

## **NOMENCLADOR DE CORTES DE CARNE Y MENUENCIAS OVINAS**

### **I. CORTES DE CORDERO ARGENTINO**

#### **cód. 3000 › Carcasa**

Se entiende como res, canal o carcasa ovina al remanente del cuerpo del animal una vez sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado y separados la cabeza, las patas, la cola, los genitales y ubres de las hembras y la evisceración completa del mismo.

Los componentes de su integración están conformados por el esqueleto y los planos anatómicos de sus masas musculares más los tejidos que integran la totalidad de la carcasa. La evisceración se efectúa por laparotomía ventral, longitudinal y mediana, desde la sínfisis púbica hasta la apófisis xifoidea del esternón, a lo largo de la línea Alba.

- › El esternón se secciona por aserrado de las vértebras por su plano medio.
- › La cabeza se separa de la res mediante un corte a nivel de la articulación atlanto occipital.
- › Las extremidades delanteras se separan a nivel articulación carpo metacarpiana y las traseras a nivel de articulación tarso metatarsiana.

La cola se secciona a nivel de la articulación intervertebral coccígea, pudiendo dejar en la res de tres a seis vértebras.

Conforme requerimientos comerciales o exigencias higiénicas – sanitarias puede prepararse las siguientes variantes:

- A. Sin riñón ni riñonada.
- B. Sin centro ni orilla de entraña.
- C. Sin riñón, riñonada, centro ni orilla de entraña.

#### **A. CORTES DE LA PIERNA Y LA CADERA**

##### **cód. 3101 › Pierna ovina con hueso y con garrón**

Corte de la media res que limita hacia anterior con el bife, el lomo y el vacío.

Su base ósea está compuesta por tarso, tibia, peroné, rótula, fémur, coxal (íleon, isquion y pubis), sacro y 1° vértebra coccígea.

El plano muscular afectado en este corte es el siguiente:

Bíceps y cuádriceps femoral. Semimembranoso, semitendinoso.

Sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral.

Extensores y flexores de la pierna, peroneo anterior y largo.

Gastrocnemio, sóleo y tibial anterior.

Preparación:

Esta pierna se obtiene aserrando a la altura de la cabeza del fémur, separándola del hueso de la cadera y músculos pertenecientes al cuadril. La variante puede ser por encima del ojalillo de pierna o con garrón completo.

Esta preparación tiene otras variantes que pueden ser sin hueso de la cadera y otro alternativo recortando el cuadril. Otra de las variantes es sólo con el hueso fémur o sea su base ósea es sólo el fémur y también con este hueso y sin cuadril como el corte bovino con hueso rueda.

### **cód. 3102 › Pierna ovina con hueso**

Corte de la media res que limita hacia anterior con el cuadril.

Su base ósea está compuesta por tarso, tibia, peroné, rótula, fémur.

El plano muscular afectado en este corte es el siguiente:

Bíceps y cuádriceps femoral. Semimembranoso, semitendinoso.

Sartorio, recto interno, pectíneo, aductor, cuadrado femoral.

Extensores y flexores de la pierna, peroneo anterior y largo.

Gastrocnemio, sóleo y tibial anterior.

Esta pierna se obtiene aserrando a la altura de la cabeza del fémur separándola del hueso de la cadera y de los músculos pertenecientes al cuadril. La variante puede ser por encima del ojalillo de la pierna o con el garrón completo.

**cód. 3103 › Chuletas de Pierna**

Corte de la media res que limita hacia anterior con el bife, el lomo y el vacío.

Su base ósea está compuesta por tarso, tibia, peroné, rótula, fémur.

El plano muscular es ídem pierna con hueso.

Se procede al corte con sierra en chuletas de aproximadamente hasta CUATRO CENTÍMETROS (4 cm) de ancho.

