

**EVALUACIÓN Y RENDIMIENTO EN CANALES DE RES Y DE CERDO E
IMPACTO ECONÓMICO EN LA INDUSTRIA CÁRNICA**

LEIDI MARÍA SALAZAR MEDINA

**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA LASALLISTA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AGROPECUARIAS
INDUSTRIAS PECUARIAS
CALDAS
2009**

**EVALUACIÓN Y RENDIMIENTO EN CANALES DE RES Y DE CERDO E
IMPACTO ECONÓMICO EN LA INDUSTRIA CÁRNICA**

LEIDI MARÍA SALAZAR MEDINA

Trabajo de grado para optar el título de Industrial Pecuaria

Asesor

DIVIER ANTONIO AGUDELO

Industrial Pecuario

**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA LASALLISTA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AGROPECUARIAS
INDUSTRIAS PECUARIAS**

CALDAS

2009

CONTENIDO

	Pag
INTRODUCCIÓN	
1. JUSTIFICACIÓN.....	10
2. OBJETIVOS.....	11
2.1 OBJETIVO GENERAL:	11
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	11
3. MARCO TEÓRICO	12
3.1 RENDIMIENTO TOTAL DE UNA CANAL DE BOVINO	12
3.2 DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO PARA OBTENER EL RENDIMIENTO TOTAL DE UNA CANAL DE BOVINO:	14
3.3 RENDIMIENTO TOTAL DE UNA CANAL DE PORCINO.....	19
3.4 LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE CERDO	19
3.4.1 Características esenciales de la canal del cerdo	25
3.4.2 Apreciación de la calidad.....	26
3.5 SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE CANALES Y CORTES DE CARNE BOVINO Y PORCINO	28
3.5.1 Los sistemas de comercialización.	28
3.5.2 La canal bovina y su manejo	30
3.5.3 Características utilizadas para clasificar las canales.....	30
3.6 SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE CANALES PARA COLOMBIA.....	31
3.7 LOS FACTORES DE CALIDAD DE LAS CANALES.....	31
3.8 CORTE DE CARNE EN CANALES BOVINAS Y PORCINAS.....	34
3.9 CORTES DE CARNE EN CANALES BOVINAS	35

3.10 CORTES DE CARNE EN CANALES PORCINAS	38
4. METODOLOGÍA.....	40
5. RESULTADOS	42
6. CONCLUSIONES	53
7. RECOMENDACIONES.....	56
BIBLIOGRAFÍA	57
ANEXOS	60

LISTA DE TABLAS

	Pag
Tabla 1. Evaluación económica de lotes de reses hembras.....	41
Tabla 2. Evaluación de la estadística descriptiva para los lotes de reses hembras..	42
Tabla 3. Evaluación de coeficiente de correlación para los lotes de hembras.....	42
Tabla 4. Evaluación económica de lotes de reses machos.....	43
Tabla 5. Evaluación de la estadística descriptiva para los lotes de reses machos...	44
Tabla 6. Evaluación de coeficiente de correlación para los lotes de reses machos..	44
Tabla 7. Evaluación económica de lotes de cerdos.....	46
Tabla 8. Evaluación de la estadística descriptiva para los lotes de cerdos.....	47
Tabla 9. Evaluación de coeficiente de correlación para los lotes de cerdos.....	47
Tabla 10. Evaluación y rendimiento en desposte de 30 lotes de reses hembras.....	49
Tabla 11. Evaluación y rendimiento en desposte de 5 lotes de reses machos.....	50
Tabla 12. Evaluación y rendimiento en desposte de 25 lotes de cerdos.....	51

LISTA DE ANEXOS

	Pag
Anexo A. Cortes de carne de res.....	59
Anexo B. Cortes de carne de cerdo.....	60
Anexo C. Rendimientos de desposte de 568 reses hembras en 30 lotes.....	61
Anexo D. Rendimientos en desposte de 73 reses machos en 5 lotes.....	76
Anexo E. Rendimientos en desposte de 1231 cerdos en 25 lotes.....	78

RESUMEN

La ganadería en Colombia no ha desarrollado el potencial requerido y su futuro y el de la industria cárnica dependerá de la voluntad y empeño en que avancen en el proceso de modernización. Al analizar las etapas de la industria cárnica desde la producción hasta el consumo, se concluye que uno de los obstáculos para su modernización está en la comercialización y la forma como ésta se efectúa. Para racionalizar el sistema de comercialización es necesario usar criterios técnicos comunes para productores, compradores y procesadores, para que todos, incluyendo el consumidor se beneficien. La garantía y seguridad para los consumidores, mediante la posibilidad de un abastecimiento de carnes seleccionadas bien cortadas y con escala de precios muy amplias al alcance de diversos niveles de público, consolidara el desarrollo ganadero nacional, al establecer normas de clasificación de ganados, de canales y cortes de la canal que tengan como propósito definir ciertos criterios de comercialización para mejorar la productividad y eficiencia de la ganadería y de la industria cárnica nacional. La calidad y el precio de la carne depende de las características de la canal y esta a su vez de las características de los bovinos y porcinos en pie.

ABSTRACT

The ranching in Colombia has not developed the potential and its future and the meat industry will depend on the willingness and determination to move forward in the modernization process. By analyzing the stages of the meat industry from production to consumption, it is concluded that one of the obstacles to its modernization is in marketing and how it is made. To streamline the marketing system is necessary to use common technical criteria for producers, buyers and processors, so that everyone, including the consumer benefit. The security and safety for consumers, through the possibility of a supply of meat cut and well selected with very wide price range available to various levels of the public, strengthening the national livestock development, establishing standards for the classification of cattle, channel and the channel cuts are intended to define certain criteria for marketing to improve productivity and efficiency of livestock and meat industry nationally. The quality and price of meat depends on the characteristics of the channel, and this in turn the characteristics of the cattle and pigs on the hoof.

INTRODUCCIÓN

Consciente del atraso en que se encuentra nuestra ganadería de carne y haciendo un diagnóstico de las diversas etapas del proceso de obtención del producto final, desde la producción hasta el consumo, se puede identificar que uno de los mayores obstáculos en su desarrollo es el sistema de comercialización, consecuencia de la ausencia de criterios técnicos, que racionalicen el mercado.

Las características agropecuarias del país, la gran riqueza ganadera, el crecimiento de la población humana y el desarrollo integral del sector ganadero que se está proponiendo, aseguran un futuro de excelentes posibilidades para la industria cárnica, siempre y cuando los dispositivos oficiales que normen y garanticen el funcionamiento de esta actividad industrial, cuenten con medios de apoyo, estímulo y promoción.

La garantía y seguridad para los consumidores, mediante la posibilidad de un abastecimiento de carnes seleccionadas bien cortadas y con escala de precios muy amplias al alcance de diversos niveles de público, consolidara el desarrollo ganadero nacional, al establecer normas de clasificación de ganados, de canales y cortes de la canal que tengan como propósito definir ciertos criterios de comercialización para mejorar la productividad y eficiencia de la ganadería y de la industria cárnica nacional.

La calidad y el precio de la carne depende de las características de la canal y esta a su vez de las características de los bovinos y porcinos en pie.

Actualmente el precio de la carne se determina a partir del precio del ganado en pie, sin embargo se ha demostrado que esta determinación de la calidad no es la más conveniente, ya que no es posible identificar con seguridad a partir de esta condición, las características que definen la calidad de la carne.

Solo después del sacrificio y beneficio de los animales se hace posible conocer las características que determinan la calidad del producto a partir de la evaluación de las canales. Y es a partir de esta, y una vez despostada, que podemos fijar los precios diferenciales a los cortes, acorde con la calificación de la canal.

Todo sistema de evaluación de un animal o de una canal que quiera enmarcarse en la realidad biológica y económica debe predecir con la mayor fidelidad el rendimiento en carne (cantidad), la calidad (grado de aceptabilidad) y la utilidad económica.

El mayor logro del sistema de clasificación de cortes y canales de la carne bovina y porcina, es el inicio de la clasificación de las carnes a nivel de carnicería, punto de gran trascendencia que permitirá ofrecer carnes a precios diferenciales, en razón directa de la categoría resultante de la clasificación de las canales.

1. JUSTIFICACIÓN

En estos días, la carne, alimento esencial de la cesta básica, ha sido uno de los productos más perseguidos y atacados por algunos sectores que consideran que su subida de precio es, de por sí, inflacionaria; por otro lado, se habla de su escasez, de la especulación y de las excesivas ganancias en su comercialización. Sería interesante, a manera de cultura general, tener claro cuál es el proceso para obtener las canales del bovino y las canales del porcino, su rendimiento real, cuáles son los cortes esenciales y su clasificación.

En base a este trabajo se encuentra gran aplicabilidad de los conceptos adquiridos por el programa ya que es de suma importancia valorar la producción pecuaria y evaluar desde el punto económico y financiero que tan viable es el negocio y desde donde radican sus problemas y darle por medio de estas evaluaciones las distintas soluciones.

El rendimiento en canal es el fundamento para valorar la viabilidad de los negocio del sector cárnico, como son las carnicerías, ya que podemos demostrar que tan eficientes y tan productivos podemos ser por medio de una apreciación continua de nuestros ganados.

Los beneficios que ofrece una canal se clasifican como productos (la carne como tal, en piezas, cortes y deshuese), y subproductos (vísceras rojas y verdes, huesos, cartílagos, piel, sangre), los cuales se obtienen en los mataderos con la intención de alcanzar la más alta eficiencia productiva de dicha canal.

El buen éxito para lograr la determinación total del rendimiento de una canal, se basa en el cumplimiento exacto y oportuno de todos y cada uno de los pasos que van desde el manejo e inmovilización del animal, el faenado, obtención de los cuartos de canal y su adecuada refrigeración.

Luego, cada animal aporta un beneficio como canal, es decir, como carne vendible, lo que significaría llanamente el rendimiento; pero el resto no es desperdicio ó pérdida total, ya que esto último queda representado como los subproductos (cueros, vísceras, cuernos, pezuñas, sangre, glándulas para la industria), los cuales tienen también un precio, aunque mucho más bajo.

Como industrial pecuaria tengo al capacidad de estimar parámetros evaluativos sobre el rendimiento del ganado vacuno y porcino, además del margen potencial de rentabilidad por medio de la valoración de los diferentes cortes cárnicos otorgados por las reses y los cerdos para estimar por medio de tablas que animales son más eficientes y cuales proporcionan mayor utilidad al negocio.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

- Evaluar el rendimiento de las canales de ganado porcino y vacuno y su impacto económico en la industria cárnica.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Valorar el rendimiento en los diferentes cortes de res, comparando la capacidad cárnica de la res hembra y el macho.
- Calcular rendimiento en cortes del ganado porcino y bovino.
- Identificar en los diferentes ganados en base a su rendimiento en carne los precios de venta de cada corte para establecer el margen de rentabilidad, en base a los costos de producción en cuanto a sacrificio, desposte y comercialización.
- Apreciar el impacto económico que tiene el rendimiento de las canales en la industria cárnica.
- Evaluar la rentabilidad desde dos puntos de venta de carnicería como son Carne vally Minorista y Carne vally Mayorista para determinar el mercado y el público que se puede enfocar.
- Distinguir las perspectivas de la gente sobre el consumo de carne bovina y porcina para evaluar estrategias de mercadeo y campañas para incentivar el consumo para que la industria cárnica de nuestro país crezca cada vez más.
- Identificar por medio de las tabla de los rendimientos los pesos óptimos para sacrificio para obtener un mejor rendimiento en canal y en cortes.

3. MARCO TEÓRICO

Industria Cárnica

En general, se llama carne a todo componente o derivado animal, fresco o transformado, que por su valor nutritivo y comestible es utilizado por el hombre para alimentarse o satisfacer su gusto.

Durante los últimos cien años el Mercado ha sufrido las vicisitudes del país, teniendo tiempos de gran esplendor y otros que llevaban a pensar seriamente en su clausura. Afortunadamente, hoy podemos apreciar un giro positivo en la tendencia que se registró en las últimas décadas, lo que nos lleva a ser optimistas respecto a su futuro.

El sector agroalimentario es, posiblemente, el de mayor potencial en Colombia para crecer y maximizar su aporte al bienestar de todos los habitantes de este país.

La cadena agroalimentaria de la carne bovina y porcina tradicionalmente ha tenido, y aún tiene, gran importancia en la economía nacional.

Cuando se trata de competir por los mercados de alto poder adquisitivo es necesario tener en cuenta las condiciones cambiantes de los hábitos de consumo y anticiparse a los cambios en la demanda ofreciendo productos que se adecuen a las exigencias de los consumidores. Esto constituye un gran desafío para la producción y la industria cárnica.

Es necesario analizar la producción de carne en su vinculación con la industria transformadora y la comercialización.

Gracias a la extensión del territorio productivo, la multiplicidad de climas existentes y la experiencia de trabajo del hombre de campo, podemos convertir a Colombia en el país ganadero más importante de Suramérica.

3.1 RENDIMIENTO TOTAL DE UNA CANAL DE BOVINO

La canal de bovino se define como las estructuras anatómicas que quedan luego de que un bovino vivo ha sido insensibilizado, sacrificado humanitariamente, desollado (eliminado la piel completa), eviscerado, y desprendido la cabeza lo mismo que las manos, las patas, y la cola. Esta canal primaria, por razones de manejo, mercadeo y comercialización, se divide longitudinalmente a todo lo largo de la columna vertebral en dos mitades llamadas media canal derecha y media canal izquierda. Cada media canal suele cortarse en dos cuartos, (frecuentemente a nivel del espacio entre las

costillas 12^a y 13^a), definiéndose así un cuarto delantero (desde la costilla 12^a hasta la primera vértebra cervical “atlas”), y un cuarto trasero (desde la costilla 13^a hasta la 3^a vértebra caudal), aunque puede haber variantes en la confección de los cuartos según necesidades preestablecidas por las costumbres locales.

Las canales de bovino se clasifican entonces como de: novillo, cuando proviene de un macho joven, castrado tempranamente; de toro, cuando proviene de un macho entero plenamente desarrollado; de buey, cuando proviene de un macho que fue castrado después de haber alcanzado la madurez sexual; de vaca, cuando proviene de una hembra completamente desarrollada, que puede haber parido una ó más veces (generalmente se quita la ubre y grasa circundante); y de vaquilla ó novillona, que provienen de hembras que nunca han parido. Todos los interesados en el proceso de la carne están directa ó indirectamente relacionados con el tema del rendimiento de la canal, sea cual sea el tipo y procedencia de la canal de bovino.

Los bovinos, en esencia, son uniformes en su constitución corporal, ya que están conformados anatómicamente por los mismos componentes, es decir, por los mismos huesos, articulaciones, músculos, piel y vísceras verdes y rojas, además del tejido graso depositado dentro y fuera de los músculos, y en las cavidades corporales, pero existirán cambios y variantes en las proporciones de estos, derivadas de los porcentajes de peso, de la edad, y de la calidad de cada uno de los elementos en particular, dado todo esto, por las características propias de la raza ó de la cruce de razas de donde proviene la canal; dicho de otro modo, animales con características semejantes ofrecerán rendimientos semejantes, por lo que cuando se desarrollen programas de mejoramiento genético y buenos programas de engorda de ganado bovino entonces aumentará el rendimiento y disminuirá el costo de las canales. En resumen, un método eficiente de aprovechamiento de producción de carne, se traducirá en un inmediato incremento de recursos alimentarios, ya que incidirá directamente en la optimización de desperdicios y mermas, y por ende, en el pretendido rendimiento total de la canal.

Las canales también se clasifican por las calidades de carnes que producen, y por el porcentaje de cortes que se pueden obtener de ellas. Por lo anterior, se considera muy importante la graduación ó gradación de las canales, es decir, el grado de calidad de la canal, el cual, se basa en la estimación objetiva de tres factores determinantes:

1) La conformación general, derivada de la silueta de la canal en conjunto, siendo ideal que el componente de carne sea abundante en el lomo, en el costillar, en cadera y en la pierna, y que la proporción de carne-hueso-grasa esté equilibrada, es decir, abundante carne, poco hueso y poca grasa, según los usos modernos del comercio de la carne de bovino; es frecuente considerar que “son buenas canales” las que provienen de bovinos de lomos anchos y rectos, conjunto corporal cuadrado y patas cortas.

2) El acabado se refiere al depósito de la grasa de cobertura del exterior y del interior de la canal, es decir, la distribución uniforme de esa grasa; se dice que

bovinos de buenas razas y en buenas prácticas de manejo aprovechan mejor el alimento y por consiguiente, tienen un mejor acabado ó terminado.

3) Las cualidades son evaluadas con base en las condiciones corporales de la canal, a saber: la edad del animal, el color de la carne, la textura ó terneza, y el marmóreo. De forma sencilla, debe entenderse que animales jóvenes ofrecen carne más blanda, ya que mientras más viejo sea el animal, la fibra muscular será más dura y resistente; los animales en desarrollo poseen más huesos inmaduros, más cartílago y la carne tiene un color más brillante de color rojo cereza; en los animales más viejos, el color de la carne es más oscuro; el marmóreo se determina al evaluar la grasa depositada dentro del músculo convertido en carne, la presencia de esta grasa presupone una buena alimentación del animal por un largo periodo en vida y un depósito lento de dicha grasa; se dice que el marmóreo no afecta significativamente la suavidad del corte, y actualmente se tiende a producir carne de razas ó cruza bovinas, que bien alimentadas y manejadas alcancen a muy temprana edad los pesos óptimos de matanza con los mejores y más eficientes rendimientos. Con base en lo anterior, en la mayoría de los países del mundo donde el comercio de la carne es serio y competitivo, se ha dado por hacer una clasificación convencional, local ó regional, que determina, bajo los factores ó condiciones anatómicas encontradas, una clasificación y una gradación, siendo hecha esta en forma descendente, es decir, la canal que posea las mejores y mayores cualidades será la de más alta calificación, y así sucesivamente, hasta aquella canal que posea las mínimas cualidades. En los países que participan en el comercio internacional de la carne de bovino es frecuente encontrar cinco ó seis tipos de clasificación, que se basan en términos como: suprema, selecta, comercial, deshuese, e industrial, siendo la primera la de mayores cualidades y mayor clasificación, y la última, la de menores cualidades y de peor clasificación, advirtiendo además, que habrá también la mencionada gradación dentro del mismo grupo clasificado.

Con todo lo anterior, para cualquier interesado en la producción, mercadeo, comercialización e industrialización de la carne de bovino, es absolutamente necesario conocer los elementos y las condiciones del proceso para obtener el rendimiento total de una canal de bovino.

3.2 DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO PARA OBTENER EL RENDIMIENTO TOTAL DE UNA CANAL DE BOVINO

Obviamente que las condiciones de producción y comercialización son las que marcarán las pautas a seguir en un proceso de la carne.

Las condiciones ideales para determinar el rendimiento de una canal de bovino con fines de definición aproximada, casi al absoluto, del rendimiento, es decir, de los beneficios que ofrece una canal, beneficios que se conocen como productos (la carne como tal, en piezas, cortes y deshuese), y subproductos (vísceras rojas y

verdes, huesos, cartílagos, piel, faneras, sangre), derivados de una canal de bovino, con la intención de obtener la más alta eficiencia productiva de esa canal.

Habiendo seleccionado un individuo de la especie bovina, ya sea por la raza, por la cruce ó por los intereses particulares que se persigan, la primera condición obligatoria desde el punto de vista profesional y ético, es que el sacrificio deberá ser humanitario, con la previa insensibilización y absolutamente todas las condiciones de un óptimo manejo para lograrlo.

El buen éxito para lograr la determinación total del rendimiento de una canal, se basa en el cumplimiento exacto y oportuno de todos y cada uno de los pasos a seguir hasta terminar el proceso, hecho esto con base en la anotación cuidadosa de los datos claros y ciertos, derivados de cada etapa del proceso, los cuales, serán analizados al final del mismo, y ya evaluados, permitirán conocer con precisión el rendimiento total de una canal. Obviamente que las condiciones de producción y comercialización son las que marcarán las pautas a seguir en un proceso de la carne. De aquí en adelante, se mencionarán ordenadamente los pasos a seguir:

-Como se dijo líneas arriba, el sacrificio deberá estar dentro de las normas oficiales colombianas y deberá ser cumplido cabalmente.

-En el degüello la totalidad de la sangre deberá ser recogida directamente en un recipiente individual y pesada antes que se deshidrate.

-La costumbre refiere separar de la canal las manos y los pies (las cuatro patas) a nivel del carpo ó del tarso respectivamente, las cuales deberán pesarse en conjunto. Si se quiere mayor precisión, las cuatro patas serán despieladas, pesando por separado pieles y patas, y añadiendo el peso de las cuatro pieles al peso total de la piel ó cuero, y el peso de las cuatro patas añadidas al peso total de la carcasa.

-En el paso siguiente se hace el desuello, desollado ó despielado, eliminando toda la piel ó cuero, incluyendo la piel de la cara, de la cola y las orejas; toda se pesa en conjunto.

-Inmediatamente se desprende y separa la cabeza a nivel de la articulación occipito-atloidea; la cabeza completa se pesa y a este peso se le resta el peso de los cuernos, (separados con sierra ó con decornadora). Al sacar el cerebro se pesa aparte, y al deshuesar los músculos de la cabeza se pesan aparte.

-Al prolijar la canal, en las hembras se separa la glándula mamaria ó ubre y se pesa. En el caso de los machos se separa el pene y los testículos y se pesan. En algunos sitios, suelen conservar los testículos unidos a la canal, cosa que habrá que considerar al final.

-La canal es eviscerada y se le retiran todas las vísceras, excepto los riñones (en el comercio internacional el riñón no viene con la canal sino que se vende aparte. La canal es pesada ya eviscerada, y lo mismo se hace, por separado, con las vísceras aún llenas del contenido digestivo.

-Habiendo pesado el conjunto de vísceras rojas y verdes, y obtenido el peso total de ellas, se separan una por una las rojas (pulmones, corazón, hígado, vesícula biliar, bazo, páncreas, riñón, en su caso) y lo mismo se hace con las verdes (esófago, rumen, retículo, omaso, abomaso, intestino delgado, ciego y colon); se pesan cada una por separado con su contenido, amarrando fuertemente ambos cabos en las vísceras huecas, para evitar la salida del contenido. Deberá anotarse con cuidado el peso de cada víscera verde ó roja.

-Hecho lo anterior, cada una de las vísceras verde y rojas se vacían de sus contenidos y se lavan con agua hasta que queden completamente vacías y limpias, y se pesan cada una por separado, obteniendo el peso real de cada víscera y descontando por consiguiente el peso de los contenidos y anotándolo como pérdida obligada en la faena, ya que el peso del contenido del tubo digestivo no se considera como posible subproducto.

-Acto seguido, se divide longitudinalmente la canal, cortándola desde la primera vértebra cervical ó atlas, hasta la segunda vértebra caudal, por todo lo largo de la columna vertebral, obteniendo dos mitades, que corresponden a media canal, y que convencionalmente son llamadas canales. Una derecha y una izquierda. Al hacer el corte longitudinal se exterioriza la médula espinal, la cual, será pesada separadamente como subproducto.

-La práctica y la experiencia indican que al sacrificar una res bovina y luego del faenado, cada animal aporta un beneficio como canal, es decir, como carne vendible, lo que significaría llanamente el rendimiento, pero el resto no es desperdicio ó pérdida total, ya que esto último queda representado como los subproductos, (cueros, vísceras, cuernos, pezuñas, sangre, glándulas para industria farmacéutica, cerdas), los cuales tienen también un precio, aunque más bajo.

Si después de haber obtenido las dos medias canales se hace el corte correspondiente para obtener los cuartos, (entre las costillas 12^a y 13^a, es decir, en el 13^o espacio intercostal), la práctica indica que al pesar cada uno de ellos se obtendrá un cuarto delantero, que representará el 52% del peso de la canal y el 31% del peso vivo del animal, asimismo, el cuarto trasero, que representará el 48% del peso de la canal y el 29% del peso vivo, esto manifestado en porcentajes de rendimiento y no en peso parcial ó total.

Lo anterior, indica que al sumar 31% del delantero más 29% del trasero, se obtiene un rendimiento del 60% con relación al peso vivo peso, y que el 40% que resta corresponde a los subproductos multicitados.

Del mismo modo, es obvio que el cuarto delantero (52%) por sus características anatómicas pesa más que el cuarto trasero (48%); lo que significaría únicamente el rendimiento específico de la canal, pero habrá que considerar, como muy importante, que el cuarto trasero ofrece y representa una mayor proporción de carne más suave, de mejor calidad y más abundante en carne magra que el cuarto delantero, lo que al corte fino representará un mayor rendimiento no en peso, sino en pesos/precio.

Como se dijo antes, el manejo dirigido a desarrollar métodos y técnicas que hagan mucho más eficiente la producción de carne de bovino se traducirá en el incremento de los recursos alimentarios derivados de esta práctica, ya que la cantidad y la calidad de la carne y sus subproductos será mayor, y los desperdicios y merma serán mucho menores. Los buenos programas de mejoramiento genético dirigidos a la engorda del ganado bovino seguramente que incrementarán el rendimiento de las canales, y además, reducirán el costo de las mismas. Lo anterior, hace ver claramente que si se incrementa la producción y se disminuyen las pérdidas en el proceso productivo, todos los interesados saldrán beneficiados, ya que si el sector de comerciantes no tiene rendimientos normales de utilidad porque el proceso no es eficiente, tendrá que cubrir sus márgenes de utilidad pagando precios bajos por su materia prima, y con ello desalentando al productor, ó elevando desproporcionadamente los precios al público, afectando al sector productivo por la obvia disminución de la demanda de carne.

El fin último de la canal será el que determine el mercado ó las costumbres locales. Si se decide que una canal se va al deshuese, es obvio que el precio de la carne como producto estará basado en un alto porcentaje de pérdidas dadas por los subproductos, y sobre todo, porque el hueso aporta un importante peso a la canal.

Si se decide como más conveniente eficientar el producto, -en este caso la canal-, entonces, por medio de un proceso sencillo de fórmulas matemáticas se verá la importancia del aprovechamiento de la canal traducido en un buen rendimiento.

De este modo, la determinación del rendimiento en peso y por consiguiente en precio/pesos estará dada por la interpretación de los datos obtenidos en el proceso:

Si se dividen los kilogramos totales de peso de la canal entre los kilogramos de peso en vivo (en pie) y se multiplican por 100, esto dará el porcentaje útil de dicha canal:

$$\text{Kg. canal entre Kg. vivo} \times 100 = \% \text{ utilidad}$$

Aquellos bovinos que llegan al sacrificio con mayor rendimiento en canal modifican obviamente el resultado de la siguiente fórmula:

$$\text{Costo de la canal entre Kg. de la canal} = \text{valor Kg. de canal}$$

Lo que demuestra la gran importancia del empleo de los porcentajes de producción en vivo, del rendimiento y del aprovechamiento de la canal.

