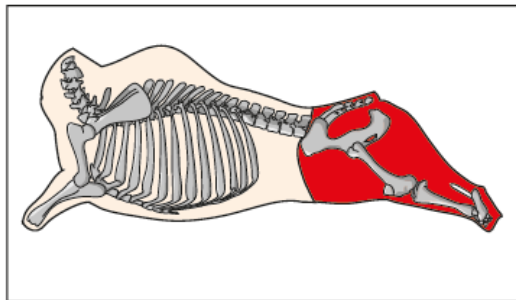
El cuarto anterior es el miembro anterior, el costillar y dorso, luego de separarlo completamente de la media canal, realizando un corte entre la última vértebra lumbar y la cadera. Debe incluir la mayor parte de los músculos abdominales y ser cortada a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo. Debe conservar los músculos *Psoas major* (corte # 118, lomito) y *Psoas minor* (corte # 118-A, cordón de lomito) como parte del cuarto anterior.

CUARTO POSTERIOR DE RES

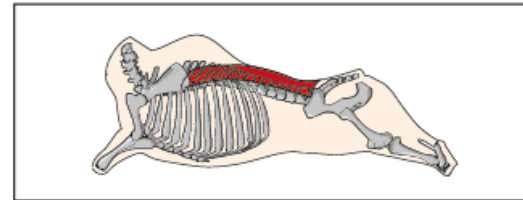
UCP #102

Cuarto posterior

El cuarto posterior consiste en el miembro posterior, luego de separarlo completamente de la media canal, al realizar un corte entre la última vértebra lumbar y la cadera, cortado a nivel de la articulación tarso-metatarso. Se excluyen los músculos *Psoas major* (Corte # 118, lomito) y *Psoas minor* (Corte # 118-A), cordón de lomito) que deberán permanecer en el cuarto anterior



LOMO ENTERO DE RES



Corte #117

Lomo entero

m. Longissimus dorsi

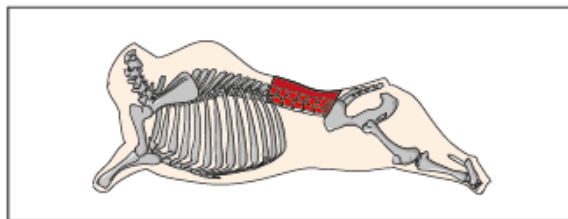
Este corte es el músculo *Longissimus lumbarum y toraxis*.

Se ubica en la columna vertebral del animal, desde la articulación de la última vértebra lumbar y la cadera, hasta la cuarta costilla aproximadamente.

No debe contener hueso, parte de otros cortes y el cordón de lomo debe retirarse.

Además, no es necesario realizar una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

LOMO ANCHO DE RES



Corte #117-A

Lomo Ancho

m. Longissimus lumborum.

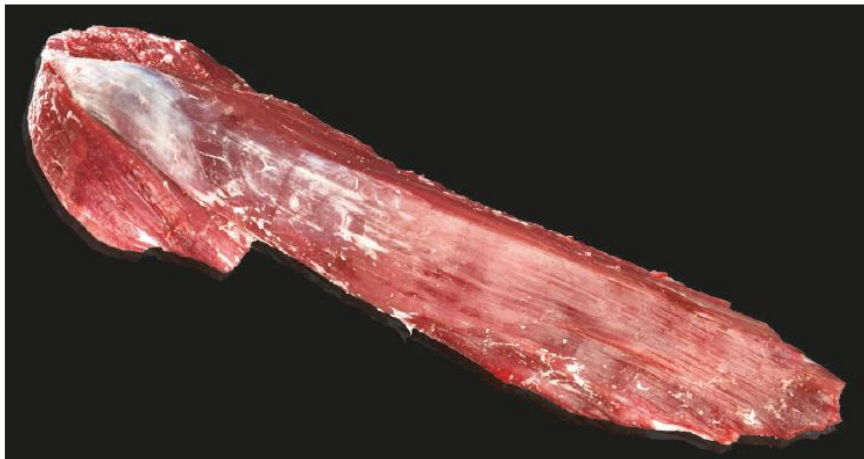
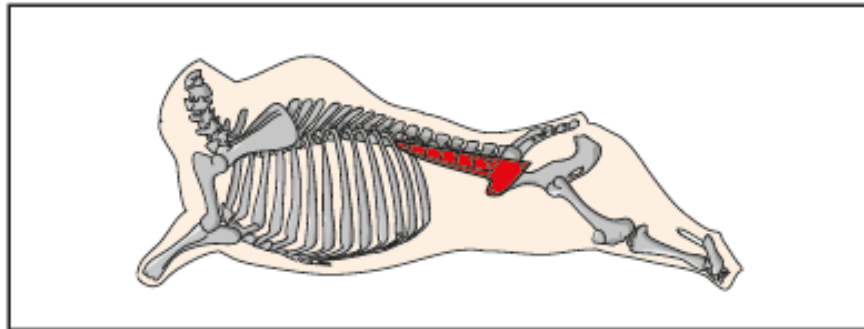
Este corte es el músculo *Longissimus lumborum*.

