

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluador de la conformidad		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 1 de 33

1. Propósito

El objetivo de este documento es verificar los cortes menores o básicos de la carne de origen bovino resultado de la clasificación y tipificación.

2. Alcance

Este procedimiento establece los términos, definiciones, lineamientos y validez de las actividades a realizar en el proceso de certificación de Cortes Menores o Básicos de la Carne de origen Bovino procedente de canales clasificadas, tipificadas y marcadas en establecimientos exportadores.

3. Documentos Relacionados

3.1. Documento de Origen Interno

- Procedimiento de clasificación, tipificación y marcado de canales de origen bovino **SGC-PT-7.4.1.**

3.2. Documentos de Origen Externo.

- **SGC-DOE-21**; NTN 01 007 – 17; Carne y Productos Cárnicos. Cortes Menores o Básicos de la Carne Bovina.

4. Definiciones y Generalidades

La posición relativa de los distintos cortes está referida al animal de pie, y las relaciones de referencias son exclusivamente con respecto a los demás cortes. Los nombres comercial y científico de los cortes están en correspondencia a la NTN 01 007-17.

Pecho: corte mayor que corresponde al cuarto anterior de la media canal, cortando entre la novena y décima tercera¹, y el miembro anterior cortado a nivel de la articulación de la mano (articulación carpometacarpiana).

De esta unidad se obtiene los cortes menores o básicos siguientes:

¹ El cuarteo de las canales se podrá ajustar de acuerdo a los requerimientos de cada país.

Elaborado por coordinador Técnico	Revisado por Coordinador SGC	Aprobado por director OCAN/OIRSA

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 2 de 33

4.1. Cortes sin hueso.

- 4.1.1. Falda (Malaya):** corte ubicado en la región lateral del pecho (tórax) y abdomen inmediatamente bajo la piel (cuero), es delgada, más gruesa a nivel de la pierna, plana e irregularmente cuadrangular pertenece al pecho (paleta) y pierna.
- 4.1.2. Aletón de la Paleta (Plateada):** corte individual que se ubica inmediatamente debajo de la falda (malaya) en la región lateral del pecho (tórax), es irregularmente rectangular y aplanada.
- 4.1.3. Posta de Gallina (Sobrecostillas):** corte individual que se ubica en la pared lateral del cuello y primeras costillas por debajo del músculo subescapular (del asado del carnicero) y por debajo del músculo trapecio parte cervical (cogote) de forma irregularmente cuadrangular.
- 4.1.4. Posta de pecho (Tapapecho):** corte individual situado en la parte ventral del pecho (tórax), que corresponde a la región del esternón, de forma de triángulo alargado, provisto de un cordón graso.
- 4.1.5. BM Musculo trapecio cervical (Cogote):** corte situado entre los siguientes límites: la cabeza anteriormente, el borde del anterior del pecho y el corte que lo separa del Aletón de la paleta posterior (plateada) en su parte superior que cubre a la posta de gallina (sobrecostillas).
- 4.1.6. Cogote (Huachalomo):** Corte que corresponde a la región dorsal del cuello y va desde el límite con el lomo grande (vetado) a la cabeza, relacionándose ventralmente con el BM² (cogote) y lateralmente con la posta de gallina (sobrecostilla), es de forma irregularmente rectangular.
- 4.1.7. Cacho (Choclillo):** corte situada en el hueso de la paleta en su cara externa y parte anterior, tiene forma de un cono.
- 4.1.8. Top blade (Punta de paleta):** corte situado en la cara externa del hueso de paleta, en su parte posterior, es de forma rectangular alargada.
- 4.1.9. Espaldilla (Asado del carnicero):** corte situado en la cara interna del hueso paleta, es de forma triangular.

² El BM es un producto comercializado como corte industrial que está conformado por varios tipos de cortes, músculos.

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 3 de 33

4.1.10. Corazón de paleta (Posta de paleta): corte situado en el ángulo posterior que forma el hueso paleta y hueso del brazo, es de forma triangular, redondeada.

4.1.11. Ratón (Lagarto): corte que se sitúa en la región del brazo por delante del corazón de paleta (posta de paleta), es de forma fusiforme redondeada.

4.1.12. Lomo grande³ (Lomo vetado): corte ubicado en la región del dorso, tiene por límite anterior a la espaldilla (huachalomo), iniciándose en la cuarta y hacia atrás limita con la trasera del lomo (lomo liso), finalizándose en la décima tercera costilla (novena costilla), ocupa el ángulo formado por las vértebras del tórax e iniciación dorsal de las costillas, es de forma rectangular.

4.1.13. Inside skirt (Entraña) corte que corresponde a la porción periférica del diafragma que se fija al arco costal. Pertenece al pecho (cuarto paleta).

4.2. Corte con hueso

4.2.1. Costilla alta (Asado de tira): corresponde a la parte media de las costillas.

4.2.2. Costillas (Costillas arqueadas): corresponde a la parte dorsal de las costillas, donde ellas se unen a las vértebras del tórax.

4.2.3. Hueso para sopa (Aletillas): corresponde a la parte ventral de las costillas desde la unión con el cartílago de la costilla hasta el esternón

Nota 1: Los cortes mencionados con hueso corresponden a la pared lateral del tórax.

4.2.4. Caracú de mano (Osobuco de mano): corte que corresponde a la región del antebrazo y se ubica a continuación del ratón (lagarto) y del corazón de paleta (posta de paleta), es alargado.

Pierna⁴: Corte mayor que corresponde al cuarto posterior de la media canal separada entre la décima tercera y décima cuarta costilla (novena y décima costilla) y la articulación del pie (articulación tarsometatarsiana). Cuando se hace en la forma mecánica, el corte se hará a nivel de la extremidad proximal del metatarso. De esta unidad se obtiene los cortes menores o básicos siguientes:

³ El cuarteo de las canales se podrá ajustar de acuerdo a los requerimientos de cada país.



⁴ El cuarteo de las canales se podrá ajustar de acuerdo a los requerimientos de cada país.

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 4 de 33

4.3. Cortes sin hueso

- 4.3.1. Trasera de lomo⁵ (Lomo liso):** corte ubicado en la región dorsal, tiene como límite anterior el lomo grande (lomo vetado), y su límite posterior es la cabeza de lomo (asiento) y puyazo (punta de ganso). Ventralmente delimita con el filete parrillero, (las coludas), es de forma rectangular.
- 4.3.2. Filete sin cordón (Filete):** corte ubicado en la región sublumbar a nivel de los riñones de forma alargada y aplanada de arriba hacia abajo. Se encuentra debajo trasera de lomo (lomo liso) del que está separado por las vértebras de la región.
- 4.3.3. Puyazo (Punta de ganso):** corte que se ubica posterior a la trasera de lomo (lomo liso) sobre la cabeza de lomo (el asiento) y anterior a la mano de piedra (pollo ganso) ventralmente lo continúa el salón blanco (ganso), es irregularmente triangular.
- 4.3.4. Salón blanco (Ganso):** corte que hace continuación ventralmente al puyazo (punta de ganso), situado por delante de la mano de piedra (pollo ganso) y limitado anterior y medialmente con la posta de corona (posta rosada), es irregularmente prismático.
- 4.3.5. Mano de piedra (Pollo ganso):** corte ubicado en la parte posterior del muslo, limita hacia adelante con salón blanco (gansos) y puyazo, hacia abajo con el sapo (abastero) y hacia arriba con la cola (rabo).
- 4.3.6. Posta de pierna (Posta negra):** corte situado en la parte posterior del muslo (parte interna del muslo), limita en su parte delantera con la posta de corona (posta rosada), posteriormente con la mano de piedra (pollo ganso), es de forma redondeada.
- 4.3.7. Posta de corona (Posta rosada):** corte ubicado en la parte anterior del muslo, limita hacia adelante con la punta de cabeza de lomo (punta de picana), hacia atrás y afuera con la mano de piedra (pollo ganso), hacia adentro con la posta de pierna (posta negra) y hacia arriba con la cabeza de lomo (asiento de picana).
- 4.3.8. Cabeza de lomo (Asiento):** corte ubicado en la región pelviana, limita hacia adelante con la trasera de lomo (lomo liso), hacia adelante y abajo con la punta de cabeza de lomo (punta de picana), hacia arriba y lateral con