**cód. 3104 › Garrón**

Corte de la res que corresponde a la extremidad distal de la pierna conteniendo como base ósea tibia, peroné, tarso y rótula. Los músculos afectados son, extensores y flexores de la pierna, peroneo anterior y largo, gastrocnemio, sóleo tibial y anterior.

Preparación:

Corte a cuchillo a nivel de la articulación fémoro tibio rotuliana separando básicamente la tibia y su paquete muscular.

Cuando esos recortes provienen de músculos planos, se desgrasan y recortan para formar rollos de peso y tamaño acorde a las exigencias comerciales del cliente.

**cód. 3201 › Pierna deshuesada**

Corte de la media res, limita anterior con el bife, el lomo y el vacío.

El plano muscular afectado en este corte es el siguiente:

Bíceps femoral, cuádriceps femoral, semimembranoso, semitendinoso, sartorio, pectíneo, recto interno, aductor, cuadrado femoral, extensores largos y cortos, flexores superficial y profundo. Gastrocnemio, sóleo, peroneo anterior y largo y tibial anterior.

Preparación:

Se realiza separando la pierna de la misma manera que la pierna con hueso y luego se quita el componente óseo de la misma.

**cód. 3202 › Cuadril**

Corte ubicado en la región de la grupa, limita hacia craneal con el bife angosto y lomo, hacia cráneo ventral con el vacío, hacia caudal y lateral con los músculos que componen la pierna del animal.

Su base ósea está formada por coxal, sacro y dos primeras vértebras coccígeas.

El plano muscular está compuesto por glúteo medio y profundo.

Se prepara separando los músculos y su cobertura grasa de la cadera del animal.

Como variante se puede presentar al rojo sin su tapa.

#### **cód. 3210 › Carne picada**

Carne proveniente de los remanentes de los cortes obtenidos de la carcasa o como opción cortes anatómicos directamente picados en un proceso mecánico. Se puede presentar en diferentes composiciones de carne y grasa. 90/10 – 80/20 – 70/30.

También como preparación alternativa de la carne de recortes cuyo tamaño sea aproximado a un puño y sean magros y remanentes del deshuesado se cortan cubos de DOS CENTÍMETROS (2 cm) a CINCO CENTÍMETROS (5 cm) de lado bien prolijados y desgrasados. Su uso habitual es para hamburguesas.

### **B. CORTES DE LOMO Y SILLA**

#### **cód. 3105 › Lomo corto**

Corte compuesto de la res que ocupa la región lumbar del animal.

Limita en su parte anterior con vértebras torácicas y costilla N° 13 en su parte inferior con el vacío y en su parte posterior con el cuadril.

El componente óseo son las vértebras lumbares.

El plano muscular está formado por los siguientes músculos del paquete dorso lumbar:

Espinal, semiespinal, interespinal, dorsal largo, costal largo, intertransversos lumbares, psoas mayor y menor, ilíaco, cuadrado y multifido dorsal.

De la región abdominal, oblicuo abdominal interno y externo recto y transversos abdominal.

Limita anterior o craneal con asado, hacia posterior con cuadril y hacia la parte inferior con el vacío.

Preparación:

Con la sierra se realiza un corte perpendicular al espinazo a la altura de la articulación lumbosacra, luego se hace otro corte a nivel de la unión de la 13° vértebra torácica y 1° vértebra lumbar. En la parte inferior se incide a nivel de vacío de cada lado y equidistantes aproximadamente a SIETE Y MEDIO CENTÍMETROS (7,5 cm) del centro de la grupa. Luego se procede a cortar por la línea media separando las dos mitades. Como opción se puede cortar vértebra a vértebra generando costeletas del tipo "T BONE".

**cód. 3106 › Costeleta de lomo**

Corte de la res proveniente de corte denominado lomo corto que en la presentación en porciones se denomina Costeleta. Plano muscular y óseo ídem Lomo corto.

