

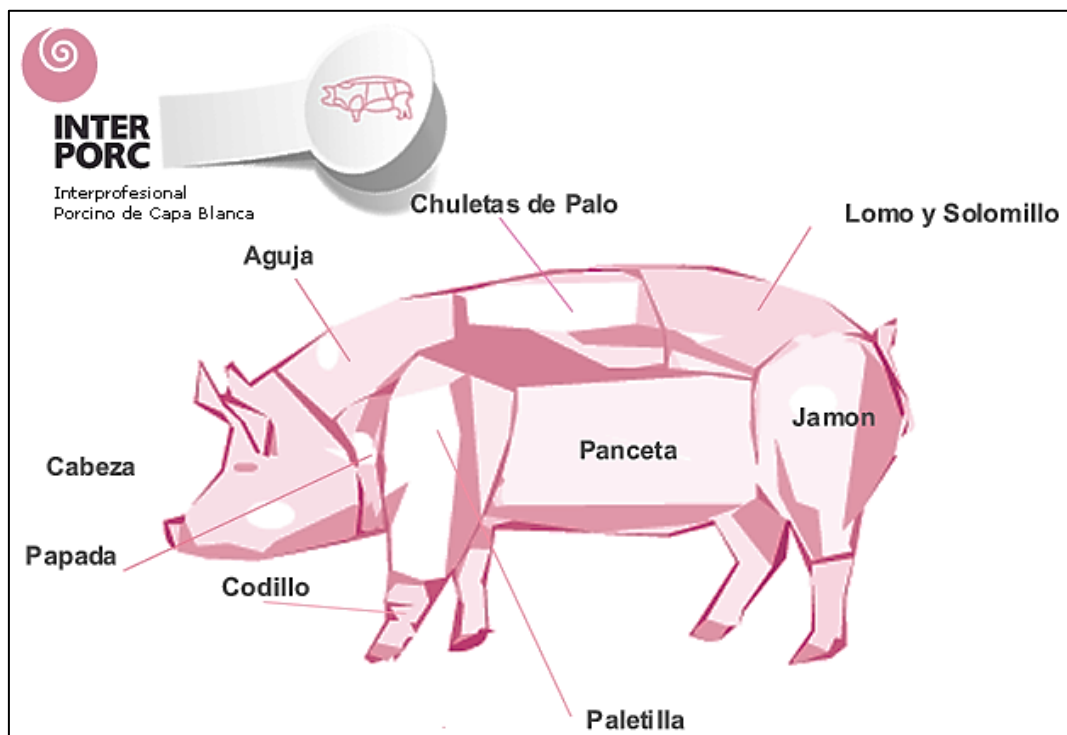
# DESPIECE, GUÍA PRÁCTICA DEL PORCINO MERCASA

Interporc. 2015. [www.interporc.com](http://www.interporc.com), España.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Carne porcina y subproductos](#)

## DESPIECE

Se conoce como carne despiezada de cerdo, la carne procedente de las canales de porcino sacrificadas que, una vez refrigeradas, se someten a distintas operaciones de corte para obtener las distintas partes específicas.



Se realiza después del periodo de oreo y/o la estabilización de la pieza. Se ejecuta en salas de despiece, en función del posterior empleo de las piezas y con las máximas garantías en materia de higiene del local, personal, utillaje, etc. La manipulación de las canales para obtener piezas comerciales, así como sus denominaciones, puede llegar a variar según las costumbres de cada zona geográfica, hábitos de consumo, etc., sin que exista normativa oficial alguna que especifique las presentaciones comerciales, forma de cortarlas, etc. No obstante, la unificación de criterios de mercado ha llegado a establecer un despiece normalizado para la comercialización de canales de cerdos magros destinados al consumo de carne fresca. A este respecto, algunos manuales describen un despiece normalizado compuesto por unas 17 piezas diferentes clasificadas en dos grupos: el de piezas nobles y de mayor valor económico (jamón, lomo, paleta, etc.) y el de piezas de menor valor al presentar mayor cantidad de grasa y/o hueso. Por tanto, categorías comerciales que se asignan en función de la cantidad de grasa y tejido conjuntivo de la carne, su empleo (consumo directo o explotación industrial –ingrediente de charcutería–) y uso culinario, que finalmente determinarán la cotización en el mercado de las distintas piezas. El concepto “calidad” debería acoger a todas porque provienen del mismo animal.