⁵ El cuarteo de las canales se podrá ajustar de acuerdo a los requerimientos de cada país.

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 5 de 33

el puyazo (punta de ganso) y el salón blanco (ganso) respectivamente, es de forma irregularmente triangular.

- 4.3.9. Punta de cabeza de lomo (Punta de picana):** corte de forma triangular que limita hacia adelante con el filete parrillero (Tapabarriga) y el flank steak (palanca), hacia abajo y atrás con la posta de corona (posta rosada), hacia atrás y arriba con el asiento de picana.
- 4.3.10. File parrillero (Tapabarriga):** corte que limita hacia abajo con el flank steak (palanca) y anteriormente la décima tercera costilla (coludas), hacia atrás con la punta de cabeza de lomo (punta de picana).
- 4.3.11. Flank steak (Palanca):** corte que limita hacia arriba con el Filete parrillero (tapabarriga) y abajo con la línea blanca; este corte de forma ovalada y plana, forma la pared ventral del abdomen junto con el filete parrillero (Tapabarriga).
- 4.3.12. Lomo de entraña (Pollo barriga):** corte que corresponde a la parte dorsal y central del diafragma.
- 4.3.13. Sapo (Abastero):** corte que se ubica en la región de la pierna, por detrás del caracú de pierna (osobuco), es de forma ovalada.

4.4. Cortes con hueso

- 4.4.1. Costillar (Coludas):** corresponde a las cuatro últimas costillas, van en la pierna y son las costillas falsas, no llegan directamente al esternón. Se agrega a ellas los músculos del abdomen.
- 4.4.2. Caracú de pierna (Osobuco de pierna):** corte situado en la región de la pierna, limita lateroposteriormente con el sapo (abastero).
- 4.4.3. Rabo (Cola):** corresponde al segmento caudal de los animales.

5. Procedimientos de identificación de cortes menores y básicos de carne bovina.

5.1. Ingreso a las áreas de proceso de deshuese:

El EC se registrará bajo las normas de higiene estipuladas en cada uno de los establecimientos procesares de carne bovina, para ello cumplirá con lo básico lo cual es;

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 6 de 33

- a. Uso de la vestimenta requerida en cada una de las áreas (Depende de lo establecido en el código de colores en los instructivos del establecimiento).
- b. Uso del equipo de protección personal.
- c. Lavado de calzados al ingresar a las áreas.
- d. Lavado de manos.
- e. Uso de mascarilla y redecillas para el cabello.
- f. No ingresar con prendas, cabello largo, uñas largas, vestimenta deteriorada, equipos sucios, barba larga, entre otros.
- g. Uso de gabacha oficial de la **OCAN/OIRSA**.

Diariamente el **EC** cumplirá con los procedimientos descrito para el ingreso a las diferentes áreas, de tal manera que el cumplimiento de las normas de higiene por parte de los **EC** de la **OCAN/OIRSA**, está sujeta a los definidos por el establecimiento.

Todos los equipos, materiales o utensilios utilizados por el **EC** serán introducido en un recipiente fácil de lavar y desinfectar, que no ponga en riesgo la inocuidad de los productos procesados.

5.2. Identificación de cortes menores y básicos de carne bovina.

El **EC** solicita el orden de producción diaria por cada uno de los mercados, esto se lo proporcionara el área que corresponde a producción. De esta manera el **EC** ingresará al área de procesamiento y verificará el orden de entrada de las canales, identificando todas las canales clasificadas y tipificadas.

Todo el producto clasificado y tipificado será procesador de tal forma que no exista un cruce entre las categorías, para estos el establecimiento dispondrá del personal suficiente para realizar el etiquetado de cada corte conforme las categorías. Ejemplo:

- **Canales deshuesas con categoría V:** Se deshuesan y se empaican en bolsas individuales con etiquetas en el interior, las etiquetas serán impresas con la categoría que corresponda a la canal que dio origen al corte.

El **EC** verifica toda la línea de deshuesado de las canales, verifica los cortes anatómicos para conocer el estado de los cortes, ya que estos pueden presentar

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 7 de 33

defectos a como describen la tabla # 1. entre los defectos se encuentran; magulladuras, coágulos, petequias, residuos de inyecciones, entre otros. El procedimiento a seguir para la determinación de la conformidad de los cortes es el siguiente; el **EC** tomara (Usando un gancho de acero inoxidable) de la línea de proceso todo corte que durante la verificación encuentre con alguna de las defecto y lo llevara al área de inspección, donde con ayuda de una regla/pie de rey (Acero inoxidable) medirá las dimensiones de cada uno de los defectos y lo clasificara conforme la tabla # 1, registrando los hallazgos en el formato **SGC-F-05**, y se notifica del hallazgo a los responsables del proceso para su posterior acción correctiva.

- Acciones a tomar en caso de evidenciar defectos críticos que comprometan la idoneidad del corte, el EC debe rechazar los cortes con estos defectos críticos y notificar al área correspondiente. Todos los cortes rechazados no se otorgarán las letras según su categoría.

El **EC** realiza una verificación del embalaje de los cortes en sus empaques primarios, específicamente verifica la etiqueta la cual debe declarar el peso del corte, la categoría (V, C, U, N, O), fecha de sacrificio, producción y caducidad, nombre del producto, entre otros requisitos regulatorios. Esta información es registrada en el **SGC-F-04**. De igual forma verifica el proceso de embalaje en cajas, en este punto el **EC** procederá a tomar una caja previamente pesada en las basculas y verificara el contenido con referencia a lo declarado en la etiqueta de la caja, abrirá la caja, visualizara los cortes, los identificara conforme las categorías declaradas en la etiqueta de la caja, si esta coincide con las del producto se registras en el **SGC-F-04**. De no coincidir uno o varios de los cortes se procede de la siguiente manera;

- Se llama al responsable del área.
- Se notifica la deficiencia.
- Se revisa 10 cajas hacia delante y 10 cajas hacia atrás en busca de alguna deficiencia.
- De encontrar deficiencia adelante o atrás el proceso se detiene y se espera que se tomen las acciones adecuadas por el establecimiento, se verifican que estas garantizar la correcta identificación de los productos y se instaura el proceso. Toda deficiencia encontrada en el etiquetado de producto, el corte o cortes resultante de esta, quedara como cortes sin clasificación.