**cód. 3107 › Silla**

Corte compuesto de la res que limita en su parte anterior con la 5° vértebra torácica, en su parte posterior con el cuadril y en su parte inferior con el costillar y el vacío aproximadamente entre SIETE Y MEDIO CENTÍMETROS (7,5 cm) y DIEZ CENTÍMETROS (10 cm).

El plano muscular está compuesto por: espinal, semiespinal, interespinal, dorsal largo, costal largo, multifido dorsal y en la región torácica, serrato dorsal y caudal. Elevador de costillas e intercostales internos y externos.

Costal largo, intertransversos lumbares, psoas mayor y menor, ilíaco, cuadrado y multifido dorsal.

De la región abdominal, oblicuo abdominal interno y externo recto y transversal abdominal.

Se separa el corte en la parte posterior en la unión de la articulación lumbosacra y en anterior en la unión entre la 5° y 6° vértebra torácica.

Se puede presentar la opción silla completa, donde el corte de la res se respeta, o una versión partiendo de la media res donde se corta con sierra a lo largo de la línea media de las vértebras, separando en dos partes.

Seguidamente se realizan DOS (2) cortes paralelos al espinazo entre SIETE Y MEDIO CENTÍMETROS (7,5 cm) y DIEZ CENTÍMETROS (10 cm) de éste.

#### **cód. 3108 › Chuletero**

Corte individual de la media res obtenida una vez aserrada la carcasa en dos mitades. Según la variante, limita en anterior con la paleta cuadrada o la 1° vértebra torácica, en caudal con la región sacra, hacia medial con el centro de las vértebras torácicas y vértebras lumbares y hacia distal con el cuerpo de costillas y vacío de la media res.

Componente óseo: mitad de vértebras torácicas y lumbares con sus costillas conexas.

Componente muscular: Espinal, semiespinal, interespinal, dorsal y costal largo, multífido, gran dorsal, intercostales externo e interno, serratos dorsal y elevadores de costillas.

Preparación: Corte transversal con sierra a nivel del centro de las vértebras para separar medias reses y luego corte transversal aproximadamente a DIEZ CENTÍMETROS (10 cm) o QUINCE CENTÍMETROS (15 cm) del ojo de bife.

#### **cód. 3109 › Costilla**

Corte obtenido del porcionado del Chuletero a nivel de los huesos costales.

Componente óseo: porción superior de la 1° a la 13° costilla, aproximadamente DIEZ CENTÍMETROS (10 cm) y QUINCE CENTÍMETROS (15 cm)

Componente muscular: ídem Chuletero exceptuando los intercostales internos y externos.

Preparación: Separación mecánica a cuchillo o sierra a nivel intervertebral y por último extracción de músculos intercostales.

**cód. 3120 › Costillar francés**

Corte compuesto de la res que limita en su parte anterior con la 5° vértebra torácica, en su parte posterior con la 13° vértebra torácica. En su parte inferior con el costillar aproximadamente entre SIETE Y MEDIO CENTÍMETROS (7,5 cm) y DIEZ CENTÍMETROS (10 cm).

El plano muscular está compuesto por: Espinal, semiespinal, interespinal, dorsal largo, costal largo, multífido dorsal. En la región torácica, serrato dorsal y caudal. Elevador de costillas e intercostales internos y externos.

Se separa el corte en la parte posterior en la unión de la 13° vértebra torácica y primera lumbar, y en anterior en la unión entre la 5° y 6° vértebra torácica.

Seguidamente se realizan DOS (2) cortes paralelos al espinazo entre SIETE Y MEDIO CENTÍMETROS (7,5 cm) y DIEZ CENTÍMETROS (10 cm) de éste. Se corta con sierra a lo largo de la línea media de las vértebras separando en DOS (2) partes.

Los músculos intercostales se pelan a cuchillo dejando ver los huesos costales a TRES PULGADAS (3") del ojo de la chuleta para darle la presentación deseada.

**cód. 3122 › Asado y Vacío**

Corte compuesto de la carcasa que limita hacia adelante con la 5° costilla y vértebra torácica, hacia atrás con la pierna y hacia arriba con el bife.

