

**Vicenta López Camacho**  
**Begoña Pellicero López**

**GUÍA FÁCIL  
PARA EL MANEJO  
DE LA CARNE**



© Vicenta López Camacho y Begoña Pellicero López, 2019

Reservados todos los derechos.

«No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.»

Ediciones Díaz de Santos

Internet: <http://www.editdiazdesantos.com>

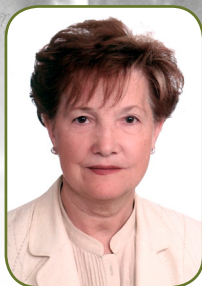
E-mail: [ediciones@editdiazdesantos.com](mailto:ediciones@editdiazdesantos.com)

ISBN: 978-84-9052-208-0

Depósito Legal: M-28592-2018

Fotocomposición y diseño de cubiertas: P55 Servicios Culturales

Printed in Spain - Impreso en España



### **VICENTA LÓPEZ CAMACHO**

Nacida en Used, provincia de Zaragoza, se trasladó a la capital aragonesa a la edad de 4 años, donde aún hoy reside.

Dedicó, en mostradores cara al público, más de 40 años a esta profesión.

Sus comienzos como charcutera, a los 21 años, le llevaron a trabajar en cinco mercados de Zaragoza capital. Posteriormente trabajó dos años y medio, ya en carnicería, con su hermana Ángeles López. En este periodo recuperaron juntas la elaboración de chacinería tradicional de Aragón, con los conocimientos heredados de su abuela (Modesta Gómez Lagunas).

A los 25 años, Vicenta inauguró su propio negocio de carnicería, comenzando así una carrera profesional, que se expandiría con la posterior incorporación de su marido, y daría lugar a la apertura de diversos puestos de elaboración y venta en mercados y supermercados de la ciudad.

Maestra chacinera, charcutera y carnicera, su dilatada experiencia y habilidades en el manejo de la carne se han visto incrementadas con la realización de cursos especializados a lo largo de su carrera profesional.

Su pasión por la calidad y el buen hacer en el obrador y el mostrador, se ha visto reflejada en su etapa formadora en COMERCIAL PELLICERO, donde ha transmitido a aprendices de carnicería su profundo respeto por esta profesión artesanal.



### **BEGOÑA PELLICERO LÓPEZ**

Nacida en Zaragoza, hija de Vicenta López y José Pellicero, ambos empresarios del gremio, se crió en las entrañas del mundo de la alimentación.

Sus estancias en Francia desde niña despertaron su interés por la cocina internacional. En su juventud vivió en

París y Dublín.

Trabajó en Hard Rock Café Madrid, en los hoteles de lujo The Berkeley Court y Burlington de Dublín y en el gran Hotel Calaviñas de Mallorca.

Siendo empresaria de hostelería en Madrid, ha colaborado con su marido, Jon Ceballos, en consultoría de restaurantes, servicios de catering, confección de cartas y menús para negocios propios y de otros clientes profesionales del gremio.

Begoña posee el título de Maestra Cortadora de la Escuela Internacional de Cortadores de Jamón de Jaén (EICJ) y también ha participado puntualmente en concursos gastronómicos.

Combina su profesión de Tripulante de Cabina en Iberia Líneas aéreas, con su afición por la cocina internacional.

Sus conocimientos se nutren, día a día, de sus experiencias en más de 50 países, donde visita tanto pequeñas cocinas locales como grandes hoteles y afamados restaurantes.