Con fines de no interferir en las líneas de producción del establecimiento, este procedimiento aplica exclusivamente a las líneas de procesamiento de cortes selectos (Cortes anatómicos). La forma de procesar o empacar los cortes industriales queda a entera disposición del establecimiento, ya que este esquema

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 8 de 33

no aplica los cortes industriales y por esta razón no serán categorizados ni certificados.

Al finalizar el proceso de deshuese, el **EC** solicita el inventario de los productos terminados categorizados según su letra, esto con la finalidad de conocer el rendimiento de cada una de las canales clasificadas y tipificadas. Y verifica el correcto almacenamiento de los productos terminados. Todo el producto resultante de cada proceso de deshuese, se documenta en el SISCAOCAN.

Como parte del manejo de las actividades de proceso de cortes de carne bovina, el **EC** debe manejar los términos y las ubicaciones anatómicas de cada corte, de esta manera reconocerá los cortes en cada una de las etapas del proceso donde las extraen, procesan, empacan y almacenan.

5.3. Validez de la certificación.

Los establecimientos solicitantes del servicio de certificación de Carne y Productos Cárnicos. Cortes Menores o Básicos de la Carne Bovina. Deberán llenar una solicitud SGC-F-4.1.2.1, con el alcance requerido y debe cumplir lo descrito en el alcance de este procedimiento, el cual aplica solamente a canales que hayan sido clasificadas, tipificadas y marcadas en cumplimiento al esquema SGC-PT-7.4.1. El cliente que solo procesa canales bovinas y sus cortes se le otorgara la certificación con un periodo no mayor a un año una vez haya pasado por el proceso de certificación **SGC-PG-7.1.2**.

6. Descripción Anatómica del Pecho (Cuarto delantero).



El pecho se obtiene seccionando la cabeza a nivel de la articulación atlanto occipital (Art. Atlanto occipitalis), caudalmente a nivel del décimo tercero y décimo cuarto espacio intercostal (novenos y décimo espacio intercostal). (Spatium intercostale) y distalmente en la articulación carpo metacarpiana (Art.carpometacarpeae).

6.1. Cortes sin hueso.

6.1.1. Falda (Malaya).

- a) **Base ósea.** Costillas (costae).
- b) **Plano muscular.** Músculo cutáneo (M. cutaneus).



	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 9 de 33

- c) **Preparación.** Se extrae separándolo de la pared lateral del tórax y del musculo dorsal ancho (M. latissimus Dorsi), y músculo oblicuo externo del abdomen (M. obliquus externus abdominis) a nivel de la pared del abdomen (pierna).

6.1.2. **Aletón de la paleta (Plateada)**

- a) **Base ósea.** Costillas (Costae), hueso humero (Humerus) y hueso escapula (Scapula).
- b) **Plano muscular.** Músculo dorsal ancho (M. latissimus dorsi) y porción torácica del músculo Trapecio (M. trapezius pars thoracis).



- c) **Preparación.** Se extrae separando el musculo dorsal ancho (M. latissimus dorsi) del musculo serrato ventral de tórax (M. serratus ventralis thoracis) de la región lateral del tórax. La parte torácica del músculo trapecio (M. trapezius pars thoracis). Se separa del musculo serrato dorsal craneal (M. serratus dorsalis cranialis), en esta misma región.



6.1.3. **Posta de gallina (Sobrecostilla)**

- a) **Base ósea:** Costillas (costae), vertebras torácicas (Vertebrae thoracicae), vértebras cervicales (vértebras cervicales) y hueso escapula (Scapula).

- b) **Plano muscular:** Músculo serrato ventral cervical parte dorsal (M. serratus ventralis cervicis pars dorsalis), músculo escaleno dorsal (M. scalenus dorsalis), músculo serrato dorsal craneal (M. serratus dorsalis cranialis), del músculo esplenio parte caudal (M. splenius pars caudalis), músculo romboides parte cervical (M. rhomboideus pars cervicale) y porción dorsal del músculo serrato torácico ventral (M. serratus ventralis thoracis).



- c) **Preparación:** Se extrae separando este grupo muscular de la pared lateral del tórax y del cuello en su plano profundo.

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 10 de 33

6.1.4. Posta de pecho: (Tapapecho)

- a) **Base ósea:** Costillas (Costae), esternón (Esternum), esternebraes (Sternebrae) y cartílagos costales (Cartilagines costales), hueso húmero (Humerus).



- b) **Plano muscular:** Músculos pectorales (Mm. Pectoralis), músculo pectoral superficial (M. pectoralis superficialis), consta: músculo pectoral descendente (M. pectoralis decendens), músculo pectoral transverso (M. pectoralis tranversus), músculo pectoral profundo (M. pectoralis profundus), músculo pectoral ascendente (M. pectoralis ascendens), músculo subclavio (M. subclavius), músculo recto torácico (M. rectus thoracis).

- c) **Preparación:** Se extrae la masa muscular que rodea el esternón (Sternum) junto al tejido graso de la zona (cordón del pecho).

6.1.5. BM (Musculo trapecio parte cervical)



- a) **Base ósea:** Hueso occipital (Occipitale), hueso temporal (Os temporal), hueso húmero (Humerus), esternón (Sternum), hueso escapula (Scapula), hueso mandíbula (Mandibula), hueso hioideo (Hyoideum), vértebras cervicales (Vertebrae cervicales).

- b) **Plano muscular:** Músculo trapecio parte cervical (M. trapezius pars cervicalis), músculo braquiocefálico (M. brachiocephalicus), músculo esternomastoideo (M. sternomastoideus), músculo esternomandibular (M. sternomandibularis), músculo esternohioideo (M. sternohyoideus), músculo esternotiroideo (M. sternothyroideus), músculo largo del cuello (M. longus colli), músculo recto ventral mayor (M. rectus capitis ventralis major).

- c) **Preparación:** Se extraen en conjunto los músculos de la región ventral desprendiéndose de su inserción a nivel de vértebras cervicales y se incorpora al músculo trapecio en su porción cervical.

6.1.6. Cogote.

- a) **Base ósea:** Vértebras cervicales (Vertebrae cervicales), vértebras torácicas (Vertebrae thoracicae) y hueso escapula (Scapula).

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 11 de 33

- b) **Plano muscular:** Músculo omotransverso (M. omotransversarius), músculo esplenio porción cervical craneal (M. splenius pars cervicis cranialis), músculo largo de la cabeza y del atlas (M. longissimus capitis et atlantis), músculo semiespinal de la cabeza (M. semispinalis capitis), músculo espinal y semiespinal cervicales (Mm. spinalis et semispinalis cervicis), músculo longuísimo cervical (M. longissimus cervicis), músculo escaleno ventral (M. scalenus ventralis), músculo omohioideo (M. omohyoideus), músculos multífidos (Mm. multifidii cervicis), músculos intertransversos cervicales (Mm. intertransversarii cervicis).



- c) **Preparación:** Se extrae separándolo de los arcos ventrales de las vértebras cervicales y vértebras torácicas (Vertebrae cervicales et Vertebrae thoracicae) y las inserciones profundas de la masa muscular que constituye este corte.