Se ubica en la columna vertebral del animal, desde la articulación de la última vértebra lumbar y la cadera hasta la décimo tercera costilla. No debe contener hueso, parte de otros cortes y el cordón de lomo debe retirarse.

En ambos extremos debe presentarse un corte recto.

No debe realizarse una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.

LOMITO DE RES



Corte #118

Lomito

m.Psoas major

Este corte es el músculo *Psoas major*.

Se ubica en la región lumbar interna y en la cadera. No debe contener hueso, parte de otros cortes y debe retirarse el cordón de lomito.

No es necesario realizar una limpieza exhaustiva de la grasa y de la aponeurosis del mismo.

PUNTA DE SOLOMO DE RES



Corte #112-A

Punta de Solomo

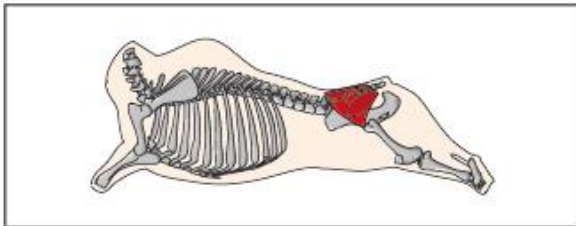
m. Gluteus superficialis.

Esta sección del corte es el músculo *Gluteus superficialis*.

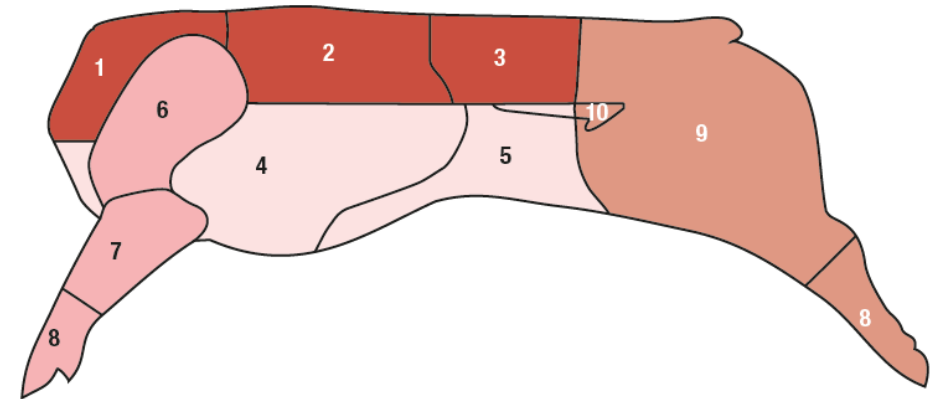
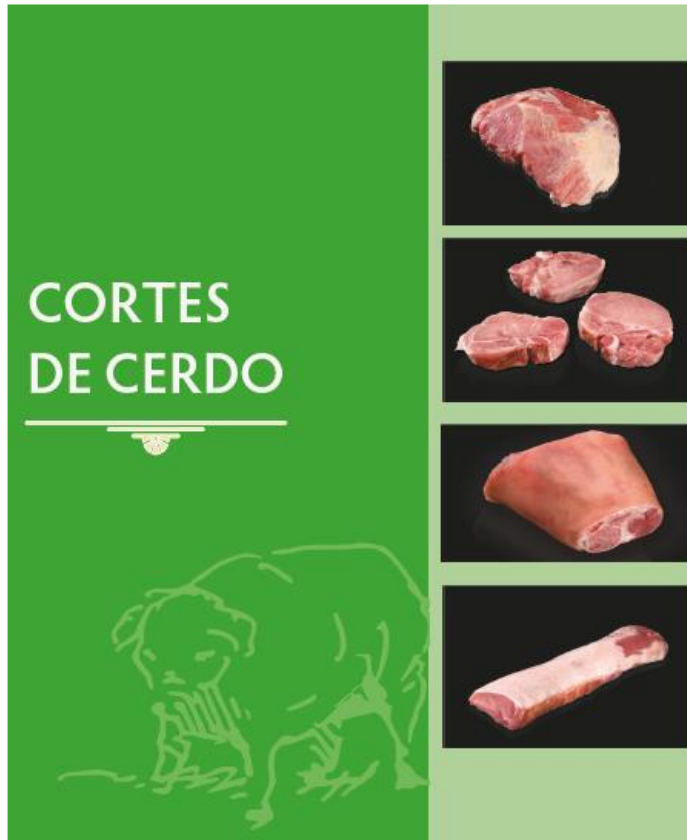
Se ubica a la altura de la cadera y sobre la vuelta de lomo.