Para dar los valores reales de los porcentajes de producción en vivo sobre el rendimiento y aprovechamiento óptimo de la canal conviene, como se dijo antes, elegir la mejor vía para esto, la cual consiste en la confección de la canal en cortes finos, lo que suele iniciarse con las siguientes fórmulas, y ellas mismas llevarán al interesado hacia el mejor aprovechamiento de la canal, inclusive a la determinación del costo de un determinado corte ó a la determinación previa del precio a la venta por kilogramo.

Si se divide el costo total de la canal entre los kilogramos de venta, se obtendrá el precio del costo de un determinado corte:

Costo de la canal entre Kg. de venta = costo ó precio del corte

Si al peso total de la canal se le resta en peso de la merma del corte se obtienen los kilogramos de venta:

Kg. de canal menos merma del corte = Kg. de venta

Si el costo ó precio total de la canal se divide entre los kilogramos de venta, se obtiene el costo por kilogramo de venta:

Costo de la canal entre Kg. de venta = costo ó precio por Kg. de venta.

Como se dijo líneas arriba, los bovinos poseen características anatómicas semejantes, con la obvias particularidades de cada raza, entonces , debe considerarse como válido, que animales con características semejantes tendrán rendimientos aproximadamente, semejantes, por lo que para determinar un rendimiento total hasta el corte final, será conveniente saber que si al costo total se le restan los subproductos se obtendrá el costo ò precio del corte final: costo total menos subproductos = costo ó precio del corte final

Y que si se divide el costo entre los kilogramos del corte, se obtendrá el costo por kilogramo del corte:

Costo entre Kg. del corte = costo ó precio por Kg. del corte.

Lo más importante del rendimiento total de una canal corresponde con el precio a que se va a vender la carne por kilogramo. Para resolver lo anterior, debe obtenerse un factor de conversión, el cual simplificará muchísimo cualquier cálculo en el futuro, ya que este factor no se altera con el precio sino con los rendimientos. El factor se obtiene dividiendo el precio a que se debe vender el kilogramo de corte final entre el precio ò costo del corte inicial.

Con la finalidad de hacer rápida y eficientemente los cálculos de costos por kilogramo se pueden diseñar de diferentes formas las tablas de factores, las cuales se basan en porcentajes de rendimiento en el sacrificio del bovino:

Es importante determinar que si se divide el peso vivo (en pie) del bovino entre el peso de la canal y se multiplica por 100, se obtiene el porcentaje de rendimiento:

% rendimiento = peso vivo (en pie) entre peso de la canal X 100

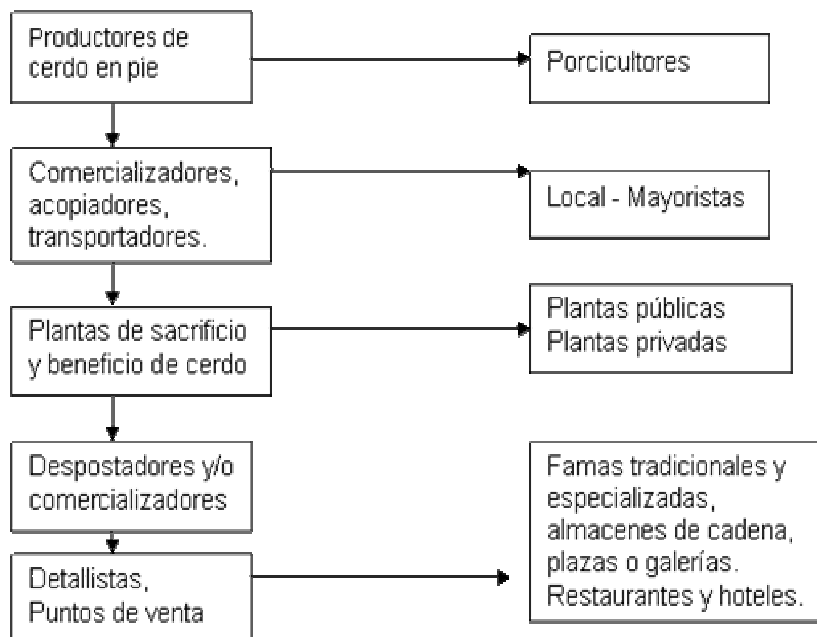
Todos los interesados en la producción de carne de bovino deberán estar empapados de cada una de las partes del proceso. El productor, el veterinario como asesor, el industrial, el comerciante y el consumidor, requieren y necesitan de métodos que mejoren y den eficiencia al mayor y mejor aprovechamiento de las reses bovinas, teniendo como base la eficientización del proceso, con el fin de que el rendimiento del animal en vivo y en canal sea el óptimo

3.3 RENDIMIENTO TOTAL DE UNA CANAL DE PORCINO

La industria de carne de cerdo en Colombia.

El mercadeo de la carne porcina en Colombia según el cual, entre los actores del mercado de la carne de cerdo en el país, se encuentran los productores de cerdo en pie en sus variadas formas como cerdas de cría, lechones y cerdo cebado; los acopiadores locales o mayoristas y los transportadores del animal vivo; las plantas de sacrificio y beneficio; los despostadores y/o comercializadores; los detallistas (famas, plazas de mercado, y demás puntos de venta en general); los demandantes del producto entre los que se cuentan la industria e instituciones, los supermercados, restaurantes, tiendas especializadas, etc. y el consumidor final.

ESTRUCTURA DE LA INDUSTRIA DE CARNE DE CERDO



3.4 LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE CERDO

El siguiente acápite sigue de cerca los argumentos del documento Diagnóstico y Estudios para la reestructuración de los mataderos de Cundinamarca (Universidad Nacional de Colombia, 2000). La comercialización de porcinos da lugar a cuatro mercados básicos que son: el de cerdo en pie (lechones o cebados), el de la carne en canal, una variante de este último que es el de carne despostada (cortes) y el mercado de vísceras.

El mercadeo del cerdo en Colombia responde en su gran mayoría a mercados locales, con poca integración a escala nacional y condiciones de comercialización muy heterogéneas. Esta heterogeneidad tiene que ver con diferencias a nivel de los cerdos vivos, en la calidad de la carne, en los rendimientos en canal, en el tipo de compradores y vendedores, en las modalidades de negociación, etc. En la práctica, esto hace que además de poder identificar diversos canales de comercialización, al interior de ellos, se encuentren sistemas particulares de relación comercial.

Según un estudio realizado por Vargas y Guevara (2005) para determinar los canales y márgenes de comercialización de la carne de cerdo en la ciudad de Bogotá, se concluyó que durante los últimos años, el sistema de mercadeo de carne de cerdo en la ciudad de Bogotá ha presentado importantes desarrollos en la modernización de sus canales de comercialización, específicamente relacionados con los procesos de integración vertical producción-comercio mayorista y minorista, y el aumento de la participación de supermercados y famas especializadas en la distribución del producto. Sin embargo, aún subsiste el canal tradicional productor - acopiador regional - colocador - despostador - minorista consumidor, con sus consecuencias negativas en aspectos técnicos, económicos e higiénico-sanitarios para la cadena.

Con excepción de los grandes mercados del cerdo a nivel nacional (Antioquia, Bogotá, Valle y Eje Cafetero), en el resto del país la mayor parte del producto se distribuye a través de este canal tradicional, al igual que por el mercado clandestino (Asoporcicultores y FNP, 2000). Este factor constituye una de las principales debilidades de la cadena porcícola nacional.

Al analizar el margen bruto de comercialización para la carne de cerdo en la zona estudiada, se observó que este no es muy alto (27.59%), al igual que el número de intermediarios. Aunque la participación del productor sobre el precio final es aparentemente elevada (72.41%), ello es reflejo del escaso valor agregado que recibe el producto a lo largo del canal de comercialización y no representa necesariamente un mayor ingreso para el poricultor.

Además, el análisis detallado de los resultados permite deducir que gran parte de esa participación se destina a cubrir los costos de mercadeo de la cadena, cuyo comportamiento depende del número e importancia de las funciones ejecutadas por cada uno de los agentes comerciales que participan en la misma. Por lo tanto, la solución al problema no se encuentra en una disminución de precios en los distintos eslabones; se requiere el uso de eslabonamientos más eficientes y modernos, como son las integraciones horizontales y verticales, las alianzas estratégicas, la diversificación de la producción, etc. (Mendoza, 1991). Se debe recordar que se puede prescindir del intermediario, pero no de las funciones que este cumple

La diferenciación de productos, que tiene en el desarrollo industrial y en la mayor participación en los canales modernos de distribución factores determinantes, está originada en la forma como se estructura el eslabón de producción, el cual presenta dos sistemas básicos: tradicional y tecnificado, incluyendo en este último el semi-tecnificado.

- La producción tradicional tiene características como:
- Producción atomizada por toda la geografía nacional.
- Razas nativas y cruces con criollos, y en algunos casos con razas mejoradas.
- Instalaciones rústicas o inexistentes.
- Carencia de controles sanitarios tanto públicos como privados.
- Carencia de cualquier tipo de sanidad ambiental.
- Parámetros de producción deficientes en relación con la tecnificada.
- Peso al sacrificio variable (de 40 Kg. a 70 Kg.), dependiendo muchas veces de las necesidades económicas familiares.
- Edad al sacrificio variable (de 4 a 12 meses).
- Sacrificio clandestino en casi la totalidad de los casos, ausencia de plantas de sacrificio y condiciones sanitarias deficientes que inducirían un alto decomiso.
- Intermediación elevada, basada en el acopio rural y las ferias regionales.
- Obtención de un producto con alto contenido graso y poca carne magra, que se destina al autoconsumo o a la venta en sectores populares (rurales y urbanos).

Por su parte, la producción tecnificada presenta las siguientes características:

- Concentración de la producción en pocas empresas cercanas a los grandes centros de consumo, que poseen desde 100 hasta 8.500 animales.
- Utilización de sistemas de confinamiento, con instalaciones y equipos adecuados, y alimentación con productos balanceados en gran proporción.
- Producciones especializadas en cría, ceba o ciclo completo, proveniente de razas importadas, mejoradas y cruces entre las mismas.
- Administración gerencial con controles sanitarios estrictos (internos y externos).
- Parámetros zootécnicos adecuados, similares a los obtenidos en países desarrollados en esta materia.
- Peso al sacrificio entre 90 Kg. y 110 kg.
- Edad promedio al sacrificio de 5.5 meses.
- Sacrificio legal en casi la totalidad de los casos.
- Integración vertical y bajos niveles de intermediación.

- Obtención de un producto con alto contenido de carne magra y bajo contenido graso, que se destina a cadenas de supermercados, puntos de venta y famas especializadas.

Los mercados de cerdo en pie y de la carne de cerdo no son independientes; en este sentido, los animales que provienen de zonas o granjas tecnificadas tienden a ser comprados por la gran industria, instituciones, expendios y supermercados que manejan criterios de exclusividad y calidad en la venta de carne. La producción semi-tecnificada puede orientarse a la misma clientela atendida por la tecnificada, así como a empresas y supermercados de menor prestigio en la comercialización de carnes e incluso a cierto grupo de mayoristas.

Por su parte, se determinó que en el sistema de mercadeo de cerdos cebados desde las unidades de producción predominan dos modalidades principales: la venta a los intermediarios o acopiadores (con el 43.1% de los casos) y la venta a las carnicerías o famas con el 30.9%; la comercialización hacia la industria se encuentra en el tercer lugar con el 13%, y otras posibilidades que se presentan son el procesamiento en industria propia (6.7%), venta a supermercados (5.9%) y sacrificio en la misma granja (0.4%). En la mayoría de casos (41.6%) la venta se efectúa en feria o en otros municipios, el 36.8% entrega los cerdos en su granja; una proporción menor (10%) los lleva al matadero local, el 4.5% entrega en la industria, el 3.7% en la plaza de mercado local y el 3.4% en expendios o carnicerías del municipio. Por lo general los cerdos se entregan en pie (93% de los casos), y tan sólo el 5.7% hace entrega en canal y el 1.3% despostados.

En el mercado de la carne se encuentra una relación semejante a la señalada para el cerdo en pie, pero en este caso la vinculación se presenta entre el tipo de producto, su expendedor y el grupo consumidor. Es así como en los pueblos y barrios marginados de zonas urbanas, el expendio que predomina es la fama tradicional y pequeña, donde se venden las carnes de segunda, huesos, algunas vísceras e incluso carne en deficiente estado higiénico. Por su parte, en las zonas de estratos sociales altos de las ciudades se comercializan los cortes finos, siendo en este caso el expendio dominante los supermercados y las tiendas especializadas.

En nuestro país existen dos tipos de canales de comercialización para la carne de cerdo y sus subproductos: el tradicional, del que hacen parte el comisionista, el colocador y su red de detallistas, y el empresarial, conformado por los expendios especializados, almacenes de cadena y la industria. Los canales tradicionales manejan una proporción mayoritaria del mercado; sin embargo, el sector empresarial ha ganado fuerza en la última década.

En general, los agentes que intervienen en la comercialización de la carne de cerdo en Colombia (Asoporcicultores y FNP, 2000; Vargas et al, 1999), corresponden a los siguientes:

Productores

Los productores son los primeros agentes del proceso de mercadeo. Están encargados de la producción y venta de los cerdos en feria o directamente en finca; también venden a agentes que realizan procesos de agregación de valor, ya sean tiendas especializadas, supermercados o comerciantes de ganado porcino. Como se comentó con anterioridad, de acuerdo con las condiciones del sistema de producción, se pueden establecer tres tipos de productores: tradicional, semi-tecnificado y tecnificado, cuyo comportamiento en el mercado es una resultante de las condiciones mencionadas.

Acopiadores

Estos agentes comerciales compran de contado un buen volumen de cerdos en las zonas de producción, para su posterior transporte y venta en los centros de consumo, donde tienen contactos directos, principalmente compradores de la industria cárnica u otros intermediarios como comisionistas y colocadores.

Comisionistas

Son personas que sirven de intermediarios entre el oferente y el demandante, por lo general entre el productor y el colocador. Reciben los cerdos en pie directamente en finca o en feria, para su comercialización a cambio de una comisión que oscila entre el 0.75% y el 1% sobre el precio de venta del animal. Su centro principal de trabajo lo constituyen las ferias ganaderas regionales.

Colocadores

Compran varios lotes de cerdo en pie y pagan el sacrificio para comercializar las canales directamente o a través de detallistas; por lo general su actividad comercial la desarrollan en las plantas de beneficio, donde tienen oficina. Este intermediario se caracteriza por disponer de una buena infraestructura comercial para hacer una distribución eficiente del producto en canal, especialmente destinado a famas mayoristas y minoristas.

Despostadores

La función de desposte consiste en seccionar la canal porcina en sus diferentes partes. Ello se realiza en plantas que operan en las grandes ciudades, generalmente cerca de las plazas de mercado, plantas de sacrificio o sitios comerciales estratégicos. Los despostadores poseen puntos de venta al detal o abastecen famas mayoristas y minoristas; otros hacen cortes especiales y empacan la carne para abastecer supermercados, hoteles e instituciones.

Distribuidores mayoristas

Son agentes que se encargan de la distribución, desde las plantas de beneficio, de un volumen de hasta 60 canales diarias, con destino a las plazas de mercado, famas

minoristas e instituciones. Por lo general, poseen de dos a tres famas en las principales plazas de mercado.

Expendedores minoristas

Los expendios o famas tradicionales son pequeños y medianos establecimientos comerciales de tipo familiar, que venden la carne al consumidor y se localizan en pueblos, barrios y plazas de mercado. En general, poseen una deficiente infraestructura que se refleja en problemas de calidad y no manejan volúmenes de venta mayores a cinco canales diarias. Lo contrario ocurre con las famas especializadas, cuya característica principal es la venta de carnes en cortes finos, mediante la utilización de tecnología moderna en el proceso y de refrigeración para el almacenamiento y transporte de las canales.

Cadenas de supermercados

Se caracterizan por expender carnes finas en cortes y en adecuadas condiciones higiénicas. Aunque su vinculación al mercado correspondió en un principio a la necesidad de ofrecer una amplia gama de productos a los consumidores, en este momento una de las secciones más dinámicas dentro de los supermercados es la de carnes.

Consumidores

Los consumidores que utilizan la red tradicional de comercialización pertenecen a sectores de medianos y bajos ingresos, tanto a escala urbana como rural, donde predominan los hábitos de consumo de carne no refrigerada ("fresca") y cuya frecuencia de compra es diaria. Por su parte, los consumidores del canal empresarial se pueden dividir en tres tipos: familiar, empresarial e institucional (restaurantes, hoteles, hospitales, centros educativos, etc.), donde el criterio de compra que predomina es la calidad por encima del precio.

Más de 50 años de investigación y desarrollo han transcurrido en la calificación y clasificación de canales de cerdo. Iniciando con evaluaciones visuales, pasando por medidas directas de varios parámetros de grasa y magro con plantillas y reglas metálicas, la industria ha llegado al punto donde varias técnicas electrónicas altamente sofisticadas están disponibles y esperando el paso final de desarrollo antes de su aplicación comercial.

En la medida que la apreciación visual de la conformación dejó de ser un criterio para la clasificación de la canal, ha habido un considerable desarrollo de equipos y técnicas que hacen posible una estimación muy precisa del porcentaje de magro en la canal. Las técnicas disponibles varían en sofisticación desde una simple regla para medir el espesor de la grasa en la línea media, pasando por sondas manuales y de registro automático para medir grasa y músculos hasta sondas robóticas y generadores de imágenes de video.

Un método es la asociación de una o varias medidas en determinados sitios de la canal, un equipo para hacerlas y una ecuación para predecir el tejido magro a partir

de estas medidas. En la mayoría de los casos la ecuación es función del espesor de grasa dorsal y/o la profundidad del lomo medida a 6cm de la línea media entre la tercera y cuarta últimas costillas.

La Comunidad Económica Europea aprueba un sistema de clasificación si el coeficiente de determinación R_2 para la predicción del porcentaje de magro es mayor de 0.64, una correlación mínima de 0.8 y un valor residual de la desviación típica menor de 2.5%, con una disección mínima para su desarrollo de 120 canales.

La estructuración del sistema podrá lograrse mediante la determinación de las características de calidad y rendimiento que inexorablemente deben tener las canales para su comercialización, como requisitos con los cuáles se pretende incentivar a los porcicultores para mejorar su producción y rentabilidad y a los comercializadores para orientar su operación hacia un mercado donde se tenga en cuenta la calidad del producto.

El objetivo final del porcicultor debe ser el de producir carne de cerdo de óptima calidad, objetivo que debe estar ligado a la definición de su valor comercial y basado en la evaluación de características objetivas, en las canales que le permitan precisar qué cantidad de grasa o carne está produciendo.

El principal componente de la canal porcina es la relación carne magra/grasa, por lo tanto es necesaria una estimación más exacta de la cantidad de magro para justificar un sistema de pago diferenciando los esfuerzos de los productores para producir animales con una composición deseada.

Un sistema de clasificación de canales porcinas orientará al productor en los aspectos de sus sistemas de producción desde el punto de vista de la elección de su pie de cría, hasta el momento de elegir el peso ideal para sacrificio y cliente para su producto.

El establecimiento de un sistema de clasificación de canales porcinas con base en medidas objetivas de su composición y calidad representa un progreso sumamente importante en términos de transparencia del mercado y de un procedimiento justo de pago, no solo para productores, sino también para compradores.

Colombia debe implementar lo más pronto posible un sistema de clasificación de canales porcinas con base en el contenido de magro. Ello es necesario no solo para que la industria porcina pueda competir con los mercados internacionales, sino también para dar a la industria compradora de carne porcina una mayor competitividad ante sus iguales extranjeras ya presentes en los mercados nacionales.

3.4.1 Características esenciales de la canal del cerdo

El consumidor actual de carne de cerdo exige un producto con la máxima cantidad de tejido muscular y un mínimo de grasa. Por este motivo, es razonable basar la

selección del cerdo en aquellos caracteres que están relacionados con la calidad de la canal. En el animal sacrificado, rutinariamente, se miden con bastante precisión las siguientes características:

- **Longitud:** La longitud de la canal de un cerdo tipo carne beneficiado, con un peso vivo de 90,909 a 100 Kg. (200 a 220 lb.), debería estar entre 73,66 y 78,7 cm. (29 a 31 pulgadas). La longitud de la canal en el animal beneficiado, es medida entre el borde anterior de la primera costilla y el borde anterior del pubis.

Área del ojo del músculo: La sección transversal del músculo largo dorso efectuada entre la 10a y 11a costillas, proporción uno de los mejores indicadores de la relación carne: grasa. Este indicador es comúnmente evaluado por los consumidores bien informados, en el mismo momento de la compra. Una vez beneficiado el animal, se realiza una demarcación del perímetro de la chuleta, para luego calcular el área con un planímetro.

- **Espesor de la grasa dorsal:** Esta característica es reconocida como una medida importante de la calidad de la canal. En esta última, la grasa dorsal es medida en tres puntos: a nivel de la primera y última costilla y de la última, vértebra lumbar.

Existe una correlación positiva entre la longitud de la canal y la cantidad de tejido muscular. Por otra parte, la correlación es negativa entre el espesor de la grasa dorsal y la longitud de la canal y la cantidad de tejido muscular.

En el animal vivo la longitud de la canal sólo puede ser apreciada a través de la propia longitud del animal mientras que el área del ojo del músculo y el grosor de la grasa dorsal, pueden ser medidos con bastante aproximación, utilizando diversos métodos que será revisado más adelante.

Aun cuando estas cifras son del año 1965, es interesante observar la relación existente entre los diversos componentes o factores. La longitud de la canal promedió 78,23 cm., con un rango promedio comprendido entre 71,12 y 80,77 cm. El promedio del área del largo dorsal fue de 28,83 cm², con un rango situado entre 19,80 y 40,96 cm². Finalmente, el grosor de grasa dorsal promedió 3,50 cm., con un rango comprendido entre 2,44 y 4,39 cm.

3.4.2 Apreciación de la calidad

Existen dos formas principales de apreciar la calidad de la canal del cerdo, a saber: la primera en el animal vivo y la segunda en el animal sacrificado.

- **En el animal vivo:** La conformación es importante, cuando es evaluada externamente, si ella está relacionada con las características que potencialmente reflejan la calidad de la canal y con características de producción, tales como el tamaño de la camada y la velocidad de la ganancia de peso. En la práctica hay relaciones definitivas entre la conformación y algunas de estas características, que pueden ser de utilidad para un programa de crianza. El cerdo es uno de los

animales domésticos de mayor plasticidad, en lo referente a la rapidez de los cambios que puede experimentar, cuando es sometido a un programa de selección genética. En forma resumida, las variaciones sufridas por el tipo del animal, para orientarlo hacia la producción de carne o de grasa, pueden describirse así:

- a. Hasta el año 1920 los cerdos producidos eran corpulentos, acumulares de grandes cantidades de grasa, ya que este producto se exportaba profusamente.
- b. Entre la I y II Guerras Mundiales, la demanda de manteca declinó considerablemente, debido a la competencia iniciada por los aceites vegetales. El tipo del cerdo, entonces, se dirigió hacia un animal largo, magro y de exterior muy destacado, el cual fue perdiendo popularidad poco antes de la II Guerra Mundial.
- c. Durante e inmediatamente después de la II Guerra Mundial, la demanda de grasa animal creció de nuevo, dirigiéndose la crianza otra vez hacia el animal muy corpulento y productor de grasa.
- d. Desde los años siguientes a la II Guerra Mundial hasta el presente, la demanda de grasa se ha mantenido baja, de tal manera que la crianza del cerdo se ha orientado consistentemente hacia el cerdo tipo carne.

Los cambios descritos en las cuatro etapas precedentes, han producido una declinación de la cantidad de grasa total por animal: de 15 Kg. a finales de la década de los años 40 a 7 Kg. a mediados de la década de los años 80, permaneciendo casi constante el peso al sacrificio bajo un régimen de alimentación *ad libitum*. Esto indica que el cambio de mayor a menor cantidad de grasa, es debido mayormente a causas genéticas, con algunos componentes constituidos por las variaciones habidas en el número de animales de las diferentes razas ya los cambios ocurridos dentro de ellas.

Las relaciones del tipo del cerdo con las características de producción y de la canal, han sido demostradas experimentalmente, utilizando animales con diferencias de tipo extremas: las madres de tipos largo e intermedio promediaron un lechón más por camada, que aquellas de tipo corto. Los tipos largo e intermedio crecieron también algo más rápidamente y produjeron a pesos determinados, canales más magras. Cuando se consideraron rangos más cercanos, en cuanto a los tipos de cerdo largo, intermedio y corto, como los encontrados en una población cualquiera, las relaciones entre la conformación o exterior del animal y las características de producción y de la canal, son menos aparentes. La apariencia exterior es un buen indicador de las características potenciales de la calidad de la canal, pero presenta muchas imperfecciones. Por ello se ha continuado investigando en la búsqueda de medios más seguros para calcular ese potencial en el animal vivo.

- **En el animal sacrificado:** En nuestro país, donde la crianza de cerdos ha adquirido relevancia en los últimos años, el tipo de animal producido no está sometido a los estándares utilizados en naciones más desarrolladas.

3.5 SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE CANALES Y CORTES DE CARNE BOVINO Y PORCINO

Las características agropecuarias en Colombia, la riqueza en su ganadería bovina y porcina y el desarrollo económico, permiten que la industria cárnica tenga excelentes perspectivas. Pero, la ganadería no ha desarrollado el potencial requerido y su futuro y el de la industria cárnica dependerá de la voluntad y empeño en que avancen en el proceso de modernización

Al analizar las etapas de la industria cárnica desde la producción hasta el consumo, se concluye que uno de los obstáculos para su modernización está en la comercialización y la forma como ésta se efectúa

Para racionalizar el sistema de comercialización es necesario usar criterios técnicos comunes para productores, compradores y procesadores, para que todos, incluyendo el consumidor se beneficien.

El sistema moderno de clasificación establece reglas de juego claras, tanto para productores, y comercializadores, como para el consumidor. Todos deben saber sobre las diferentes calidades de carnes y el precio distinto que tienen c/u de ellas.

Es necesario que el consumidor tenga la posibilidad de escoger entre una gama de carnes seleccionadas, bien cortadas y con amplia escala de precios que cubra todos los mercados.

El comercializador debe estar en capacidad de ofrecer el producto que demanda el mercado, por lo cual necesita disponer de carnes diferentes de acuerdo con criterios técnicos y uniformes.

El productor, cuando sabe cuáles son los parámetros que determinan la calidad y el precio, organiza la ganadería de acuerdo con sus posibilidades y los ingresos que espera recibir.