La división entre cogote (huachalomo) y lomo grande (lomo vetado) es entre la tercera y cuarta apófisis espinosa torácica (processus spinosus thoracicae).

6.1.7. Cacho.

- a) **Base ósea:** Hueso escapula (Scapula), cartílago escapular y hueso húmero (Humerus),
- b) **Plano muscular:** Músculo supraespinoso (M. supraspinatus).
- c) **Preparación:** Se extrae el músculo desde la fosa craneal de la escapula (Fossa supraspinata) y se desprende de sus inserciones en el húmero.



	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 12 de 33

6.1.8. Top Blade (Punta de paleta)

- Base ósea:** Hueso escapula (Scapula), cartílago escapula y hueso húmero (Humerus).
- Plano muscular:** Músculo infraespinoso (M. infraspinatus).
- Preparación:** Se extrae el músculo desde la fosa infra espinosa (Fossa infraespinata) de la escapula (Scapula) que se queda caudal a la fosa supraespinosa (Fossa supraspinata) y se separa desde el cartílago escapular y se desprende de su inserción humeral.





6.1.9. Espaldilla (Asado del carnicero)

- Base ósea:** Hueso escapula (Scapula) su cartílago escapular y hueso húmero (Humerus).
- Plano muscular:** Músculo subescapular (M. subscapularis), Músculo redondo mayor (M. teres mayor), músculo serrato cervical ventral, porción cráneo dorsal (M. serratus cervicis ventralis), inserción distal del músculo dorsal ancho (M. latissimus dorsi), una pequeña porción del músculo romboides (M. rhomboideus).
- Preparación:** Se extrae la masa muscular desde la fosa subescapular (Fossa subscapularis) ubicada en la cara medial de la escapula y se desprende de su inserción humeral.

6.1.10. Corazón de Paleta (Posta de paleta)

- Base ósea:** Hueso escapula (Scapula) y húmero (Humerus) y hueso cúbito (Ulna)
- Plano muscular:** Músculo deltoides porción ventral (M. deltoideus), músculo redondo menor (M. teres minor), músculo coracobraquial (M. coracobrachialis), músculo triceps braquial (M. triceps brachii) y tensor de la fascia antebraquial (M. tensor fasciae antebrachii), músculo



	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 13 de 33

anconeo (M. anconeus), músculo pronador redondo (M. pronator teres).

- c) **Preparación:** Se disecciona la masa muscular que está relleno del ángulo formado por el borde caudal de la escápula y caudal del hueso húmero y se separa de sus inserciones distales.

6.1.11. Ratón (Lagarto)

- a) **Base ósea:** Húmero (Humerus) y escápula (Scapula).

- b) **Plano muscular:** Músculo bíceps braquial (M. biceps brachii).



- c) **Preparación:** Se extrae el bíceps seccionando su origen en la escápula y de su inserción en la extremidad proximal y del borde medial del radio distalmente.

6.1.12. Lomo Grande (Lomo vetado)

- a) **Base ósea:** Desde la primera a la décimo tercera (cuarta a la novena) vértebra torácica (Vertebrae thoracicae) ambas incluidas y extremidad dorsal de la costilla (Costae) a partir de la cuarta a la novena costilla (costae).



- b) **Plano muscular:** Músculo iliocostal torácico (M. iliocostalis thoracis), músculo longísimo torácico (M. longissimus thoracis), músculos espinal y semiespinal del tórax (M. spinalis et M. semispinalis thoracis), músculo intertransverso torácico (M. intertransversarii thoracis), músculo elevador de las costillas (Mm. levatores costarum), músculos multifidos torácico (Mm. multifidi thoraci)

- c) **Preparación:** Se extrae por disección desde el ángulo formado por las apófisis espinosas (Processus spinosus) y apófisis transversas de las vértebras torácicas (Processus -transversus, Vertebrae thoracicae) y de la zona de articulaciones costo vertebrales (Articulaciones costovertebrales). A los músculos de la región, se les efectúan operaciones de prolijamiento.

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 14 de 33

6.1.13. Inside Skirt (Entraña)

a) **Base ósea:** Costilla (Costae) y esternón (Sternum).

b) **Plano muscular:** Parte periférica muscular del diafragma y centro tendinoso (Diaphragma pars costalis, centrum tendineum et pars stemalis).



c) **Preparación:** Se extrae por disección de la zona de esta parte del diafragma.

6.2. Cortes con hueso

6.2.1. Costilla Alta (Asado de tira).

a) **Base ósea:** Costillas (Costae) tercio medio.

b) **Plano muscular:** Músculos intercostales internos y externos (Mm. intercostales interni y Mm. intercostales externi) y parte vertebral del serrato torácico ventral (M. serratus ventralis thoracis), músculo escaleno dorsal parte craneal (M. scalenus dorsalis, pars cranialis), músculo oblicuo externo del abdomen digitaciones ventrales (M. obliquus externus abdominis).





6.2.2. Costillas (Costillas arqueadas)

a) **Base ósea:** Costillas (Costae) tercio dorsal.

b) **Plano muscular:** Músculos intercostales internos y externos (Mm. intercostales interni y Mm intercostales externi) y el músculo largo del cuello porción torácica (M. longus colli, pars thoracicae).



	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 15 de 33

6.2.3. Hueso para sopa (Aletillas)

a) **Base ósea:** Costillas (Costae) tercio dorsal (ventral y cartílago de prolongamiento) (Costae y cartilagine costales).

b) **Plano muscular:** Músculos intercostales internos (Mm. intercostales interni) y músculo transverso torácico (M. transversus thoracis), incluye partes del músculo oblicuo abdominal externo (M. obliquus externus abdominis), músculo transverso abdominal (M. transversus abdominis) y recto abdominal (M. rectus abdominis).



6.2.4. Caracú de Mano (Osobuco de mano)



Base ósea: Hueso cubito (Ulna) y hueso húmero (Humerus).

a) **Plano muscular: Músculos antebraquiales craneales (Mm antibrachialis craneales),** músculo extensor carpo radial (M. extensor carpi radialis); músculo extensor oblicuo del carpo (M. abductor digiti I longus), músculo extensor digital común (M. extensor digitorum communis), músculo extensor del tercer dedo (M. extensor digiti III), lo contiene el músculo extensor digital común (M. extensor digitorum communis), músculo extensor digital lateral (M. extensor digitorum lateralis).



b) **Músculos antebraquiales caudales (Mm. antibrachialis caudales),** músculo cubital lateral (M. ulnaris lateralis), músculo flexor carpo cubital (M. flexor carpi ulnaris), músculo flexor carpo radial (M. flexor carpi radialis), músculo flexor digital superficial (M. flexor digitorum superficialis) y músculo flexor digital profundo (M. flexor digitorum profundus).

Nota: el músculo extensor carpo radial (M. extensor carpi radialis), se puede excluir del Caracú de Mano (Osobuco de mano) solo cuando va a manufactura.

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 16 de 33

7. Descripción anatómica de la pierna (Cuarto trasero).

La pierna se obtiene seccionando cranealmente a nivel del décimo tercero (noveno) espacio intercostal (Spatium intercostale) y distalmente a nivel de la articulación tarsometatarsiana (Art. tarso metatarseeae). Cuando se hace en forma mecánica el corte distal se hará a nivel del extremo proximal del metatarso a una distancia no mayo de 3 cm.

