



- **Cerdas.** Canales de animales hembras de la especie porcina doméstica que ha tenido al menos un parto.
- **Verracos castrados.** Canales de animales machos de la especie porcina doméstica dedicados a la reproducción y posteriormente castrados, que presenten cicatrizadas las heridas de la castración.
- **Lechones o cochinitillos.** Canales de animales machos o hembras con un peso inferior a 7 Kg.



Figura 8.3. Cochinitillo

### 8.3. Carne de porcino

En este apartado estudiaremos todo lo relativo a la carne de porcino, como las distintas partes que se pueden obtener del despiece del animal, las aplicaciones que se les pueden dar o los cortes que se pueden llevar a cabo; sin embargo, antes de introducirnos en esta materia es necesario que conozcamos la clasificación comercial que se le da al ganado porcino, la clasificación general más utilizada en España y las razas de cerdo que existen.

#### ■ Clasificación comercial de ganado porcino

→ **Cerdos.** Canales de animales machos o hembras de la especie porcina doméstica no utilizada para la procreación.

- **Porcinos de tronco ibérico.** Canales de animales de raza autóctona pura o sus cruces industriales que, por sus características de explotación, producción, alimentación y desarrollo, se dedican habitualmente de forma casi exclusiva y directa a la fabricación de productos chacineros típicos. Recientemente empiezan a aparecer en los mercados solomillos, presa y chuletas de cerdo ibérico.

#### ■ Clasificación más común en España

La clasificación más común que se utiliza en España, siguiendo criterios de costumbre y de mercado, es la siguiente:

- **Puerco.** Cerdo joven, flaco, que forma o no piara, destinado al cebamiento.
- **Cochinos.** Cerdas o cerdos castrados, gordos o cebados, en condiciones apropiadas para la matanza.



- **Verracos.** Cerdo macho dedicado a la reproducción.
- **Guarras.** Cerdas hembras dedicadas a la crianza.
- **Lechones.** Marranillos o cochinitillos desde que nacen hasta su destete.
- **Primales.** Cerdos de un año de edad.

#### ■ Razas de porcino

Las principales razas que se comercializan en España son el cerdo blanco y el cerdo ibérico.

- **Cerdo blanco.** Tiene un mejor rendimiento comercial, su carne es más magra y con menor contenido en grasa.
- **Cerdo ibérico.** Es una raza autóctona de España. Se distingue por su pezuña negra y una conformación más estilizada, de piel oscura, llegando casi al negro en algunas variedades. Acumulan mucha grasa bajo la piel y también mucha grasa intramuscular, su alimentación en régimen de montanera y sobre todo a base de bellota le da un excelente sabor y le hacen ideal para la industria jamonera y chacinera. Actualmente se distingue el ibérico, con un 50% de sangre ibérica y el ibérico puro 100% de sangre ibérica. Normalmente están cruzados con otras razas para mejorar su producción. Por su alimentación se distinguen los de bellota, de recebo, de cebo de campo y de cebo.

#### 8.3.1. Despiece del porcino

Para su puesta en el mercado, en las salas de despiece se realiza la siguiente división en piezas más pequeñas para su racionado:

- **Jamón.** También llamado pernil o maza trasera, se presenta con piel. Puede asarse entero o despiezar para obtener filetes.
- **Paleta.** Es la llamada maza delantera, mismas aplicaciones que el jamón.
- **Panceta.** Es la falda del cerdo, se utiliza fresca o adobada para freír o asar a la parrilla cortada en lonchas, también en todo tipo de guisos cortada en lardones o dados, para albardar, etc.
- **Chuletas.** Se obtienen del lomo y del pescuezo, se distinguen las de aguja (obtenidas del pescuezo), de centro (las de las verdaderas costillas) y de riñonada (las de las falsas costillas). La cinta de lomo se obtiene separando el espinazo y las costillas. Para asados y salteados.