3.5.1 Los sistemas de comercialización.

La comercialización de ganado en pie: El sistema basado en la comercialización de ganado en pie con criterios subjetivos de valoración, ha demostrado que obstaculiza el proceso de modernización de la carne en Colombia. Sus principales características son:

- Determina la calidad y el precio de la carne valorando el animal en pie en su zona de origen.
- Garantiza la calidad en pie pero no en canal

- El animal en pie es transportado desde la zona de origen a la de beneficio, así el animal pierde peso, incrementa su precio por transporte y corre riesgos innecesarios
- El productor no puede exigir el precio que le proporcione una rentabilidad adecuada por producir ganado de buena calidad, porque no hay un sistema de clasificación y una escala de precios que contemple esta posibilidad.
- La calidad de la carne que el consumidor compra no tiene relación con la calidad del ganado que el intermediario negocia.
- El consumidor no conoce las distintas calidades de carne, y no entiende las diferencias de precios entre unas y otras y es reacio a pagar más, por una calidad que no sabe distinguir
- El consumidor no tienen ninguna garantía de encontrar siempre la misma calidad de carne que debe consumir

La carne en canal, garantía de calidad: Un sistema de comercialización fundamentado en la compra de canales en la planta de beneficio tiene ventajas para los industriales y carniceros, pues no deja dudas sobre la calidad de la carne, la cual tiene sello propio. Las ventajas de un sistema de comercialización en carne en canal son:

- Es un sistema único nacional, que diferencia la distinta calidad de la carne. La canal es el puente, que garantiza la calidad, entre el ganado en pie y la carne.
- Establece criterios únicos para fijar los precios de la carne.
- Determina la calidad de la carne de acuerdo con una clasificación técnica.
- Determina objetivamente la calidad del ganado según la evaluación de su canal.
- Aprovecha los mataderos frigoríficos ubicados en las zonas de producción.
- Reduce costos.
- Evita pérdidas de transporte.
- Establece una amplia gama de precios.
- Favorece el montaje de centrales de distribución y comercialización y la formación de un inventario de carne racionalizado.
- Garantiza al consumidor la calidad de la carne brindándole mayor salud y seguridad.

- Se inicia la clasificación de cortes de expendio, permitiendo ofrecer el producto a diferentes precios, en relación directa con la categoría resultante de la clasificación de canales.

3.5.2 La canal bovina y su manejo

La canal es el cuerpo de la res al cual se le ha retirado, durante el beneficio, la cabeza, la piel, las manos, las patas, y las vísceras.

Luego del beneficio tanto técnico como higiénico de la res, la canal se divide en medias canales, cortando longitudinalmente con una sierra, la columna vertebral, desde la cadera hasta el cuello y su objeto es facilitar la manipulación.

Para almacenar la canal se limpia la carne, retirándole las estructuras que son fuente de contaminación (tendones, fascias o telas colgantes, médula, ganglios, sangre, aserrín óseo producido por la sierra, adherencia de pedazos de cuero, contaminación por residuos gástricos). Luego de esta limpieza se corta en cuartos de canal por trozar a nivel de la 12^a vértebra.

Toda canal se compone de la parte muscular, la ósea y la adiposa.

- **Componente muscular:** El tejido muscular es la parte más importante de la canal. Desde el punto de vista productivo se divide en regiones que constituyen la base del sistema de corte tales como la pierna, el lomo, el brazo, el cuello, la costilla.
- **Componente óseo:** Mas de 150 huesos conforman la estructura ósea de la canal bovina y se destaca la columna vertebral [con sus regiones cervical (7 vértebras), torácica (13 vértebras), lumbar (6 vértebras), sacra (5 vértebras)]; otras estructuras óseas importantes son la sínfisis púbica, las costillas, el esternón.
- **Componente adiposo:** Es el componente graso. La grasa está en la canal de tres maneras: como grasa superficial o de manto, que recubre la superficie de la canal dándole presentación externa y protege de la deshidratación; la grasa de depósito o reserva, que se ubica en la parte interna de la canal y la grasa intra muscular o marmóreo que se distribuye en los cortes, específicamente en las fibras musculares. Es llamada jaspeado en la carne.

3.5.3 Características utilizadas para clasificar las canales.

En general las características, marcas o patrones que identifican a los productos y los diferencian, se pueden ver fácilmente por el consumidor; pero con la carne no sucede lo mismo porque no había modelos o patrones que permitiera diferenciar las características del producto.

Se entiende por clasificación de canales, una operación básica realizada durante el beneficio de animales, para establecer diferencias cualitativas y cuantitativas entre estas. La clasificación de las canales es la base para clasificar los cortes con su calidad.

Los aspectos cualitativos se refieren a aquellas características que pueden ser determinadas por una cualidad o atributo tal como edad, conformación, acabado. Estos factores se reflejan en el grado de terneza y jugosidad de la carne y son los que más interesan al consumidor. Los aspectos cuantitativos se relacionan con características medibles como el peso, el espesor de la grasa, perímetro de la pierna, longitud de la canal, cantidad de la carne y son los que más interesan al comerciante.

3.6 SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE CANALES PARA COLOMBIA.

Con base en los parámetros anteriores y considerando los tipos de ganado para Colombia, se establece cinco categorías de canales que se miden desde una (baja categoría) hasta cinco estrellas (máxima categoría). Para ello, se tienen en cuenta los factores de calidad de: sexo, edad, peso, conformación de la canal, grado de acabado. En términos generales se dice que entre más joven sea el animal, que sea de sexo macho, tenga mayor peso y una mejor conformación y grado de acabado, tendrá más estrellas y por ende mejor calidad.

- Características de canal cinco estrellas: de sexo macho, edad máximo 2.5 años, peso mínimo de 230 Kg., conformación entre excelente y buena (E-B) y un grado de acabado moderado (0-1).
- Características de canal cuatro estrellas: de sexo macho, edad máximo 3.0 años, peso mínimo de 210 Kg., conformación entre excelente y buena (E-B) y un grado de acabado moderado (0-1).
- Características de canal tres estrellas: de sexo indistinguible, edad entre 3.0 y 4.0 años, peso mínimo de 200 Kg., conformación entre excelente y buena (E-B) y un grado de acabado entre moderado y medio (0-1-2).
- Características de canal dos estrellas: de sexo indistinguible, edad entre 4.0 y 5.0 años, peso mínimo de 180 Kg., conformación entre excelente y regular (E-B-R) y un grado de acabado entre moderado y medio (0-1-2).
- Características de canal una estrella: de sexo indistinguible, edad mínima 5.0 años, peso cualquier Kg., conformación entre excelente e inferior (E-B-R-I) y un grado de acabado entre moderado y alto (0-1-2-3).

3.7 LOS FACTORES DE CALIDAD DE LAS CANALES.

Para Determinar y clasificar cada uno de los factores, se considera:

Factor edad: La edad se define como la medida de tiempo transcurrido desde el nacimiento del animal hasta el momento en que se realiza la evaluación de la canal. Entre más joven el animal, más tierna y jugosa es la carne.

La edad del animal se determina por:

- Cambios en la dentición y en la osificación de los huesos de la canal.
- Cambios en la composición de la canal (proporción entre la carne, la grasa, el hueso y tejidos conectivos) A mayor edad, se nota una disminución en la proporción del tejido muscular y óseo.
- Cambios en la proporción de las masas musculares. Aumenta el volumen en el cuarto anterior a medida que el animal envejece.
- Cambios en el color de la grasa. A menor edad la grasa se ve blanca, a mayor edad se vuelve amarilla.
- Cambios en la apariencia general:
- Determinación de la edad por dentición: El bovino adulto tiene 32 dientes de los cuales 8 son incisivos localizados en el maxilar inferior y es con ellos que se determina la edad. Al par central se le denomina "pinzas o palas", al segundo "primeros medios" y al par de los extremos "extremos"
- Para determinar la edad entre 2-5 años se tiene en cuenta la aparición de los dientes permanentes. Aproximadamente a los dos años mudan las pinzas de leche por las permanentes que son de mayor tamaño. A los tres años mudan los primeros medios por permanentes y a los cinco años hacen lo mismo con los extremos.
- Para determinar la edad por osificación, esta se relaciona con los cambios que se observan en la estructura ósea del animal, como consecuencia del normal crecimiento y desarrollo. Su determinación se hace a partir de los cambios que se perciben en la canal en el proceso de transformación de los cartílagos en tejido óseo, en particular en el esternón, la sínfisis púbica, las vértebras torácicas, las lumbares y el sacro. El sitio más adecuado para medir estos cambios es el esternón.
- Al relacionar la cantidad de cartílago encontrado en el esternón con el estado de dentición se determina el patrón visual de comparación que permite definir la edad del animal en canales entre los 2-3 años y entre 4-5 años.
- Conviene tener en cuenta que de acuerdo con la edad, se distinguen en los huesos coloraciones diferentes, desde el blanco amarillento hasta el rojo violáceo. Las tonalidades oscuras corresponden a animales jóvenes y las blancuzcas a animales viejos. Así mismo es importante detectar la consistencia de los huesos porosos y blandos correspondientes a animales jóvenes. Los huesos compactos y duros a animales viejos

Clasificación de las canales por el grado de acabado: Este se relaciona con la cantidad y distribución del componente grasa. El principio básico de esta medida dice que a mayor cantidad de grasa hay menos cantidad de carne en la canal y por tanto su rendimiento será menor. Esta medida de clasificación es de gran importancia para determinar el precio de la canal.

- La grasa se encuentra distribuida por toda la canal y según se localiza se denomina:
- Grasa de cobertura (GC): o grasa subcutánea. Se encuentra sobre toda la superficie externa de la canal, con la única excepción de algunas regiones del cuello, antebrazo, y costillas.
- Grasa interna (G1). Localizada en la parte interior de la canal, recibe distintos nombres de acuerdo con la zona que recubra. Comprende la grasa pélvica, inguinal, renal y abdominal.
- Grasa intermuscular (GIM.), localizada entre los músculos.
- Grasa intramuscular (IM) Es aquella que se localiza entre las fibras musculares o marmóreo

El grado de acabado de la canal se determina por observación de la grasa de la cobertura que posee y por la comparación de las medidas que se toman directamente sobre la grasa de cobertura con patrones establecidos. El procedimiento en condiciones de refrigeración y expresada en centímetros, parte de la medida del espesor de la grasa en dos puntos ubicados al dorso de la canal y es como sigue:

- G1: localizado entre la séptima y octava vértebra torácica, a un centímetro del borde del corte longitudinal por ende se dividió la canal en dos.
- G2: Localizado en la parte más sobresaliente del hueso sacro, a 7 centímetros del borde del corte longitudinal por donde se decidió la canal en dos
- Los patrones de acabado: Para establecer el grado de acabado, basta con ubicar las medidas obtenidas en G1 y en G2 dentro de los rangos del patrón que figuran en el cuadro patrones de acabado y buscar horizontalmente el grado correspondiente.

Clasificación de las canales por la conformación de la canal: la conformación se refiere al grado de desarrollo de la parte muscular de la canal. Es la medida del grado de llenado de la estructura ósea y comprende el desarrollo de las nalgas, el desarrollo de los lomos, el aspecto macizo de la canal, la proporcionalidad de la canal.

La importancia de este factor radica en que a mayor conformación de la canal, habrá mayor aprovechamiento del potencial del animal para producir carne, mayor tamaño

de los cortes obtenidos, mayor proporción de carne por canal, menor costo diferencial por kilogramo de carne obtenida. A mejor conformación, mayor valor comercial de la canal. Para evaluar la canal existen dos métodos:

El tradicional subjetivo: Basado en la apreciación visual del volumen y del perfil de la canal y la longitud y el ancho de la zona dorso lumbar, para luego compararlos con los patrones visuales.

- La evaluación objetiva: Que adopta el perímetro de la pierna como medida de referencia para determinar el grado de conformación de la canal.
- Para tomar la medida del perímetro de la pierna, este se mide desde la articulación femuro-rotulina (rodilla) perfilando el contorno de la pierna, pasando por la parte media del músculo semitendinoso (muchacho) y regresando hasta la articulación.

Clasificación de las canales por el grado de condición sexual: El factor se relaciona con la presencia en la canal de los órganos reproductivos del macho y la hembra. Su importancia radica en que ésta categorización lleva implícita una condición de edad y una diferencia de peso, debido a que las hembras tienen menor en la canal que el macho y se sacrifican a mayor edad. La identificación de la condición sexual en la carne bovina se limita a la observación de ciertos rasgos pertenecientes a cada sexo como son:

- Presencia de pene y testículo
- Vestigio del músculo detractor del pene.
- Glándula mamaria
- Presencia de musculatura entre el borde superior de la sínfisis púbica y el perfil de la pierna

Clasificación de las canales por el factor peso: Para determinar el peso de la canal bovina, se hace necesario estandarizar las condiciones en que se realiza la pesada. En general para el peso no se tienen en cuenta el riñón, la ubre, los viriles, la grasa interna (riñonada, escrotal, pélvica, abdominal). La canal puede ser pesada fría o caliente pero la medida más objetiva para determinar la cantidad de la carne es el peso de la canal fría.

3.8 CORTE DE CARNE EN CANALES BOVINAS Y PORCINAS

En relación con la comercialización de las carnes, los diferentes cortes comerciales constituyen la base que garantiza la correcta presentación del producto al consumidor.

Cada país tiene su propio sistema de corte y dentro de estos, en cada región, existen diferencias en su práctica. En Colombia, se requiere del establecimiento de

un sistema unificado de cortes de carnes para los diferentes ganados de abasto, con el fin de evitar posibles engaños en la presentación de sus calidades a nivel de punto de venta.

3.9 CORTES DE CARNE EN CANALES BOVINAS

Preparación del cuarto posterior

Es importante que se observe detenidamente cada una de las figuras que se presentan ya que en ellas se encontrará la mejor ayuda en la práctica de cada corte

Antes de empezar con la práctica de deshuese, estudie la base ósea del cuarto y ubique los diferentes cortes los cuales se presentan en la figura

El siguiente es el procedimiento para la práctica de deshuese:

- Se hace una limpieza general de los sobrantes de grasa presentes en el cuarto. Esta operación permite la obtención de cortes nítidos
- Separe la sobrebarrida (tres telas) correspondiente al cuarto. Esta se encuentra por encima de la falda y parte de los costillares.
- Se extrae la falda, no olvidar retirar las membranas que la recubren y los sobrantes de grasa.
- A continuación se retira el lomo fino (solomito) el corte se inicia a partir de la porción más carnosa, la cual se encuentra internamente limitando con los músculos de la pierna y la cabeza del fémur
- Separar la pierna, de la región comprendida por las vértebras dorsales; mediante un corte transversal que se efectúa entre la última vértebra lumbar y la primera sacra se separa la pierna de la región comprendida por las vértebras dorsales, incluidos el lomo ancho (solomo extranjero) y los costillares (tapa de costilla) del cuarto.
- La región extraída (lomo ancho, costillares y vértebras) se coloca sobre una mesa, donde se extrae el lomo ancho separándolo de su base ósea.
- Los costillares y el hueso carnudo se preparan posteriormente junto con los correspondientes componentes del cuarto anterior.
- De la pierna aún colgada, se extrae el centro de pierna (posta 1) el cual se encuentra localizado en el interior del muslo y limitado por el muchacho, la bola de pierna (huevo de aldana1), la bota (posta 2) y la cadera. Se separa el hueso de cadera y se cataloga como hueso carnudo.
- Se extrae el muchacho este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la cadera, la bola y el lagarto.

- El corte siguiente consiste en escindir la colita de la cadera (huevo de Aldana 2; se inicia externamente por la porción ligada a la bola de la pierna y se continúa el corte siguiendo su límite con la bola hasta separarla de la cadera.
- Se efectúa un corte en sentido transversal a la dirección de la cabeza del fémur para separarla de la cadera.
- A continuación se retira la bota comenzando por el exterior a partir de la porción superior ligada a los lagartos teniéndose en cuenta los cortes adyacentes.
- Efectuando una incisión por encima de la rotula, ésta se extrae en conjunto con la bola de pierna, la cual tienen como base ósea el fémur.
- Se extrae el lagarto interno de pierna desenganchando del tendón lo que resta de la pierna; el gancho debe disponerse en otro lugar de la pieza y se mantiene colgada para continuar la labor. A continuación se corta el tendón por su parte inferior y se separa el lagarto interno de pierna.
- Finalmente se retira el paquete muscular restante, denominado lagarto de pierna. Los lagartos constituyen las destazaduras más duras de la canal
- Separar la pierna, de la región comprendida por las vértebras dorsales; mediante un corte transversal que se efectúa entre la última vértebra lumbar y la primera sacra se separa la pierna de la región comprendida por las vértebras dorsales, incluidos el lomo ancho (solomo extranjero) y los costillares (tapa de costilla) del cuarto.
- La región extraída (lomo ancho, costillares y vértebras) se coloca sobre una mesa, donde se extrae el lomo ancho separándolo de su base ósea.
- Los costillares y el hueso carnudo se preparan posteriormente junto con los correspondientes componentes del cuarto anterior.
- De la pierna aún colgada, se extrae el centro de pierna (posta 1) (figura 73) el cual se encuentra localizado en el interior del muslo y limitado por el muchacho, la bola de pierna (huevo de aldana1), la bota (posta 2) y la cadera. Se separa el hueso de cadera y se cataloga como hueso carnudo.
- Se extrae el muchacho este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la cadera, la bola y el lagarto.
- El corte siguiente consiste en escindir la colita de la cadera (huevo de Aldana 2); se inicia externamente por la porción ligada a la bola de la pierna y se continúa el corte siguiendo su límite con la bola hasta separarla de la cadera.
- Se efectúa un corte en sentido transversal a la dirección de la cabeza del fémur para separarla de la cadera.

- A continuación se retira la bota comenzando por el exterior a partir de la porción superior ligada a los lagartos teniéndose en cuenta los cortes adyacentes.
- Efectuando una incisión por encima de la rotula, ésta se extrae en conjunto con la bola de pierna, la cual tienen como base ósea el fémur.
- Se extrae el lagarto interno de pierna desenganchando del tendón lo que resta de la pierna; el gancho debe disponerse en otro lugar de la pieza y se mantiene colgada para continuar la labor.
- A continuación se corta el tendón por su parte inferior y se separa el lagarto interno de pierna.
- Finalmente se retira el paquete muscular restante, denominado lagarto de pierna. Los lagartos constituyen las destazaduras más duras de la canal

Preparación del cuarto anterior

Antes de comenzar el deshuese del cuarto, estudie detenidamente su plano óseo y la localización de los diferentes cortes en la canal.

Para facilitar la práctica del deshuese del cuarto, este se debe mantener colgado de la terminación de los lagartos y se procede según las siguientes indicaciones.

Se separan los músculos superficiales del cuello. Al retirarse esta etapa se permite la exposición de la carne de cogote (nuca).

Del brazo aún colgante se retira la porción correspondiente al costillar (tapa de costilla) y a las vértebras con sus respectivos músculos

La porción extraída se localiza sobre una mesa y se procede a efectuar su deshuese teniéndose en cuenta las indicaciones siguientes:

- Se extrae el corte denominado pecho (entretecho) (figura 81), mediante la separación de los músculos que recubren el esternón.
- Se separa la carne del cogote, incluyendo la carne que recubre las vértebras del cuello. El corte se inicia por la región ventral del cuello bordeando la primera costilla.
- Se extrae el lomo de aguja (huevo de solomo), el cual incluye la carne, correspondiente a las cinco primeras vértebras del tórax.
- A continuación se procede al deshuese del brazo (aun colgado), de la siguiente manera:
- A partir del extremo superior de la escápala se extrae la porción interna del paletero

- Se retira el lomo de brazo, a partir de su inserción carnosa.
- Se extrae el paletero en su porción externa con la bota de brazo y se desprenden de su base ósea. En una mesa se procede a la separación del paletero y la bola del brazo.
- Cortando los tendones correspondientes a los músculos, se extrae el lagarto del brazo de su base ósea.
- Se separa la costilla correspondiente a los dos cuartos, la cual tiene como base ósea las trece costillas.
- Finalmente se agrupan los huesos de los cuartos, los cuales se catalogan como carnudo y poroso.

3.10 CORTES DE CARNE EN CANALES PORCINAS

Básicamente existen cuatro cortes importantes en la canal porcina: Lomo, pierna, paleta y costado. Al practicarse el deshuese se obtienen otros cortes secundarios denominados: paletilla o espaldilla, tocineta, costilla, papada, pezuñas, cabeza, cola y la grasa que incluye el tocino y la empella.

Preparación de la canal porcina. La canal porcina se comercializa en forma completa. En los sitios de venta o de procesamiento, éstas se dividen en medias canales y en trozos de menor tamaño, mediante el uso de sierras manuales y cuchillos.

Antes de iniciar la preparación de la canal, observe en la figura 102, la ubicación de los cortes principales y secundarios de la canal porcina.

Observe secuencialmente el proceso que se tiene para la preparación de la canal porcina:

- Corte de las pezuñas: La canal presenta dos anteriores **y dos posteriores**
- Corte de cabeza: Esta puede extraerse con o sin papada. Normalmente se extrae sin papada
- Separación de la cola
- Extracción de las empella: se practica manualmente retirando la grasa de la cavidad abdominal
- Corte de la pierna: Se considera como carne magra. De esta destazadura se obtienen los jamones
- Corte de la paleta: Se considera de menor calidad que la pierna. Por presentar mayor cantidad de tejido conectivo

- Separación del lomo: Se considera el corte de mayor valor comercial por su calidad. Cuando se practican cortes acompañados con el hueso, se obtienen las chuletas. Si se separa la carne del hueso, se obtiene el lomo de cerdo y el espinazo respectivamente
- Corte de costillar: esta destazadura no debe incluir los músculos del abdomen Extracción de la tocineta: Este corte incluye una porción de grasa y de músculos localizados en el abdomen. Generalmente su destino es para salsamentaría
- Separación de la espaldilla o paletilla: Se localiza en la región anterior e incluye un conjunto de músculos con mucho tejido conectivo

4. METODOLOGÍA

Se evalúan lotes distintos de res y de cerdo con sus respectivos pesos en pie, valor por kilo, costo del sacrificio, costo desposte, rendimiento en canal, costo de la recuperación. La mayoría de los lotes son comprados en la subasta de la central ganadera, se trata de que los lotes sean parejos (pesos similares y edad) para determinar un mejor rendimiento en canales y en cortes. Según todo lo encontrado en el marco teórico.

Luego se realizó el desposte en la empresa Carne Vally S.A donde realice la práctica empresarial y a partir del rendimiento por lote en cortes se evalúa el precio de venta en dos puntos de distribución de la empresa que es Carne Vally minorista y Carne Vally mayorista, de ahí se deriva todo el proceso de evaluación para estimar rentabilidad por lote de res o de cerdo y el impacto económico en la industria cárnica para poder manejar un mejor precio que otros puntos de venta de competencia.

Se realizó el muestreo en 568 reses hembras divididos en 30 lotes respectivamente, se evaluó el número del lote dependiendo de la fecha de ingreso de los animales a la planta y el consecutivo (el 1 de abril de 2009 el lote es 01491), así mismo, se valoran todos los parámetros por lote completo de animales tales como, los Kg. en pie, costo total, costo sacrificio, costo total + sacrificio, peso en canal, rendimiento en canal, costo Kg. canal, costo desposte, costo total + desposte, Kg. despostados, % de merma en frío, recuperación, costo total – recuperación y el costo Kg. despostado. Los parámetros evaluados para individualizar los lotes fueron: Peso promedio Kg. y peso canal promedio kg.

Igualmente se realiza un estudio comparativo con 73 reses machos divididos en 5 lotes evaluando los mismos parámetros que en las reses hembras, para estimar un buen valor de rentabilidad y de ahí calcular el impacto económico en la industria cárnica para Carne Vally S.A.

En cuanto a cerdos se evaluaron 1231 animales divididos en 25 lotes, se valora por lotes: los Kg. en pie, costo total, costo sacrificio, costo total + sacrificio, peso en canal, rendimiento en canal, costo Kg. canal, costo desposte, costo total + desposte, Kg. despostados y costo Kg. despostados.

En parámetros individuales se evaluó el peso vivo promedio y peso canal promedio kg.

En general como se observa en los anexos se encuentran todos los lotes con fecha de desposte y con el rendimiento en carnes y cortes en total, de ahí, se evalúa el rendimiento en carnes de primera, de segunda y de tercera en los diferentes ganados y se toman como referencia para valorar el precio de cada corte en mesa para dos puntos de venta de la empresa Carne Vally S.A (minorista y mayorista) y así se estima el porcentaje de rentabilidad para estos dos puntos.

La recuperación valorada en los lotes de reses está dada por contratos con los diferentes mataderos como por ejemplo para nosotros son:

- Central Ganadera (Medellín) sacrificio reses
- Vista Hermosa (Girardota) sacrificio cerdos
- Matadero JPS (Girardota) sacrificio reses y cerdos

Con los cuales se contrata la compra en reses de vísceras verdes, patas, pieles, sangre, desechos orgánicos etc. Esto tiene un valor de \$ 80.000 por animal.

En el caso de los cerdos no hay un costo de recuperación por que en el valor del sacrificio se incluye un descuento por la compra de los menudos.