# ÍNDICE GENERAL

<b>Dedicatoria.....</b>	<b>5</b>
<b>Autoras.....</b>	<b>7</b>
<b>ÍNDICE .....</b>	<b>9</b>
<b>Agradecimientos.....</b>	<b>12</b>
<b>PRESENTACIÓN .....</b>	<b>13</b>
Introducción a la Carnicería.....	13
El valor nutricional de la carne .....	15
Cómo consultar el libro .....	19
Las fichas prácticas .....	20
<b>HERRAMIENTAS Y LUGAR DE TRABAJO .....</b>	<b>21</b>
El obrador .....	21
<b>CAPÍTULO 1: OVINO Y CAPRINO .....</b>	<b>26</b>
El ganado ovino .....	27
Razas.....	28
La canal y su troceado .....	30
Piezas recomendadas según su preparación .....	31
Índice de FICHAS ovino (1-9).....	32
El ganado caprino .....	43
Razas.....	44
Ficha práctica del Cabrito (1).....	45
<b>CAPÍTULO 2: VACUNO.....</b>	<b>46</b>
El ganado vacuno .....	47
Razas.....	48
La canal y su troceado .....	49
Piezas recomendadas según su preparación .....	51
Índice de FICHAS vacuno (1-34).....	52



# ÍNDICE GENERAL

<b>CAPÍTULO 3: PORCINO.....</b>	<b>88</b>
El ganado porcino .....	89
Razas.....	90
La canal y su troceado .....	92
Piezas recomendadas según su preparación .....	94
Índice de FICHAS porcino (1-20) .....	95
El Jamón Serrano .....	119
Los cerdos de raza blanca .....	119
Los ibéricos .....	120
Garantías de calidad .....	121
El proceso de curación.....	123
Partes del jamón, cortes y presentación .....	124
<b>CAPÍTULO 4: CAZA.....</b>	<b>128</b>
La perdiz.....	129
FICHA 1.....	130
La codorniz.....	131
FICHA 2.....	133
El ciervo.....	134
FICHA 3.....	135
El reno .....	136
FICHA 4.....	137
El faisán.....	138
FICHA 5.....	139
El pato .....	140
FICHA 6.....	141
El ganado cunicular .....	142
La liebre .....	143
Piezas recomendadas según su preparación.....	144
Índice FICHAS conejo (1-7).....	145

# ÍNDICE GENERAL

<b>CAPÍTULO 5: AVES DE GRANJA.....</b>	<b>154</b>
El avestruz .....	155
FICHA 1.....	156
El pollo y la gallina.....	157
Piezas recomendadas según su preparación.....	160
Índice FICHAS pollo (1-8) .....	161
El pavo .....	171
FICHA 1.....	172
FICHA 2.....	173
<b>CAPÍTULO 6: GANADO EQUINO .....</b>	<b>174</b>
El ganado equino .....	175
La canal y su troceado.....	176
Piezas recomendadas según su preparación.....	178
Índice fichas caballo (1-22).....	179
<b>Coda .....</b>	<b>203</b>

# Presentación

---

**GUÍA FÁCIL PARA EL MANEJO DE LA CARNE** es un manual práctico y muy útil, elaborado a partir del conocimiento gastronómico y una dilatada experiencia en el tratamiento de la carne. Está dirigida a profesionales de la carnicería, la restauración, y también a consumidores con las nociones más básicas.

Su particular distribución con fichas y su desarrollo, lo hacen manejable y facilitan la consulta directa y repetida de la sección que nos interesa en cada ocasión.

¿Qué comprar? ¿Cómo identificar las carnes?

¿Cómo se trata, corta y conserva cada pieza?

¿Cuál es la mejor forma de sacarle partido en la cocina?

Estas y otras cuestiones hallarán respuesta en este magnífico libro que nos desvela los secretos y trucos más celosamente guardados del fascinante mundo de la carne.

Además, conoceremos el origen de cada ganado, su importancia en el mundo y algunas de las curiosidades más interesantes de cada especie.

Con él sacaremos el mayor rendimiento a las carnes más adecuadas a nuestras necesidades concretas, tanto en nuestro negocio como en nuestra cocina particular.

Aprenderemos a distinguir razas, categorías, técnicas de corte y métodos de elaboración de la mano de una maestra y apasionada de la profesión que se convertirá en nuestra “Carnicera de cabecera”, nuestra guía de consulta más apreciada en el obrador, la compra y los fogones.

## INTRODUCCIÓN A LA CARNICERÍA

LA CARNE es un alimento fundamental en la gastronomía mundial y una de las mayores fuentes de proteína reconocidas.