7.1. Cortes sin hueso

7.1.1. Trasera de Lomo (Lomo liso)

- a) **Base ósea:** Las seis vértebras lumbares (Vertebrae lumbales) a nivel de la apófisis espinosas lumbares (Processus spinosus lumbales) y cresta iliaca (crista iliaca) (Cuatro últimas vértebras torácicas - Vertebrae thoracicae), extremidad proximal de la décima, decimoprimera, decimosegunda y decimotercera costilla (costae) en su tercio dorsal y de las seis vértebras lumbares (Vertebrae lumbales) a nivel de las apófisis espinosas lumbares (Processus spinosus lumbales) y cresta iliaca (crista iliaca).
- b) **Plano muscular:** Músculo iliocostal lumbar (M. iliocostalis lumbarum), músculo longísimo lumbar (M. longissimus lumbarum), músculo retractor costal (M. retractor costae), músculos rotadores costales (Mm. rotato costae), músculos intertransverso lumbares (Mm. intertransversarii lumbalis), músculos transversos espinosos (Mm. transversus spinalis), músculos multífidos (Mm. multifidi).
- c) **Preparación:** Se extrae separando del ángulo formado por las apófisis espinosas y transversas de las vértebras lumbares (torácicas y lumbares) (Vertebrae thoracicae y vertebrae lumbales), y luego se realizan operaciones de prolijamiento. El límite posterior es de la última vértebra lumbar (Vertebrae lumbal) y primera sacral (Vertebrae caudale).



	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 17 de 33

7.1.2. Filete sin cordón (Filete)

- a) **Base ósea:** Cuerpo de la décima, Undécima, décimasegunda y décimatercera vértebra torácica (Vertebrae thoracicae) y sus costillas correspondientes, las seis vértebras lumbares (Vertebrae lumbales), cuerpo del ilion (corpus osis ilii) y la epífisis proximal del fémur (Femur).
- b) **Plano muscular:** Músculos psoas mayor (M. psoas major) músculo psoas menor (M. psoas minor), músculo iliaco (M. iliacus) y músculo cuadrado lumbar (M. quadratus lumborum).
- c) **Preparación:** Se extrae por disección separando los músculos de la cara ventral de los cuerpos vertebrales y apófisis transversas torácicas y lumbares, como así también de las inserciones de las costillas ileon y fémur; una vez extraído se efectúan las operaciones de prolijamiento.



7.1.3. Puyazo y Salón Blanco (Punta de ganso y ganso)

- a) **Base ósea:** hueso sacro (Os. sacrum) hueso coxal (Os. coxae), y extremidad proximal de la tibia (Tibia), calcáneo (os. Calcaneus).
- b) **Plano muscular:** Músculos bíceps femoral (M. glúteo bíceps).
- c) **Preparación:** Se obtiene este corte separando totalmente la parte superior del bíceps femoral (M. glúteo bíceps) de sus inserciones en el sacro (Os. sacrum), vértebras caudales (Vertebrae caudale) y tuberosidad isquiática (Tuber schiadicum) y ligamento sacro iliaco (Lig. Sacroiliacus), obteniéndose de esta manera la totalidad del músculo que se divide por un corte transversal a nivel del tercio superior del músculo en dos cortes, el puyazo (la punta de ganso) constituida por el tercio superior del músculo que es de forma irregularmente triangular y el salón blanco (el ganso) que corresponde a la parte inferior del músculo que es de forma irregularmente prismática. Se puede separar del ganso a nivel de la parte superior del pollo ganso.



	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 18 de 33

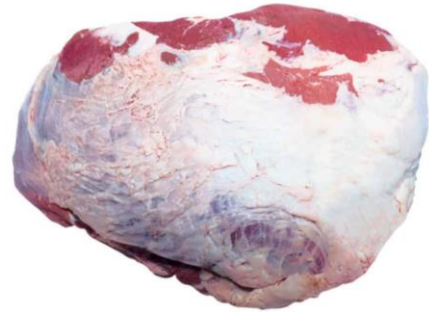
7.1.4. Mano de Piedra (Pollo ganso).

- a) **Base ósea:** Isquion (Os ischii) y calcáneo (Os calcaneus).
- b) **Plano muscular:** Corresponde al músculo semitendinoso (M. semitendinosus).
- c) **Preparación:** Se desprende de sus inserciones en las tuberosidades isquiáticas (Tuber schiadicum) y calcánea (Tuber calcanei) y se separa del salón blanco (gansos).



7.1.5. Posta de Pierna (Posta negra)

- a) **Base ósea:** Hueso isquion (Os. ischii), hueso pubis y fémur (Ospubis y femur) y hueso tibia (Tibia).
- b) **Plano muscular:** Músculo recto interno (M. gracilis), músculo semimembranoso (M. semimembranosus), músculo sartorio (M. sartorius), músculo pectíneo (M. pectineus), músculo aductor (M. adductor), músculo obturador externo (M. obturatorius externus), músculos gemelos (Mm. gemelli) y músculo cuadrado femoral (M. quadratus femoris).
- c) **Preparación:** Para obtener este corte se separa de la posta corona (posta rosada) y de la mano de piedra (pollo ganso) cortado a través del tejido conjuntivo, a continuación, se separan las masas musculares insertadas en la pelvis con fémur y tuberosidad medial de la tibia.



	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 19 de 33

7.1.6. Posta Corona (Posta rosada)

Base ósea: Cuerpo del coxal (Os coxal), fémur (Femur), rotula (Patella).

- a) **Plano muscular:** Músculo cuádriceps femoral (M. quadriceps femoris): músculo vasto lateral (M. vastus lateralis), músculo vasto medial (M. vastus medialis), músculo vasto intermedio (M. vastus intermedius) y recto femoral (M. rectus femoris).



- b) **Preparación:** Se extrae cortando y desprendiendo de su inserción en el fémur, los músculos vastos y del coxal, el recto femoral (M. rectus femoris), luego se corta distalmente la inserción en la rótula (Patella) del músculo cuádriceps femoral (M. quadriceps femoris). Se obtiene así una pieza elipsoidea con su cara caudal cóncava con su inserción y relación con el fémur.

7.1.7. Cabeza de Lomo (Asiento)

- a) **Base ósea:** Hueso coxal (Os coxae), constituido originalmente de tres porciones ilion (Os ilium), pubis (Os pubis) e isquion (Os ischii), fémur (Femur).



- b) **Plano muscular:** Músculo glúteo medio (M. gluteus medius), músculo glúteo profundo (M. gluteus profundus) y glúteo accesorio (M. gluteus accesorius), fusionado al glúteo medio (M. gluteus medius).
- c) **Preparación:** Se retira el puyazo (punta de ganso), luego se extrae bajo de ella una base redonda que constituye los músculos glúteos. Se saca en una sola pieza junto con la punta de cabeza de lomo (punta de picana) y luego se separan ambos cortes.

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 20 de 33

7.1.8. Punta Cabeza de Lomo (Punta de picana)

- a) **Base ósea:** Hueso iliún (Os ilium)
- b) **Plano muscular:** Músculo tensor de la fascia lata (M. tensor fasciae latae). Se extrae junto con la punta de cabeza de lomo (asiento) y se separa de la posta corona (posta rosada) y del filete parillero (Tapabarriga).