5. RESULTADOS

Tabla 1. Evaluación económica de lotes de reses hembras

LOTE	Nº ANIM	SEXO	KG EN PIE	PESO PROMEDIO kg	COSTO POR KG PESO VIVO	COSTO TOTAL	COSTO SACRIFICIO	C. TOTAL + SACRIFICIO	PESO EN CANAL kg	PESO KG CANAL PROME	RENDIMIENTO ENTO CANAL	COSTO kg CANAL	COSTO DESPOSTE	C. TOTAL + DESPOSTE	kg DESPOSTADOS	% MERMA FRIO	RECUPERACION	C. TOTAL - RECUPERACION	COSTO kg DESPOSTADO	
1	28298	20	Hembras	8056	402,8	\$ 3.000	\$ 24.168.000	\$ 1.310.000	\$ 25.478.000	4581,0	229,1	56,86%	\$ 5.561,67	\$ 1.000.000	\$ 26.478.000	4581,7	0,015%	\$ 1.600.000	\$ 24.878.000	\$ 5.430
2	3394	16	Hembras	6012	375,8	\$ 3.033	\$ 18.233.795	\$ 1.048.000	\$ 19.281.795	3590,0	224,4	59,71%	\$ 5.370,97	\$ 800.000	\$ 20.081.795	3588,6	-0,039%	\$ 1.280.000	\$ 18.801.795	\$ 5.239
3	6395	14	Hembras	5546	396,1	\$ 3.100	\$ 17.192.600	\$ 917.000	\$ 18.109.600	3178,0	227,0	57,30%	\$ 5.698,43	\$ 700.000	\$ 18.809.600	3176,5	-0,047%	\$ 1.120.000	\$ 17.689.600	\$ 5.569
4	10396	14	Hembras	5615	401,1	\$ 3.100	\$ 17.406.500	\$ 917.000	\$ 18.323.500	3108,3	222,0	55,36%	\$ 5.895,02	\$ 700.000	\$ 19.023.500	3108,4	0,003%	\$ 1.120.000	\$ 17.903.500	\$ 5.760
5	13393	14	Hembras	5962	425,9	\$ 3.100	\$ 18.482.200	\$ 917.000	\$ 19.399.200	3262,1	233,0	54,71%	\$ 5.946,84	\$ 700.000	\$ 20.099.200	3262,7	0,018%	\$ 1.120.000	\$ 18.979.200	\$ 5.817
6	17395	7	Hembras	3105	443,6	\$ 3.100	\$ 9.625.500	\$ 458.500	\$ 10.084.000	1733,5	247,6	55,83%	\$ 5.817,13	\$ 350.000	\$ 10.434.000	1714,0	-1,125%	\$ 560.000	\$ 9.874.000	\$ 5.761
7	20393	14	Hembras	5477	391,2	\$ 3.100	\$ 16.978.700	\$ 917.000	\$ 17.895.700	3016,5	215,5	55,07%	\$ 5.932,70	\$ 700.000	\$ 18.595.700	3017,5	0,033%	\$ 1.120.000	\$ 17.475.700	\$ 5.792
8	24395	15	Hembras	5598	373,2	\$ 3.000	\$ 16.794.000	\$ 982.500	\$ 17.776.500	3141,4	209,4	56,12%	\$ 5.658,87	\$ 750.000	\$ 18.526.500	3139,9	-0,046%	\$ 1.200.000	\$ 17.326.500	\$ 5.518
9	4491	28	Hembras	9931	354,7	\$ 3.088	\$ 30.669.356	\$ 1.834.000	\$ 32.503.356	5543,8	198,0	55,83%	\$ 5.863,01	\$ 1.400.000	\$ 33.903.356	5542,8	-0,018%	\$ 2.240.000	\$ 31.663.356	\$ 5.713
10	8491	28	Hembras	11506	410,9	\$ 3.070	\$ 35.323.420	\$ 1.834.000	\$ 37.157.420	6239,6	222,8	54,23%	\$ 5.955,14	\$ 1.400.000	\$ 38.557.420	6233,7	-0,094%	\$ 2.240.000	\$ 36.317.420	\$ 5.826
11	13492	25	Hembras	11140	445,6	\$ 3.100	\$ 34.534.000	\$ 1.637.500	\$ 36.171.500	6082,6	243,3	54,60%	\$ 5.946,72	\$ 1.250.000	\$ 37.421.500	6081,2	-0,023%	\$ 2.000.000	\$ 35.421.500	\$ 5.825
12	17493	14	Hembras	7142	510,1	\$ 3.150	\$ 22.497.300	\$ 917.000	\$ 23.414.300	4418,5	315,6	61,87%	\$ 5.299,21	\$ 700.000	\$ 24.114.300	4417,1	-0,031%	\$ 1.120.000	\$ 22.994.300	\$ 5.206
13	23496	29	Hembras	12200	420,7	\$ 3.100	\$ 37.820.000	\$ 1.899.500	\$ 39.719.500	6756,8	233,0	55,38%	\$ 5.878,49	\$ 1.450.000	\$ 41.169.500	6759,4	0,039%	\$ 2.320.000	\$ 38.849.500	\$ 5.747
14	29491	28	Hembras	10996	392,7	\$ 3.000	\$ 32.988.000	\$ 1.834.000	\$ 34.822.000	6083,1	217,3	55,32%	\$ 5.724,43	\$ 1.400.000	\$ 36.222.000	6025,7	-0,943%	\$ 2.240.000	\$ 33.982.000	\$ 5.640
15	2591	11	Hembras	5851	531,9	\$ 2.510	\$ 14.686.010	\$ 720.500	\$ 15.406.510	3139,7	285,4	53,66%	\$ 4.907,00	\$ 550.000	\$ 15.956.510	3136,3	-0,108%	\$ 880.000	\$ 15.076.510	\$ 4.807
16	7597	14	Hembras	6125	437,5	\$ 3.057	\$ 18.724.125	\$ 917.000	\$ 19.641.125	3507,0	250,5	57,26%	\$ 5.600,55	\$ 700.000	\$ 20.341.125	3504,3	-0,077%	\$ 1.120.000	\$ 19.221.125	\$ 5.485
17	11598	26	Hembras	9616	369,8	\$ 2.913	\$ 28.011.408	\$ 1.703.000	\$ 29.714.408	5455,9	209,8	56,74%	\$ 5.446,29	\$ 1.300.000	\$ 31.014.408	5434,5	-0,392%	\$ 2.080.000	\$ 28.934.408	\$ 5.324
18	16594	28	Hembras	11108	396,7	\$ 3.050	\$ 33.879.400	\$ 1.834.000	\$ 35.713.400	5938,6	212,1	53,46%	\$ 6.013,77	\$ 1.400.000	\$ 37.113.400	5927,9	-0,180%	\$ 2.240.000	\$ 34.873.400	\$ 5.883
19	23591	18	Hembras	7190	399,4	\$ 2.983	\$ 21.447.770	\$ 1.179.000	\$ 22.626.770	4037,9	224,3	56,16%	\$ 5.603,67	\$ 900.000	\$ 23.526.770	4037,6	-0,006%	\$ 1.440.000	\$ 22.086.770	\$ 5.470
20	27597	14	Hembras	5099	364,2	\$ 3.000	\$ 15.295.500	\$ 917.000	\$ 16.212.500	2814,0	201,0	55,19%	\$ 5.761,37	\$ 700.000	\$ 16.912.500	3009,9	6,962%	\$ 1.120.000	\$ 15.792.500	\$ 5.247
21	2695	29	Hembras	12823	442,2	\$ 2.981	\$ 38.225.363	\$ 1.899.500	\$ 40.124.863	6899,4	237,9	53,80%	\$ 5.815,70	\$ 1.450.000	\$ 41.574.863	6898,8	-0,009%	\$ 2.320.000	\$ 39.254.863	\$ 5.690
22	6693	27	Hembras	9679	358,5	\$ 2.950	\$ 28.553.050	\$ 1.768.500	\$ 30.321.550	5823,0	215,7	60,16%	\$ 5.207,25	\$ 1.350.000	\$ 31.671.550	5790,5	-0,557%	\$ 2.160.000	\$ 29.511.550	\$ 5.097
23	11691	12	Hembras	4197	349,8	\$ 2.600	\$ 10.912.200	\$ 786.000	\$ 11.698.200	2103,5	175,3	50,12%	\$ 5.561,43	\$ 600.000	\$ 12.298.200	2081,4	-1,048%	\$ 960.000	\$ 11.338.200	\$ 5.447
24	15694	20	Hembras	6544	327,2	\$ 2.894	\$ 18.938.336	\$ 1.310.000	\$ 20.248.336	3543,3	177,2	54,15%	\$ 5.714,54	\$ 1.000.000	\$ 21.248.336	3542,2	-0,031%	\$ 1.600.000	\$ 19.648.336	\$ 5.547
25	20698	14	Hembras	5345	381,8	\$ 3.000	\$ 16.035.000	\$ 917.000	\$ 16.952.000	2994,2	213,9	56,02%	\$ 5.661,71	\$ 700.000	\$ 17.652.000	2993,2	-0,032%	\$ 1.120.000	\$ 16.532.000	\$ 5.523
26	25698	17	Hembras	5854	344,4	\$ 2.861	\$ 16.748.294	\$ 1.113.500	\$ 17.861.794	3159,2	185,8	53,97%	\$ 5.653,90	\$ 850.000	\$ 18.711.794	3117,3	-1,326%	\$ 1.360.000	\$ 17.351.794	\$ 5.566
27	30696	29	Hembras	11026	380,2	\$ 2.900	\$ 31.975.400	\$ 1.899.500	\$ 33.874.900	6161,9	212,5	55,89%	\$ 5.497,48	\$ 1.450.000	\$ 35.324.900	6161,2	-0,011%	\$ 2.320.000	\$ 33.004.900	\$ 5.357
28	1795	14	Hembras	5479	391,4	\$ 3.000	\$ 16.437.000	\$ 917.000	\$ 17.354.000	3119,1	222,8	56,93%	\$ 5.563,87	\$ 700.000	\$ 18.054.000	3117,1	-0,063%	\$ 1.120.000	\$ 16.934.000	\$ 5.433
29	4795	15	Hembras	5109	340,6	\$ 2.950	\$ 15.071.550	\$ 982.500	\$ 16.054.050	2596,6	173,1	50,82%	\$ 6.182,72	\$ 750.000	\$ 16.804.050	2596,6	0,000%	\$ 1.200.000	\$ 15.604.050	\$ 6.009
30	7795	14	Hembras	5680	405,7	\$ 3.050	\$ 17.322.780	\$ 917.000	\$ 18.239.780	2895,7	206,8	50,98%	\$ 6.299,03	\$ 700.000	\$ 18.939.780	2894,7	-0,033%	\$ 1.120.000	\$ 17.819.780	\$ 6.156
TOTALES	568		225009,6			\$ 674.976.557	\$ 37.204.000	\$ 712.180.557	124923,6				\$ 28.400.000	\$ 740.580.557	124892,7		\$ 45.440.000	\$ 695.140.557		

Tabla 2. Evaluación de la estadística descriptiva para los lotes de reses hembras

ESTADISTICA DESCRIPTIVA	PESO PROM EDIO kg	COSTO POR KG PESO VIVO	PESO KG CANAL PROMEDIO	RENDIMIEN TO CANAL	kg DESPOSTA DOS	% MERMA FRIO	COST O kg DESP OSTAD O
Media	398,851	2991,343	221,4030265	0,554500587	4163,088667	0,0002773	5562,8
Desviación estándar	45,7106	139,7256	29,41044022	0,025075398	1507,818535	0,0136451	284,75
Rango	204,709	640	142,4969048	0,117477825	5184,8	0,0828791	1348,9
Mínimo	327,2	2510	173,1066667	0,501179414	1714	-0,013263	4807,1
Máximo	531,909	3150	315,6035714	0,618657239	6898,8	0,0696162	6156

Tabla 3. Evaluación de coeficiente de correlación para los lotes de reses hembras

CORRELACIONES ENTRE	PESO VIVO-PESO CANAL	COSTO KG PV- COSTO KG DESPOSTADO	RENDIMIENTO CANAL-COSTO KG DESPOSTADO	PESO VIVO PROMEDIO - COSTO KG CANAL
	0.940080033	0.520771776	-0.536708547	-0.276163007

Las correlaciones evaluadas en hembras nos indican:

- Entre Peso vivo- peso canal: Hay una correlación positiva perfecta en un 94,008% lo que significa que cuando una de ellas aumenta, la otra también lo hace en idéntica proporción, ósea, a mayor peso vivo mayor peso en canal.
- Entre Costo Kg. PV- costo Kg. despostado: Hay una correlación positiva perfecta en un 52,077% lo que indica que con un mayor costo Kg. PV mayor será el costo Kg. despostado.
- Entre Rendimiento canal- Costo Kg. despostado: Hay una correlación negativa perfecta en un 53,67% lo que indica una dependencia total entre las dos, llamada relación inversa, lo que significa que cuando una de ellas aumenta la otra disminuye en la misma proporción, ósea, a mayor Rendimiento en canal menor Costo Kg. despostado.
- Entre Peso Vivo promedio- Costo Kg. canal: Hay una correlación negativa perfecta en un 27,61% lo que indica a mayor Peso Vivo promedio menor Costo Kg. canal.

Tabla 4. Evaluación económica de lotes de reses machos

LOTE	Nº ANIM	SEXO	KG EN PIE	PESO PROMEDIO kg	COSTO POR KG PESO VIVO	COSTO TOTAL	COSTO SACRIFICIO	C. TOTAL + SACRIFICIO	PESO EN CANAL kg	PESO KG CANAL PROMEDIO	RENDIMIENTO CANAL	COSTO kg CANAL	COSTO DESPOSTE	C. TOTAL + DESPOSTE	kg DESPOSTADOS	% MERMA FRIO	RECUPERACION	C. TOTAL - RECUPERACION	COSTO kg DESPOSTADO	
1	8590	14	Machos	6090	435,0	\$ 3.313	\$ 20.176.170	\$ 917.000	\$ 21.093.170	3031,4	216,5	49,78%	\$ 6.958,23	\$ 700.000	\$ 21.793.170	3030,7	-0,023%	\$ 1.120.000	\$ 21.093.170	\$ 6.960
2	8592	14	Machos	6090	435,0	\$ 3.313	\$ 20.176.170	\$ 917.000	\$ 21.093.170	3082,7	220,2	50,62%	\$ 6.842,54	\$ 700.000	\$ 21.793.170	3082,3	-0,011%	\$ 1.120.000	\$ 21.093.170	\$ 6.843
3	9592	14	Machos	6090	435,0	\$ 3.313	\$ 20.176.170	\$ 917.000	\$ 21.093.170	2988,5	213,5	49,07%	\$ 7.058,11	\$ 700.000	\$ 21.793.170	2986,8	-0,057%	\$ 1.120.000	\$ 21.093.170	\$ 7.062
4	13591	16	Machos	6719	419,9	\$ 3.445	\$ 23.148.635	\$ 1.048.000	\$ 24.196.635	3845,1	240,3	57,23%	\$ 6.292,85	\$ 800.000	\$ 24.996.635	3843,9	-0,031%	\$ 1.280.000	\$ 24.196.635	\$ 6.295
5	30391	15	Machos	6244	416,3	\$ 3.236	\$ 20.205.584	\$ 982.500	\$ 21.188.084	3519,0	234,6	56,36%	\$ 6.021,14	\$ 750.000	\$ 21.938.084	3516,0	-0,084%	\$ 1.650.000	\$ 20.415.584	\$ 5.806
TOTALES	73		31233			\$ 103.882.729	\$ 4.781.500	\$ 108.664.229	16466,6				\$ 3.650.000	\$ 112.314.229	16459,7		\$ 6.290.000	\$ 107.891.729		

Tabla 5. Evaluación de la estadística descriptiva para los lotes de reses machos

ESTADISTICA DESCRIPTIVA	PESO PROMEDIO kg	COSTO POR KG PESO VIVO	PESO KG CANAL PROMEDIO	RENDIMIENTO CANAL	kg DESPOSTADOS	% MERMA FRIO	COSTO kg DESPOSTADO
Media	428.24	3324.05	225.0195119	0.526103457	3291.94	-0.000413	6593.3
Desviación estándar	9.3459	75.5125	11.77644882	0.038688483	374.2219969	0.0002908	530.29
Rango	18.733	209.25	26.85446429	0.081550164	857.1	0.0007248	1255.6
Mínimo	416.27	3236	213.4642857	0.490722496	2986.8	-0.000838	5806.5
Máximo	435	3445.25	240.31875	0.57227266	3843.9	-0.000114	7062.1

Tabla 6. Evaluación de coeficiente de correlación para los lotes de reses machos

CORRELACIONES ENTRE	PESO VIVO-PESO CANAL	COSTO KG PV-COSTO KG DESPOSTADO	RENDIMIENTO CANAL-COSTO KG DESPOSTADO	PESO VIVO PROMEDIO - COSTO KG CANAL
	-0.930969966	0.131790112	-0.916561069	0.98274946

Las correlaciones evaluadas en los machos nos indican:

- Entre Peso vivo- peso canal: Hay una correlación negativa perfecta en un 93,09%, ósea, a mayor peso vivo menor peso en canal.
- Entre Costo Kg. PV- costo Kg. despostado: Hay una correlación positiva perfecta en un 13,17% lo que indica que con un mayor costo Kg. PV mayor será el costo Kg. despostado, pero en muy baja proporción.
- Entre Rendimiento canal- Costo Kg. despostado: Hay una correlación negativa perfecta en un 91,65% lo que indica una dependencia total entre las dos, llamada relación inversa, lo que significa que cuando una de ellas aumenta la otra disminuye en la misma proporción, ósea, a menor Rendimiento en canal mayor costo Kg. despostado.
- Entre Peso Vivo promedio- Costo Kg. canal: Hay una correlación positiva perfecta en un 98,27% lo que indica a mayor Peso Vivo promedio mayor Costo Kg. canal.

Tabla 7. Evaluación económica de lotes de cerdos																	
	LOTE	Nº ANIM	KG EN PIE	PESO PROM EDIO kg	COSTO POR KG PESO VIVO	COSTO TOTAL	COSTO SACRIFICIO	C. TOTAL + SACRIFICIO	PESO EN CANAL	PESO KG CANAL PROMEDIO	RENDIMIEN TO CANAL	COSTO KG CANAL	COSTO DESPOSTE	C. TOTAL + DESPOSTE	KG DESPOSTADOS	% MERMA FRIO	C. KG DESPOSTADO
1	1494	60	5840	97.3	\$ 4,500	\$ 26,280,000	\$ 1,320,000	\$ 27,600,000	4825.6	80.4	82.63%	\$ 5,719.5	\$ 900,000	\$ 28,500,000	4821.2	-0.091%	\$ 5,911.4
2	14490	34	3294	96.9	\$ 4,500	\$ 14,823,000	\$ 748,000	\$ 15,571,000	2700.2	79.4	81.97%	\$ 5,766.6	\$ 510,000	\$ 16,081,000	2697.9	-0.085%	\$ 5,960.6
3	17491	40	4080	102.0	\$ 4,400	\$ 17,952,000	\$ 880,000	\$ 18,832,000	3410.6	85.3	83.59%	\$ 5,521.6	\$ 600,000	\$ 19,432,000	3407.6	-0.088%	\$ 5,702.5
4	24496	40	4090	102.3	\$ 4,400	\$ 17,996,000	\$ 880,000	\$ 18,876,000	3447.4	86.2	84.29%	\$ 5,475.4	\$ 600,000	\$ 19,475,960	3447.0	-0.012%	\$ 5,650.1
5	28496	45	4507	100.2	\$ 4,200	\$ 18,929,400	\$ 990,000	\$ 19,919,400	3836.0	85.2	85.11%	\$ 5,192.8	\$ 675,000	\$ 20,594,355	3837.3	0.034%	\$ 5,367.0
6	2590	45	4592	102.0	\$ 4,200	\$ 19,286,400	\$ 990,000	\$ 20,276,400	3613.0	80.3	78.68%	\$ 5,612.1	\$ 675,000	\$ 20,951,355	3608.3	-0.129%	\$ 5,806.4
7	5595	30	2523	84.1	\$ 4,000	\$ 10,092,000	\$ 660,000	\$ 10,752,000	2075.2	69.2	82.25%	\$ 5,181.3	\$ 450,000	\$ 11,201,970	2073.8	-0.065%	\$ 5,401.7
8	85991	45	4627	102.8	\$ 4,000	\$ 18,508,000	\$ 990,000	\$ 19,498,000	3809.1	84.6	82.32%	\$ 5,118.8	\$ 675,000	\$ 20,172,955	3809.1	0.000%	\$ 5,296.0
9	125991	40	3856	96.4	\$ 3,400	\$ 13,110,400	\$ 880,000	\$ 13,990,400	3234.3	80.9	83.88%	\$ 4,325.6	\$ 600,000	\$ 14,590,360	3232.7	-0.049%	\$ 4,513.4
10	15593	40	3943	98.6	\$ 3,400	\$ 13,406,200	\$ 880,000	\$ 14,286,200	3217.4	80.4	81.60%	\$ 4,440.3	\$ 600,000	\$ 14,886,160	3216.4	-0.031%	\$ 4,628.2
11	20595	110	11579	105.3	\$ 3,300	\$ 38,210,700	\$ 2,420,000	\$ 40,630,700	9571.6	87.0	82.66%	\$ 4,244.9	\$ 1,650,000	\$ 42,280,590	9568.8	-0.029%	\$ 4,418.6
12	22596	110	11161	101.5	\$ 3,400	\$ 37,947,400	\$ 2,420,000	\$ 40,367,400	9205.2	83.7	82.48%	\$ 4,385.3	\$ 1,650,000	\$ 42,017,290	9197.2	-0.087%	\$ 4,568.5
13	2696	60	6237	104.0	\$ 3,400	\$ 21,205,800	\$ 1,320,000	\$ 22,525,800	5295.9	88.3	84.91%	\$ 4,253.4	\$ 900,000	\$ 23,605,740	5290.9	-0.094%	\$ 4,461.6
14	5690	63	6484	102.9	\$ 3,400	\$ 22,045,600	\$ 1,386,000	\$ 23,431,600	5412.3	85.9	83.47%	\$ 4,329.4	\$ 945,000	\$ 24,565,537	5410.7	-0.029%	\$ 4,540.2
15	6693	50	5228	104.6	\$ 3,400	\$ 17,775,200	\$ 1,100,000	\$ 18,875,200	4315.1	86.3	82.54%	\$ 4,374.2	\$ 750,000	\$ 19,775,150	4310.9	-0.097%	\$ 4,587.2
16	9692	80	7489	93.6	\$ 3,400	\$ 25,462,600	\$ 1,760,000	\$ 27,222,600	6203.5	77.5	82.83%	\$ 4,388.3	\$ 1,200,000	\$ 28,662,520	6202.5	-0.016%	\$ 4,621.1
17	12691	50	4865	97.3	\$ 3,400	\$ 16,541,000	\$ 1,100,000	\$ 17,641,000	4021.5	80.4	82.66%	\$ 4,386.7	\$ 750,000	\$ 18,540,950	4020.6	-0.022%	\$ 4,611.5
18	16691	50	4931	98.6	\$ 3,400	\$ 16,765,400	\$ 1,100,000	\$ 17,865,400	4174.2	83.5	84.65%	\$ 4,280.0	\$ 750,000	\$ 18,765,350	4169.8	-0.104%	\$ 4,500.3
19	16690	50	5068	101.4	\$ 3,400	\$ 17,231,200	\$ 1,100,000	\$ 18,331,200	4326.9	86.5	85.38%	\$ 4,236.6	\$ 750,000	\$ 19,231,150	4319.0	-0.183%	\$ 4,452.7
20	19691	24	2329	97.0	\$ 3,400	\$ 7,918,600	\$ 528,000	\$ 8,446,600	1923.3	80.1	82.58%	\$ 4,391.8	\$ 360,000	\$ 8,878,576	1922.1	-0.060%	\$ 4,619.2
21	19693	36	3632	100.9	\$ 3,400	\$ 12,348,800	\$ 792,000	\$ 13,140,800	3018.7	83.9	83.11%	\$ 4,353.1	\$ 540,000	\$ 13,788,764	3018.6	-0.003%	\$ 4,567.9
22	19694	15	877	58.5	\$ 3,400	\$ 2,981,800	\$ 330,000	\$ 3,311,800	682.6	45.5	77.83%	\$ 4,851.7	\$ 225,000	\$ 3,581,785	683.0	0.051%	\$ 5,244.6
23	20692	38	3494	91.9	\$ 3,400	\$ 11,879,600	\$ 836,000	\$ 12,715,600	2985.4	78.6	85.44%	\$ 4,259.3	\$ 570,000	\$ 13,399,562	2980.8	-0.153%	\$ 4,495.3
24	24698	52	4899	94.2	\$ 3,400	\$ 16,656,600	\$ 1,144,000	\$ 17,800,600	4056.2	78.0	82.80%	\$ 4,388.5	\$ 780,000	\$ 18,736,548	4053.1	-0.075%	\$ 4,622.8
25	27695	24	2425	101.0	\$ 3,400	\$ 8,245,000	\$ 528,000	\$ 8,773,000	1971.6	82.2	81.30%	\$ 4,449.7	\$ 360,000	\$ 9,204,976	1970.3	-0.066%	\$ 4,671.9
TOTALES	1231	122050				\$ 443,598,700	\$ 27,082,000	\$ 470,680,700	101332.4				\$ 18,465,000	\$ 490,920,603			

Tabla 8. Evaluación de la estadística descriptiva para los lotes de cerdos

ESTADISTICA DESCRIPTIVA	PESO PROMEDIO kg	COSTO POR KG PESO VIVO	PESO KG CANAL PROMEDIO	RENDIMIENTO CANAL	kg DESPOSTADOS	% MERMA FRIO	COSTO kg DESPOSTADO
Media	97.41	3676	80.772578	0.8283896	4050.78	-0.00059	4929
Desviación estándar	9.351	434.24	8.4188486	0.0180508	2003.06022	0.00055	535.7
Rango	46.8	1200	42.758333	0.0760909	8885.85	0.00234	1542
Mínimo	58.47	3300	45.506667	0.7783352	682.95	-0.00183	4419
Máximo	105.3	4500	88.265	0.8544262	9568.8	0.00051	5961

Tabla 9. Evaluación de coeficiente de correlación para los lotes de cerdos

CORRELACIONES ENTRE	PESO VIVO- PESO CANAL	COSTO KG PV- COSTO KG DESPOSTADO	RENDIMIENTO CANAL-COSTO KG DESPOSTADO	PESO VIVO PROMEDIO - COSTO KG CANAL
	0.983786176	0.952583133	-0.335604089	-0.076963488

Las correlaciones evaluadas en los cerdos nos indican:

- Entre Peso vivo- peso canal: Hay una correlación positiva perfecta en un 93,37%, ósea, a mayor peso vivo mayor peso en canal.
- Entre Costo Kg. PV- costo Kg. despostado: Hay una correlación positiva perfecta en un 95,25% lo que indica que con un mayor costo Kg. PV mayor será el costo Kg. despostado.

- Entre Rendimiento canal- Costo Kg. despostado: Hay una correlación negativa perfecta en un 33,56% lo que indica una dependencia total entre las dos, llamada relación inversa, lo que significa que cuando una de ellas aumenta la otra disminuye en la misma proporción, ósea, a mayor Rendimiento en canal menor Costo Kg. despostado.
- Entre Peso Vivo promedio- Costo Kg. canal: Hay una correlación negativa perfecta en un 7,69% lo que indica a mayor Peso Vivo promedio menor Costo Kg. canal, en muy poca proporción.