En el mundo de la carne, son muchos los factores que influyen en la calidad del producto final. Desde la crianza de un animal sano y la sección del animal, ya sacrificado, en porciones de carne adecuadas para la alimentación, las formas de esta transformación afectan a la calidad del resultado. Una misma pieza comprada en la misma carnicería puede pasar de estar tierna y perfecta a presentarse seca y correa días después. Es fundamental, pues, conocer cómo se debe manipular.

Definimos como CARNICERÍA el establecimiento donde se puede adquirir al detal cualquier tipo de carne comestible para el consumo humano. Donde el profesional se ocupa del manejo de la carne y tareas tales como descanalar, despedazar, escandallar, filetear, picar, elaborar...; en una palabra, tratar el género como el cliente necesita.

En la carnicería se despachan, principalmente, CARNES FRESCAS. La mayor parte de ellas ofrecen, además, productos de charcutería como pueden ser los embutidos frescos, secos, semisecos, curados y también productos precocinados.

## MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

### • LA CARNE ENVASADA AL VACÍO

Esta presentación tiene la ventaja económica de la eficiencia propia de una cadena de montaje, ya que se mantiene durante semanas (hasta doce para la carne de vaca, de seis a ocho para la de cerdo y cordero) sin perder nada de peso. Si la carne se maneja con cuidado, bien empaquetada, será firme al tacto, húmeda y de color uniforme, olor suave y fresco.

Hay que tener en cuenta que la carne es un alimento tan nutritivo para los humanos como para los microbios. Siempre se debe dar prioridad al correcto tratamiento de las piezas. Si se les presentase la oportunidad, las bacterias se darían un banquete en la superficie de la carne y se multiplicarían, dando lugar a un producto tóxico no apto para la alimentación de las personas.

El mayor riesgo para la seguridad de la carne reside en su exposición a la luz y el oxígeno, ya que estos elementos hacen que su grasa se rancie. En ese caso, interpretaríamos esta señal de alarma como indicativo del tiempo límite de almacenamiento de esa carne.

Las grasas no saturadas son las más susceptibles de ponerse rancias: pollo y aves de caza.

La carne de vaca, en cambio, tiene las grasas más saturadas y estables, y es la que más tiempo se mantiene. La vaca adquiere más sabor y textura con el paso de los días, hasta un mes o incluso más –sigue mejorando– sobre todo si está en canal y sin envolver en la cámara de 1 a 3 °C.



Para el estado óptimo de la carne de cerdo serán suficientes tres días y para la del cordero una semana.

### • LA CARNE CONGELADA

El congelado es, sin duda, uno de los grandes aliados de la carne para su conservación. Permite extender la vida útil de las piezas por periodos muy largos y disponer del género en el momento deseado.

Hay que poner especial cuidado en el proceso de descongelación para mantener la calidad.

Se puede descongelar en frigorífico, lentamente, durante un periodo mínimo de veinticuatro horas.

En caso de urgencia para disponer de la carne, y si la pieza lo permite, otra buena opción es sumergirla completamente en un recipiente lleno de agua muy fría con hielo y secarla con cuidado posteriormente.

## OTROS TIPOS DE CARNICERÍA

Algunas culturas, por motivos religiosos, dan un tratamiento muy particular a la carne:

Los judíos consumen las denominadas carnes KOSHER, y su manejo cumple estrictos requisitos de higiene, corte y salado. Esta ley religiosa prohíbe la ingestión de cerdo y caballo, entre otros.

El animal que se ingiere debe tener la pezuña hendida y el estómago rumiante. Además, hay restricciones al consumo de algunas partes de los animales permitidos.

Los musulmanes consumen las llamadas carnes HALAL, que también siguen un procedimiento muy concreto, especialmente en el modo de sacrificio del animal, siempre respetuoso y realizado en nombre de Alá. Tampoco consumen carne de cerdo, entre otras.

Todos los establecimientos de este tipo están claramente identificados.