7.1.9. Filete Parrillero (Tapabarriga)

- a) **Base ósea:** Se considera para el músculo oblicuo externo abdominal (M. obliquus externus abdominis), las inserciones costales, la tuberosidad coxal (Tuber coxae) y la inserción en las vértebras lumbares (Vertebrae lumabales). Para el músculo transverso abdominal (M. transversus abdominis), las costillas asternales (costae spuriae) en sus cartílagos de prolongamiento (cartilagine costales).
- b) **Plano muscular:** Músculo oblicuo externo abdominal (M. obliquus externus abdominis) músculo oblicuo interno abdominal (M. obliquus internus abdominis) y músculo transverso abdominal (M. transversus abdominis).
- c) **Preparación:** Se efectúa el corte siguiendo una línea por detrás de la última costilla hacia abajo desde el límite con el trasera de lomo (lomo liso) hacia la línea media, sacando una sola pieza del filete parrillero (Tapabarriga) y flank steak (palanca). Se separa la flank steak (palanca) y lo que queda corresponde filete parrillero (Tapabarriga).

7.1.10. Flank Steak (Palanca)

- a) **Base ósea:** Hueso pubis (Os pubis), hueso esternón (Sternum).
- b) **Plano muscular:** Corresponde al músculo recto del abdomen parte caudal (M. rectus abdominis pars caudalis).
- c) **Preparación:** Se extrae la porción caudal del músculo separándolo del corte compuesto de la filete parrillero
- d) (Tapabarriga).



	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 21 de 33

7.1.11. Lomo de Entraña (Pollo barriga)

- Base ósea:** Vértebras lumbares (Vertebrae lumbales)
- Plano muscular:** Pilares del diafragma (Pars lumbalis)
- Preparación:** Al retirar el diafragma y al separarse las cavidades torácicas y abdominales, queda suspendido de la región sublumbar. Este corte, hay que separarlo de la región sublumbar para obtenerlo.



7.1.12. Sapo (Abastero)

- Base ósea:** Hueso fémur (Femur), hueso tibia (Tibia) y hueso calcáneo (Os calcaneus)
- Plano muscular:** Corresponde al músculo tríceps crural (M. triceps surae) constituido por el músculo gastrocnemio (M. gastronemius, caput lateralis, caput medialis), músculo soleo (M. soleus), músculo flexor digital superficial (M. flexor digitorum superficialis), que puede quedar opativamente.
- Preparación:** Se obtiene separando el músculo de sus inserciones en el fémur y calcáneo y se recorta los extremos de los tendones.



7.2. Cortes con hueso

7.2.1. Costillas (Coludas)

- Base ósea:** Se consideran las inserciones del músculo recto abdominal (M. rectus abdominis) en el esternón (Sternum), costillas (Costae) y cartílagos de prolongamientos (Cartilagines costales).
- Plano muscular:** Músculo recto abdominal parte craneal (M. rectus abdominis pars cranealis), músculos intercostales externos (Mm. Intercostales externi), músculos intercostales internos (Mm. Intercostales

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 22 de 33

interni), músculo serrato dorsal caudal (M. serratus dorsalis caudalis), trozos del músculo dorsal ancho (M. latissimus dorsi) músculo transverso abdominal (M. transversus abdominis) y músculo oblicuo externo abdominal (M. obliquus externus abdominis), oblicuo interno abdominal (M. obliquus internus abdominis).

- c) **Preparación:** Se extrae separando los músculos de la pieza común que forman junto filete parrillero (Tapabarriga) y flank steak (palanca).

7.2.2. Caracú de Pierna (Osobuco de pierna)

- a) **Base ósea:** Hueso fémur (Femur), hueso tibia (Tibia) y hueso astrágalo (Os talus), hueso calcáneo (Os calcaneus), hueso central y cuarto tarsal fusionados (Os centroquartale), segundo más tercer tarsales fusionados (Os tarsale II et III) y primer tarsal (Os tarsales I) y un hueso no propio del tarso que es el maleolar (Os malleolare).



b) Plano muscular:

- **Músculos craneales (Mm. Cranialis):** músculo tibial craneal (M. tibialis cranialis), músculo extensor digital lateral (M. extensor digitorum lateralis), músculo peroneo largo (M. fibularis longus), músculo extensor digital largo (M. extensor digitorum longus), contiene el extensor del tercer dedo (M. extensor digitis III) y músculo peroneo (M. fibularis tertius).
- **Músculos caudales:** músculo flexor digital profundo (M. flexor digitorum profundus) tiene tres cuerpos: músculo tibial caudal (M. tibialis caudalis), músculo flexor digital largo (M. flexor digiti I longus); músculo flexor largo de los dedos (M. flexor digiti longus) y músculo poplíteo (M. popliteus).

7.2.3. Rabo (Cola)

- a) **Base ósea:** Vértebras del segmento caudal (Vertebrae caudale).
- b) **Plano muscular:** Músculo sacrocaudal dorsal medial (M. sacrocaudalis dorsalis medialis), músculo sacrocaudal dorsal lateral (M. sacrocaudalis dorsalis lateralis), músculo sacrocaudal ventral



	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 23 de 33

medial (M. sacrocaudalis ventralis medialis), músculo sacrocaudal ventral lateral (M. sacrocaudalis ventralis lateralis), músculo intertransversos caudal (M. intertransversarii caudae) y músculo coxígeo (M. coccygeus).

- c) **Preparación:** Se extrae todo el segmento caudal, en conjunto, huesos y músculo para constituir una pieza única.

Cortes Especiales (Cortes de fantasía). La composición de los cortes especiales (fantasía) depende de su procesamiento y para su comercialización en el país se debe indicar de que corte (s) o partes de estos cortes menores o básicos se derivan.

8. Verificación de defectos en cortes y empaques.

A continuación, se describe los criterios utilizados en las inspecciones de control de calidad, para evaluar defectos que afectan la calidad comercial de los productos a exportar, referido a carne con y sin hueso, y a sus envases. Esto con la finalidad de garantizar que los cortes generados de la clasificación, tipificación y marcado de las canales no lleven defectos que lo harán ver no apetecible para el consumidor, para este fin se describe los criterios a utilizar:

Tabla # 1. Defectos de cortes menores y básicos de canales clasificadas, tipificadas y marcadas.

