



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 22
SEPTIEMBRE DE 2009

EL VACUNO

AUTORÍA MIGUEL ALEJANDRO MESA LOPEZ
TEMÁTICA EL VACUNO
ETAPA CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE RESTAURACIÓN

RESUMEN

En este artículo podemos observar la evolución del vacuno desde su entrada en el matadero hasta obtener sus productos y subproductos, así como también conocemos las diferentes piezas de vacuno tanto mayor como menor que podemos encontrar en cualquier carnicería además de saber la técnica culinaria adecuada para su utilización.

PALABRAS CLAVES

Despiece: acción y efecto de despiezar.

Corte: Sección por donde ha sido cortada una pieza de carne, un embutido.

Carré: conjunto del cuerpo de la res formado por el costillar y el lomo alto y lomo bajo del animal, normalmente también trae el solomillo en su parte interior.

órgano: Cada una de las partes del cuerpo animal o vegetal que ejercen una función.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N^o – MES DE
2008

INTRODUCCIÓN.

El vacuno, una de las carnes más demandadas, forma parte de multitud de platos en todos los hogares. Para realizar una buena compra, el primer paso es decidir qué parte del animal se desea, elección que depende de la calidad que busquemos y del tipo de guiso que se vaya a preparar. Asimismo, una vez que hemos adquirido la carne, es imprescindible tener en cuenta unos consejos básicos de conservación.

Desde entrantes hasta primeros o segundos platos, con salsas o sin ellas, el vacuno aportará un sabor inigualable a nuestros platos, así como una amplia variedad, dada la cantidad de formas diferentes que encontramos al prepararlo.

PREELABORACIÓN DEL VACUNO.

Consiste en aquellas operaciones operacines que se realizan antes del cocinado de las carnes. Todas estas operaciones se deben realizar en unas buenas condiciones higiénico sanitarias. Las preelaboraciones que se le pueden aplicar al vacuno son:

Adobar, albardar, blanquear, bridár, desangrar, deshuesar, despiezar, esquinar, filetear, limpiar, marcar, marinar, mechar, moldear, picar, rellenar, sufragar.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° – MES DE
2008

PROCEDIMIENTOS PARA SU EJECUCIÓN.

Los métodos para realizar las preelaboraciones son comunes en todas las actividades, se diferencian cinco actividades:

- Puesta a punto del lugar de trabajo, maquinaria y utensilios.
- Recepción y control de materias primas.
- Preparaciones previas de los productos.
- Agrupamiento de los productos para su preelaboración.
- Recogida, limpieza y desinfección de las maquinarias, utensilios y lugar de trabajo.

En la puesta a punto del lugar de trabajo, se tiene que preparar el lugar de trabajo, en cuanto a higiene y a espacio. En cuanto a maquinaria y utensilios, se deben tener a mano todos aquellos que sean necesarios para el trabajo que se va a realizar.

La recepción y control de materias primas, comprende desde la llegada del género hasta la salida del género preelaborado.

Las preelaboraciones previas son todas aquellas preelaboraciones que se le ha aplicado al producto antes de su posterior cocinado.

El agrupamiento de los productos viene determinado por la clase de carne que se trate o categoría de la pieza, según su posterior aplicación culinaria.

Una vez terminados todos los trabajos se procederá a lavar, limpiar y desinfectar zonas de trabajo, maquinaria y utensilios ordenados y colocados cada uno en su lugar correspondiente.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° – MES DE
2008

SACRIFICADO Y OPERACIONES DE MATADERO

Desde el punto de vista legal existen tres unidades de producción que son : el matadero, la sala de despiece y la industria cárnica. La zona de de sacrificio se denomina parte sucia de matadero y en ella se realizan las operaciones de sacrificio, desangrado, eviscerado, desarrollo y división de la canal.