El componente óseo de este corte es desde la 6° hasta la 13° costilla.

La base muscular está compuesta por intercostales internos y externos, serrato ventral torácico, pectoral profundo y parte carnosa del diafragma. En la región abdominal, oblicuo abdominal externo e interno, recto y transversal abdominal.

Se prepara cortando con sierra desde la 6° a la 13° costilla y la porción de vacío correspondiente.

### **cód. 3203 › Bife**

Corte que se obtiene de una media canal y consiste en la porción del músculo dorsal largo que ocupa el espacio entre las apófisis espinosas y transversas de la columna dorsal y lumbar. Limita hacia posterior con el cuadril, hacia anterior con la 5° vértebra torácica y paleta y, hacia inferior y lateral, con vacío y asado.

La base ósea son las vértebras torácicas desde la 5° hasta la 13° y todas las vértebras lumbares. El plano muscular está compuesto por dorsal largo.

Se obtiene marcando con el cuchillo a nivel de la 5° vértebra torácica desprendiendo el músculo de su inserción ósea. Se repite el movimiento hasta llegar a la última vértebra lumbar desprendiendo así el bife en su totalidad.

Nota: La obtención de este corte impide obtener el costillar francés y el lomo corto.

### **cód. 3204 › Lomo**

Corte que proviene de la zona que limita en posterior con cuadril, hacia dorsal con el bife y hacia lateral con vacío y costillar.

La base ósea son las vértebras lumbares.

El plano muscular está compuesto por psoas mayor y menor, ilíaco y cuadrado lumbar.

Se prepara debridando el componente muscular de la base ósea y se procede a quitar la grasa de riñonada y prolijados del corte. Puede prepararse con o sin su membrana externa.

### **cód. 3209 › Asado y vacío deshuesado**

De preparación similar al asado y vacío con hueso, con la particularidad de separar las costillas quedando el corte presentado como manta.

## **C. CORTES DE LA PALETA Y DELANTERO**

### **cód. 3121 › Paleta cuadrada**

Corte de la carcasa que limita en posterior con la 5° costilla y vértebra torácica ocupando todo el sector delantero del animal exceptuado el cogote.



La base ósea está compuesta por carpo, radio, cúbito, húmero, escápula, mitad del esternón, 1° a 5° costilla y 1° a 5° vértebra torácica.

El plano muscular ocupa las regiones de:

Espalda: Trapecio, gran dorsal, serrato torácico, dorsal largo y multífido dorsal.

Hombro: Serrato ventral, supraespinoso, infraespinoso, deltoides, redondo mayor y menor, subescapular y coracobraquial.

Brazo: Bíceps y tríceps braquial, tensor de fascia antebraquial y braquial. Músculos extensores y flexores del antebrazo.

Torácica: Intercostales externos e internos, serrato dorsal caudal.

Se prepara separando con sierra a partir de la unión entre 5° y 6° vértebra y costilla y luego un corte longitudinal intervertebral.

Una variante de este corte puede ser la Paleta Redonda.

#### **cód. 3123 › Cogote**

Compuesto por las vértebras cervicales y los músculos que las rodean.

Músculos cleidomastoideo, esternomastoideo, esternocéfálico, esternotiroideo, romboides, braquiocefálico, largo del cuello, intertransverso cervical, omotrasverso, esplenio, etc. Incluye toda la región cervical de la columna vertebral y sus músculos.

También se le llama pescuezo y se suele usar en guisos, estofados y sopas.

#### **cód. 3124 › Chuletas de cogote**

Corte proveniente del porcionado del cogote. Son chuletas de aproximadamente DOS CENTÍMETROS (2 cm.).

El componente óseo y muscular es igual al del corte Cogote.

#### **cód. 3205 › Paleta cuadrada deshuesada**

Corte similar a paleta cuadrada pero en este caso al momento de prepararlo se separa el componente muscular quedando en forma de manta que luego se enrolla y se envuelve en red para mejor presentación.