Tabla 10. Evaluacion y rendimiento en desposte de 30 lotes de reses hembras

Numero de animales	568		
Sexo	hembras		
peso en pie	227063		
peso en canal	125805		
Rendimiento en canal	55.41%		
CORTES	KG	RENDIMI ENTO	
solomito	2,105	1.67%	
tabla	7,663	6.09%	
posta	4,228	3.36%	
solomo extranjero	4,648	3.70%	
huevo de aldana	4,544	3.61%	
muchacho	2,047	1.63%	
punta de anca	1,886	1.50%	
tableado	1,503	1.19%	
carne moler	2,953	2.35%	
hueso rojo	10,780	8.57%	
riñon	444	0.35%	
repele	3,526	2.80%	
desgorde bueno	3,023	2.40%	
hueso blanco	17,084	13.58%	
desgorde malo	11,067	8.80%	
colas	711	0.57%	
pecho	4,379	3.48%	
entretabla	4,522	3.60%	
morrillo	1,363	1.08%	
huevo de solomo	3,225	2.56%	
costilla de res	108	0.09%	
copete	1,912	1.52%	
solomo redondo	5,430	4.32%	
lagarto	3,895	3.10%	
sabaleta	1,301	1.03%	
carne desmechar	3,107	2.47%	
carne asar	1,591	1.26%	
rompes	784	0.62%	
carne freir	3,117	2.48%	
industrial	8,248	6.56%	
paletero	1,963	1.56%	
sobrebarriga delgada	268	0.21%	
trestelas	265	0.21%	
sobrebarriga gruesa	2,088	1.66%	
Total despostado	125,774	100%	
% Merma	-0.024%		
Kg carne pulpa	27,121.3		
Rendimiento carne	21.56%		
Carnes de primera	27,121.3	21.56%	
Carnes de segunda	42,878	34.09%	
Carnes de tercera	55,774	44.35%	
TOTAL	125,773.9	100.00%	

Tabla 11. Evaluación y rendimiento en desposte de 5 lotes de reses machos

Numero de animales		73		
Sexo		Machos		
peso en pie		31233		
peso en canal		16466.6		
Rendimiento en canal		52.72%		
CORTES	KG	RENDIMI ENTO		
solomito	286.1	1.74%		
tabla	1,068.2	6.49%		
posta	557.5	3.39%		
solomo extranjero	620.8	3.77%		
huevo de aldana	649.2	3.94%		
muchacho	290.2	1.76%		
punta de anca	242.7	1.47%		
tableado	214.6	1.30%		
carne moler	445.2	2.70%		
hueso rojo	1,526.2	9.27%		
riñon	54.8	0.33%		
repele	410.2	2.49%		
desgorde bueno	230.2	1.40%		
hueso blanco	2,013.5	12.23%		
desgorde malo	1,176.9	7.15%		
colas	87.7	0.53%		
pecho	625.8	3.80%		
entretabla	631.1	3.83%		
morrillo	177.7	1.08%		
huevo de solomo	485.3	2.95%		
costilla de res	0.0	0.00%		
copete	269.0	1.63%		
solomo redondo	676.2	4.11%		
lagarto	583.8	3.55%		
sabaleta	176.4	1.07%		
carne desmechar	408.3	2.48%		
carne asar	197.2	1.20%		
rompes	137.6	0.84%		
carne freir	453.9	2.76%		
industrial	1,171.4	7.12%		
paletero	265.3	1.61%		
sobrebarriga delgada	0.0	0.00%		
trestelas	19.6	0.12%		
sobrebarriga gruesa	308.4	1.87%		
Total despostado	16,461	100%		
% Merma	-0.034%			
Kg carne pulpa	3,714.7			
Rendimiento carne	22.57%			
Carnes de primera	3,714.7	22.57%		
Carnes de segunda	5,938	36.07%		
Carnes de tercera	6,809	41.36%		
TOTAL	16,461.0	100.00%		

Tabla 12. Evaluacion y rendimiento en desposte de 25 lotes de cerdos

Numero de animales	1231	
peso en pie	122050	
peso en canal	101332	
Rendimiento en canal	83.03%	
CORTES	KG	RENDIMIENTO
cañon	6513.4	6.43%
pierna	20182.5	19.92%
brazuelo	9626.8	9.50%
cabeza cañon	4332.6	4.28%
pernil	189.2	0.19%
chuleta	0	0.00%
costilla de cerdo	7131.6	7.04%
tocino barrigero	17245.7	17.02%
tocino papada	3204.6	3.16%
tocino grasa	7119.8	7.03%
garra	2359.6	2.33%
espinazo	3947.2	3.90%
cadero	561.1	0.55%
empella	1266.4	1.25%
riñon	378.5	0.37%
cabeza	4760.7	4.70%
carriaca	130.4	0.13%
hueso blanco	4100.4	4.05%
desgorde	978	0.97%
repele	895.5	0.88%
paticas	2586.8	2.55%
ossobuco	587.7	0.58%
asadura cerdo	2937.65	2.90%
desperdicio	296.2	0.29%
Total despostado	101332.4	100.00%
% Merma	-0.00001%	
kilos de carne	40655.3	
Rendimient carne	40.12%	
Carnes de primera	40,655.3	40.12%
Carnes de segunda	28,359	27.99%
Carnes de tercera	32,318	31.89%
TOTAL	101,332.4	100.00%

6. CONCLUSIONES

- Las relaciones encontradas entre la cantidad de cortes y las medidas tomadas en la línea de proceso son importantes, por lo que la predicción de la cantidad de cortes primarios a partir de dichas mediciones es posible y confiable.
- El peso en canal caliente tiene mayor importancia sobre el peso de los cortes que de la profundidad de la grasa.
- Es de suma importancia para obtener el porcentaje de rentabilidad de los puntos de venta tener el peso del animal en pie, precio por kilo, costo del sacrificio, peso en kilos de la canal, costo del kilo en canal, costo del desposte, costo recuperación para determinar el costo por kilo de canal y así establecer el costo de cada uno de los cortes del animal.
- La ultrasonografía puede ser una herramienta útil para estimar el mérito de la canal en animales vivos como un criterio de selección para mejora genética.
- Los cambios encontrados a lo largo del tiempo se deben a: cambios en el mercado, ya que gracias a la influenza A H1N1 después de semana santa bajo mucho la demanda de carne de cerdo ya que la prensa no manejo el tema inteligentemente afectando el comercio de la carne de cerdo, y no solo su comercialización, también los productores perdieron mucho dinero y disminuyo el PIB.
- Por la crisis generada por la influenza A H1N1 el precio del kilo en pie de los cerdos disminuyo por lo tanto los precios de venta sostenidos en el primer trimestre del año debieron ser modificados ya que había muy poca demanda y por medio de la modificación del precio de la carne de cerdo se hace más factible que el consumidor cambie su perspectiva sobre la situación y acceda a consumir carne de cerdo ya que en su momento fue la más barata en el mercado.

- Es una herramienta importante manejar el rendimiento por medio de tablas donde se cuente con la información necesaria para estimar el margen de rentabilidad, y a su vez, el precio de venta para realizar promociones que la comunidad mejore el consumo de carne de res y de cerdo.
- Se estimo que el rendimiento en canal y en cortes es mayor en las reses hembras, ya que los machos son más pesados pero al momento del desposte nos brindan mayor porcentaje de hueso blanco de que los cortes primarios como son las carnes pulpas (solomito, punta de anca, posta, muchacho, huevo de Aldana, tabla, etc.),ya que el hueso tiene un precio comercial muy bajo, y las carnes pulpas son las que nos dan la rentabilidad del punto de venta por tener un valor mayor.
- Se observo que en lotes parejos (peso similar y edad) el rendimiento en canal y en cortes es mayor debido a que son lotes que han permanecido juntos y por lo tanto los animales están sometidos al mismo tipo de alimentación, la misma calidad y cantidad, por lo tanto el rendimiento en los cortes es más semejante.
- Es directamente proporcional la relación entre la forma de sacrificio y el rendimiento en cortes, ya que si en el matadero utilizan mal la sierra, es golpeado el animal, un sacrificio inadecuado o no se utiliza adecuadamente el enfriamiento del animal los cortes obtenidos por el lote van a ser menores por tener un porcentaje mayor de mermas y porque gran parte de la carne que se puede utilizar pasa a ser desperdicio que tiene un precio de venta muy bajo.
- Con un desposte y un empaque adecuado se garantiza que el producto quede inocuo y cuente con características organolépticas ideales para ser un alimento con los mayores estándares de calidad para el consumo.
- Con la información por lote de los rendimientos en cortes es más fácil manejar las cavas de producto en el punto de venta y por lo tanto se puede tener más control sobre la mercancía y la vida útil de esta.
- Algunos cortes son opcionales no se utilizan en todos los despostes ya que el consumo de esos productos está muy limitado como son: en res la

sobrebarriga delgada, tres telas o carne para sancocho, costilla de res; y en cerdo cortes como el perril, chuleta, cadero y ossobuco.

7. RECOMENDACIONES

- Con los sobrantes o las carnes de menos circulación en los puntos de venta se puede evaluar un precio llamativo para ser vendida como materia prima para la elaboración de embutidos.
- Realizando los rendimientos por lotes y evaluando los cortes obtenidos se puede estimar con los productos vendidos que me queda en inventario y por lo tanto los productos que no estén fluyendo pueden ser promocionados para que la vida útil de la carne no se me vea afectada por mala circulación de producto.
- Es de gran importancia la oportuna comercialización del producto cárnico, ya que es un alimento muy perecedero y su mal uso podría ocasionar problemas a la población y por lo tanto una mala acreditación al punto de venta.
- Implementar programas de trazabilidad es de gran importancia en la industria cárnica, ya que esto nos brinda un gran apoyo en procesos de certificación de calidad, por que teniendo toda la información de los animales desde su producción en finca y un seguimiento completo en plantas de beneficio y en plantas de desposte podríamos tener asegurado el rendimiento en canal y en cortes para que la rentabilidad del negocio no sea tan variable y esté sujeta a cambios en algunas etapas del proceso anteriormente mencionadas.
- Es más rentable comprar hembras ya que su costo por kilo en pie es más económico y se demostró con este trabajo que rinde mas en cortes y carnes por lo tanto nos da un mayor margen de rentabilidad para la empresa.

BIBLIOGRAFÍA

CARDOZO, José. Evaluación de la Canal incrementa su Calidad. En: Agricultura de las Américas. Vol. 32 N^o.305 (marzo 2002); p. 20-23

Carne de Excelente Calidad. En: Agricultura de las Américas. Vol. 34 N^o.331 (julio 2004); p. 56-60

ESCOBAR GÓMEZ, Juan Carlos. Excelente rendimiento en la canal. En: Carne. Vol. 2 N^o.8 (junio-agosto 1997); p. 5-8, 57

ESQUIVEL, Oscar. Entendiendo la anatomía de una canal de cerdo. En: Carnetec. Vol. 11, N^o.6 (noviembre-diciembre 2004); p. 32-36^o

EUSSE GÓMEZ J.S. La carne de cerdo. Manual práctico para su comercialización y consumo.

Factores que afectan la calidad de la canal de cerdos. En: Porcicultura Colombiana. Vol. 0 N^o. 74 (julio-agosto 2001); p. 33-35

GÓMEZ AMARRA, Amador. Sistema Nacional de clasificación de canales y cortes del ganado Bovin. <http://www.fedegan.org.co/carne/cortesdecarnes.htm>. [Citado el 20 de abril de 2009]

GUADIOLA, Santiago. Rendimiento en canal de bovino. <http://www.agroconnection.com> [Citado el 18 de Mayo de 2009]

GUADIOLA, Santiago. Evaluación en canales y cortes d ganado porcino. <http://www.agroinformación.com>. [Citado el 18 de Mayo de 2009]

LÓPEZ DE LA TORRE G. Y CARBALLO G.M.M. Manual de bioquímica y tecnología de la carne. Ed. Vicente Madid, Madrid 1991.

MACHADO GAVIRIA, Luís. Rendimiento en cortes de canales de cerdo. http://www.porcinoscolombia.org.co/cortes_cerdo.html. [Citado el 20 de Abril de 2009].

MARTIN, Ixchel. El manejo de la carne en el supermercado. En: Carnetec. Vol. 7, N°.4 (julio-agosto 2000); p. 36-38

MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA, ICTA. Sistema ICTA de clasificación de canales y cortes de carne bovina. Cartilla guía. 1995.

PALACIOS GÓMEZ, Alejandro. Clasificación de canales y carne bovina. En: Carta Fedegan. Vol. 0, N°.33 (abril-mayo 1995); p. 32-38

ROCHA DE MCGUIRE, Ana Elia. Mejorando la calidad de la carne de porcino. En: Carnetec. Vol. 12, N°.4 (julio-agosto 2005); p. 32-35

ROMERO GIRALDO, Alberto. Clasificación de canales, el precio justo. En: Revista Ecolanta. Vol. 0 N°.175 (mayo-junio 2000); p. 15

SALAS, Roberto. Conociendo a su Consumidor. En: Carnetec. Vol. 5, N°.1 (enero-febrero 1998); p. 28-29

SÁNCHEZ LÓPEZ, Guillermo. Clasificación de los cortes comerciales de la carne bovina con base en sus características de terneza. En: El Cebú. Vol. 0 N°.282 (febrero-marzo 1995); p. 33-42

_____. Rendimiento en canal. En: El Cebú. Vol. 0 N°.284 (junio-julio 1995); p. 14-28

VELAZCO, Jesús. Costeo por absorción de pérdidas. En: Carnetec. Vol. 7, N°.2 (marzo-abril 2000); p. 46-48

_____. Anatomía muscular y especificaciones de corte de bovino. En: Carnetec. Vol. 10, N^o.1 (enero-febrero 2003); p. 20-23

_____. Cortes de bovino a detalle parte II. En: Carnetec. Vol. 10, N^o.6 (noviembre-diciembre 2003); p. 45-48

_____. Anatomía básica y cortes primarios de cerdo. En: Carnetec. Vol. 11, N^o.1 (enero-febrero 2004); p. 28-32

_____. Cortes subprimarios de cerdo parte I. En: Carnetec. Vol. 11, N^o.2 (marzo-abril 2004); p. 45-48

_____. Cortes subprimarios de cerdo parte II. En: Carnetec. Vol. 11, N^o.4 (julio-agosto 2004); p. 32-36

_____. Enfoque en la miología del cerdo. En: Carnetec. Vol. 11, N^o.5 (septiembre-octubre 2004); p. 26-31

_____. Corte de Canales de Cerdo según el Sistema de los E.U.A. En: Carnetec. Vol. 5, N^o.4 (julio-agosto 1998); p. 42-45

_____. Determinación de la Calidad en la Carne de Cerdo. En: Carnetec. Vol. 5, N^o.2 (marzo-abril 1998); p. 38-41

_____. Estrategia para maximizar el rendimiento de la canal. En: Carnetec. Vol. 4, N^o.2 (marzo-abril 1997); p. 20-22

ANEXOS

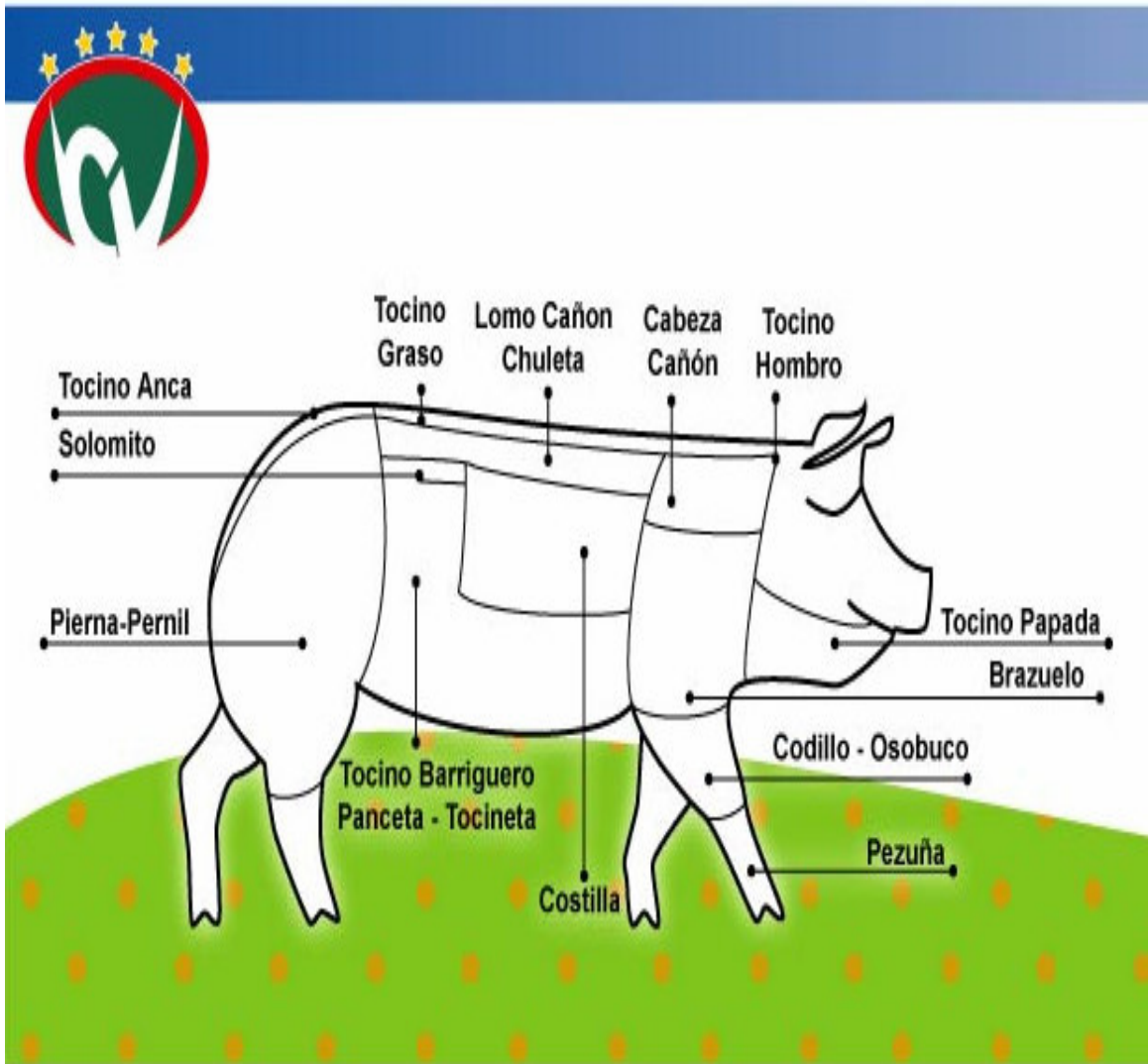
Anexo A. Cortes de carne de res

CORTES DE CARNE DE RES



Anexo B. Cortes de carne de cerdo

CORTES DE CARNE DE CERDO



Anexo C. Rendimientos de desposte de 568 reses hembras en 30 lotes

Tabla 1. Rendimiento en el desposte lote 28398

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	82.7	1.8%	\$ 19,000	\$ 1,571,300	\$ 19,000	\$ 1,571,300
tabla	285.9	6.2%	\$ 11,900	\$ 3,402,210	\$ 11,900	\$ 3,402,210
posta	144.7	3.2%	\$ 11,000	\$ 1,591,700	\$ 11,800	\$ 1,707,460
solomo extranjero	168.1	3.7%	\$ 11,900	\$ 2,000,390	\$ 11,900	\$ 2,000,390
huevo de aldana	162.1	3.5%	\$ 11,900	\$ 1,928,990	\$ 11,900	\$ 1,928,990
muchacho	69.3	1.5%	\$ 11,000	\$ 762,300	\$ 11,800	\$ 817,740
punta de anca	73.1	1.6%	\$ 15,000	\$ 1,096,500	\$ 17,000	\$ 1,242,700
tableado	51.7	1.1%	\$ 8,400	\$ 434,280	\$ 8,600	\$ 444,620
carne moler	119.1	2.6%	\$ 8,400	\$ 1,000,440	\$ 9,000	\$ 1,071,900
hueso rojo	459.2	10.0%	\$ 600	\$ 275,520	\$ 800	\$ 367,360
riñon	17.3	0.4%	\$ 1,000	\$ 17,300	\$ 1,500	\$ 25,950
repele	82.8	1.8%	\$ 3,800	\$ 314,640	\$ 3,800	\$ 314,640
desgorde bueno	96.7	2.1%	\$ 850	\$ 82,195	\$ 850	\$ 82,195
hueso blanco	655.1	14.3%	\$ 30	\$ 19,653	\$ 30	\$ 19,653
desgorde malo	333.1	7.3%	\$ 200	\$ 66,620	\$ 200	\$ 66,620
colas	26.0	0.6%	\$ 5,500	\$ 143,000	\$ 6,000	\$ 156,000
pecho	162.1	3.5%	\$ 7,800	\$ 1,264,380	\$ 8,500	\$ 1,377,850
entretabla	161.1	3.5%	\$ 11,000	\$ 1,772,100	\$ 10,800	\$ 1,739,880
morrillo	52.3	1.1%	\$ 9,000	\$ 470,700	\$ 9,200	\$ 481,160
huevo de solomo	130.3	2.8%	\$ 9,800	\$ 1,276,940	\$ 10,000	\$ 1,306,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0		\$ 0
copete	69.8	1.5%	\$ 9,000	\$ 628,200	\$ 8,500	\$ 593,300
solomo redondo	190.1	4.1%	\$ 15,000	\$ 2,851,500	\$ 17,000	\$ 3,231,700
lagarto	134.8	2.9%	\$ 8,400	\$ 1,132,320	\$ 8,000	\$ 1,078,400
sabaleta	45.9	1.0%	\$ 10,000	\$ 459,000	\$ 10,600	\$ 486,540
carne desmechar	103.6	2.3%	\$ 9,800	\$ 1,015,280	\$ 10,200	\$ 1,056,720
carne asar	48.9	1.1%	\$ 9,800	\$ 479,220	\$ 10,200	\$ 498,780
rompes	28.0	0.6%	\$ 100	\$ 2,800	\$ 500	\$ 14,000
carne freir	125.0	2.7%	\$ 9,000	\$ 1,125,000	\$ 9,400	\$ 1,175,000
industrial	324.0	7.1%	\$ 6,000	\$ 1,944,000	\$ 6,000	\$ 1,944,000
paletero	80.8	1.8%	\$ 9,800	\$ 791,840	\$ 10,400	\$ 840,320
sobrebarriga delgada	17.3	0.4%	\$ 9,000	\$ 155,700	\$ 11,000	\$ 190,300
trestelas		0.0%		\$ 0		\$ 0
sobrebarriga gruesa	80.8	1.8%	\$ 8,400	\$ 678,720	\$ 9,000	\$ 727,200
Total despostado	4,581.7	100.0%	\$ 6,713	\$ 30,754,738	\$ 6,805	\$ 31,177,878
Kg carne pulpa	985.9		\$ 1,152	20.71%	\$ 1,244	21.05%
Rendimiento carne	21.52%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 2. Rendimiento en el desposte lote 3394

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	64.3	1.8%	\$ 19,000	\$ 1,221,700	\$ 19,000	\$ 1,221,700
tabla	227.9	6.4%	\$ 11,900	\$ 2,712,010	\$ 11,900	\$ 2,712,010
posta	114.0	3.2%	\$ 11,000	\$ 1,254,000	\$ 11,800	\$ 1,345,200
solomo extranjero	129.7	3.6%	\$ 11,900	\$ 1,543,430	\$ 11,900	\$ 1,543,430
huevo de aldana	130.9	3.6%	\$ 11,900	\$ 1,557,710	\$ 11,900	\$ 1,557,710
muchacho	59.3	1.7%	\$ 11,000	\$ 652,300	\$ 11,800	\$ 699,740
punta de anca	55.0	1.5%	\$ 15,000	\$ 825,000	\$ 17,000	\$ 935,000
tableado	46.2	1.3%	\$ 8,400	\$ 388,080	\$ 8,600	\$ 397,320
carne moler	94.2	2.6%	\$ 8,400	\$ 791,280	\$ 9,000	\$ 847,800
hueso rojo	377.3	10.5%	\$ 600	\$ 226,380	\$ 800	\$ 301,840
riñon	12.7	0.4%	\$ 1,000	\$ 12,700	\$ 1,500	\$ 19,050
repele	86.0	2.4%	\$ 3,800	\$ 326,800	\$ 3,800	\$ 326,800
desgorde bueno	67.6	1.9%	\$ 850	\$ 57,460	\$ 850	\$ 57,460
hueso blanco	548.7	15.3%	\$ 30	\$ 16,461	\$ 30	\$ 16,461
desgorde malo	208.3	5.8%	\$ 200	\$ 41,660	\$ 200	\$ 41,660
colas	20.7	0.6%	\$ 5,500	\$ 113,850	\$ 6,000	\$ 124,200
pecho	126.7	3.5%	\$ 7,800	\$ 988,260	\$ 8,500	\$ 1,076,950
entretabla	127.1	3.5%	\$ 11,000	\$ 1,398,100	\$ 10,800	\$ 1,372,680
morrillo	34.1	1.0%	\$ 9,000	\$ 306,900	\$ 9,200	\$ 313,720
huevo de solomo	98.3	2.7%	\$ 9,800	\$ 963,340	\$ 10,000	\$ 983,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0		\$ 0
copete	54.0	1.5%	\$ 9,000	\$ 486,000	\$ 8,500	\$ 459,000
solomo redondo	149.8	4.2%	\$ 15,000	\$ 2,247,000	\$ 17,000	\$ 2,546,600
lagarto	111.2	3.1%	\$ 8,400	\$ 934,080	\$ 8,000	\$ 889,600
sabaleta	35.3	1.0%	\$ 10,000	\$ 353,000	\$ 10,600	\$ 374,180
carne desmechar	73.0	2.0%	\$ 9,800	\$ 715,400	\$ 10,200	\$ 744,600
carne asar	45.4	1.3%	\$ 9,800	\$ 444,920	\$ 10,200	\$ 463,080
rompes	25.6	0.7%	\$ 100	\$ 2,560	\$ 500	\$ 12,800
carne freir	93.9	2.6%	\$ 9,000	\$ 845,100	\$ 9,400	\$ 882,660
industrial	203.1	5.7%	\$ 6,000	\$ 1,218,600	\$ 6,000	\$ 1,218,600
paletero	55.8	1.6%	\$ 9,800	\$ 546,840	\$ 10,400	\$ 580,320
sobrebarriga delgada	0.0	0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas	54.9	1.5%	\$ 6,600	\$ 362,340	\$ 7,000	\$ 384,300
sobrebarriga gruesa	57.6	1.6%	\$ 8,400	\$ 483,840	\$ 9,000	\$ 518,400
Total depositado	3,588.6	100.0%	\$ 6,698	\$ 24,037,101	\$ 6,779	\$ 24,325,871
Kg carne pulpa	781.1		\$ 1,325	24.66%	\$ 1,406	24.53%
Rendimiento carne	22%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 3. Rendimiento en el desposte lote 6395