Los factores que se deben tener en cuenta antes y después del sacrificio son:

- Transporte adecuado hasta el matadero; manteniendo tranquilas a las reses antes del sacrificio para obtener una carne con el puno de terniza adecuado.
- Los tejidos de un animal sano vivo son estériles, y en caso de ataque de bacterias las defensas naturales lo combaten, una vez sacrificado, los microorganismos atacan a los tejidos. Todas las operaciones de matadero se tienen que realizar en unas condiciones higiénico sanitarias adecuadas y en un tiempo relativamente corto.
- El alto contenido en agua de la carne refrigerada, crea un ambiente optimo para el crecimiento de microorganismos.
- La refrigeración no destruye a los microorganismos, sino que los paraliza, aunque existen algunos que ha temperatura de refrigeración se pueden multiplicar.
- El envasado al vacío de la carne permite un crecimiento menor de microorganismos, ya que esta no esta en contacto con el oxígeno.

Los pasos del sacrificio del vacuno son los siguientes:

- Abatimiento del animal con pistola neumática.
- Desangrado, se cuelga la res de las patas traseras y se le da un corte en la vena carótida para su posterior desangrado.
- Cortes de cabeza y patas.
- Evisceración, se da un corte desde el vientre hasta el esternón y de procede a la evisceración de órganos de vientre y órganos de pecho.

- Desollado: con ayuda de una cinta giratoria se procede a separar la piel de la carne del animal.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° – MES DE
2008

- Corte de la canal, con ayuda de una sierra eléctrica se procede a cortar en dos la columna por la columna vertebral. Se retira la medula espinal.
- Inspección veterinaria y posterior sellado de cada uno de los cuartos.
- Lavado de la canal, pasaje y traslado a la zona de enfriamiento. Una vez frías se pasa a la cámara de refrigeración, para que empiece la maduración de la carne.

Una vez terminados el proceso de sacrificio, los productos resultantes tienen dos líneas diferentes: la canal y los subproductos.

La canal.

Podemos decir que la canal es el cuerpo del animal eviscerado, sin cabeza, sin piel, sin manos, y sin patas, que es destinado a su consumo como carne.

Todos los animales llevan un número para su identificación y registro antes y después del sacrificio, si la canal pasa correctamente la inspección veterinaria, se marca con un sello de garantía de los cuatro cuartos.

Una vez registrada, la canal pasa a la zona de enfriamiento, este no puede ser muy rápido, ya que el músculo se acortaría quedando la carne dura. Una vez fría pasa a una cámara refrigerada para que se inicie la maduración de la carne la temperatura será de 0°C aproximadamente y el tiempo de maduración dependerá de las costumbres de la zona pudiendo oscilar entre 2 o 3 días hasta varias semanas, el proceso de maduración se realiza para que la carne se enterezca y desarrolle su sabor característico, actualmente se envasan las carnes al vacío para su maduración.

En Estados Unidos se emplea la estimulación eléctrica para ablandar la carne, esta operación consiste en dar impulsos de alto o bajo voltaje a la canal durante periodos muy cortos de tiempo. En países donde la carne tiene mucha

grasa infiltrada es blanda y de calidad no se emplea la técnica de la electro estimulación.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° – MES DE
2008

Cuando las canales son destinadas para la congelación es conveniente enfriarlas antes de su congelación, ya que al descongelarlas pierde gran cantidad de jugos.

Los subproductos.

Los subproductos del vacuno son la sangre, las vísceras, la piel, las grasas, los huesos y los desechos de recortes. Estos productos constituyen el quinto cuarto canal, debido a su importancia económica.

La sangre se seca y deshidratada se emplea para piensos, o se separa el plasma de fracción global. El plasma se emplea en la industria de charcutería como coagulante.

Las vísceras se pueden dedicar al consumo humano (hígado, sesos, riñones, lengua) o para la extracción de productos farmacéuticos, ya que con el páncreas se obtiene insulina. Los intestinos se dedican para la industria de la tripería para embutidos. Del estómago se obtienen los callos. Los desechos desechos se dedicaran a la fabricación de harinas aunque con la nueva legislación esta prohibido.