Al separarla del solomo, debe realizarse el corte a la altura del trocanter mayor del fémur.

No debe contener hueso, parte de otros cortes y no necesita una limpieza exhaustiva de la grasa y del tejido conectivo del mismo.



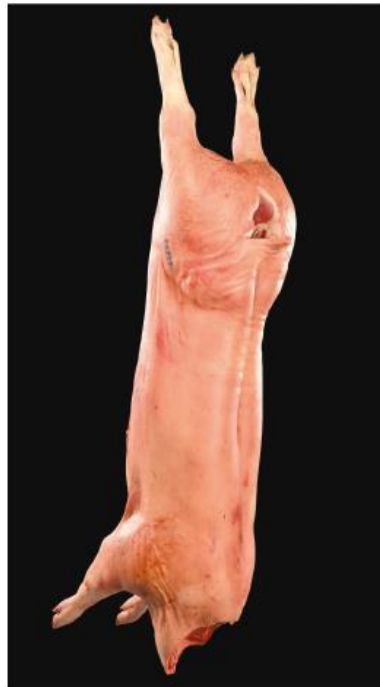
GUÍA CORTES DE CARNE DE CERDO DE CR



Autor: Allan Chavarria Quesada

- | | | |
|------------------|-----------------|------------------------|
| Chuleta Entera | Chuleta de Lomo | 1. Chuleta de Pescuezo |
| | | 2. Chuleta de Centro |
| | | 3. Chuleta Rifionada |
| Costillar Entero | | 4. Costilla |
| | | 5. Falda |
| Paleta Entera | | 6. Paleta con Hueso |
| | | 7. Codillo |
| | | 8. Pezuña |
| Cuarto Trasero | | 8. Pezuña |
| | | 9. Pierna |
| | | 10. Lomito |

CANAL ENTERA DEL CERDO



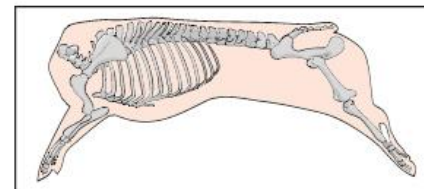
UCP #200

Canal Entera

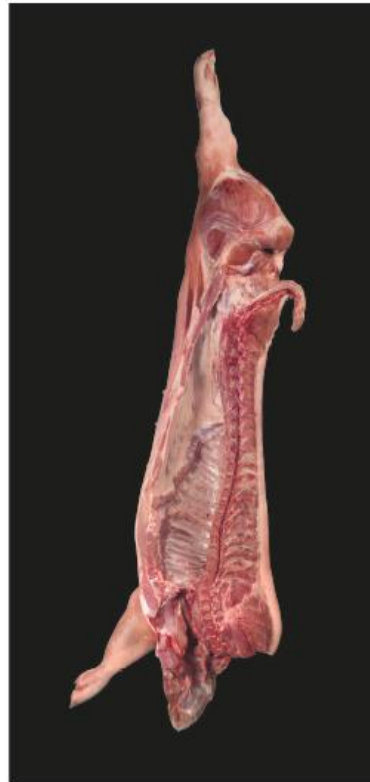
La canal de cerdo consiste en las secciones musculares y óseas, obtenidas posterior a las operaciones de sacrificio y faenado en una planta autorizada.