No	Defecto	Descripción	Clase
Defectos de cortes menores y básicos de canales clasificadas, tipificadas y marcadas			
1	Coágulos de sangre	Menos de 1 ½ pulgada en su dimensión mayor.	Insignificante
		Más de 1.5 a 6 pulgadas en su dimensión mayor.	Menor
		Más de 6 pulgadas en su dimensión mayor o numerosos (más de 5).	Mayor
		Coágulo de sangre pequeños en una muestra (1) que no afecten seriamente la posibilidad de usar el producto.	Insignificante
		Una o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto.	Crítico
2	Magulladuras	Menos de 1 pulgada en su dimensión mayor y menos de ½ pulgada de profundidad.	Insignificante
		1 a 2 ½ pulgadas de su dimensión mayor ò ½ a 1 pulgada de profundidad.	Menor

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 24 de 33

		Más de 2 ½ pulgadas de su dimensión mayor o más de 1 pulgada de profundidad, o numerosas (más de 5) magulladuras menores en una muestra (1/) que no afecten seriamente la utilidad del producto.	Mayor
		Uno o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto.	Crítico
3	Lesiones parasíticas	Parásitos no transmisibles al hombre. Una dos o tres lesiones estrechamente relacionadas entre sí en un pedazo de carne. Cuéntese como una lesión o (ganado ovino solamente). Primera lesión que se encuentre en una muestra.	Menor
		Cada lesión parasítica sucesiva que se encuentre en la muestra.	Mayor
4	Lesiones patológicas	Cualquier lesión (que no sean evidente en la inspección post-mortem) que no afecte seriamente la utilidad del producto.	Mayor
		Cualquier lesión que afecte seriamente la utilidad del producto.	Crítico
5	Manchas, superficies decoloradas	Manchas muy ligeras de cualquier tamaño o manchas que cubran una superficie inferior a la de un círculo de ½ pulgada de diámetro.	Insignificante
		Igual a la superficie de un círculo de ½ pulgadas.	Menor
		Igual a la superficie de un círculo de más de 1 ½ pulgadas de diámetro numerosas (más de 5) manchas pequeñas en una muestra (12 libras) que no afecten seriamente la utilidad del producto.	Crítico
6	Tinta	Superficie < 5 cm. de diámetro.	Menor
		Superficie > 5 cm. de diámetro o 5 unidades más pequeñas.	Mayor
		Superficie o cantidad afectan la aptitud del producto.	Crítico
7	Aserrín de hueso	Pequeñas áreas aisladas < 10 cm ² .	Menor
		Presencia generalizada, áreas > 10 cm ² o esquirlas de hueso.	Mayor

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 25 de 33

Defectos en proceso de empaque primario y secundario			
1	Vacío	Pequeñas burbujas de aire en el jugo	Menor
		Presencia de aire entre el producto y la bolsa.	Mayor
		Falla total del vacío.	Critico
2	Sellado	A menos de 3 cm. o más de 8 cm. del producto.	Menor
		Pequeña falla que potencialmente puede permitir el ingreso de aire.	Mayor
		Soldadura de la bolsa que se desprende al ser traccionada con los dedos.	Critico
3	Etiqueta individual	Mal colocada, doblada o arrugada.	Menor
		Falta sticker. Datos poco legibles.	Mayor
4	Presentación	Corte deformado o arrugado que no afecta presentación.	Menor
		Corte deformado o arrugado que afecta presentación.	Mayor
5	Cajas. Integridad	Caja deformada sin roturas. Pequeñas roturas	Menor
		Rotura en tapa o fondo.	Mayor
6	Higiene	Manchas o suciedad de poca magnitud.	Menor
		Manchas o suciedad de considerable magnitud que no afectan la utilización del producto.	Mayor
		Manchas o suciedad de gran magnitud que afectan su utilización.	Critico
7	Etiquetas/inscripciones	Mal colocada, doblada o arrugada.	Menor
		Falta sticker. Datos poco legibles. Falta etiqueta. Faltan datos. Datos ilegibles. Datos incorrectos.	Mayor
8	Relación envase/contenido	Cantidad de cortes < o > a la capacidad de la caja.	Menor
		Cantidad de cortes en exceso con deformación de la caja que no afecta la estiba o palletizado.	Mayor
		Cantidad de cortes en exceso con deformación de la caja que afecta la estiba o palletizado.	Critico
9	Envasado incorrecto	Presencia de corte/s distinto/s a los que indica la identificación en envase Secundario.	Critico

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 26 de 33

8. Anexos

Anexo # 1: Comparación de cortes por su nomenclatura.

Anexo # 2: Nomenclatura de Cortes de Carne de Bovino con Otros Países



9. Responsabilidad

Responsabilidad/ Autoridad	Actividad
La OCAN por medio del Coordinador Técnico y Coordinador del SGC tienen la responsabilidad asegurar que se cumpla lo estipulado en esta instrucción sobre cortes menores o básicos de la carne bovina establecido en la NTN 01 007-17.	Los TEC de la OCAN desarrollan las actividades siguiendo los lineamientos descritos en el presente procedimiento y otros que estén relacionados con el mismo, así como normas e instrucciones.

Anexo # 1. Comparación de cortes por su nomenclatura.

PIERNA			PECHO (PALETA)		
Código	NTN 01 007-17	NCH1596	Código	NTN 01 007.17	NCH1596
Cortes Sin Hueso			Cortes Sin Hueso		
2.2.1.1	Trasera de Lomo	Lomo Liso	2.1.1.1	Falda	Malaya
2.2.1.2	Filete cordón sin	Filete	2.1.1.2	Aletón de la paleta	Plateada
2.2.1.3	Puyazo	Punta de ganso	2.1.1.3	Posta gallina de	Sobrecostilla
2.2.1.4	Salón blanco	Ganso	2.1.1.4	Posta pecho de	Tapapecho
2.2.1.5	Mano piedra de	Pollo ganso	2.1.1.5	BM ⁶	Cogote
2.2.1.6	Posta pierna de	Posta negra	2.1.1.6	Cogote	Huachalomo
2.2.1.7	Posta corona de	Posta rosada	2.1.1.7	Cacho	Choclillo

⁶ BM Músculo Trapecio Cervical.

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Organismo Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 27 de 33

2.2.1.8	Cabeza de lomo	de	Asiento	2.1.1.8	Top blade	Punta de paleta	
2.2.1.9	Punta de cabeza de lomo	de	Punta de picana	2.1.1.9	Espaldilla (BM)	Asado del carnicero	
2.2.1.10	Filete parrillero		Tapabarriga	2.1.1.10	Corazón de paleta	Posta de paleta	
2.2.1.11	Flank steak		Palanca	2.1.1.11	Ratón	Lagarto	
2.2.1.12	Lomo de entraña	de	Pollo barriga	2.1.1.12	Lomo grande	Lomo vetado	
2.2.1.13	Sapo		Abastero	2.1.1.13	Inside skirt	Entraña	
Cortes con Hueso				Cortes con Hueso			
2.2.2.1	Costillar		Coluda	2.1.2.1	Costilla alta	Asado de tira	
2.2.2.2	Caracú de pierna	de	Osobuco de pierna	2.1.2.2	Costillas	Costillas arqueadas	
2.2.2.3	Rabo		Cola	2.1.2.3	Hueso para sopa	Aletilla	
				2.1.2.4	Caracú de mano	Osobuco de mano	

Nota: La ubicación de los cortes es únicamente referencial y no indica su ubicación anatómica.