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	57.0	1.8%	\$ 19,000	\$ 1,083,000	\$ 19,000	\$ 1,083,000
tabla	194.6	6.1%	\$ 11,900	\$ 2,315,740	\$ 11,900	\$ 2,315,740
posta	103.7	3.3%	\$ 11,000	\$ 1,140,700	\$ 11,800	\$ 1,223,660
solomo extranjero	115.6	3.6%	\$ 11,900	\$ 1,375,640	\$ 11,900	\$ 1,375,640
huevo de aldana	115.3	3.6%	\$ 11,900	\$ 1,372,070	\$ 11,900	\$ 1,372,070
muchacho	53.2	1.7%	\$ 11,000	\$ 585,200	\$ 11,800	\$ 627,760
punta de anca	52.8	1.7%	\$ 15,000	\$ 792,000	\$ 17,000	\$ 897,600
tableado	34.0	1.1%	\$ 8,400	\$ 285,600	\$ 8,600	\$ 292,400
carne moler	80.6	2.5%	\$ 8,400	\$ 677,040	\$ 9,000	\$ 725,400
hueso rojo	232.5	7.3%	\$ 600	\$ 139,500	\$ 800	\$ 186,000
riñon	10.0	0.3%	\$ 1,000	\$ 10,000	\$ 1,500	\$ 15,000
repele	80.0	2.5%	\$ 3,800	\$ 304,000	\$ 3,800	\$ 304,000
desgorde bueno	77.0	2.4%	\$ 850	\$ 65,450	\$ 850	\$ 65,450
hueso blanco	512.4	16.1%	\$ 30	\$ 15,372	\$ 30	\$ 15,372
desgorde malo	229.0	7.2%	\$ 200	\$ 45,800	\$ 200	\$ 45,800
colas	19.7	0.6%	\$ 5,500	\$ 108,350	\$ 6,000	\$ 118,200
pecho	114.7	3.6%	\$ 7,800	\$ 894,660	\$ 8,500	\$ 974,950
entretabla	117.0	3.7%	\$ 11,000	\$ 1,287,000	\$ 10,800	\$ 1,263,600
morrillo	35.3	1.1%	\$ 9,000	\$ 317,700	\$ 9,200	\$ 324,760
huevo de solomo	84.9	2.7%	\$ 9,800	\$ 832,020	\$ 10,000	\$ 853,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0		\$ 0
copete	49.3	1.6%	\$ 9,000	\$ 443,700	\$ 8,500	\$ 419,050
solomo redondo	127.2	4.0%	\$ 15,000	\$ 1,908,000	\$ 17,000	\$ 2,162,400
lagarto	98.9	3.1%	\$ 8,400	\$ 830,760	\$ 8,000	\$ 791,200
sabaleta	32.3	1.0%	\$ 10,000	\$ 323,000	\$ 10,600	\$ 342,380
carne desmechar	68.3	2.2%	\$ 9,800	\$ 669,340	\$ 10,200	\$ 696,660
carne asar	34.9	1.1%	\$ 9,800	\$ 342,020	\$ 10,200	\$ 355,980
rompes	19.2	0.6%	\$ 100	\$ 1,920	\$ 500	\$ 9,600
carne freir	83.3	2.6%	\$ 9,000	\$ 749,700	\$ 9,400	\$ 783,020
industrial	238.6	7.5%	\$ 6,000	\$ 1,431,600	\$ 6,000	\$ 1,431,600
paletero	47.1	1.5%	\$ 9,800	\$ 461,580	\$ 10,400	\$ 489,840
sobrebarriga delgada	0.0	0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas	0.0	0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	58.1	1.8%	\$ 8,400	\$ 488,040	\$ 9,000	\$ 522,900
Total depostado	3,176.5	100.0%	\$ 6,704	\$ 21,296,502	\$ 6,795	\$ 21,584,032
Kg carne pulpa	692.2		\$ 1,003	17.60%	\$ 1,094	18.07%
Rendimiento carne	22%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 4. Rendimiento en el desposte lote 10396

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	58.6	1.9%	\$ 19,000	\$ 1,113,400	\$ 19,000	\$ 1,113,400
tabla	205.3	6.6%	\$ 11,900	\$ 2,443,070	\$ 11,900	\$ 2,443,070
posta	106.6	3.4%	\$ 11,000	\$ 1,172,600	\$ 11,800	\$ 1,257,880
solomo extranjero	123.5	4.0%	\$ 11,900	\$ 1,469,650	\$ 11,900	\$ 1,469,650
huevo de aldana	119.9	3.9%	\$ 11,900	\$ 1,426,810	\$ 11,900	\$ 1,426,810
muchacho	54.5	1.8%	\$ 11,000	\$ 599,500	\$ 11,800	\$ 643,100
punta de anca	53.7	1.7%	\$ 15,000	\$ 805,500	\$ 17,000	\$ 912,900
tableado	37.3	1.2%	\$ 8,400	\$ 313,320	\$ 8,600	\$ 320,780
carne moler	91.4	2.9%	\$ 8,400	\$ 767,760	\$ 9,000	\$ 822,600
hueso rojo	250.8	8.1%	\$ 600	\$ 150,480	\$ 800	\$ 200,640
riñon	12.6	0.4%	\$ 1,000	\$ 12,600	\$ 1,500	\$ 18,900
repele	79.0	2.5%	\$ 3,800	\$ 300,200	\$ 3,800	\$ 300,200
desgorde bueno	46.8	1.5%	\$ 850	\$ 39,780	\$ 850	\$ 39,780
hueso blanco	381.8	12.3%	\$ 30	\$ 11,454	\$ 30	\$ 11,454
desgorde malo	211.2	6.8%	\$ 200	\$ 42,240	\$ 200	\$ 42,240
colas	22.3	0.7%	\$ 5,500	\$ 122,650	\$ 6,000	\$ 133,800
pecho	117.7	3.8%	\$ 7,800	\$ 918,060	\$ 8,500	\$ 1,000,450
entretabla	115.7	3.7%	\$ 11,000	\$ 1,272,700	\$ 10,800	\$ 1,249,560
morrillo	32.9	1.1%	\$ 9,000	\$ 296,100	\$ 9,200	\$ 302,680
huevo de solomo	93.7	3.0%	\$ 9,800	\$ 918,260	\$ 10,000	\$ 939,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0		\$ 0
copete	53.4	1.7%	\$ 9,000	\$ 480,600	\$ 8,500	\$ 453,900
solomo redondo	140.4	4.5%	\$ 15,000	\$ 2,106,000	\$ 17,000	\$ 2,386,800
lagarto	101.0	3.2%	\$ 8,400	\$ 848,400	\$ 8,000	\$ 808,000
sabaleta	33.0	1.1%	\$ 10,000	\$ 330,000	\$ 10,600	\$ 349,800
carne desmechar	77.3	2.5%	\$ 9,800	\$ 757,540	\$ 10,200	\$ 788,460
carne asar	38.1	1.2%	\$ 9,800	\$ 373,380	\$ 10,200	\$ 388,620
rompes	21.0	0.7%	\$ 100	\$ 2,100	\$ 500	\$ 10,500
carne freir	83.7	2.7%	\$ 9,000	\$ 753,300	\$ 9,400	\$ 786,780
industrial	234.9	7.6%	\$ 6,000	\$ 1,409,400	\$ 6,000	\$ 1,409,400
paletero	51.3	1.7%	\$ 9,800	\$ 502,740	\$ 10,400	\$ 533,520
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	59.0	1.9%	\$ 8,400	\$ 495,600	\$ 9,000	\$ 531,000
Total depostado	3,108.4	100.0%	\$ 7,160	\$ 22,255,194	\$ 7,234	\$ 22,485,674
Kg carne pulpa	722.1		\$ 1,265	21.46%	\$ 1,339	21.41%
Rendimiento carne	23%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 5. Rendimiento en el desposte lote 13393

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	56.9	1.7%	\$ 19,000	\$ 1,081,100	\$ 19,000	\$ 1,081,100
tabla	202.2	6.2%	\$ 11,900	\$ 2,406,180	\$ 11,900	\$ 2,406,180
posta	118.9	3.6%	\$ 11,000	\$ 1,307,900	\$ 11,800	\$ 1,403,020
solomo extranjero	128.6	3.9%	\$ 11,900	\$ 1,530,340	\$ 11,900	\$ 1,530,340
huevo de aldana	119.0	3.6%	\$ 11,900	\$ 1,416,100	\$ 11,900	\$ 1,416,100
muchacho	53.0	1.6%	\$ 11,000	\$ 583,000	\$ 11,800	\$ 625,400
punta de anca	49.0	1.5%	\$ 15,000	\$ 735,000	\$ 17,000	\$ 833,000
tableado	37.7	1.2%	\$ 8,400	\$ 316,680	\$ 8,600	\$ 324,220
carne moler	76.1	2.3%	\$ 8,400	\$ 639,240	\$ 9,000	\$ 684,900
hueso rojo	259.4	8.0%	\$ 600	\$ 155,640	\$ 800	\$ 207,520
riñon	13.1	0.4%	\$ 1,000	\$ 13,100	\$ 1,500	\$ 19,650
repele	58.0	1.8%	\$ 3,800	\$ 220,400	\$ 3,800	\$ 220,400
desgorde bueno	122.2	3.7%	\$ 850	\$ 103,870	\$ 850	\$ 103,870
hueso blanco	373.2	11.4%	\$ 30	\$ 11,196	\$ 30	\$ 11,196
desgorde malo	253.5	7.8%	\$ 200	\$ 50,700	\$ 200	\$ 50,700
colas	17.7	0.5%	\$ 5,500	\$ 97,350	\$ 6,000	\$ 106,200
pecho	113.0	3.5%	\$ 7,800	\$ 881,400	\$ 8,500	\$ 960,500
entretabla	103.9	3.2%	\$ 11,000	\$ 1,142,900	\$ 10,800	\$ 1,122,120
morrillo	43.6	1.3%	\$ 9,000	\$ 392,400	\$ 9,200	\$ 401,120
huevo de solomo	95.3	2.9%	\$ 9,800	\$ 933,940	\$ 10,000	\$ 953,000
costilla res	65.0	2.0%	\$ 5,500	\$ 357,500	\$ 0	\$ 0
copete	49.5	1.5%	\$ 9,000	\$ 445,500	\$ 8,500	\$ 420,750
solomo redondo	133.8	4.1%	\$ 15,000	\$ 2,007,000	\$ 17,000	\$ 2,274,600
lagarto	104.3	3.2%	\$ 8,400	\$ 876,120	\$ 8,000	\$ 834,400
sabaleta	34.3	1.1%	\$ 10,000	\$ 343,000	\$ 10,600	\$ 363,580
carne desmechar	83.9	2.6%	\$ 9,800	\$ 822,220	\$ 10,200	\$ 855,780
carne asar	35.4	1.1%	\$ 9,800	\$ 346,920	\$ 10,200	\$ 361,080
rompes	24.6	0.8%	\$ 100	\$ 2,460	\$ 500	\$ 12,300
carne freir	84.8	2.6%	\$ 9,000	\$ 763,200	\$ 9,400	\$ 797,120
industrial	144.0	4.4%	\$ 6,000	\$ 864,000	\$ 6,000	\$ 864,000
paletero	61.8	1.9%	\$ 9,800	\$ 605,640	\$ 10,400	\$ 642,720
sobrebarriga delgada	5.0	0.2%	\$ 9,000	\$ 45,000	\$ 11,000	\$ 55,000
trestelas	85.4	2.6%	\$ 6,600	\$ 563,640	\$ 7,000	\$ 597,800
sobrebarriga gruesa	56.6	1.7%	\$ 8,400	\$ 475,440	\$ 9,000	\$ 509,400
Total depositado	3,262.7	100.0%	\$ 6,907	\$ 22,536,076	\$ 7,064	\$ 23,049,066
Kg carne pulpa	727.6		\$ 961	16.17%	\$ 1,119	18.81%
Rendimiento carne	22%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 6. Rendimiento en el desposte lote 17395

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	28.6	1.7%	\$ 19,000	\$ 543,400	\$ 19,000	\$ 543,400
tabla	107.4	6.3%	\$ 11,900	\$ 1,278,060	\$ 11,900	\$ 1,278,060
posta	58.9	3.4%	\$ 11,000	\$ 647,900	\$ 11,800	\$ 695,020
solomo extranjero	67.4	3.9%	\$ 11,900	\$ 802,060	\$ 11,900	\$ 802,060
huevo de aldana	64.7	3.8%	\$ 11,900	\$ 769,930	\$ 11,900	\$ 769,930
muchacho	27.3	1.6%	\$ 11,000	\$ 300,300	\$ 11,800	\$ 322,140
punta de anca	30.4	1.8%	\$ 15,000	\$ 456,000	\$ 17,000	\$ 516,800
tableado	20.9	1.2%	\$ 8,400	\$ 175,560	\$ 8,600	\$ 179,740
carne moler	46.9	2.7%	\$ 8,400	\$ 393,960	\$ 9,000	\$ 422,100
hueso rojo	163.0	9.5%	\$ 600	\$ 97,800	\$ 800	\$ 130,400
riñon	6.1	0.4%	\$ 1,000	\$ 6,100	\$ 1,500	\$ 9,150
repele	39.8	2.3%	\$ 3,800	\$ 151,240	\$ 3,800	\$ 151,240
desgorde bueno	35.7	2.1%	\$ 850	\$ 30,345	\$ 850	\$ 30,345
hueso blanco	195.2	11.4%	\$ 30	\$ 5,856	\$ 30	\$ 5,856
desgorde malo	130.6	7.6%	\$ 200	\$ 26,120	\$ 200	\$ 26,120
colas	8.5	0.5%	\$ 5,500	\$ 46,750	\$ 6,000	\$ 51,000
pecho	62.6	3.7%	\$ 7,800	\$ 488,280	\$ 8,500	\$ 532,100
entretabla	63.2	3.7%	\$ 11,000	\$ 695,200	\$ 10,800	\$ 682,560
morrillo	19.7	1.1%	\$ 9,000	\$ 177,300	\$ 9,200	\$ 181,240
huevo de solomo	51.7	3.0%	\$ 9,800	\$ 506,660	\$ 10,000	\$ 517,000
costilla res	0.0	0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	27.7	1.6%	\$ 9,000	\$ 249,300	\$ 8,500	\$ 235,450
solomo redondo	69.3	4.0%	\$ 15,000	\$ 1,039,500	\$ 17,000	\$ 1,178,100
lagarto	57.1	3.3%	\$ 8,400	\$ 479,640	\$ 8,000	\$ 456,800
sabaleta	18.1	1.1%	\$ 10,000	\$ 181,000	\$ 10,600	\$ 191,860
carne desmechar	40.5	2.4%	\$ 9,800	\$ 396,900	\$ 10,200	\$ 413,100
carne asar	18.9	1.1%	\$ 9,800	\$ 185,220	\$ 10,200	\$ 192,780
rompes	12.3	0.7%	\$ 100	\$ 1,230	\$ 500	\$ 6,150
carne freir	44.9	2.6%	\$ 9,000	\$ 404,100	\$ 9,400	\$ 422,060
industrial	88.6	5.2%	\$ 6,000	\$ 531,600	\$ 6,000	\$ 531,600
paletero	27.6	1.6%	\$ 9,800	\$ 270,480	\$ 10,400	\$ 287,040
sobrebarriga delgada	0.0	0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas	47.5	2.8%	\$ 6,600	\$ 313,500	\$ 7,000	\$ 332,500
sobrebarriga gruesa	32.9	1.9%	\$ 8,400	\$ 276,360	\$ 9,000	\$ 296,100
Total depositado	1,714.0	100.0%	\$ 6,959	\$ 11,927,651	\$ 7,229	\$ 12,389,801
Kg carne pulpa	384.7		\$ 1,076	18.28%	\$ 1,345	22.87%
Rendimiento carne	22%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 7. Rendimiento en el desposte lote 20393

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	44.0	1.5%	\$ 19,000	\$ 836,000	\$ 19,000	\$ 836,000
tabla	194.1	6.4%	\$ 11,900	\$ 2,309,790	\$ 11,900	\$ 2,309,790
posta	103.0	3.4%	\$ 11,000	\$ 1,133,000	\$ 11,800	\$ 1,215,400
solomo extranjero	118.0	3.9%	\$ 11,900	\$ 1,404,200	\$ 11,900	\$ 1,404,200
huevo de aldana	109.2	3.6%	\$ 11,900	\$ 1,299,480	\$ 11,900	\$ 1,299,480
muchacho	54.6	1.8%	\$ 11,000	\$ 600,600	\$ 11,800	\$ 644,280
punta de anca	52.8	1.7%	\$ 15,000	\$ 792,000	\$ 17,000	\$ 897,600
tableado	36.5	1.2%	\$ 8,400	\$ 306,600	\$ 8,600	\$ 313,900
carne moler	85.9	2.8%	\$ 8,400	\$ 721,560	\$ 9,000	\$ 773,100
hueso rojo	292.4	9.7%	\$ 600	\$ 175,440	\$ 800	\$ 233,920
riñon	10.0	0.3%	\$ 1,000	\$ 10,000	\$ 1,500	\$ 15,000
repele	67.7	2.2%	\$ 3,800	\$ 257,260	\$ 3,800	\$ 257,260
desgorde bueno	64.4	2.1%	\$ 850	\$ 54,740	\$ 850	\$ 54,740
hueso blanco	352.5	11.7%	\$ 30	\$ 10,575	\$ 30	\$ 10,575
desgorde malo	215.3	7.1%	\$ 200	\$ 43,050	\$ 200	\$ 43,050
colas	20.3	0.7%	\$ 5,500	\$ 111,650	\$ 6,000	\$ 121,800
pecho	111.3	3.7%	\$ 7,800	\$ 868,140	\$ 8,500	\$ 946,050
entretabla	112.6	3.7%	\$ 11,000	\$ 1,238,600	\$ 10,800	\$ 1,216,080
morrillo	35.9	1.2%	\$ 9,000	\$ 323,100	\$ 9,200	\$ 330,280
huevo de solomo	84.9	2.8%	\$ 9,800	\$ 832,020	\$ 10,000	\$ 849,000
costilla res	0.0	0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	50.0	1.7%	\$ 9,000	\$ 450,000	\$ 8,500	\$ 425,000
solomo redondo	126.5	4.2%	\$ 15,000	\$ 1,897,500	\$ 17,000	\$ 2,150,500
lagarto	98.5	3.3%	\$ 8,400	\$ 827,400	\$ 8,000	\$ 788,000
sabaleta	32.5	1.1%	\$ 10,000	\$ 325,000	\$ 10,600	\$ 344,500
carne desmechar	76.0	2.5%	\$ 9,800	\$ 744,800	\$ 10,200	\$ 775,200
carne asar	36.3	1.2%	\$ 9,800	\$ 355,740	\$ 10,200	\$ 370,260
rompes	20.9	0.7%	\$ 100	\$ 2,090	\$ 500	\$ 10,450
carne freir	74.8	2.5%	\$ 9,000	\$ 673,200	\$ 9,400	\$ 703,120
industrial	213.2	7.1%	\$ 6,000	\$ 1,279,200	\$ 6,000	\$ 1,279,200
paletero	50.1	1.7%	\$ 9,800	\$ 490,980	\$ 10,400	\$ 521,040
sobrebarriga delgada	19.1	0.6%	\$ 9,000	\$ 171,900	\$ 11,000	\$ 210,100
trestelas	0.0	0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	54.2	1.8%	\$ 8,400	\$ 455,280	\$ 9,000	\$ 487,800
Total depostado	3,017.5	100.0%	\$ 6,960	\$ 21,000,895	\$ 7,237	\$ 21,836,675
Kg carne pulpa	675.7		\$ 1,029	17.35%	\$ 1,306	22.02%
Rendimiento carne	22%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 8. Rendimiento en el desposte lote 24395

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	51.9	1.7%	\$ 19,000	\$ 986,100	\$ 19,000	\$ 986,100
tabla	201.8	6.4%	\$ 11,900	\$ 2,401,420	\$ 11,900	\$ 2,401,420
posta	109.4	3.5%	\$ 11,000	\$ 1,203,400	\$ 11,800	\$ 1,290,920
solomo extranjero	117.1	3.7%	\$ 11,900	\$ 1,393,490	\$ 11,900	\$ 1,393,490
huevo de aldana	111.7	3.6%	\$ 11,900	\$ 1,329,230	\$ 11,900	\$ 1,329,230
muchacho	52.5	1.7%	\$ 11,000	\$ 577,500	\$ 11,800	\$ 619,500
punta de anca	47.1	1.5%	\$ 15,000	\$ 706,500	\$ 17,000	\$ 800,700
tableado	36.6	1.2%	\$ 8,400	\$ 307,440	\$ 8,600	\$ 314,760
carne moler	64.2	2.0%	\$ 8,400	\$ 539,280	\$ 9,000	\$ 577,800
hueso rojo	275.0	8.8%	\$ 600	\$ 165,000	\$ 800	\$ 220,000
riñon	10.9	0.3%	\$ 1,000	\$ 10,900	\$ 1,500	\$ 16,350
repele	85.7	2.7%	\$ 3,800	\$ 325,660	\$ 3,800	\$ 325,660
desgorde bueno	100.2	3.2%	\$ 850	\$ 85,170	\$ 850	\$ 85,170
hueso blanco	408.3	13.0%	\$ 30	\$ 12,249	\$ 30	\$ 12,249
desgorde malo	284.2	9.1%	\$ 200	\$ 56,840	\$ 200	\$ 56,840
colas	16.3	0.5%	\$ 5,500	\$ 89,650	\$ 6,000	\$ 97,800
pecho	108.8	3.5%	\$ 7,800	\$ 848,640	\$ 8,500	\$ 924,800
entretabla	111.6	3.6%	\$ 11,000	\$ 1,227,600	\$ 10,800	\$ 1,205,280
morrillo	36.2	1.2%	\$ 9,000	\$ 325,800	\$ 9,200	\$ 333,040
huevo de solomo	71.7	2.3%	\$ 9,800	\$ 702,660	\$ 10,000	\$ 717,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	45.5	1.4%	\$ 9,000	\$ 409,500	\$ 8,500	\$ 386,750
solomo redondo	142.0	4.5%	\$ 15,000	\$ 2,130,000	\$ 17,000	\$ 2,414,000
lagarto	94.1	3.0%	\$ 8,400	\$ 790,440	\$ 8,000	\$ 752,800
sabaleta	32.4	1.0%	\$ 10,000	\$ 324,000	\$ 10,600	\$ 343,440
carne desmechar	74.8	2.4%	\$ 9,800	\$ 733,040	\$ 10,200	\$ 762,960
carne asar	39.8	1.3%	\$ 9,800	\$ 390,040	\$ 10,200	\$ 405,960
rompes	22.3	0.7%	\$ 100	\$ 2,230	\$ 500	\$ 11,150
carne freir	76.4	2.4%	\$ 9,000	\$ 687,600	\$ 9,400	\$ 718,160
industrial	221.0	7.0%	\$ 6,000	\$ 1,326,000	\$ 6,000	\$ 1,326,000
paletero	46.2	1.5%	\$ 9,800	\$ 452,760	\$ 10,400	\$ 480,480
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	44.2	1.4%	\$ 8,400	\$ 371,280	\$ 9,000	\$ 397,800
Total depostado	3,139.9	100.0%	\$ 6,660	\$ 20,911,419	\$ 6,913	\$ 21,707,609
Kg carne pulpa	691.5		\$ 1,244	22.98%	\$ 1,498	27.66%
Rendimiento carne	22.02%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 9. Rendimiento en el desposte lote 4491

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	95.9	1.7%	\$ 19,000	\$ 1,822,100	\$ 19,000	\$ 1,822,100
tabla	367.8	6.6%	\$ 11,900	\$ 4,376,820	\$ 11,900	\$ 4,376,820
posta	196.9	3.6%	\$ 11,000	\$ 2,165,900	\$ 11,800	\$ 2,323,420
solomo extranjero	210.2	3.8%	\$ 11,900	\$ 2,501,380	\$ 11,900	\$ 2,501,380
huevo de aldana	209.2	3.8%	\$ 11,900	\$ 2,489,480	\$ 11,900	\$ 2,489,480
muchacho	96.6	1.7%	\$ 11,000	\$ 1,062,600	\$ 11,800	\$ 1,139,880
punta de anca	79.4	1.4%	\$ 15,000	\$ 1,191,000	\$ 17,000	\$ 1,349,800
tableado	67.4	1.2%	\$ 8,400	\$ 566,160	\$ 8,600	\$ 579,640
carne moler	108.4	2.0%	\$ 8,400	\$ 910,560	\$ 9,000	\$ 975,600
hueso rojo	450.9	8.1%	\$ 600	\$ 270,540	\$ 800	\$ 360,720
riñon	20.1	0.4%	\$ 1,000	\$ 20,100	\$ 1,500	\$ 30,150
repele	191.6	3.5%	\$ 3,800	\$ 728,080	\$ 3,800	\$ 728,080
desgorde bueno	97.1	1.8%	\$ 850	\$ 82,535	\$ 850	\$ 82,535
hueso blanco	788.3	14.2%	\$ 30	\$ 23,649	\$ 30	\$ 23,649
desgorde malo	470.7	8.5%	\$ 200	\$ 94,140	\$ 200	\$ 94,140
colas	27.3	0.5%	\$ 5,500	\$ 150,150	\$ 6,000	\$ 163,800
pecho	197.6	3.6%	\$ 7,800	\$ 1,541,280	\$ 8,500	\$ 1,679,600
entretabla	195.2	3.5%	\$ 11,000	\$ 2,147,200	\$ 10,800	\$ 2,108,160
morrillo	52.2	0.9%	\$ 9,000	\$ 469,800	\$ 9,200	\$ 480,240
huevo de solomo	131.4	2.4%	\$ 9,800	\$ 1,287,720	\$ 10,000	\$ 1,314,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	83.5	1.5%	\$ 9,000	\$ 751,500	\$ 8,500	\$ 709,750
solomo redondo	248.3	4.5%	\$ 15,000	\$ 3,724,500	\$ 17,000	\$ 4,221,100
lagarto	177.2	3.2%	\$ 8,400	\$ 1,488,480	\$ 8,000	\$ 1,417,600
sabaleta	57.3	1.0%	\$ 10,000	\$ 573,000	\$ 10,600	\$ 607,380
carne desmechar	138.6	2.5%	\$ 9,800	\$ 1,358,280	\$ 10,200	\$ 1,413,720
carne asar	70.6	1.3%	\$ 9,800	\$ 691,880	\$ 10,200	\$ 720,120
rompes	44.1	0.8%	\$ 100	\$ 4,410	\$ 500	\$ 22,050
carne freir	138.0	2.5%	\$ 9,000	\$ 1,242,000	\$ 9,400	\$ 1,297,200
industrial	324.0	5.8%	\$ 6,000	\$ 1,944,000	\$ 6,000	\$ 1,944,000
paletero	88.3	1.6%	\$ 9,800	\$ 865,340	\$ 10,400	\$ 918,320
sobrebarriga delgada	43.9	0.8%	\$ 9,000	\$ 395,100	\$ 11,000	\$ 482,900
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	74.8	1.3%	\$ 8,400	\$ 628,320	\$ 9,000	\$ 673,200
Total depostado	5,542.8	100.0%	\$ 6,778	\$ 37,568,004	\$ 7,045	\$ 39,050,534
Kg carne pulpa	1,256.0		\$ 1,174	20.95%	\$ 1,441	25.72%
Rendimiento carne	22.66%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 10. Rendimiento en el desposte lote 8491