## EL VALOR NUTRICIONAL DE LA CARNE

*Los productos de origen animal son un alimento muy nutritivo, asociado a una buena salud y prosperidad. Paralelamente, a mayor grado de desarrollo del país, mayor es su consumo. La carne es un elemento esencial en la dieta, ya que proporciona a nuestro organismo gran cantidad de nutrientes:*

- **Agua:** entre un 60 y 80% de su peso.

- **Proteínas:** posee entre el 20% y 25% de proteínas, básicamente localizadas en su tejido muscular. Alrededor de un 40% de sus aminoácidos son esenciales, es decir, que el organismo no puede sintetizar y por ello deben ser aportados diariamente a través de la dieta.
- **Vitaminas:** en las carnes destaca el contenido de vitaminas del grupo B, tales como la B1, B3, B6 Y B12, además de vitamina A, en forma de retinol. Las carnes también poseen pequeñas cantidades de otras vitaminas como la E, el ácido pantoténico y la biotina.
- **Sustancias nitrogenadas no proteicas:** en la carne también podemos encontrar aminoácidos libres, péptidos, nucleótidos, creatina, etc.
- **Grasas:** el contenido en grasa de las carnes es muy variable, desde un tres a un 30% de su composición. La cantidad y calidad de ella depende de factores tales como edad, sexo, alimentación y zona de la canal. La grasa además de ser vehículo de vitaminas, hace que podamos diferenciar los distintos tipos de carne y disfrutar de su consumo.
- **Minerales:** la carne es una excelente fuente natural de hierro y zinc. También contiene cantidades significativas de otros minerales como cobre, magnesio, selenio, fósforo, cromo y níquel.

Entre un 30% a un 60% del hierro de la carne es de alta biodisponibilidad y puede aumentar la absorción del hierro presente en otros alimentos, por lo que evita la anemia.

El zinc también se aprovecha más en presencia de proteína. Sin un aporte de carne, pueden aparecer deficiencias nutricionales de este mineral.

### Comparativa de distintos tipos de carnes

Cada 100 g	PROTEÍNA %	GRASA g	COLESTEROL miligramos	CALORÍAS kcal
<b>VACUNO</b>	23	15	77	240
<b>CERDO</b>	24	19	84	275
<b>CORDERO</b>	22	13	78	205
<b>POLLO</b>	27	3	73	140
<b>PAVO</b>	25	3	59	135
<b>AVESTRUZ</b>	23,2	1,7	49	97

## GANADO VACUNO

*Destaca como fuente de proteínas con alto valor biológico. Dependiendo de la edad de sacrificio y de la pieza elegida para el consumo, la carne de ternera ofrece un contenido en nutrientes bien distinto. Destaca su contenido en vitaminas B.*

Presenta unos 6 g de grasa por 100 g de alimento en las piezas magras. Algunas piezas, en cambio, pueden llegar a contener más de 20 g por 100 g de alimento. Su aportación mineral es muy rica. Proporciona, entre otros, magnesio, fósforo y, sobre todo, zinc y hierro de fácil absorción.

### Composición nutricional de la carne de vacuno (cada 100 g)

	Carne vacuno (filete lomo)	Carne de ternera magra
Agua	66,7	74,9
Lípidos (g)	13,5	2,7
Potasio (mg)	330	360
Calcio (mg)	6	8
Magnesio (mg)	20	25
Fósforo (mg)	210	5260
Hierro (mg)	2,3	1,2
Vitamina B6 (mg)	0,27	0,3
Vitamina B12 (mg)	2	1
Ácido Fólico (mg)	3	5

## GANADO PORCINO

La carne de cerdo tiene un contenido en nutrientes diferente en función de la edad de sacrificio y la pieza de consumo. Su proteína es de alto valor biológico. Las partes más magras tienen alrededor de 4 a 8 g de grasa por 100 g de alimento, otras en cambio, llegan casi a los 30 g por 100 g. Se recomienda el consumo habitual de piezas más magras, relegando las carnes grasas a un consumo más esporádico. En cerdos de raza blanca, varía su proporción de grasa si son alimentados con maíz o soja, ricos en grasas insaturadas.

