

REIVINDICACIONES

1. Método para obtener un producto alimenticio para consumo humano a partir de una pieza dorsal de pollo (2), el producto alimenticio comprende al menos un hueso de la escápula (3, 4) del pollo, el método comprende los pasos:

introducir un cuchillo (6) en la dirección longitudinal adyacente al espinazo (5) en su primer lado en la dirección del ancho (W) del espinazo (5) y posteriormente cortar la carne en la primera dirección del ancho (W) debajo del primer hueso de la escápula (3);

insertar el cuchillo (6) en la dirección longitudinal (L) adyacente al espinazo (5) en su segundo lado en la dirección del ancho (W) del espinazo (5) y posteriormente cortar la carne en la segunda dirección del ancho (W) debajo del segundo hueso de la escápula (4);

insertar el cuchillo (6) en la dirección del ancho (W) por encima del espinazo (5) y luego cortar en la dirección de la longitud (L) entre el espinazo (5) y los huesos de la escápula (3, 4) para que el producto alimenticio (8) que comprende ambos huesos de la escápula (3, 4) se retire del espinazo (5).

2. El método para obtener un producto alimenticio para consumo humano a partir de una pieza dorsal de pollo (2) de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la pieza dorsal (2) comprende al menos una porción de:

- el espaldar frontal del pollo;

- la parte superior del huacal del pollo;
- la parte delantera del cuello;
- la espina dorsal superior o espinazo.

5 **3.** El método para obtener un producto alimenticio para consumo humano a partir de una pieza dorsal de pollo (4), de acuerdo con la reivindicación 1-3, el método que además comprende el paso:

10 cortar el producto alimenticio (8) que comprende ambos huesos de la escápula en la dirección longitudinal (L) con el cuchillo (6) y proporcionar dos productos alimenticios (9, 10), cada uno de los cuales comprende uno de los huesos de la escápula (3, 4) de un pollo.

15 **4.** El método para obtener un producto alimenticio para consumo humano a partir de una pieza dorsal de pollo (2), de acuerdo con la reivindicación 3, el método comprende además el paso:

20 retirar parcialmente la carne del hueso de la escápula (3, 4) de modo que se obtenga un producto alimenticio (9, 10) que tenga un hueso de la escápula (3, 4) que sobresalga parcialmente del producto alimenticio (9, 10).

25 **5.** El producto alimenticio obtenido a partir de una pieza dorsal (2) de un pollo con el método de acuerdo con la reivindicación 1-4, el producto alimenticio comprende al menos un hueso de la escápula (3, 4) del pollo.