La cabeza debe separarse mediante un corte al nivel de la articulación atlanto-occipital.

Debe contar con piel y las pezuñas, como parte de la canal.



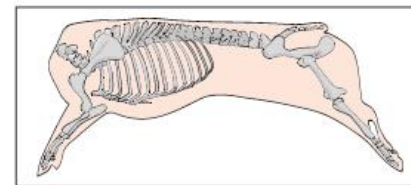
MEDIA CANAL DE CERDO



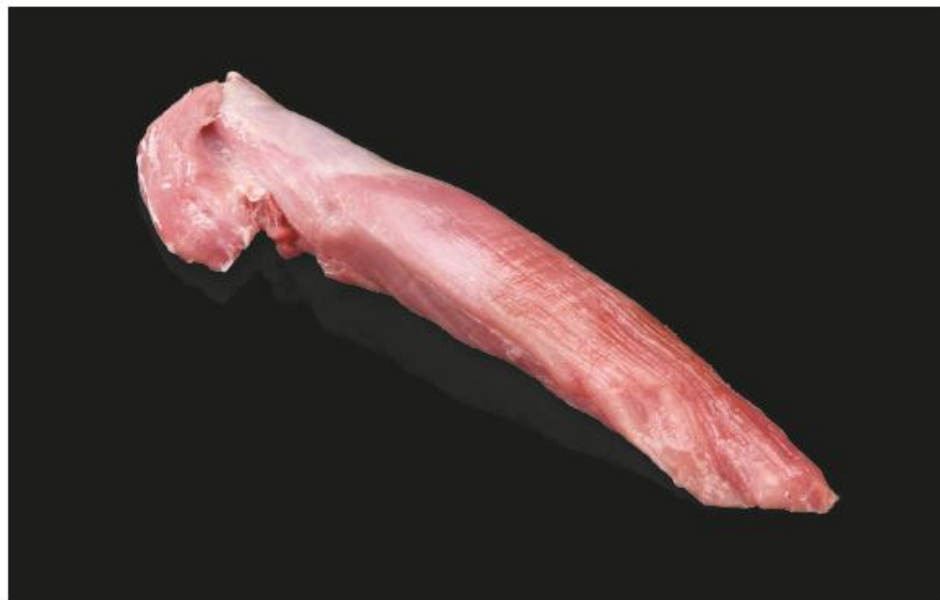
UCP #201

Media Canal

La media canal consiste en la mitad de la canal cortada en la longitud de la columna vertebral. Debe contarse con piel y las pezuñas, como parte de la media canal.



LOMITO DE CERDO



Corte #234

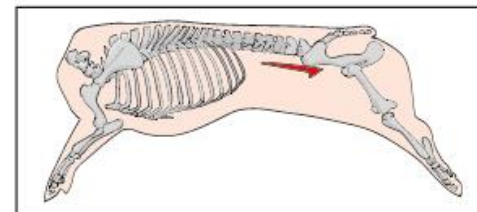
Lomito

Es el músculo *Psoas major*.

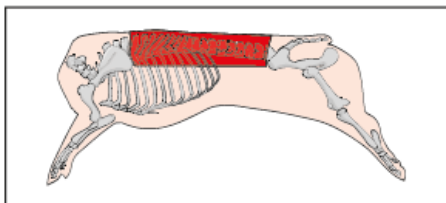
Se obtiene a partir del corte de chuleta entera (Corte #205), luego de haberse deshuesado de ese corte.

No debe ir unido al cordón de lomito (*Psoas minor*).

Debe realizarse una limpieza, no exhaustiva, de la grasa del mismo.



CHULETA DE LOMO DE CERDO



Corte #217

Chuleta de Lomo

Se obtiene a partir del corte de la chuleta entera sin piel (Corte # 205-A), una vez que se ha separado la chuleta de pescuezo (Corte # 218) mediante un corte recto entre la cuarta y la quinta costilla.