La carne de cerdo es una buena fuente de minerales, especialmente hierro y zinc. También destacan otros como magnesio, fósforo, potasio (magnífico para el desarrollo muscular) y selenio. En el caso de las vitaminas, constituye una buena fuente de tiamina.



### Composición nutricional de la carne de cerdo (cada 100 g)

	Magro	Chuletas	Panceta	Hígado
Agua (g)	72	55	41	72
Hierro (mg)	1,5	0,8	0,9	13
Zinc (mg)	2,5	1,6	1,5	6,9
Sodio (mg)	76	76	1470	77
Potasio (mg)	370	370	230	350
Vitamina B1 (mg)	0,89	0,57	0,32	0,31
Vitamina B2 (mg)	0,20	0,14	0,12	3,17
Niacina (mg)	8,7	7,2	4,2	15,7

### GANADO OVINO

La carne de cordero, según la edad del sacrificio y la pieza que se consuma, contiene más o menos grasa. Se recomienda el consumo de ejemplares jóvenes ya que su grasa se encuentra más localizada y se retira más fácilmente. Sus principales componentes son el agua, las proteínas y las grasas. Destaca también el contenido en vitaminas y minerales (hierro y zinc).

Aunque es una carne apta para dietas equilibradas, su contenido en grasas saturadas y colesterol hace especialmente importante la moderación de su consumo en dietas hipocalóricas.

### Composición nutricional de la carne de cordero (cada 100 g)

	Chuletas	Pierna	Paletilla
Agua	48,7	63,1	56,1
Lípidos (g)	36,3	18,7	28
Potasio (mg)	230	310	260
Calcio (mg)	7	6	7
Magnesio (mg)	16	22	18
Fósforo (mg)	6.130	2.170	8.150
Hierro (mg)	1,22	1,7	1,2
Vitamina E (mg)	0,18	0,14	0,17
Vitamina B6 (mg)	0,15	0,2	0,17
Vitamina B12 (mg)	1	2	2
Ácido fólico (mg)	3	4	3



## EL POLLO

La carne de pollo está muy recomendada en anemias o trastornos gástricos e intestinales, para la producción y formación de hormonas y enzimas, y la reparación de los tejidos. Favorece el crecimiento y desarrollo. Para regímenes bajos en colesterol es mejor prepararlo sin la piel. No recomendada a enfermos renales graves, especialmente el hígado de pollos criados en factoría.

### Composición nutricional de la carne de pollo (cada 100 g)

	Carne Pollo
Lípidos (g)	5
Ácidos Grasos saturados (g)	1,3
Ácidos Grasos monoinsaturados (g)	2,5
Ácidos Grasos poliinsaturados (g)	1,2
Hierro (mg)	0,7
Calcio (mg)	11
Potasio (mg)	208
Sodio (mg)	119
Vitamina B1 (ug)	100
Vitamina B2 (ug)	200

## CÓMO CONSULTAR EL LIBRO

**GUÍA FÁCIL PARA EL MANEJO DE LA CARNE** puede recorrerse de forma continuada o bien por partes, incluso accediendo directamente a la ficha práctica de cada pieza.

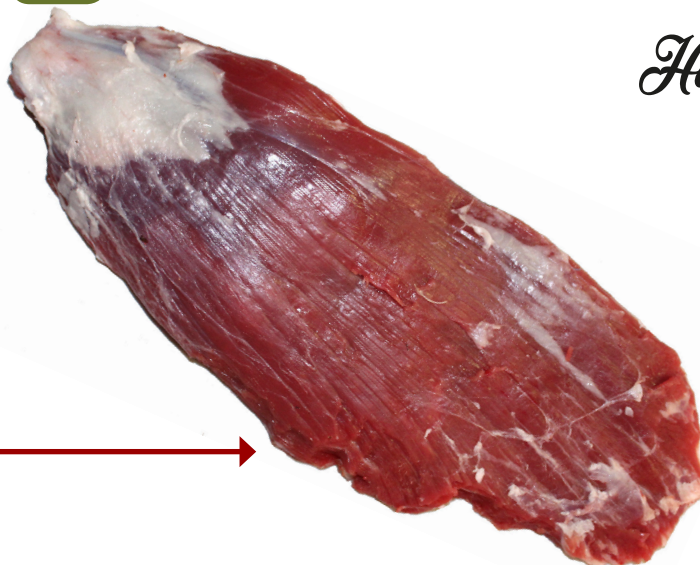
El libro está dividido en capítulos dedicados en exclusiva a cada tipo de carne. Profundizando en las de mayor importancia y consumo en el mercado actual.

