

## **PROCEDIMIENTO PARA DESPOSTE DE CANALES DE BOVINOS**

La recepción de la canal es el primer proceso que se realiza antes de Despostar, puesto que se debe elegir el número de canales que se sacrificaron el día anterior y que seguidamente pasaran al área de Desposte para su posterior proceso.

La industria cárnica colombiana tiene un rol destacado dentro de la dinámica de la cadena Productiva, pues posee un alto grado de aceptación en la población colombiana. La producción de carne sirve como insumo para la industria de procesamiento, derivados cárnicos, gastronómica, y para consumo de la canasta familiar.

## **1. OBJETIVO GENERAL**

- Establecer los pasos que deben seguirse para la correcta ubicación de las canales en el proceso de cuarteo y almacenamiento parcial antes de ingreso a la sala de desposte.

## **2. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Identificar y reconocer cada uno de los cortes en la canal.
- Identificar las herramientas idóneas para el corte de cada una de las postas.
- Reconocer los diferentes nombres comerciales para cada uno de los cortes de cerdo y Res.
- Elaborar una ficha técnica de cada uno de los cortes.

## **DEFINICIONES**

**CANAL:** El cuerpo de los bovinos, luego de ser sacrificados, sangrados, desollados, sin vísceras, separados de la cabeza a nivel de la articulación occipital, con cola, sin genitales ni extremidades.

**CUARTEO:** Dividir la canal bovina en cuartos traseros y delanteros.

**DESPOSTE:** separación de los diferentes cortes de carne que componen la canal de un animal.

## PROCEDIMIENTO PARA DESPOSTAR EL CUARTO TRASERO

Proceso de Desposte del cuarto posterior o trasero de la canal bovina donde extraemos Cortes como: Lomo fino, Lomo ancho, Cadera, Bola de pierna, Centro, Bota o posta, Lagartos o Murillos.

Procedimiento para obtener las Postas del cuarto posterior en la canal Bovina:

1. Extracción del lomo fino.
2. Separación de la pierna y el costillar.
3. Tomando la pierna, obtener el centro de pierna.
4. Separar el muchacho y la bota o posta.
5. Obtener la cadera.
6. Extraer la bola de pierna.
7. Extraer el lagarto interno.
8. Extraer los lagartos, murillos o jarretes.
9. Obtener el hueso de la pierna y del cuarto posterior.
10. Tomando el costillar se separa el lomo ancho o chatas de la costilla.

A partir de cada una de las Postas obtenidas en el cuarto posterior, obtener los siguientes cortes:

Lomo ancho=churrasco y T-Bone steak

Lomo fino o lomito=Baby Beef, Filete Mignon y medallones de lomito.

Centro de pierna=Sirloin, carne para asar.

Cadera=Carne para asar y punta de anca.

Bota o Posta=carne para bistéc.

Bola de Pierna=Milanesa.

Lagartos o Murillos=Ossobuco.

Falda y Sobrebarriga=Carne para Sudar.

## PROCEDIMIENTO PARA DESTAZAR EL CUARTO ANTERIOR O DELANTERO

Proceso de Desposte del cuarto anterior de la canal bovina donde extraemos cortes como: Carne de Pecho, Costilla, Bola de brazo, Paletero, Lomo de brazo, Carne de nuca, Lomo de agujas y Carne de Palomilla o Espaldilla.

Procedimiento para obtener las Postas del cuarto anterior en la canal Bovina:

1. Separación de los músculos de la tapa de cogote (llamada sobrebarriga).
2. Extracción de la carne de pecho y separación del brazo y el costillar en su parte delantera.
3. Tomando el brazo, separar el paletero.
4. Extracción del muchacho o lomo de brazo.
5. Extracción de la bola de brazo y músculos anexos.
6. Extracción de los murillos o lagartos.
7. Tomando el costillar y la nuca, separar la carne de cogote.
8. Obtener la carne de costilla del cuarto anterior.
9. Obtener el hueso del brazo y del cuarto anterior.

A partir de cada una de las Postas obtenidas en el cuarto anterior, obtener los siguientes cortes:

Pecho=Carne para desmechar.

Costilla=Tiras de costilla.

Paletero interno=Carne para asar y bistec.

Bola de brazo=Carne para asar.

Paletero externo=Carne para bistec y carne en trozos.

Muchacho de brazo=Carne para bistec.

Carne de nuca=Carne para proceso industrial. (Descargue)

Lomo a agujas=Carne para asar y carne en trozos.

Palomilla o Espaldilla=Carne para sudar

**LISTA DE FIGURAS:**









**ENPDV:**





**EN PDV:**