Las pieles se destinan a la industria de la piel. Los huesos se dedicaban para obtener gelatinas y caldos, aunque con la nueva legislación esta totalmente prohibido.

DESPIECE Y PREELABORACIÓN DE UNA MEDIA CANAL.

La preelaboración de una media canal consiste en limpiarla de grasa y huesos, la canal la podemos adquirir de diferentes formas:



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° – MES DE
2008

- En dos grandes piezas o cuartos, una comprende la pierna y el carré denominándose pistola y otra comprendida por la paletilla, pecho y falda.
- En piezas grandes: pierna, paletilla, carré, pecho con falda.
- Dividida en piezas, que a su vez engloban en otras piezas, como la tapa, babilla con cadera, contra, carré, paletilla...
- Dividida en piezas que conforman una unidad o masa muscular, como el solomillo, tapa, cadera, babilla, redondo, llana, aleta...

Dependiendo de la forma que hayamos adquirido la carne, la preelaboración comprende retiradas de nervios, tendones, fibras, grasas, etc...

El vacuno mayor y vacuno menor tienen despieces diferentes en cuanto a cortes y operaciones de despiece.

Cortes y operaciones de despiece del vacuno mayor.

Una vez esquinada, el despiece de la media canal empieza por la separación del cuarto delantero, que la compone el panderero y la espaldilla. El panderero es la parte que queda de separar la paletilla del cuarto delantero y la compone aguja, pecho y pescuezo. La espaldilla es la pierna delantera y la compone el morcillo, brazuelo, llana, pez y espaldilla.

A continuación separamos el cuello y la parte central que separamos la pierna por la cadera. La parte central consta de tres piezas: carre, pecho con costillas y falda con costillas. Se corta en línea recta, paralela a la columna vertebral a una distancia aproximada de 40 cm, quedando separado el carre. Cuando se comercializa el carre este va con el solomillo que está situado en la cara interna del carre. La preelaboración empieza retirando el solomillo y el riñón, separando el lomo alto y el lomo bajo. El solomillo se limpia de nervios, grasa y rosario. El lomo alto es la parte más ancha, formada por el lomo, las vértebras torácicas y parte de las costillas, se limpia de nervios, grasa y parte de la falda, quedando el lomo con los huesos del costillar de donde sacamos diferentes piezas. El lomo bajo es la parte correspondiente a las vértebras lumbares, separamos de la columna, quedando una pieza rectangular.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° – MES DE
2008

La preelaboración de la pierna se inicia quitando el hueso de la cadera, que esta unido a la rotula del fémur. La primera pieza que sacamos es la tapa, que va pegado al hueso de la cadera. A continuación sacamos la babilla, que tiene forma redondeada y un hueso cartilaginoso. Si la babilla es muy grande se puede dividir en dos o tres piezas. Retiramos la parte de la contra que esta formada por redondo, culata de contra y contra. De la contra separamos un triangulo que se denomina tapilla, seguidamente sacamos la cadera con el rabillo de cadera. La ultima pieza que sacamos es el morcillo, que esta pegado a la tibia.

Las piezas del vacuno con denominación.

Solomillo

- Chateaubriand: cabeza del solomillo, cuyo peso es de 350 g a 400 g.
- Tournedor: medallón del centro, cuyo peso es de 200 g a 250 g.
- Filet mignon: punta de solomillo, se sacan pequeños filetes de 50 g a 75 g.

Lomo

- Roastbeef: pieza grande del horno alto que se presenta fria o caliente para trincharla.
- Villagodio : chuleton sin deshuesar que pesa de 1 kg a 1,5 kg.
- Modico:filete obtenido del lomo alto.
- T- bon: pieza obtenida del lomo bajo que comprende lomo, solomillo y parte del hueso.
- Entrecote: pieza obtenida de lomo bajo, que recibe diferentes nombres, según su nombre.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° – MES DE
2008

Cadera

- Bistec: lonja delgada de carne magra de 125 a 150 g.
- Escalopines: lonja delgada de carne magra de 40 a 75 g.
- Escalopes: lonja delgada de carne magra de 90 a 110 g.
- Rumpsteak: grueso filete de 300 a 500 g.