**cód. 3206 › Chuleta de paleta**

Corte obtenido del porcionado de la paleta cuadrada. Compuesto por los mismos componentes óseo y muscular.

Preparación:

Corte con sierra en chuletas o bifes de DOS CENTÍMETROS (2 cm) a TRES CENTÍMETROS (3 cm) de ancho obteniendo entre CUATRO (4) o CINCO (5) chuletas por paleta.

**cód. 3207 › Paleta redonda**

Corte de la media res que limita hacia anterior con el Cogote y hacia posterior e inferior con la porción anterior del Costillar y Pecho.

Componente óseo: Escápula, húmero, radio, cúbito y carpo.

Componente muscular: Bíceps y tríceps braquial, braquial y tensor de la fascia. Extensores y flexores profundo y superficial de carpo, radio, cúbito y laterales.

Preparación: se realiza un corte a la altura del Olecranon dirigiéndose hacia arriba y adelante formando una curva. Luego el corte se dirige hacia la articulación del encuentro para separarla por aponeurosis del resto de la carcasa, acompañada en este caso por el brazuelo completo.

Esta Paleta puede ser con hueso y sin hueso.

**cód. 3208 › Brazuelo**

Corte proveniente del antebrazo de la carcasa limitando hacia proximal con la articulación del codo (húmero radio cubital) y hacia distal con la articulación del carpo.

Componente óseo: radio y cúbito.

Componente muscular: Extensores y flexores profundos y superficiales de carpo radio, cúbito y laterales. Digital profunda y superficial.

Preparación: Corte transversal a nivel de articulaciones del carpo y codo.

**II. CORTES DE OVINO ADULTO**

**cód. 4000 › Carcasa**

Se entiende como res, canal o carcasa ovina al remanente del cuerpo del animal una vez sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado y separados la cabeza, las patas, la cola, los genitales y ubres de las hembras y la evisceración completa del mismo. Los componentes de su integración están conformados por el esqueleto y los planos anatómicos de sus masas musculares más los tejidos que integran la totalidad de la carcasa. La evisceración se efectúa por laparotomía ventral, longitudinal y mediana, desde la sínfisis púbica hasta la apófisis xifoidea del esternón, a lo largo de la línea Alba. El esternón se secciona por aserrado de las vértebras por su plano medio.

La cabeza se separa de la res mediante un corte a nivel de la articulación atlanto occipital.

Las extremidades delanteras se separan a nivel articulación carpo - metacarpiana y las traseras a nivel de articulación tarso metatarsiana.

**A. CORTES DE LA PIERNA Y LA CADERA**

**cód. 4109 › Pierna con cuadril con garrón**

Se obtiene mediante corte transversal recto que separando el corte a nivel de la articulación lumbosacra. Este corte puede presentar como variable la presencia del hueso de la cadera o no.

**cód. 4110 › Pierna con hueso sin cuadril**

Se obtiene separando por corte transversal a nivel de la última vértebra sacra que pasa tangente a la cabeza del fémur.

A nivel plantar se separa el garrón a nivel de la articulación fémoro tibio rotuliana.

**cód. 4204 › Cuadril sin hueso**

Corte comprendido por los músculos de la zona de la cadera a la cual se extrajo el componente óseo, cartílagos, ligamentos y tendones.

**cód. 4205 › Pierna deshuesada**

Derivada del corte con hueso a la cual se le ha removido el componente óseo, cartílagos, tendones, ligamentos y ganglios linfáticos.

## **B. CORTES DE LOMO Y SILLA**

### **cód. 4104 › Asado con bife y lomo**

Se obtiene de una media carcasa mediante DOS (2) cortes transversales, uno a nivel del 5° espacio intercostal y otro a nivel de la articulación lumbosacra quedando incluido el asado (parrilla costal) y el vacío. En la parte dorsal cuenta con el bife que recorre este espacio.