Se separa del costillar entero, realizando un corte transversal al costillar, quedando un sobrante de costilla y/o falda a una distancia de máxima de 2.5 cm, medida desde un punto ventral hasta el *Longissimus lumborum* o el *Longissimus toraxis*.

No debe presentar restos o parte del corte de la paleta, piel o cartílago, pero sí debe contener el lomito entero, o bien, hasta la longitud en donde se realiza el corte para separarlo de la pierna.

Nuestros avances

Proyecto: Guía anatómica del deshuese de la res al estilo costarricense y sus perfiles cárnicos



Sistema de Información Académica
Formulación de Proyecto Académico

Fase: 1

Código: 0050-16 **Estado:** En Formulación

Título: Guía anatómica del deshuese de la res al estilo costarricense y sus perfiles cárnicos

Vigencia del 01-Enero-2017 **al** 31-Diciembre-2019

Tipo de Disciplina: Interdisciplinario

Subprograma: Integrado **Tipo integrado:** Docencia/Extensión



GUÍA ANATÓMICA DEL DESHUESE DE LA RES AL ESTILO COSTARRICENSE Y SUS PERFILES CÁRNICOS



INICIO

INTRODUCCIÓN

HUESOS

MÚSCULOS

CORTES

DESHUESE

ABREVIATURAS

CRÉDITOS

REFERENCIAS



Nuestros avances

Curso: Anatomía Aplicada a los cortes de carne

Capacitaciones cursos de Anatomía Aplicada (2015, 2016, 2017, 2018, 2019)



Nuestros avances

Proyecto: Anatomía Aplicada a los cortes de carne de corderos

Asignaciones AAplicada, 2019.1

Dra. Passos

UNIVERSIDAD NACIONAL
FACULTAD DE CIENCIA DE LA SALUD
ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA
CATEDRA DE ANATOMIA
Profesor: Dra. Andréia Passos Pequeno, coordinadora
Técnico: Heiner Serrano Alfaro

GRUPO CORTES DE CARNE DE OVEJAS/CABRAS

Generalidades:	
Nombre de la asignación:	Anatomía Aplicada 2019.1
Tipo de actividad	Asignación del curso de Anatomía Animal Aplicada 2019.1
Calendario de seguimiento:	Inicio: 15/02/2019 * Entrega de los resultados de los proyectos: 31/05 * Exposición de las asignaciones: 07/06
Normas de Participación:	
Protocolo de comunicación e interacción:	<ul style="list-style-type: none"> - Uso correcto de la terminología anatómica. - Al menos 2 reuniones de seguimiento de TODOS LOS MIEMBROS DEL GRUPO con la profesora responsable. - Las fechas presentadas en el calendario son definitivas y sólo serán modificadas en caso de cambios en el calendario institucional o por determinación del profesor.

Consideraciones Pedagógicas	
Tema grupo 6:	Anatomía Aplicada a los cortes de carne de ovejas y/o cabras
Objetivo general:	Elaborar una guía de los cortes cárnicos de ovejas y/o cabras comercializados en Costa Rica.
Objetivos específicos:	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar los principales cortes de carne de ovejas y/o cabras

Asignaciones AAplicada, 2019.1

Dra. Passos

	<ul style="list-style-type: none"> - Describir la anatomía de los perfiles cárnicos de ovejas y/o cabras - Someter los resultados a la revista <i>Journal of Morphological Science</i>
Sugerencias para desarrollar la actividad:	<ul style="list-style-type: none"> - Los autores deberán inicialmente realizar una revisión bibliográfica relacionada al tema propuesto - Los autores deberán consultar al técnico de la Cátedra acerca de los recursos que dispone la Cátedra para la realización del trabajo. - Los autores deberán aportar los demás recursos necesarios para la confección del trabajo. - Fotografar y grabar el proceso de deshuese.