Tapa

- Filete: lonja delgada de carne magra de 125 a 150 g.
- Escalopes: lonja delgada de carne de 90 a 110 g.
- Escalopines: lonja delgada de carne magra de 90 a 110 g.

Babilla

- Bistec: lonja delgada de carne magra de 125 a 150 g.
- Escalopines: lonja delgada de carne magra de 40 a 75 g.
- Escalopes: lonja delgada de carne magra de 90 a 110 g.

Tapilla

- Escalopines: lonja delgada de 40 a 75 g.
- Rumpsteak : grueso filete de 300 a 500 g.
- Popietas: rectangulos de 60 a 100 g para rellenar.

Morcillo

- Ossobuco: gruesa rodaja de carne con hueso.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° – MES DE
2008

Otras piezas con sus aplicaciones son:

- Aguja: se sacan las chuletas de aguja, que se preparan a la parrilla o plancha.
- Pecho y pescuezo: la carne limpia y troceada para estofados.
- Morcillo, brazuelo, llana Pez y espaldilla: son carnes duras que una vez limpias sirven para bresear o estofar o para carne picada.
- Falda: carne fibrosa que se prepara para estofar o bresear.
- Redondo: pieza cilíndrica, muy limpia pero seca, suele prepararse mechada, asada o breseada.
- Rabo: es la continuación de la columna vertebral. Suele trocearse por la unión de las vértebras y suele prepararse estofado.
- Morcillo: pieza que se encuentra rodeando la tibia. Tiene muchos nervios, tendones y gelatina, se prepara entera o breseada.
- Contra: pieza que se encuentra en la pierna, es algo seca, se puede preparar entera mechada y breseada o troceada para estofados.
- Raballo de cadera: pieza triangular que esta entre la babilla y la cadera. Es tierna y se emplea para hacer escalopines.
- Morros: para acercarlos, terrinas, gelatinas, etc...

Cortes y despieces del vacuno menor.

Los cortes para el despiece en el vacuno menor son iguales que en el vacuno mayor, lo único que varia es el desglose de las piezas, su uso culinario y presentación de nuevas piezas con denominación propia.

Las piezas que se obtienen con la media canal son:

- Paletilla con pescuezo
- Pierna
- Carré



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° – MES DE
2008

El despiece comienza separando la paletilla, el pescuezo, pecho y la falda. La paletilla se deshuesa y se puede rellenar o trocear para estofar. El pecho y pescuezo deshuesado para estofar. La falda se puede rellenar, trocear y estofar o picar.

Las piezas de la pierna son:

- Tapa
- Babilla con cadera
- Contra
- Morcillo

La tapa se puede asar o para hacer escalopes y escalopines. La babilla con cadera se utiliza para filetear o bridar para asarla. La contra esta formada por la contra, redondo, tapilla y culata de contra. Se puede asar entera, trocear para estofar o se despieza para filetear. El morcillo se presea o se destina para ossobuco.

El carre del vacuno menor se comercializa con el solomillo y el riñón. Se limpia retirando nervios, espinazo, parte de a falda y hermoseado de las costillas. Del carre pueden salir las siguientes piezas:

- chuletas de aguja
- chuletas de palo
- chuletas de riñonada

Del carré sale una pieza denominada chops, que comprende lomo, solomillo, riñón, y huesos. Se obtiene dando un corte vertical, después se enrolla y se brida.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº – MES DE
2008

Las piezas del vacuno menor con denominación.

Carré

- chops: medallones de lomo bajo compuesto de lomo, solomillo y riñón, con un peso de unos 250 g.
- papillote: filete de lomo bajo de unos 125g que se prepara envuelto en papel con su guarnición.

Solomillo

- noisette: pequeños medallones de 125 g que se suelen preparar en salsa. Se pueden obtener de lomo bajo, cadera y babilla.