Cada capítulo incluye una introducción teórica que nos da a conocer origen y características de la carne, y una parte práctica enfocada tanto al tratamiento de las piezas por parte de los profesionales de carnicería y restauración, como al consumidor final.

## LAS FICHAS PRÁCTICAS

Nº ficha

29



Fotografía

Nombre

*Bolsa /  
Hormiguillo /  
Vacío*

Nombres que  
se dan a la  
pieza

Categoría

3ª

Categoría

Localización

En la falda, la  
parte en forma  
de bolsa, en la  
tripa

Localización

Herramientas

HERRAMIENTAS  
DE CORTE  
RECOMENDADAS

Cuchillo largo estrecho (2), filetera pequeña (10).

Corte y  
manejo  
(carnicería)

CORTE Y MANEJO  
DE LA PIEZA DE  
CARNICERÍA

Para filetear esta pieza se coloca con la parte plana sobre el tajador. Se sacan filetes transversales, comenzando siempre la pieza por el lado estrecho. Si el cliente nos pide sacar un filete único para rellenar, se abre por el centro con un cuchillo tan largo como lo sea la pieza. Se introduce entre las dos capas de la carne, sin romper los laterales del lado ancho.

Preparación  
y usos  
(cocina)

PREPARACIÓN, USOS  
Y CONSERVACIÓN EN  
COCINA

GUISAR / RELLENAR

Se guisan los tacos acompañados de verduras y salsa suave. Si se va a rellenar la pieza para guisar, se introduce el relleno al gusto por la parte estrecha y se cose y ata para que no se desparrame, con el hilo grueso de algodón, antes de cocinarla.

Consejos  
de compra

CONSEJOS DE  
COMPRA

Es recomendable encargar esta pieza a su carnicero, ya que resulta económica y está muy solicitada. Es difícil encontrar una bolsa en mostrador, que no esté reservada a un cliente.

# Herramientas y lugar de trabajo

---

## EL OBRADOR

*Alma Máter* de la carnicería, el obrador es el taller artesanal donde se adecúa el género fresco para la venta y se preparan todos los productos manufacturados que se derivan de la carne.

Desde la Edad Media, el oficio de carnicero ha sido altamente reconocido, valorado y respetado por el saber y habilidades requeridos en un buen profesional. Llegó a considerarse una suerte de oficio hereditario, ya que los conocimientos se transmitían en las familias, guardando celosamente los secretos del obrador.

Mucho más que un complemento al corte de las carnes frescas frente al cliente, el obrador es donde comienza el tratamiento de todas las piezas, desde la canal, hasta los productos embutidos y rellenos.

Es primordial mantener el obrador muy limpio y organizado. El correcto almacenamiento y localización de todas las herramientas facilita enormemente la labor del carnicero. Una carnicería dotada de un espléndido obrador, es un templo para un buen profesional.

## MOBILIARIO E INSTALACIONES

- Mesas de despiece tajadores.
- Tablas embutidoras.
- Cámaras balanzas.
- Fregaderas Amasadoras.
- Barras picadoras.

## UTENSILIOS VARIOS

- Ganchos.
- Bandejas.
- Tubos para precocinados.
- Ovillos de algodón (usar siempre mojado).
- Malla de algodón.



## EQUIPAMIENTO PERSONAL

- Delantales de tela.
- Batas.
- Gorros.
- Zuecos.
- Guantes y delantales de malla.