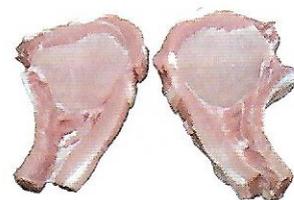


Figura 8.4. Chuletas

- **Solomillo.** Suele presentarse junto a las chuletas en el carré o por separado sin cabeza que queda en la pierna. Para asar y saltear.



Figura 8.5. Solomillo

- **Codillo.** Se presenta con piel y hueso, equivaldría al morcillo del vacuno. Se suele comercializar envasado al vacío después de salmuerizarlo. Para hervir.
- **Manos.** Muy gelatinosas, para guisos.
- **Tocino.** Se presenta fresco y salado, se emplea en guisos de legumbres principalmente.
- **Cabeza.** Se aprovecha prácticamente todo, careta, lengua, carrilladas, sesos, orejas y papada.



**SABÍAS QUE...**

la carne de cerdo ibérico ha aparecido recientemente en los mercados y tiene gran aceptación; piezas que normalmente iban para picar en embutidos como la presa, el secreto y la pluma tienen una gran demanda en el mercado. Son carnes tiernas y sabrosas que deben cocinarse poco hechas.



carré, jamón, manos, etc., ya que las aplicaciones y rendimiento son muy distintos.

Aquí estudiaremos aquellas piezas que requieran una manipulación especial que realizaremos en la cocina.

Tabla 8.6. Categoría comercial

| CATEGORÍA COMERCIAL |  |
|---------------------|--|
| CLASES              | PIEZAS   |
| EXTRA               | CINTA DE LOMO Y SOLOMILLO                              |
| PRIMERA             | JAMÓN, CHULETAS DE RIÑONADA, CHULETAS DE LOMO (CENTRO) |
| SEGUNDA             | PALETA, CHULETAS DE AGUJA                              |
| TERCERA             | TOCINO, PANCETA Y COSTILLAR                            |

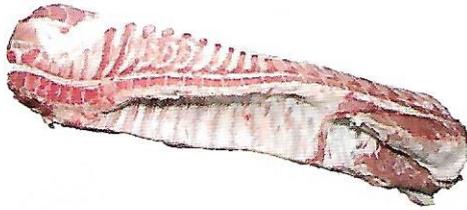
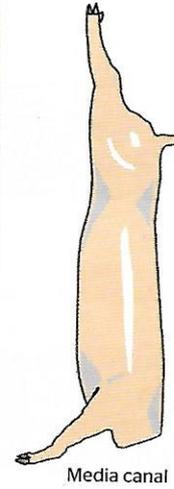


Figura 8.6. Carré de cerdo con aguja, solomillo y chuletas

**8.3.2. Preparación y despiece del porcino**

Por norma general adquirimos el cerdo por las distintas piezas que vayamos a utilizar,

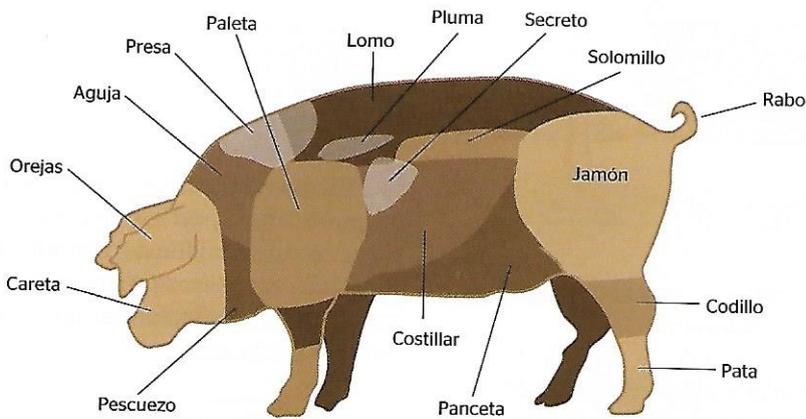


Figura 8.7. Despiece del cerdo

En color más oscuro son las piezas que se obtienen del cerdo ibérico.