ANEXO 2

(Informativo)

Nomenclatura de cortes de carne de bovino de Nicaragua y sus equivalentes con otros países

Nomenclatura de los principales cortes de la res en Nicaragua

Nombres de los cortes equivalentes en varios países

Código	Nicaragua	USA	Puerto Rico	Chile	Venezuela	El Salvador	México	Costa Rica	Panamá	Guatemala	Honduras	Brasil	Argentina	Uruguay
Cortes del Pecho (Sin Hueso):														
RE	Lomo Grande	Rib Eye	Sobre Lomo	Lomo vetado	Solomo Cuerito Grueso	Lomo Rollizo	Lomo Redondo	Lomo Entero	Lomo de Costillón	Lomo Grande	Lomo Grueso	Filé de Costela	Bife Ancho	Bife Ancho
CR	Cordón de Lomo													
FM	Filete Mignon	Filet Mignon	Filet Mignon	-	Filet Mignon	Lomo Roll s/Sol	Filet Mignon	Cola de Lomo	Filet Mignon	Filet Mignon	Filete Mignon	Filé Mignon	-	-
CTL	Contralomo					Solomo								
COR	Corbata													
AT	Asado de Tira													
TC	Tira de Cecina													
ST	Cacho	Scotch Tender	Lechón de Espalda	Chocillo	Papelón	Cachito	Juil/Chilillo	Cacho de Paleta	Lomo de Paleta	Cachito	Cachito	Peixinho	Chingolo	Chingolo
CL	Posta de Paleta	Shoulder Clod	Paleta	Posta de Paleta	Paleta	Posta Grande	Pulpa Paleta	Posta de Paleta	Paleta	Paleta	Posta de Paleta	Raquete/Sete	Marucha	Carnaza de Paleta

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Órgano Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 30 de 33

HCL	Corazón de Paleta	Heart of CL	Corazón de CL	Posta de Paleta	Codillo	Posta de Paleta	Planchuela	Corazón de Paleta	Corazón de Paleta	Posta de Paleta	Chuleta 7	Miolo de Paleta	Carnaza de Paleta	Azotillo
TB	Top Blade	Top Blade	-	Punta de Paleta	Paleta		Bistec de Paleta	Lomo de Paleta	Lomo Rayado	Aleta		Raquete/Sete	Marucha	Marucha
DNZ	Posta de Gallina	Underblade	-	Sobrecostilla	-	-	Trozo Rosbif	-	-	-	-	-	-	-
PG	Posta de Gallina	Chuck Roll	Aguja	Huachalomo/ Sobrecost	Solomo Abierto	Posta de Gallina	Rollo Diezmillo	Quititeña	Costillón	Marranito	Quititeña	Acém-Agulha	Aguja	Aguja
	Cogote	Chuck Eye Roll		Huachalomo			Centro de Diezmillo							
	Espaldilla (BM).	Chuck Cover		Asado del Carnicero										
PY	BM (Musculo trapecio cervical)	Neck Roast	Pescuezo	Cogote	Cogote	Posta de Yugo	Pescuezo	Cogote	Cogote	Pescuezo	Cogote	Pescoço	Cogote	Cogote
BRS	Posta de Pecho	Brisket	Pecho	Tapapecho	Pecho/Balona	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Peito	Pecho	Pecho
	Aletón de la paleta			Plateada										
SH	Ratón	Shank	Shank	Lagarto	Lagarto s/hueso	Gato	Chamberete	Ratón	Jarrete	Camote	Gatos	Mão de vaca	Brazuelo	Brazuelo

Cortes del Pecho (Con Hueso)

CA	Costilla Alta	Short Plate/Ribs	Costillar	Asado de Tira	Costillar	Costilla Alta	Costilla/Aguja	Costillar	Costilla de Res	Costilla Alta	Costillar	Assado/Costela	Asado	Asado
	Caracú de Mano	Bone-in Foreshank	Pata con Hueso	Osobuco de Mano	Lagarto con Hueso	Gato con Hueso	Chambarec/Hueso	Ratón con Hueso	Jarrete del /Hueso	Camote c/Hueso	Gato del c/Hueso	Braço de vaca	Garrón de Mano	Brazuelo con Hueso

	Oficina de Certificación Agropecuaria Nicaragüense Órgano Evaluación de Certificación		
	Carnes y Productos Cárnicos, Cortes Menores o Básicos de la Carne de Bovino		
Código: SGC-PT-7.4.1.2	Versión: 2	Revisión: 2	Fecha de emisión: 15/11/2023 Página 31 de 33

	Hueso para Sopa	Short Ribs	Costillas Cortas	Aletillas	Costillas	Costilla	Costillas Espaldilla	Costilla	Costilla de Res	Costillas	Costilla	Costela	Asado/ Costilla	-
	Costillas	Back Ribs	Costillas	Costillas Arqueadas	Costillas	Costilla	Costillas Chuletón	Costilla	Costilla de Res	Costillas	Costilla	Costela	Asado/ Costilla	-
Cortes de la Pierna (Sin Hueso):														
INS	Posta de Pierna	Inside Round	Masa redonda	Posta Negra	Pulpa Negra	Posta Negra	Pulpa Negra	Posta de Cuarto	Pulpa Negra	Pieza	Tajo Negro	Coxão mole	Nalga de Adentro	Nalga de Adentro
KNX	Posta de Corona	Knuckle	Babilla	Posta Rosada	Chocozuela	Choquezuela	Pulpa Bola	Bolita	Babilla	Badilla	Cusuco	Brochecha/ Patinho	Bola de Lomo	Bola de Lomo
OUT	Salón Blanco	Outside Round	Masa Larga	Ganso	Muchacho Cuadrado	Posta Pacha	Contra Cara	Solomo	Palomilla	Caña	Tajo Largo	Coxão	Carnaza de Cola	Cuadrada/ Cadera
PS	Puyazo	Top Sirloin Cap	Punta de Cadera	Punta de Ganso	Punta Trasera	Puyaso	Tapa Aguayón	Punta de Solomo	Punta de Palomilla	Puyazo	Puyaso	Picanha	Tapa de Cuadril	Tapa de Cuadril
ER	Mano de Piedra	Eye Round	Lechón de Mechar	Pollo Ganso	Muchacho Redondo	Salón	Cuete	Mano de Piedra	Lomo Redondo	Bolovique	Mano de Piedra	Lagarto/ Paulista	Peceto	Peceto
SH-1	Sapo	Heel of Round	Sapo	Abastero	Lagarto la Reina	Sapo	Copete	Ratón de Pierna	Jarrete	Yamba	Gato Mayor	Garrão	Tortuguita	Tortuguita/ Garrón
SB	Cabeza de Lomo	Sirloin Butt	Solomillo	Asiento de Picaña	Ganso	Angelina	Aguayón	Vuelta de Lomo	Bola de Rincón	Rochoy	Cabeza de Lomo	Alcatra	Cuadril	Cuadril
SBS	Punta de Cabeza Lomo	Tri Tip	Tri Tip	Punta de Picana	Pollo de Res	Manita de Cinta	Empuje	Gallinilla	Punta de Rincón	Manita/Alita	Espuela	Maminha	Colita de Cuadril	Colita de Cuadril
SL	Trasera de Lomo	Strip Loin	Lomillo/Solomo	Lomo Liso	Solomo Cuerito Delgado	Lomo Pacho	Lomo Plano	Lomo Ancho	Lomo de Cinta	Viuda	Lomo Chato	Contra Filé	Bife de Chorizo	Bife Angosto
TDR	Filete sin Cordón	Tenderloin	Lomito/ Filete	Filete	Filete/Lomito	Lomito de Aguja	Filete	Lomito	Filete	Lomito	Filete	Filé/Mignon	Lomo	Lomo

