

Apéndice 3.17-A

Cuadro de nomenclatura comparativa de cortes cárneos/ equivalencia de cortes

CHILE	ESTADOS UNIDOS³
Cuarto Delantero (Paleta)	Forequarter
Cortes sin Hueso	Boneless Cuts
1 Malaya	1 Subcutaneous muscle
2 Plateada	2 Cup of cube roll
3 Sobrecostilla	3 Chuck (pony)
4 Tapapecho	4 Brisket
5 Cogote	5 Clod and sticking
6 Huachalomo	6 Neck
7 Choclillo	7 Chuck tender
8 Punta de paleta	8 Blade clod
9 Asado del carnicero	9 Chuck cover
10 Posta de paleta	10 Shoulder clod
11 Lagarto	11 Shank meat
12 Lomo vetado	12 Cube roll
13 Entraña	13 Skirt (diaphragm)
Cortes con Hueso	Cuts with bone
1 Asado de tira	1 Short ribs
2 Costillas arqueadas	2 Back ribs
3 Aletillas	3 Sternum ribs
4 Osobuco de mano	4 Foreshank
Cuarto Trasero (pierna)	Hindquarter
Cortes sin Hueso	Boneless Cuts
1 Lomo liso	11 1 Striploin
2 Filete	22 2 Tenderloin
3 Punta de ganso	32 3 Outside round
4 Ganso	43 4 Silverside
5 Pollo ganso	55 5 Cup of rump

6	Posta negra	66	6	Top, inside, or topside round
7	Posta rosada	77	7	Knuckle or sirloin tip
8	Asiento	88	8	Sirloin butt
9	Punta de picana	99	9	Tri - tip
10	Tapabarriga	10	10	Thin flank
11	Palanca	11	11	Flank steak
12	Pollo barriga	12	12	Thick skirt
13	Abastero	13	13	Heel (gastrocnemius)
Cortes con Hueso		Cuts with bone		
1	Coluda	11	1	Ribs steak
2	Osobuco de pierna	21	2	Shank
3	Cola	33	3	Tail