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	100.7	1.6%	\$ 19,000	\$ 1,913,300	\$ 19,000	\$ 1,913,300
tabla	375.3	6.0%	\$ 11,900	\$ 4,466,070	\$ 11,900	\$ 4,466,070
posta	195.9	3.1%	\$ 11,000	\$ 2,154,900	\$ 11,800	\$ 2,311,620
solomo extranjero	223.8	3.6%	\$ 11,900	\$ 2,663,220	\$ 11,900	\$ 2,663,220
huevo de aldana	209.1	3.4%	\$ 11,900	\$ 2,488,290	\$ 11,900	\$ 2,488,290
muchacho	100.4	1.6%	\$ 11,000	\$ 1,104,400	\$ 11,800	\$ 1,184,720
punta de anca	91.3	1.5%	\$ 15,000	\$ 1,369,500	\$ 17,000	\$ 1,552,100
tableado	69.1	1.1%	\$ 8,400	\$ 580,440	\$ 8,600	\$ 594,260
carne moler	126.4	2.0%	\$ 8,400	\$ 1,061,760	\$ 9,000	\$ 1,137,600
hueso rojo	571.6	9.2%	\$ 600	\$ 342,960	\$ 800	\$ 457,280
riñon	28.0	0.4%	\$ 1,000	\$ 28,000	\$ 1,500	\$ 42,000
repele	173.8	2.8%	\$ 3,800	\$ 660,440	\$ 3,800	\$ 660,440
desgorde bueno	136.5	2.2%	\$ 850	\$ 116,025	\$ 850	\$ 116,025
hueso blanco	865.4	13.9%	\$ 30	\$ 25,962	\$ 30	\$ 25,962
desgorde malo	567.9	9.1%	\$ 200	\$ 113,580	\$ 200	\$ 113,580
colas	33.8	0.5%	\$ 5,500	\$ 185,900	\$ 6,000	\$ 202,800
pecho	213.3	3.4%	\$ 7,800	\$ 1,663,740	\$ 8,500	\$ 1,813,050
entretabla	198.3	3.2%	\$ 11,000	\$ 2,181,300	\$ 10,800	\$ 2,141,640
morrillo	54.4	0.9%	\$ 9,000	\$ 489,600	\$ 9,200	\$ 500,480
huevo de solomo	135.2	2.2%	\$ 9,800	\$ 1,324,960	\$ 10,000	\$ 1,352,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	100.3	1.6%	\$ 9,000	\$ 902,700	\$ 8,500	\$ 852,550
solomo redondo	301.6	4.8%	\$ 15,000	\$ 4,524,000	\$ 17,000	\$ 5,127,200
lagarto	190.9	3.1%	\$ 8,400	\$ 1,603,560	\$ 8,000	\$ 1,527,200
sabaleta	61.1	1.0%	\$ 10,000	\$ 611,000	\$ 10,600	\$ 647,660
carne desmechar	161.1	2.6%	\$ 9,800	\$ 1,578,780	\$ 10,200	\$ 1,643,220
carne asar	79.4	1.3%	\$ 9,800	\$ 778,120	\$ 10,200	\$ 809,880
rompes	50.4	0.8%	\$ 100	\$ 5,040	\$ 500	\$ 25,200
carne freir	161.6	2.6%	\$ 9,000	\$ 1,454,400	\$ 9,400	\$ 1,519,040
industrial	414.3	6.6%	\$ 6,000	\$ 2,485,800	\$ 6,000	\$ 2,485,800
paletero	97.5	1.6%	\$ 9,800	\$ 955,500	\$ 10,400	\$ 1,014,000
sobrebarriga delgada	46.8	0.8%	\$ 9,000	\$ 421,200	\$ 11,000	\$ 514,800
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	98.5	1.6%	\$ 8,400	\$ 827,400	\$ 9,000	\$ 886,500
Total depostado	6,233.7	100.0%	\$ 6,590	\$ 41,081,847	\$ 6,864	\$ 42,789,487
Kg carne pulpa	1,296.5		\$ 861	15.03%	\$ 1,135	19.81%
Rendimiento carne	20.80%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 11. Rendimiento en el desposte lote 13492

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	98.6	1.6%	\$ 19,000	\$ 1,873,400	\$ 19,000	\$ 1,873,400
tabla	367.0	6.0%	\$ 11,900	\$ 4,367,300	\$ 11,900	\$ 4,367,300
posta	202.1	3.3%	\$ 11,000	\$ 2,223,100	\$ 11,800	\$ 2,384,780
solomo extranjero	214.7	3.5%	\$ 11,900	\$ 2,554,930	\$ 11,900	\$ 2,554,930
huevo de aldana	201.8	3.3%	\$ 11,900	\$ 2,401,420	\$ 11,900	\$ 2,401,420
muchacho	98.8	1.6%	\$ 11,000	\$ 1,086,800	\$ 11,800	\$ 1,165,840
punta de anca	85.1	1.4%	\$ 15,000	\$ 1,276,500	\$ 17,000	\$ 1,446,700
tableado	66.2	1.1%	\$ 8,400	\$ 556,080	\$ 8,600	\$ 569,320
carne moler	115.5	1.9%	\$ 8,400	\$ 970,200	\$ 9,000	\$ 1,039,500
hueso rojo	532.2	8.8%	\$ 600	\$ 319,320	\$ 800	\$ 425,760
riñon	21.8	0.4%	\$ 1,000	\$ 21,800	\$ 1,500	\$ 32,700
repele	202.1	3.3%	\$ 3,800	\$ 767,980	\$ 3,800	\$ 767,980
desgorde bueno	181.4	3.0%	\$ 850	\$ 154,190	\$ 850	\$ 154,190
hueso blanco	837.9	13.8%	\$ 30	\$ 25,137	\$ 30	\$ 25,137
desgorde malo	566.7	9.3%	\$ 200	\$ 113,340	\$ 200	\$ 113,340
colas	32.0	0.5%	\$ 5,500	\$ 176,000	\$ 6,000	\$ 192,000
pecho	209.6	3.4%	\$ 7,800	\$ 1,634,880	\$ 8,500	\$ 1,781,600
entretabla	205.7	3.4%	\$ 11,000	\$ 2,262,700	\$ 10,800	\$ 2,221,560
morrillo	68.0	1.1%	\$ 9,000	\$ 612,000	\$ 9,200	\$ 625,600
huevo de solomo	136.8	2.2%	\$ 9,800	\$ 1,340,640	\$ 10,000	\$ 1,368,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	89.3	1.5%	\$ 9,000	\$ 803,700	\$ 8,500	\$ 759,050
solomo redondo	284.8	4.7%	\$ 15,000	\$ 4,272,000	\$ 17,000	\$ 4,841,600
lagarto	179.2	2.9%	\$ 8,400	\$ 1,505,280	\$ 8,000	\$ 1,433,600
sabaleta	56.6	0.9%	\$ 10,000	\$ 566,000	\$ 10,600	\$ 599,960
carne desmechar	153.9	2.5%	\$ 9,800	\$ 1,508,220	\$ 10,200	\$ 1,569,780
carne asar	71.6	1.2%	\$ 9,800	\$ 701,680	\$ 10,200	\$ 730,320
rompes	43.1	0.7%	\$ 100	\$ 4,310	\$ 500	\$ 21,550
carne freir	155.2	2.6%	\$ 9,000	\$ 1,396,800	\$ 9,400	\$ 1,458,880
industrial	430.6	7.1%	\$ 6,000	\$ 2,583,600	\$ 6,000	\$ 2,583,600
paletero	87.7	1.4%	\$ 9,800	\$ 859,460	\$ 10,400	\$ 912,080
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	85.2	1.4%	\$ 8,400	\$ 715,680	\$ 9,000	\$ 766,800
Total depostado	6,081.2	100.0%	\$ 6,521	\$ 39,654,447	\$ 6,773	\$ 41,188,277
Kg carne pulpa	1,268.1		\$ 768	13.35%	\$ 1,020	17.73%
Rendimiento carne	20.85%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 12. Rendimiento en el desposte lote 17493

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	63.9	1.4%	\$ 19,000	\$ 1,214,100	\$ 19,000	\$ 1,214,100
tabla	236.1	5.3%	\$ 11,900	\$ 2,809,590	\$ 11,900	\$ 2,809,590
posta	127.3	2.9%	\$ 11,000	\$ 1,400,300	\$ 11,800	\$ 1,502,140
solomo extranjero	147.9	3.3%	\$ 11,900	\$ 1,760,010	\$ 11,900	\$ 1,760,010
huevo de aldana	133.4	3.0%	\$ 11,900	\$ 1,587,460	\$ 11,900	\$ 1,587,460
muchacho	66.5	1.5%	\$ 11,000	\$ 731,500	\$ 11,800	\$ 784,700
punta de anca	68.4	1.5%	\$ 15,000	\$ 1,026,000	\$ 17,000	\$ 1,162,800
tableado	45.5	1.0%	\$ 8,400	\$ 382,200	\$ 8,600	\$ 391,300
carne moler	90.2	2.0%	\$ 8,400	\$ 757,680	\$ 9,000	\$ 811,800
hueso rojo	338.4	7.7%	\$ 600	\$ 203,040	\$ 800	\$ 270,720
riñon	12.7	0.3%	\$ 1,000	\$ 12,700	\$ 1,500	\$ 19,050
repele	95.7	2.2%	\$ 3,800	\$ 363,660	\$ 3,800	\$ 363,660
desgorde bueno	217.3	4.9%	\$ 850	\$ 184,705	\$ 850	\$ 184,705
hueso blanco	481.3	10.9%	\$ 30	\$ 14,439	\$ 30	\$ 14,439
desgorde malo	587.9	13.3%	\$ 200	\$ 117,580	\$ 200	\$ 117,580
colas	21.8	0.5%	\$ 5,500	\$ 119,900	\$ 6,000	\$ 130,800
pecho	148.0	3.4%	\$ 7,800	\$ 1,154,400	\$ 8,500	\$ 1,258,000
entretabla	136.8	3.1%	\$ 11,000	\$ 1,504,800	\$ 10,800	\$ 1,477,440
morrillo	41.9	0.9%	\$ 9,000	\$ 377,100	\$ 9,200	\$ 385,480
huevo de solomo	126.7	2.9%	\$ 9,800	\$ 1,241,660	\$ 10,000	\$ 1,267,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	74.5	1.7%	\$ 9,000	\$ 670,500	\$ 8,500	\$ 633,250
solomo redondo	207.0	4.7%	\$ 15,000	\$ 3,105,000	\$ 17,000	\$ 3,519,000
lagarto	116.1	2.6%	\$ 8,400	\$ 975,240	\$ 8,000	\$ 928,800
sabaleta	40.2	0.9%	\$ 10,000	\$ 402,000	\$ 10,600	\$ 426,120
carne desmechar	107.7	2.4%	\$ 9,800	\$ 1,055,460	\$ 10,200	\$ 1,098,540
carne asar	47.2	1.1%	\$ 9,800	\$ 462,560	\$ 10,200	\$ 481,440
rompes	25.5	0.6%	\$ 100	\$ 2,550	\$ 500	\$ 12,750
carne freir	108.9	2.5%	\$ 9,000	\$ 980,100	\$ 9,400	\$ 1,023,660
industrial	372.5	8.4%	\$ 6,000	\$ 2,235,000	\$ 6,000	\$ 2,235,000
paletero	61.0	1.4%	\$ 9,800	\$ 597,800	\$ 10,400	\$ 634,400
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	68.8	1.6%	\$ 8,400	\$ 577,920	\$ 9,000	\$ 619,200
Total depostado	4,417.1	100.0%	\$ 6,345	\$ 28,026,954	\$ 6,594	\$ 29,124,934
Kg carne pulpa	843.5		\$ 1,195	23.20%	\$ 1,443	28.03%
Rendimiento carne	19.10%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 13. Rendimiento en el desposte lote 23496

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	107.6	1.6%	\$ 19,000	\$ 2,044,400	\$ 19,000	\$ 2,044,400
tabla	402.1	5.9%	\$ 11,900	\$ 4,784,990	\$ 11,900	\$ 4,784,990
posta	226.1	3.3%	\$ 11,000	\$ 2,487,100	\$ 11,800	\$ 2,667,980
solomo extranjero	241.6	3.6%	\$ 11,900	\$ 2,875,040	\$ 11,900	\$ 2,875,040
huevo de aldana	239.2	3.5%	\$ 11,900	\$ 2,846,480	\$ 11,900	\$ 2,846,480
muchacho	111.8	1.7%	\$ 11,000	\$ 1,229,800	\$ 11,800	\$ 1,319,240
punta de anca	96.8	1.4%	\$ 15,000	\$ 1,452,000	\$ 17,000	\$ 1,645,600
tableado	79.6	1.2%	\$ 8,400	\$ 668,640	\$ 8,600	\$ 684,560
carne moler	133.6	2.0%	\$ 8,400	\$ 1,122,240	\$ 9,000	\$ 1,202,400
hueso rojo	541.9	8.0%	\$ 600	\$ 325,140	\$ 800	\$ 433,520
riñon	23.6	0.3%	\$ 1,000	\$ 23,600	\$ 1,500	\$ 35,400
repele	215.6	3.2%	\$ 3,800	\$ 819,280	\$ 3,800	\$ 819,280
desgorde bueno	212.6	3.1%	\$ 850	\$ 180,710	\$ 850	\$ 180,710
hueso blanco	849.3	12.6%	\$ 30	\$ 25,479	\$ 30	\$ 25,479
desgorde malo	744.4	11.0%	\$ 200	\$ 148,880	\$ 200	\$ 148,880
colas	41.1	0.6%	\$ 5,500	\$ 226,050	\$ 6,000	\$ 246,600
pecho	231.6	3.4%	\$ 7,800	\$ 1,806,480	\$ 8,500	\$ 1,968,600
entretabla	233.0	3.4%	\$ 11,000	\$ 2,563,000	\$ 10,800	\$ 2,516,400
morrillo	83.7	1.2%	\$ 9,000	\$ 753,300	\$ 9,200	\$ 770,040
huevo de solomo	163.3	2.4%	\$ 9,800	\$ 1,600,340	\$ 10,000	\$ 1,633,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	93.2	1.4%	\$ 9,000	\$ 838,800	\$ 8,500	\$ 792,200
solomo redondo	288.5	4.3%	\$ 15,000	\$ 4,327,500	\$ 17,000	\$ 4,904,500
lagarto	195.3	2.9%	\$ 8,400	\$ 1,640,520	\$ 8,000	\$ 1,562,400
sabaleta	66.8	1.0%	\$ 10,000	\$ 668,000	\$ 10,600	\$ 708,080
carne desmechar	170.9	2.5%	\$ 9,800	\$ 1,674,820	\$ 10,200	\$ 1,743,180
carne asar	83.0	1.2%	\$ 9,800	\$ 813,400	\$ 10,200	\$ 846,600
rompes	45.3	0.7%	\$ 100	\$ 4,530	\$ 500	\$ 22,650
carne freir	160.8	2.4%	\$ 9,000	\$ 1,447,200	\$ 9,400	\$ 1,511,520
industrial	469.0	6.9%	\$ 6,000	\$ 2,814,000	\$ 6,000	\$ 2,814,000
paletero	101.5	1.5%	\$ 9,800	\$ 994,700	\$ 10,400	\$ 1,055,600
sobrebarriga delgada	3.0	0.0%	\$ 9,000	\$ 27,000	\$ 11,000	\$ 33,000
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	103.6	1.5%	\$ 8,400	\$ 870,240	\$ 9,000	\$ 932,400
Total depostado	6,759.4	100.0%	\$ 6,525	\$ 44,103,659	\$ 6,772	\$ 45,774,729
Kg carne pulpa	1,425.2		\$ 852	15.03%	\$ 1,100	19.39%
Rendimiento carne	21.08%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 14. Rendimiento en el desposte lote 29491

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	103.8	1.7%	\$ 19,000	\$ 1,972,200	\$ 19,000	\$ 1,972,200
tabla	387.2	6.4%	\$ 11,900	\$ 4,607,680	\$ 11,900	\$ 4,607,680
posta	209.2	3.5%	\$ 11,000	\$ 2,301,200	\$ 11,800	\$ 2,468,560
solomo extranjero	223.7	3.7%	\$ 11,900	\$ 2,662,030	\$ 11,900	\$ 2,662,030
huevo de aldana	221.4	3.7%	\$ 11,900	\$ 2,634,660	\$ 11,900	\$ 2,634,660
muchacho	96.7	1.6%	\$ 11,000	\$ 1,063,700	\$ 11,800	\$ 1,141,060
punta de anca	82.0	1.4%	\$ 15,000	\$ 1,230,000	\$ 17,000	\$ 1,394,000
tableado	71.8	1.2%	\$ 8,400	\$ 603,120	\$ 8,600	\$ 617,480
carne moler	120.1	2.0%	\$ 8,400	\$ 1,008,840	\$ 9,000	\$ 1,080,900
hueso rojo	506.7	8.4%	\$ 600	\$ 304,020	\$ 800	\$ 405,360
riñon	19.0	0.3%	\$ 1,000	\$ 19,000	\$ 1,500	\$ 28,500
repele	178.0	3.0%	\$ 3,800	\$ 676,400	\$ 3,800	\$ 676,400
desgorde bueno	161.7	2.7%	\$ 850	\$ 137,445	\$ 850	\$ 137,445
hueso blanco	813.1	13.5%	\$ 30	\$ 24,393	\$ 30	\$ 24,393
desgorde malo	572.9	9.5%	\$ 200	\$ 114,580	\$ 200	\$ 114,580
colas	33.7	0.6%	\$ 5,500	\$ 185,350	\$ 6,000	\$ 202,200
pecho	204.2	3.4%	\$ 7,800	\$ 1,592,760	\$ 8,500	\$ 1,735,700
entretabla	208.8	3.5%	\$ 11,000	\$ 2,296,800	\$ 10,800	\$ 2,255,040
morrillo	67.7	1.1%	\$ 9,000	\$ 609,300	\$ 9,200	\$ 622,840
huevo de solomo	149.1	2.5%	\$ 9,800	\$ 1,461,180	\$ 10,000	\$ 1,491,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	89.3	1.5%	\$ 9,000	\$ 803,700	\$ 8,500	\$ 759,050
solomo redondo	259.2	4.3%	\$ 15,000	\$ 3,888,000	\$ 17,000	\$ 4,406,400
lagarto	184.9	3.1%	\$ 8,400	\$ 1,553,160	\$ 8,000	\$ 1,479,200
sabaleta	61.7	1.0%	\$ 10,000	\$ 617,000	\$ 10,600	\$ 654,020
carne desmechar	153.2	2.5%	\$ 9,800	\$ 1,501,360	\$ 10,200	\$ 1,562,640
carne asar	74.0	1.2%	\$ 9,800	\$ 725,200	\$ 10,200	\$ 754,800
rompes	41.7	0.7%	\$ 100	\$ 4,170	\$ 500	\$ 20,850
carne freir	141.0	2.3%	\$ 9,000	\$ 1,269,000	\$ 9,400	\$ 1,325,400
industrial	361.3	6.0%	\$ 6,000	\$ 2,167,800	\$ 6,000	\$ 2,167,800
paletero	94.0	1.6%	\$ 9,800	\$ 921,200	\$ 10,400	\$ 977,600
sobrebarriga delgada	41.4	0.7%	\$ 9,000	\$ 372,600	\$ 11,000	\$ 455,400
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	93.2	1.5%	\$ 8,400	\$ 782,880	\$ 9,000	\$ 838,800
Total depostado	6,025.7	100.0%	\$ 6,657	\$ 40,110,728	\$ 6,916	\$ 41,673,988
Kg carne pulpa	1,324.0		\$ 1,098	19.76%	\$ 1,358	24.43%
Rendimiento carne	21.97%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 15. Rendimiento en el desposte lote 2591

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	45.6	1.5%	\$ 19,000	\$ 866,400	\$ 19,000	\$ 866,400
tabla	173.1	5.5%	\$ 11,900	\$ 2,059,890	\$ 11,900	\$ 2,059,890
posta	91.6	2.9%	\$ 11,000	\$ 1,007,600	\$ 11,800	\$ 1,080,880
solomo extranjero	101.9	3.2%	\$ 11,900	\$ 1,212,610	\$ 11,900	\$ 1,212,610
huevo de aldana	101.6	3.2%	\$ 11,900	\$ 1,209,040	\$ 11,900	\$ 1,209,040
muchacho	48.5	1.5%	\$ 11,000	\$ 533,500	\$ 11,800	\$ 572,300
punta de anca	38.7	1.2%	\$ 15,000	\$ 580,500	\$ 17,000	\$ 657,900
tableado	36.6	1.2%	\$ 8,400	\$ 307,440	\$ 8,600	\$ 314,760
carne moler	99.6	3.2%	\$ 8,400	\$ 836,640	\$ 9,000	\$ 896,400
hueso rojo	296.3	9.4%	\$ 600	\$ 177,780	\$ 800	\$ 237,040
riñon	9.2	0.3%	\$ 1,000	\$ 9,200	\$ 1,500	\$ 13,800
repele	64.1	2.0%	\$ 3,800	\$ 243,580	\$ 3,800	\$ 243,580
desgorde bueno	40.3	1.3%	\$ 850	\$ 34,255	\$ 850	\$ 34,255
hueso blanco	449.0	14.3%	\$ 30	\$ 13,470	\$ 30	\$ 13,470
desgorde malo	219.6	7.0%	\$ 200	\$ 43,920	\$ 200	\$ 43,920
colas	17.2	0.5%	\$ 5,500	\$ 94,600	\$ 6,000	\$ 103,200
pecho	109.0	3.5%	\$ 7,800	\$ 850,200	\$ 8,500	\$ 926,500
entretabla	119.2	3.8%	\$ 11,000	\$ 1,311,200	\$ 10,800	\$ 1,287,360
morrillo	58.2	1.9%	\$ 9,000	\$ 523,800	\$ 9,200	\$ 535,440
huevo de solomo	120.8	3.9%	\$ 9,800	\$ 1,183,840	\$ 10,000	\$ 1,208,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	53.2	1.7%	\$ 9,000	\$ 478,800	\$ 8,500	\$ 452,200
solomo redondo	132.0	4.2%	\$ 15,000	\$ 1,980,000	\$ 17,000	\$ 2,244,000
lagarto	89.6	2.9%	\$ 8,400	\$ 752,640	\$ 8,000	\$ 716,800
sabaleta	34.6	1.1%	\$ 10,000	\$ 346,000	\$ 10,600	\$ 366,760
carne desmechar	74.5	2.4%	\$ 9,800	\$ 730,100	\$ 10,200	\$ 759,900
carne asar	49.6	1.6%	\$ 9,800	\$ 486,080	\$ 10,200	\$ 505,920
rompes	23.0	0.7%	\$ 100	\$ 2,300	\$ 500	\$ 11,500
carne freir	118.5	3.8%	\$ 9,000	\$ 1,066,500	\$ 9,400	\$ 1,113,900
industrial	197.0	6.3%	\$ 6,000	\$ 1,182,000	\$ 6,000	\$ 1,182,000
paletero	51.7	1.6%	\$ 9,800	\$ 506,660	\$ 10,400	\$ 537,680
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	72.5	2.3%	\$ 8,400	\$ 609,000	\$ 9,000	\$ 652,500
Total depostado	3,136.3	100.0%	\$ 6,772	\$ 21,239,545	\$ 7,034	\$ 22,059,905
Kg carne pulpa	601.0		\$ 2,026	42.70%	\$ 2,288	48.21%
Rendimiento carne	19.16%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 16. Rendimiento en el desposte lote 7597

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	58.0	1.7%	\$ 19,000	\$ 1,102,000	\$ 19,000	\$ 1,102,000
tabla	212.4	6.1%	\$ 11,900	\$ 2,527,560	\$ 11,900	\$ 2,527,560
posta	116.1	3.3%	\$ 11,000	\$ 1,277,100	\$ 11,800	\$ 1,369,980
solomo extranjero	125.9	3.6%	\$ 11,900	\$ 1,498,210	\$ 11,900	\$ 1,498,210
huevo de aldana	115.5	3.3%	\$ 11,900	\$ 1,374,450	\$ 11,900	\$ 1,374,450
muchacho	57.0	1.6%	\$ 11,000	\$ 627,000	\$ 11,800	\$ 672,600
punta de anca	51.1	1.5%	\$ 15,000	\$ 766,500	\$ 17,000	\$ 868,700
tableado	39.6	1.1%	\$ 8,400	\$ 332,640	\$ 8,600	\$ 340,560
carne moler	75.9	2.2%	\$ 8,400	\$ 637,560	\$ 9,000	\$ 683,100
hueso rojo	291.0	8.3%	\$ 600	\$ 174,600	\$ 800	\$ 232,800
riñon	10.5	0.3%	\$ 1,000	\$ 10,500	\$ 1,500	\$ 15,750
repele	72.0	2.1%	\$ 3,800	\$ 273,600	\$ 3,800	\$ 273,600
desgorde bueno	139.5	4.0%	\$ 850	\$ 118,575	\$ 850	\$ 118,575
hueso blanco	460.7	13.1%	\$ 30	\$ 13,821	\$ 30	\$ 13,821
desgorde malo	359.6	10.3%	\$ 200	\$ 71,920	\$ 200	\$ 71,920
colas	20.3	0.6%	\$ 5,500	\$ 111,650	\$ 6,000	\$ 121,800
pecho	105.9	3.0%	\$ 7,800	\$ 826,020	\$ 8,500	\$ 900,150
entretabla	114.0	3.3%	\$ 11,000	\$ 1,254,000	\$ 10,800	\$ 1,231,200
morrillo	39.5	1.1%	\$ 9,000	\$ 355,500	\$ 9,200	\$ 363,400
huevo de solomo	95.2	2.7%	\$ 9,800	\$ 932,960	\$ 10,000	\$ 952,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	52.4	1.5%	\$ 9,000	\$ 471,600	\$ 8,500	\$ 445,400
solomo redondo	159.7	4.6%	\$ 15,000	\$ 2,395,500	\$ 17,000	\$ 2,714,900
lagarto	96.7	2.8%	\$ 8,400	\$ 812,280	\$ 8,000	\$ 773,600
sabaleta	32.2	0.9%	\$ 10,000	\$ 322,000	\$ 10,600	\$ 341,320
carne desmechar	84.0	2.4%	\$ 9,800	\$ 823,200	\$ 10,200	\$ 856,800
carne asar	42.0	1.2%	\$ 9,800	\$ 411,600	\$ 10,200	\$ 428,400
rompes	25.1	0.7%	\$ 100	\$ 2,510	\$ 500	\$ 12,550
carne freir	81.6	2.3%	\$ 9,000	\$ 734,400	\$ 9,400	\$ 767,040
industrial	259.9	7.4%	\$ 6,000	\$ 1,559,400	\$ 6,000	\$ 1,559,400
paletero	51.5	1.5%	\$ 9,800	\$ 504,700	\$ 10,400	\$ 535,600
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	59.5	1.7%	\$ 8,400	\$ 499,800	\$ 9,000	\$ 535,500
Total depostado	3,504.3	100.0%	\$ 6,513	\$ 22,823,156	\$ 6,764	\$ 23,702,686
Kg carne pulpa	736.0		\$ 1,098	20.27%	\$ 1,349	24.91%
Rendimiento carne	21.00%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 17. Rendimiento en el desposte lote 11598