Nuestros avances

Proyecto: Anatomía Aplicada a los cortes de carne de corderos

Corte #3 Costilla San Luis

Este corte se localiza en la región lateroventral del tórax, corresponde al extremo distal de las costillas que se une al esternón, el cual debe ser retirado. La porción superior de este corte es recta y la distal es curva, puesto que acompaña la forma del esternón y del arco costal. Sus componentes musculares consisten en los músculos *Latissimus dorsi*, *Cutaneus trunci*, músculos intercostales y el músculo diafragma.

Foto 6: Corte #3 Costilla San Luis, vista lateral



Foto 7: Corte #3 Costilla San Luis, vista medial



Nuestros avances

Contribución a la divulgación de la nomenclatura de los cortes de carne de CR

Campus Digital. Universidad Nacional



Portada Secciones Archivo Oficina de Comunicación Links

Campus Digital Setiembre 2015



Actualidad

Elaboran guía de cortes de carne de res

Johnny Núñez/CAMPUS
jnunez@una.cr

Una herramienta para conocer los diferentes tipos de cortes de carne de res se elabora en la [Escuela de Medicina Veterinaria](#) de la Universidad Nacional (EMV-UNA), con el fin de que los estudiantes de medicina veterinaria, zootecnia, tecnología de alimentos así como profesionales del área de las ciencias de la carne, tengan a su alcance una **guía con los perfiles cárnicos más conocidos del país.**

Tipos de cortes que se incluirán en la guía



Cacho de paleta



Bolita



Cola de lomo



Cola de lomo

La *Guía de Cortes de Carne de Res de Costa Rica* ha estado a cargo de Andréia Passos, profesora de la cátedra de anatomía animal de la EMV-UNA y Wálter Rivera, zootecnista de la Universidad de Costa Rica (UCR) y estudiantes de medicina veterinaria de la UNA, y surgió hace más de un año cuando, por medio de un curso de Anatomía de los animales domésticos, se **identificó la inexistencia de un manual sobre cortes de carne bovina que se comercializan con mayor frecuencia** en Costa Rica y, más aún, se evidenció la necesidad de ofrecer un documento de consulta con este tipo de información.

Passos comentó que se está a la espera de que el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) publique su material con la nomenclatura más actualizada para los perfiles cárnicos. Lo anterior, como resultado del proyecto titulado "Homologación de la Nomenclatura Utilizada en Costa Rica, para cortes de carne de Res y Cerdo", en el que la profesora Passos también ha colaborado.



Nuestros avances

Contribución a la divulgación de la nomenclatura de los cortes de carne de CR



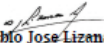
XXVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE ANATOMIA
XXXIX CONGRESSO CHILENO DE ANATOMIA
IV ENCONTRO DAS LIGAS ESTUDANTIS DE MORFOLOGIA



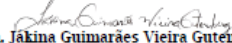
CERTIFICADO

Certificamos que **Andréia Passos Pequeno** recebeu **MENÇÃO HONROSA** pelo trabalho intitulado **CONTRIBUCIÓN DE LA ANATOMÍA A LA DESCRIPCIÓN DE LOS PERFILES CÁRNICOS DE RES Y CERDOS DE COSTA RICA** apresentado no **XXVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE ANATOMIA, XXXIX CONGRESSO CHILENO DE ANATOMIA e IV ENCONTRO DAS LIGAS ESTUDANTIS DE MORFOLOGIA**, promovido pela **Sociedade Brasileira de Anatomia**, realizado entre os dias 18 e 21 de julho de 2018, no Centro de Convenções de João Pessoa-PB, Brasil, na modalidade **TEMA LIVRE**.


Dr. Eulámpio José da Silva Neto
Presidente do XXVIII Congresso Brasileiro de Anatomia


Dr. Pablo José Lizana Arce
Presidente da Sociedade Chilena de Anatomia


Dr. Richard Haldi Cabral
Presidente da Sociedade Brasileira de Anatomia


Dra. Jakina Guimarães Vieira Gutemberg
Presidente da Comissão Científica do XXVIII CRA



APOIO



PATROCÍNIO



Anatomical description of the processes of beef carcass fabrication and the beef cuts in Costa Rica”

Adrián Lizano Zumbado

Estudiante de Medicina Veterinaria – Universidad Nacional de Costa Rica

!MUCHAS GRACIAS!

Dra. Andréia Passos Pequeno
andréia.passos.pequeno@una.cr