## PIEZAS Y CATEGORÍAS

En general, el comercialmente llamado cerdo “blanco” es del que procede mayoritariamente toda la carne de cerdo fresca consumida en nuestro país. Normalmente de razas especializadas que aportan carnes muy magras de sabor suave y en la actualidad se selecciona la raza Duroc como principal finalizadora para incrementar jugosidad, sabor y textura por el mayor aporte de grasa intramuscular.

A continuación se describen de manera pormenorizada algunos de los cortes más frecuentes que se ponen a la venta, añadiendo determinadas orientaciones acerca de características y utilidad culinaria de la pieza, incluidas las de casquería para alimentación. En general, la carne de cerdo y sus cortes son más magros que los de cualquier otro tipo de carne, proporcionando un elevado porcentaje de porción comestible por cada 100 g de producto; superior al 70% en chuletas, un 85% en pancetas o un 100% en magros (lomo). Si se dispone de poco tiempo para cocinar, es mejor elegir cortes pequeños y delgados (chuleta, filetes de cinta de lomo, etc.), ya que se cocinan con rapidez. Con tiempo, piezas enteras (lomo, etc.) para hacer al horno. La carne fresca de cerdo, tomada de forma equilibrada, resulta un alimento nutritivo y buena fuente energética. La carne de cerdo tiene una estructura definida que se compone de:

- 75% de tejido muscular, conjuntivo y adiposo.
- 20% de cartílago y hueso.
- 5% de vasos y nervios.

## CATEGORÍAS

### EXTRA

Lomo y solomillo. Piezas poco grasas y de buena consistencia. Muy adecuadas para filetear y hacer a la plancha, parrilla, horno, freír o rellenar.

### PRIMERA

Chuletas de lomo, riñonada y pierna. Pueden ser con hueso para preparar al horno o consumir fritas, a la brasa, etc. La maza, cuando no se destina a jamón (curado o cocido), puede encontrarse deshuesada o cortada entera o en trozos para cocinar al horno, la mejor forma de apreciar su sabor y consistencia.

### SEGUNDA

Pierna, chuletas y magro de aguja (cuello). La paleta se corresponde con la extremidad delantera y tiene más tejido conectivo (ligamentos, tendones, aponeurosis) que la trasera. Entera para elaborar paleta curada o cocida y en despiece para múltiples aplicaciones, picar (albóndigas, hamburguesas), asar o cocinar a la plancha.

### SIN CLASIFICAR

Magro: picado o en filetes para freír o plancha. Cortado en dados para brochetas.

Panceta: de esta pieza también sale el bacón. Se suele consumir frita, a la plancha, a la brasa, etc. Otra aplicación es como ingrediente de productos de charcutería.

Tocino: para charcutería, manteca, salar o hacer foie gras. Ingrediente de asados, mechados, guisos, etc.

Papada: mezcla de tejido conjuntivo y grasa. Tiene aplicaciones culinarias y en la elaboración de derivados cárnicos, galantinas, etc.

Pies y manos: frescos o cocidos, forman parte de platos de gran tradición gastronómica. Fritas, en salsa, empanadas, a la brasa... Muy gelatinosos, son pura proteína.

Cabeza: variadas aplicaciones en cocina (freír, plancha, barbacoa, guisos) y en charcutería por su textura gelatinosa (cabeza de jabalí y otras galantinas).

Volver a: [Carne porcina y subproductos](#)