

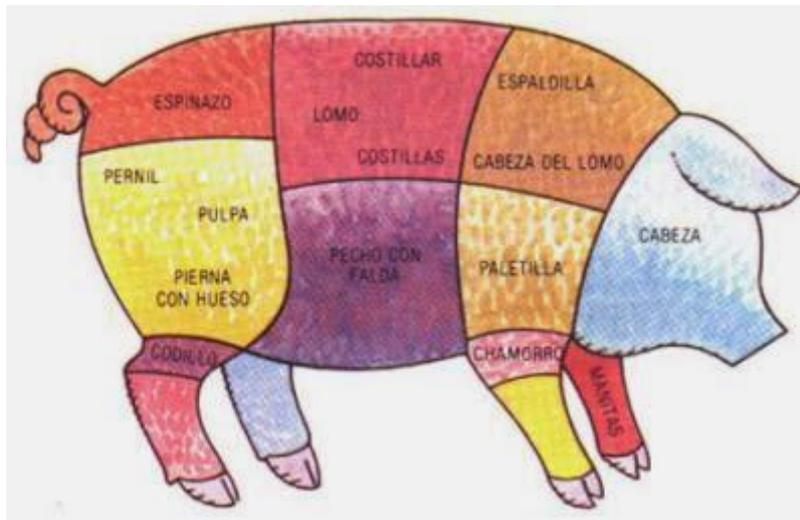
EL CERDO

Fuente: Hermes Ormeño (hermesoor.blogspot.com.ar)

En este blog encontraremos toda clase de información acerca de los Cerdos: Su Alimentación, Administración, Razas, Reproducción, Sacrificio, entre otros.

ANATOMÍA PORCINA

Bienvenido! En esta sección encontrará las diferentes partes en que se divide la res y el puerco, a fin de que encuentre su mejor elección.



PARTES DEL CERDO

PIERNA TRASERA: Se hornea en diferentes formas. La carne maciza (sin hueso) partida en trocitos es para guisados.

CHAMORRO: Es la parte de la pierna, junto a los codillos, manitas y patas. Se cocina al horno.

CARNITAS LOMO: Es el costillar sin hueso. Se cocina al horno en trozos fritos, cocidos o simplemente en pequeños filetes o empanizados.

COSTILLA: Es la parte interior del lomo. Se puede asar al carbón, a la plancha o prepararse en guisados. Las costillas pueden ser aplanadas o sin aplanar. Se corta en porciones individuales.

FALTA: Es la parte baja del cerdo, a un lado de la panza. Puede prepararse cocida y deshebrada. Cortada en trozos se cuece y luego se guisa.

MANITAS: Son las patas del cerdo. Se hacen cocidas, guisadas, a la vinagreta, capeadas, etc.

PALETILLA: Es la parte alta de la pierna delantera. Se corta en trozos para todo tipo de guisados.

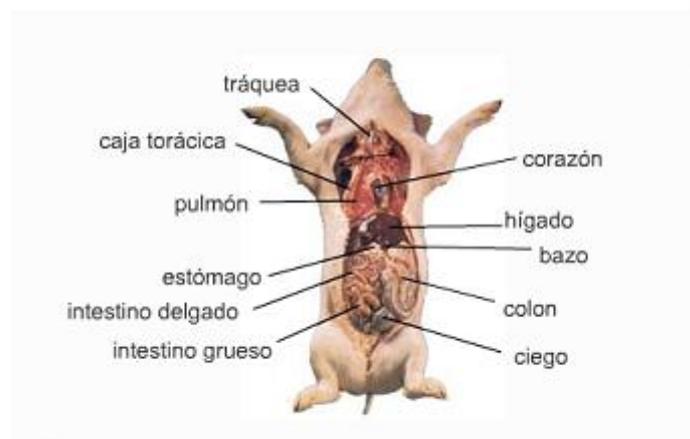
ESPAJDILLA: Parte intermedia entre el costillar y la cabeza. Se utiliza en trozos para preparar guisados.

PULPA: Es la parte alta de la pierna trasera del cerdo. No tiene hueso. Se prepara en trozos cocidos y fritos; también en bisteces.

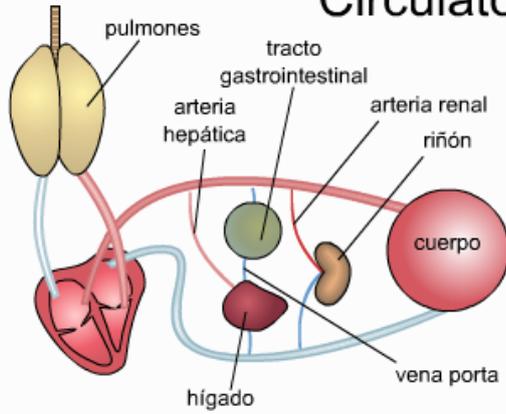
ESPINAZO: Parte final del alto lomo. Se utiliza en guisados, cocido o frito.

CABEZA DE LOMO: Es la parte donde empieza el lomo.

Fisiología del lechón

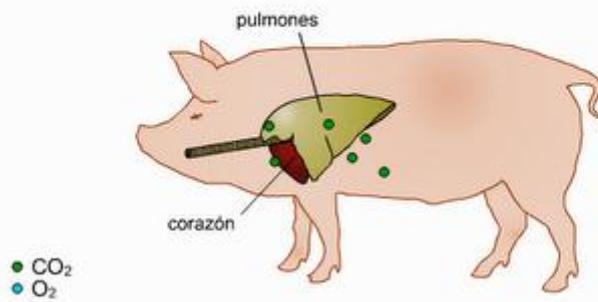


Circulatorio



- Proporciona al cuerpo sangre rica en oxígeno y nutrientes, y recoge los subproductos del metabolismo para excretar.
- El sistema circulatorio está formado por:
 - corazón,
 - pericardio,
 - vasos sanguíneos (transporte de la sangre)
 - microcirculación (intercambio)

Respiratorio



Urinario