## ELEMENTOS DE CORTE

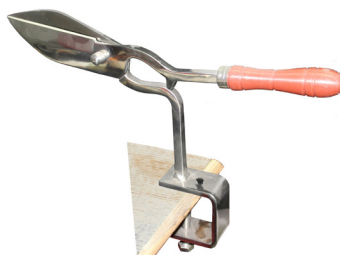
Son, sin duda, la *herramienta principal* para el trabajo del carnicero. A continuación presentamos y enumeramos los distintos elementos de corte que utilizaremos en adelante. En cada ficha práctica, se aconseja el uso de uno o varios concretos.

Para un uso correcto de los elementos de corte, adjuntamos las *imágenes numeradas* para que, al consultar las fichas, se pueda localizar fácilmente la herramienta más apropiada del listado.

### • TIJERAS

Elemento tradicional de corte, suele tener soportes de instalación fija sobre el mostrador, que se utiliza principalmente para trabajos de pollería, carne de conejo... Pueden ser sustituidas por otras herramientas

#### 1. Tijera fija



### • CUCHILLOS

Elementos de corte imprescindibles para desosar carne fresca, cortar y abrir piezas.

#### 2. Jamonero de filetear



#### 3. Pequeño para desosar



#### 4. Mediano hoja ancha





5. Punta curva



6. Cuchillo de sierra



## • CUCHILLAS

Elementos de corte de gran tamaño que se utilizan para realizar los cortes principales de la carne.

### DE GOLPE / DE PESO

Se utiliza para cortar piezas que incluyen hueso o ternilla. Su hoja de acero tiene forma rectangular, el peso de las cuchillas de golpe oscila entre 600 g y 1.500 g. Son las más grandes. Siempre debe tratarse de usar la cuchilla más pesada que nuestra fuerza nos permita. Cuanto más pesada es la hoja, más facilita un corte perfecto.

En algunos casos, presentan vaciado a ambos lados del filo.

7. De 600 g



8. De 1.200 g



9. De 1.500 g



### CUCHILLA FILETERA

Cuchilla que se usa para sacar filetes de piezas sin hueso.

Su hoja de acero tiene corte semicircular terminado en punta. El filo presenta una sola cara de vaciado y son ligeras.

10. Pequeña



11. Mediana



12. Grande



- **SIERRAS**

13. Sierra de Mano



14. Sierra Eléctrica



- **OTROS**

15. Mechadora



16. Cortadora de fiambre



## COMPRA Y TRATAMIENTO

### La cuchillería

Es altamente recomendable adquirir todos los elementos de corte en un establecimiento especializado. En la misma cuchillería que compramos las herramientas de trabajo, ofrecen servicio de afilado periódico. El *afilado* de todas las herramientas proporciona comodidad y seguridad en el trabajo. Siempre debe asignarse esta labor a un profesional. Debe evitarse comprar los elementos de corte en tiendas o puntos de venta que no ofrezcan servicio de mantenimiento. *Los elementos de corte deben ser de uso personal.* Las cuchillas y cuchillos se adaptarán a la persona que los va a utilizar, como si de un equipamiento deportivo se tratara. El tamaño y peso de la hoja y, sobre todo, la forma del mango, deben resultar cómo-

das y manejables a la mano del carnicero/cocinero. Durante el manejo de la carne, el corte debe resultar uniforme y la hoja de la cuchilla debe deslizarse con facilidad.

Si se nota resistencia al corte, hay que “Darle acero”.

### “Dar Acero”

En caso necesario, se coloca el cuchillo a afilar manteniendo la hoja en posición vertical. Se inclina la *Chaira* o acero en posición diagonal y se desliza suavemente recorriendo el vaciado del filo del cuchillo. Hay que repetirlo un máximo de tres veces por esta cara. Al pasar el acero por la cara posterior, si esta no cuenta con vaciado, se colocan el acero y el cuchillo en posición vertical, paralelamente. Será suficiente pasar el acero una sola vez por esta cara para sacar el filo.

**Las herramientas deben guardarse siempre limpias y secas al finalizar el trabajo.**