Puntos a especificar:

- › Cantidad de costillas.
- › Riñón retenido o no.
- › Entraña fina removida.

### **cód. 4105 › Chuletero TRECE (13) costillas**

Se obtiene de una media canal realizando DOS (2) cortes transversales, uno a nivel de la articulación lumbosacra excluyendo el cuadril y otro hacia craneal, a nivel de la articulación entre la 5° y 6° vértebra cervical.

Hacia ventral se realiza un corte transversal paralelo a la columna vertebral a una distancia a especificar del ojo de bife.

Puntos a especificar:

- › SETENTA Y CINCO MILÍMETROS (75 mm) de distancia al ojo de bife.
- › CIEN MILÍMETROS (100 mm) de distancia al ojo de bife.

### **cód. 4106 › Chuletero OCHO (8) costillas**

Se obtiene de una media canal realizando DOS (2) cortes transversales, uno a nivel de la articulación lumbosacra excluyendo el cuadril y otro hacia craneal, a nivel de la zona craneal de la 6° costilla, incluyendo ésta en el corte. Hacia ventral se realiza un corte transversal paralelo a la columna vertebral a una distancia a especificar del ojo de bife.

Puntos a especificar:

- › SETENTA Y CINCO MILÍMETROS (75 mm) de distancia al ojo de bife.
- › CIEN MILÍMETROS (100 mm) de distancia al ojo de bife.

**cód. 4107 › Asado y vacío OCHO (8) costillas**

Compuesto por la parrilla costal (Asado) y los músculos que forman la pared abdominal (vacío). Se obtiene de una media canal mediante un corte que se inicia en el pliegue de la babilla a nivel del ganglio precrural, se dirige a medial bordeando los músculos de la pierna y continúa paralelo a la columna vertebral a una distancia a especificar del ojo de bife hasta el borde craneal de la 6° costilla, donde se separa de la columna vertebral.

Puntos a especificar:

- › Cantidad de costillas.
- › Distancia del corte al ojo de bife.

**cód. 4108 › Costeleta**

Corte comprendido en la región lumbar con límite caudal en la última vértebra lumbar y límite craneal en la última vértebra torácica. Componente muscular: músculos de la región dorso lumbar y psoas. Hacia ventral corte transversal a una distancia a especificar del ojo de bife.

**cód. 4202 › Bife**

Corte que se obtiene de una media canal y consiste en la porción del músculo dorsal largo que ocupa el espacio entre las apófisis espinosas y transversas de la columna dorsal y lumbar. Corte de la media res que limita hacia caudal con el cuadril, hacia craneal con la 5° vértebra torácica y paleta, y hacia ventral, con vacío y asado.

**cód. 4203 › Lomo**

Corte que proviene de la zona que limita en posterior con cuadril, hacia dorsal con el bife y hacia lateral con vacío y costillar.

**C. CORTES DE LA PALETA Y DELANTERO**

**cód. 4101 › Delantero**

Es la porción craneal de la Media Canal que resulta de seccionarla mediante un corte transversal a la columna vertebral, siguiendo el 5º espacio intercostal. Tiene incluido brazuelo, paleta y cogote.

Puntos a especificar:

- › Cantidad de costillas
- › Con o sin cogote

**cód. 4102 › Paleta cuadrada**

Se obtiene de un cuarto delantero realizando DOS (2) cortes transversales; uno de ellos caudal a la 5ª costilla incluyendo a esta en el corte y hacia craneal un corte entre las vértebras 4º y 5º cervical.

Se separa de este corte, el cogote, brazuelo y pecho conformando un corte cuadrado.

Puntos a especificar:

- › Cantidad de costillas

**cód. 4103 › Cogote**

Compuesto por las vértebras cervicales y los músculos que las rodean.

Opcional: cortes en rodajas

**cód. 4201 › Paleta deshuesada**

Corte derivado de una paleta redonda a la cual se le extrajeron todos los componentes óseos, cartilagosos y ganglios de la estructura de brazuelo y paleta.

**III. MENUDECIAS**

**cód. 6001 › Riñón**

Órgano glandular par con forma de poroto. Su superficie es lisa y sin lobulaciones. Se halla ubicado en la región sublumbar de la cavidad abdominal y está cubierto por una cápsula fibro-elástica y abundante grasa perirrenal.

Preparación: Luego de ser separado de la res se lo decapsula y se elimina la grasa perirrenal. Mediante cortes se prolia la pelvis renal y se eliminan uréter y grasa adyacente.

**cód. 6002 › Molleja**

Constituida por el timo, glándula integrada por una porción torácica y otra cervical. Ambas unidas por un istmo. La porción torácica se encuentra hacia craneal y a la izquierda del corazón, la porción cervical está ubicada por delante de la entrada del tórax y se extiende hasta el tercio posterior del cuello.

Preparación: Se extrae luego de la apertura del tórax y se somete a lavado y prolijado eliminándose la grasa que lo envuelve.

**cód. 6003 › Hígado**

Órgano glandular, parcialmente lobulado, color pardo rojizo, ubicado a la derecha de la porción anterior de la cavidad abdominal.

Preparación: Una vez extraído de la cavidad abdominal se procede a separar y eliminar del órgano la vesícula biliar y demás restos de la vena hepática, ganglios hepáticos y grasa adyacente al hilio.

**cód. 6004 › Chinchulín**

Constituido por el disco espiral del colon ascendente, es la porción comprendida entre el ansa proximal y ansa distal. Situado en el lado derecho de la cavidad abdominal y cubierto por la bolsa omental.

Preparación: Mediante corte se lo separa del resto del intestino y por inyección de agua se lava interiormente. Luego se lo lava exteriormente, se desgrasa y prolia.

**cód. 6005 › Corazón**

Órgano musculoso de forma cónica e irregular, ubicado en la porción anterior de la cavidad torácica entre los pulmones y envuelto por una membrana fibroserosa llamada pericardio.

Preparación: Una vez eliminado el pericardio, se efectúan cortes a nivel de la porción superior de las aurículas que separan del corazón los grandes vasos que hacia él fluyen. Luego, se realizan cortes a lo largo de su eje mayor, quedando de este modo el corazón abierto. Finalmente, se procede a desgrasar la cara externa y a prolijar ambas superficies, eliminando pequeños vasos y bridas tendinosas.

**cód. 6006 › Mondongo**

Compuesto por el rumen y el retículo. El rumen ocupa todo el lado izquierdo de la cavidad abdominal. La superficie externa se halla demarcada por surcos longitudinales y transversales. La cara interna presenta numerosas vellosidades o papilas filiformes que le confieren un aspecto áspero e irregular

Preparación: Una vez separado el librillo y el cuajo se procede a la apertura y vaciado del contenido ruminal. Seguidamente se lava y se efectúa el desgarrado, desprendimiento de la mucosa interna del mondongo. Estos procesos se realizan mecánicamente.

Finalmente, se lleva a cabo un desgrase y prolijado. De esta manera se obtiene el mondongo natural. Otra forma de preparación es semicocido con agua en ebullición y blanqueado como segunda opción.

**cód. 6007 › Lengua**

Órgano ubicado en la boca compuesto por parénquima y cuerpo con zonas conformadas como base, cuerpo y porción libre.

Preparación: Se prepara eliminando el hueso hioides mientras que el epitelio lingual debe permanecer intacto. Se clasifica usualmente por peso y color (blanca, o negra y manchada).

**cód. 6008 › Entraña fina**

Constituido por los pilares del músculo diafragma que separan la cavidad abdominal de la cavidad torácica.





República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2019 - Año de la Exportación

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** EX-2019-99644430- -APN-DGDMA#MPYT

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 16 pagina/s.