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	90.3	1.7%	\$ 19,000	\$ 1,715,700	\$ 19,000	\$ 1,715,700
tabla	336.5	6.2%	\$ 11,900	\$ 4,004,350	\$ 11,900	\$ 4,004,350
posta	164.9	3.0%	\$ 11,000	\$ 1,813,900	\$ 11,800	\$ 1,945,820
solomo extranjero	201.8	3.7%	\$ 11,900	\$ 2,401,420	\$ 11,900	\$ 2,401,420
huevo de aldana	191.5	3.5%	\$ 11,900	\$ 2,278,850	\$ 11,900	\$ 2,278,850
muchacho	90.1	1.7%	\$ 11,000	\$ 991,100	\$ 11,800	\$ 1,063,180
punta de anca	94.7	1.7%	\$ 15,000	\$ 1,420,500	\$ 17,000	\$ 1,609,900
tableado	64.6	1.2%	\$ 8,400	\$ 542,640	\$ 8,600	\$ 555,560
carne moler	117.0	2.2%	\$ 8,400	\$ 982,800	\$ 9,000	\$ 1,053,000
hueso rojo	477.9	8.8%	\$ 600	\$ 286,740	\$ 800	\$ 382,320
riñon	19.4	0.4%	\$ 1,000	\$ 19,400	\$ 1,500	\$ 29,100
repele	128.6	2.4%	\$ 3,800	\$ 488,680	\$ 3,800	\$ 488,680
desgorde bueno	140.5	2.6%	\$ 850	\$ 119,425	\$ 850	\$ 119,425
hueso blanco	732.7	13.5%	\$ 30	\$ 21,981	\$ 30	\$ 21,981
desgorde malo	549.0	10.1%	\$ 200	\$ 109,800	\$ 200	\$ 109,800
colas	30.9	0.6%	\$ 5,500	\$ 169,950	\$ 6,000	\$ 185,400
pecho	179.7	3.3%	\$ 7,800	\$ 1,401,660	\$ 8,500	\$ 1,527,450
entretabla	197.5	3.6%	\$ 11,000	\$ 2,172,500	\$ 10,800	\$ 2,133,000
morrillo	52.1	1.0%	\$ 9,000	\$ 468,900	\$ 9,200	\$ 479,320
huevo de solomo	147.2	2.7%	\$ 9,800	\$ 1,442,560	\$ 10,000	\$ 1,472,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	79.2	1.5%	\$ 9,000	\$ 712,800	\$ 8,500	\$ 673,200
solomo redondo	230.5	4.2%	\$ 15,000	\$ 3,457,500	\$ 17,000	\$ 3,918,500
lagarto	161.8	3.0%	\$ 8,400	\$ 1,359,120	\$ 8,000	\$ 1,294,400
sabaleta	54.1	1.0%	\$ 10,000	\$ 541,000	\$ 10,600	\$ 573,460
carne desmechar	138.1	2.5%	\$ 9,800	\$ 1,353,380	\$ 10,200	\$ 1,408,620
carne asar	58.5	1.1%	\$ 9,800	\$ 573,300	\$ 10,200	\$ 596,700
rompes	43.2	0.8%	\$ 100	\$ 4,320	\$ 500	\$ 21,600
carne freir	136.8	2.5%	\$ 9,000	\$ 1,231,200	\$ 9,400	\$ 1,285,920
industrial	372.7	6.9%	\$ 6,000	\$ 2,236,200	\$ 6,000	\$ 2,236,200
paletero	76.3	1.4%	\$ 9,800	\$ 747,740	\$ 10,400	\$ 793,520
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	76.4	1.4%	\$ 8,400	\$ 641,760	\$ 9,000	\$ 687,600
Total depostado	5,434.5	100.0%	\$ 6,571	\$ 35,711,176	\$ 6,820	\$ 37,065,976
Kg carne pulpa	1,169.8		\$ 1,331	25.39%	\$ 1,580	30.15%
Rendimiento carne	21.53%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 18. Rendimiento en el desposte lote 16594

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	95.7	1.6%	\$ 19,000	\$ 1,818,300	\$ 19,000	\$ 1,818,300
tabla	365.8	6.2%	\$ 11,900	\$ 4,353,020	\$ 11,900	\$ 4,353,020
posta	191.0	3.2%	\$ 11,000	\$ 2,101,000	\$ 11,800	\$ 2,253,800
solomo extranjero	214.4	3.6%	\$ 11,900	\$ 2,551,360	\$ 11,900	\$ 2,551,360
huevo de aldana	213.2	3.6%	\$ 11,900	\$ 2,537,080	\$ 11,900	\$ 2,537,080
muchacho	92.1	1.6%	\$ 11,000	\$ 1,013,100	\$ 11,800	\$ 1,086,780
punta de anca	91.6	1.5%	\$ 15,000	\$ 1,374,000	\$ 17,000	\$ 1,557,200
tableado	70.4	1.2%	\$ 8,400	\$ 591,360	\$ 8,600	\$ 605,440
carne moler	117.0	2.0%	\$ 8,400	\$ 982,800	\$ 9,000	\$ 1,053,000
hueso rojo	500.9	8.4%	\$ 600	\$ 300,540	\$ 800	\$ 400,720
riñon	23.0	0.4%	\$ 1,000	\$ 23,000	\$ 1,500	\$ 34,500
repele	215.3	3.6%	\$ 3,800	\$ 818,140	\$ 3,800	\$ 818,140
desgorde bueno	131.5	2.2%	\$ 850	\$ 111,775	\$ 850	\$ 111,775
hueso blanco	810.4	13.7%	\$ 30	\$ 24,312	\$ 30	\$ 24,312
desgorde malo	539.5	9.1%	\$ 200	\$ 107,900	\$ 200	\$ 107,900
colas	38.0	0.6%	\$ 5,500	\$ 209,000	\$ 6,000	\$ 228,000
pecho	197.9	3.3%	\$ 7,800	\$ 1,543,620	\$ 8,500	\$ 1,682,150
entretabla	216.9	3.7%	\$ 11,000	\$ 2,385,900	\$ 10,800	\$ 2,342,520
morrillo	58.2	1.0%	\$ 9,000	\$ 523,800	\$ 9,200	\$ 535,440
huevo de solomo	138.5	2.3%	\$ 9,800	\$ 1,357,300	\$ 10,000	\$ 1,385,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	80.1	1.4%	\$ 9,000	\$ 720,900	\$ 8,500	\$ 680,850
solomo redondo	239.0	4.0%	\$ 15,000	\$ 3,585,000	\$ 17,000	\$ 4,063,000
lagarto	183.4	3.1%	\$ 8,400	\$ 1,540,560	\$ 8,000	\$ 1,467,200
sabaleta	65.3	1.1%	\$ 10,000	\$ 653,000	\$ 10,600	\$ 692,180
carne desmechar	160.3	2.7%	\$ 9,800	\$ 1,570,940	\$ 10,200	\$ 1,635,060
carne asar	124.6	2.1%	\$ 9,800	\$ 1,221,080	\$ 10,200	\$ 1,270,920
rompes	44.9	0.8%	\$ 100	\$ 4,490	\$ 500	\$ 22,450
carne freir	134.6	2.3%	\$ 9,000	\$ 1,211,400	\$ 9,400	\$ 1,265,240
industrial	404.1	6.8%	\$ 6,000	\$ 2,424,600	\$ 6,000	\$ 2,424,600
paletero	89.3	1.5%	\$ 9,800	\$ 875,140	\$ 10,400	\$ 928,720
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	81.0	1.4%	\$ 8,400	\$ 680,400	\$ 9,000	\$ 729,000
Total depostado	5,927.9	100.0%	\$ 6,615	\$ 39,214,817	\$ 6,860	\$ 40,665,657
Kg carne pulpa	1,263.8		\$ 815	14.05%	\$ 1,060	18.27%
Rendimiento carne	21.32%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 19. Rendimiento en el desposte lote 23591

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	66.6	1.6%	\$ 19,000	\$ 1,265,400	\$ 19,000	\$ 1,265,400
tabla	251.1	6.2%	\$ 11,900	\$ 2,988,090	\$ 11,900	\$ 2,988,090
posta	136.4	3.4%	\$ 11,000	\$ 1,500,400	\$ 11,800	\$ 1,609,520
solomo extranjero	149.3	3.7%	\$ 11,900	\$ 1,776,670	\$ 11,900	\$ 1,776,670
huevo de aldana	149.1	3.7%	\$ 11,900	\$ 1,774,290	\$ 11,900	\$ 1,774,290
muchacho	62.9	1.6%	\$ 11,000	\$ 691,900	\$ 11,800	\$ 742,220
punta de anca	60.0	1.5%	\$ 15,000	\$ 900,000	\$ 17,000	\$ 1,020,000
tableado	51.3	1.3%	\$ 8,400	\$ 430,920	\$ 8,600	\$ 441,180
carne moler	93.2	2.3%	\$ 8,400	\$ 782,880	\$ 9,000	\$ 838,800
hueso rojo	340.4	8.4%	\$ 600	\$ 204,240	\$ 800	\$ 272,320
riñon	13.3	0.3%	\$ 1,000	\$ 13,300	\$ 1,500	\$ 19,950
repele	122.1	3.0%	\$ 3,800	\$ 463,980	\$ 3,800	\$ 463,980
desgorde bueno	56.6	1.4%	\$ 850	\$ 48,110	\$ 850	\$ 48,110
hueso blanco	552.8	13.7%	\$ 30	\$ 16,584	\$ 30	\$ 16,584
desgorde malo	406.2	10.1%	\$ 200	\$ 81,240	\$ 200	\$ 81,240
colas	20.6	0.5%	\$ 5,500	\$ 113,300	\$ 6,000	\$ 123,600
pecho	141.7	3.5%	\$ 7,800	\$ 1,105,260	\$ 8,500	\$ 1,204,450
entretabla	153.2	3.8%	\$ 11,000	\$ 1,685,200	\$ 10,800	\$ 1,654,560
morrillo	48.1	1.2%	\$ 9,000	\$ 432,900	\$ 9,200	\$ 442,520
huevo de solomo	85.6	2.1%	\$ 9,800	\$ 838,880	\$ 10,000	\$ 856,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	60.3	1.5%	\$ 9,000	\$ 542,700	\$ 8,500	\$ 512,550
solomo redondo	163.5	4.0%	\$ 15,000	\$ 2,452,500	\$ 17,000	\$ 2,779,500
lagarto	131.7	3.3%	\$ 8,400	\$ 1,106,280	\$ 8,000	\$ 1,053,600
sabaleta	44.1	1.1%	\$ 10,000	\$ 441,000	\$ 10,600	\$ 467,460
carne desmechar	102.7	2.5%	\$ 9,800	\$ 1,006,460	\$ 10,200	\$ 1,047,540
carne asar	50.8	1.3%	\$ 9,800	\$ 497,840	\$ 10,200	\$ 518,160
rompes	18.0	0.4%	\$ 100	\$ 1,800	\$ 500	\$ 9,000
carne freir	107.0	2.7%	\$ 9,000	\$ 963,000	\$ 9,400	\$ 1,005,800
industrial	252.5	6.3%	\$ 6,000	\$ 1,515,000	\$ 6,000	\$ 1,515,000
paletero	63.9	1.6%	\$ 9,800	\$ 626,220	\$ 10,400	\$ 664,560
sobrebarriga delgada	3.9	0.1%	\$ 9,000	\$ 35,100	\$ 11,000	\$ 42,900
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	78.7	1.9%	\$ 8,400	\$ 661,080	\$ 9,000	\$ 708,300
Total depostado	4,037.6	100.0%	\$ 6,678	\$ 26,962,524	\$ 6,926	\$ 27,963,854
Kg carne pulpa	875.4		\$ 1,252	23.08%	\$ 1,500	27.65%
Rendimiento carne	21.68%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 20. Rendimiento en el desposte lote 27597

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	52.9	1.8%	\$ 19,000	\$ 1,005,100	\$ 19,000	\$ 1,005,100
tabla	153.8	5.1%	\$ 11,900	\$ 1,830,220	\$ 11,900	\$ 1,830,220
posta	105.4	3.5%	\$ 11,000	\$ 1,159,400	\$ 11,800	\$ 1,243,720
solomo extranjero	118.8	3.9%	\$ 11,900	\$ 1,413,720	\$ 11,900	\$ 1,413,720
huevo de aldana	117.2	3.9%	\$ 11,900	\$ 1,394,680	\$ 11,900	\$ 1,394,680
muchacho	46.0	1.5%	\$ 11,000	\$ 506,000	\$ 11,800	\$ 542,800
punta de anca	41.0	1.4%	\$ 15,000	\$ 615,000	\$ 17,000	\$ 697,000
tableado	41.5	1.4%	\$ 8,400	\$ 348,600	\$ 8,600	\$ 356,900
carne moler	70.0	2.3%	\$ 8,400	\$ 588,000	\$ 9,000	\$ 630,000
hueso rojo	254.7	8.5%	\$ 600	\$ 152,820	\$ 800	\$ 203,760
riñon	10.3	0.3%	\$ 1,000	\$ 10,300	\$ 1,500	\$ 15,450
repele	116.2	3.9%	\$ 3,800	\$ 441,560	\$ 3,800	\$ 441,560
desgorde bueno	57.3	1.9%	\$ 850	\$ 48,705	\$ 850	\$ 48,705
hueso blanco	429.0	14.3%	\$ 30	\$ 12,870	\$ 30	\$ 12,870
desgorde malo	271.4	9.0%	\$ 200	\$ 54,280	\$ 200	\$ 54,280
colas	17.6	0.6%	\$ 5,500	\$ 96,800	\$ 6,000	\$ 105,600
pecho	102.9	3.4%	\$ 7,800	\$ 802,620	\$ 8,500	\$ 874,650
entretabla	110.0	3.7%	\$ 11,000	\$ 1,210,000	\$ 10,800	\$ 1,188,000
morrillo	30.5	1.0%	\$ 9,000	\$ 274,500	\$ 9,200	\$ 280,600
huevo de solomo	71.0	2.4%	\$ 9,800	\$ 695,800	\$ 10,000	\$ 710,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	43.9	1.5%	\$ 9,000	\$ 395,100	\$ 8,500	\$ 373,150
solomo redondo	125.3	4.2%	\$ 15,000	\$ 1,879,500	\$ 17,000	\$ 2,130,100
lagarto	102.8	3.4%	\$ 8,400	\$ 863,520	\$ 8,000	\$ 822,400
sabaleta	33.8	1.1%	\$ 10,000	\$ 338,000	\$ 10,600	\$ 358,280
carne desmechar	73.8	2.5%	\$ 9,800	\$ 723,240	\$ 10,200	\$ 752,760
carne asar	39.8	1.3%	\$ 9,800	\$ 390,040	\$ 10,200	\$ 405,960
rompes	15.6	0.5%	\$ 100	\$ 1,560	\$ 500	\$ 7,800
carne freir	71.4	2.4%	\$ 9,000	\$ 642,600	\$ 9,400	\$ 671,160
industrial	185.3	6.2%	\$ 6,000	\$ 1,111,800	\$ 6,000	\$ 1,111,800
paletero	47.0	1.6%	\$ 9,800	\$ 460,600	\$ 10,400	\$ 488,800
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	53.7	1.8%	\$ 8,400	\$ 451,080	\$ 9,000	\$ 483,300
Total depostado	3,009.9	100.0%	\$ 6,618	\$ 19,918,015	\$ 6,862	\$ 20,655,125
Kg carne pulpa	635.1		\$ 1,417	27.25%	\$ 1,662	31.96%
Rendimiento carne	21.10%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 21. Rendimiento en el desposte lote 2695

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	107.9	1.6%	\$ 19,000	\$ 2,050,100	\$ 19,000	\$ 2,050,100
tabla	419.9	6.1%	\$ 11,900	\$ 4,996,810	\$ 11,900	\$ 4,996,810
posta	263.6	3.8%	\$ 11,000	\$ 2,899,600	\$ 11,800	\$ 3,110,480
solomo extranjero	244.2	3.5%	\$ 11,900	\$ 2,905,980	\$ 11,900	\$ 2,905,980
huevo de aldana	240.3	3.5%	\$ 11,900	\$ 2,859,570	\$ 11,900	\$ 2,859,570
muchacho	101.8	1.5%	\$ 11,000	\$ 1,119,800	\$ 11,800	\$ 1,201,240
punta de anca	93.8	1.4%	\$ 15,000	\$ 1,407,000	\$ 17,000	\$ 1,594,600
tableado	76.9	1.1%	\$ 8,400	\$ 645,960	\$ 8,600	\$ 661,340
carne moler	173.1	2.5%	\$ 8,400	\$ 1,454,040	\$ 9,000	\$ 1,557,900
hueso rojo	593.4	8.6%	\$ 600	\$ 356,040	\$ 800	\$ 474,720
riñon	18.7	0.3%	\$ 1,000	\$ 18,700	\$ 1,500	\$ 28,050
repele	173.6	2.5%	\$ 3,800	\$ 659,680	\$ 3,800	\$ 659,680
desgorde bueno	196.0	2.8%	\$ 850	\$ 166,600	\$ 850	\$ 166,600
hueso blanco	928.4	13.5%	\$ 30	\$ 27,852	\$ 30	\$ 27,852
desgorde malo	695.9	10.1%	\$ 200	\$ 139,180	\$ 200	\$ 139,180
colas	36.0	0.5%	\$ 5,500	\$ 198,000	\$ 6,000	\$ 216,000
pecho	267.5	3.9%	\$ 7,800	\$ 2,086,500	\$ 8,500	\$ 2,273,750
entretabla	268.1	3.9%	\$ 11,000	\$ 2,949,100	\$ 10,800	\$ 2,895,480
morrillo	68.5	1.0%	\$ 9,000	\$ 616,500	\$ 9,200	\$ 630,200
huevo de solomo	183.7	2.7%	\$ 9,800	\$ 1,800,260	\$ 10,000	\$ 1,837,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	105.9	1.5%	\$ 9,000	\$ 953,100	\$ 8,500	\$ 900,150
solomo redondo	315.9	4.6%	\$ 15,000	\$ 4,738,500	\$ 17,000	\$ 5,370,300
lagarto	214.1	3.1%	\$ 8,400	\$ 1,798,440	\$ 8,000	\$ 1,712,800
sabaleta	70.5	1.0%	\$ 10,000	\$ 705,000	\$ 10,600	\$ 747,300
carne desmechar	164.6	2.4%	\$ 9,800	\$ 1,613,080	\$ 10,200	\$ 1,678,920
carne asar	90.6	1.3%	\$ 9,800	\$ 887,880	\$ 10,200	\$ 924,120
rompes	30.0	0.4%	\$ 100	\$ 3,000	\$ 500	\$ 15,000
carne freir	171.1	2.5%	\$ 9,000	\$ 1,539,900	\$ 9,400	\$ 1,608,340
industrial	385.1	5.6%	\$ 6,000	\$ 2,310,600	\$ 6,000	\$ 2,310,600
paletero	77.1	1.1%	\$ 9,800	\$ 755,580	\$ 10,400	\$ 801,840
sobrebarriga delgada	4.5	0.1%	\$ 9,000	\$ 40,500	\$ 11,000	\$ 49,500
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	118.1	1.7%	\$ 8,400	\$ 992,040	\$ 9,000	\$ 1,062,900
Total depostado	6,898.8	100.0%	\$ 6,624	\$ 45,694,892	\$ 6,881	\$ 47,468,302
Kg carne pulpa	1,471.5		\$ 976	17.27%	\$ 1,233	21.82%
Rendimiento carne	21.33%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 22. Rendimiento en el desposte lote 6693

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	99.0	1.7%	\$ 19,000	\$ 1,881,000	\$ 19,000	\$ 1,881,000
tabla	364.9	6.3%	\$ 11,900	\$ 4,342,310	\$ 11,900	\$ 4,342,310
posta	199.1	3.4%	\$ 11,000	\$ 2,190,100	\$ 11,800	\$ 2,349,380
solomo extranjero	210.9	3.6%	\$ 11,900	\$ 2,509,710	\$ 11,900	\$ 2,509,710
huevo de aldana	201.4	3.5%	\$ 11,900	\$ 2,396,660	\$ 11,900	\$ 2,396,660
muchacho	96.0	1.7%	\$ 11,000	\$ 1,056,000	\$ 11,800	\$ 1,132,800
punta de anca	85.1	1.5%	\$ 15,000	\$ 1,276,500	\$ 17,000	\$ 1,446,700
tableado	92.1	1.6%	\$ 8,400	\$ 773,640	\$ 8,600	\$ 792,060
carne moler	137.4	2.4%	\$ 8,400	\$ 1,154,160	\$ 9,000	\$ 1,236,600
hueso rojo	484.1	8.4%	\$ 600	\$ 290,460	\$ 800	\$ 387,280
riñon	23.9	0.4%	\$ 1,000	\$ 23,900	\$ 1,500	\$ 35,850
repele	189.4	3.3%	\$ 3,800	\$ 719,720	\$ 3,800	\$ 719,720
desgorde bueno	153.8	2.7%	\$ 850	\$ 130,730	\$ 850	\$ 130,730
hueso blanco	784.6	13.5%	\$ 30	\$ 23,538	\$ 30	\$ 23,538
desgorde malo	566.9	9.8%	\$ 200	\$ 113,380	\$ 200	\$ 113,380
colas	33.9	0.6%	\$ 5,500	\$ 186,450	\$ 6,000	\$ 203,400
pecho	213.8	3.7%	\$ 7,800	\$ 1,667,640	\$ 8,500	\$ 1,817,300
entretabla	214.4	3.7%	\$ 11,000	\$ 2,358,400	\$ 10,800	\$ 2,315,520
morrillo	67.6	1.2%	\$ 9,000	\$ 608,400	\$ 9,200	\$ 621,920
huevo de solomo	132.2	2.3%	\$ 9,800	\$ 1,295,560	\$ 10,000	\$ 1,322,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	93.2	1.6%	\$ 9,000	\$ 838,800	\$ 8,500	\$ 792,200
solomo redondo	248.4	4.3%	\$ 15,000	\$ 3,726,000	\$ 17,000	\$ 4,222,800
lagarto	136.7	2.4%	\$ 8,400	\$ 1,148,280	\$ 8,000	\$ 1,093,600
sabaleta	59.8	1.0%	\$ 10,000	\$ 598,000	\$ 10,600	\$ 633,880
carne desmechar	131.5	2.3%	\$ 9,800	\$ 1,288,700	\$ 10,200	\$ 1,341,300
carne asar	72.8	1.3%	\$ 9,800	\$ 713,440	\$ 10,200	\$ 742,560
rompes	20.6	0.4%	\$ 100	\$ 2,060	\$ 500	\$ 10,300
carne freir	144.4	2.5%	\$ 9,000	\$ 1,299,600	\$ 9,400	\$ 1,357,360
industrial	352.7	6.1%	\$ 6,000	\$ 2,116,200	\$ 6,000	\$ 2,116,200
paletero	72.0	1.2%	\$ 9,800	\$ 705,600	\$ 10,400	\$ 748,800
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	107.9	1.9%	\$ 8,400	\$ 906,360	\$ 9,000	\$ 971,100
Total depostado	5,790.5	100.0%	\$ 6,621	\$ 38,341,298	\$ 6,875	\$ 39,807,958
Kg carne pulpa	1,256.4		\$ 1,571	31.12%	\$ 1,825	36.13%
Rendimiento carne	21.70%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 23. Rendimiento en el desposte lote 11691

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	36.6	1.8%	\$ 19,000	\$ 695,400	\$ 19,000	\$ 695,400
tabla	112.0	5.4%	\$ 11,900	\$ 1,332,800	\$ 11,900	\$ 1,332,800
posta	54.7	2.6%	\$ 11,000	\$ 601,700	\$ 11,800	\$ 645,460
solomo extranjero	70.1	3.4%	\$ 11,900	\$ 834,190	\$ 11,900	\$ 834,190
huevo de aldana	87.7	4.2%	\$ 11,900	\$ 1,043,630	\$ 11,900	\$ 1,043,630
muchacho	33.5	1.6%	\$ 11,000	\$ 368,500	\$ 11,800	\$ 395,300
punta de anca	30.1	1.4%	\$ 15,000	\$ 451,500	\$ 17,000	\$ 511,700
tableado	16.7	0.8%	\$ 8,400	\$ 140,280	\$ 8,600	\$ 143,620
carne moler	46.5	2.2%	\$ 8,400	\$ 390,600	\$ 9,000	\$ 418,500
hueso rojo	176.4	8.5%	\$ 600	\$ 105,840	\$ 800	\$ 141,120
riñon	8.7	0.4%	\$ 1,000	\$ 8,700	\$ 1,500	\$ 13,050
repele	58.0	2.8%	\$ 3,800	\$ 220,400	\$ 3,800	\$ 220,400
desgorde bueno	23.3	1.1%	\$ 850	\$ 19,805	\$ 850	\$ 19,805
hueso blanco	328.4	15.8%	\$ 30	\$ 9,852	\$ 30	\$ 9,852
desgorde malo	223.5	10.7%	\$ 200	\$ 44,700	\$ 200	\$ 44,700
colas	8.2	0.4%	\$ 5,500	\$ 45,100	\$ 6,000	\$ 49,200
pecho	76.2	3.7%	\$ 7,800	\$ 594,360	\$ 8,500	\$ 647,700
entretabla	80.7	3.9%	\$ 11,000	\$ 887,700	\$ 10,800	\$ 871,560
morrillo	13.3	0.6%	\$ 9,000	\$ 119,700	\$ 9,200	\$ 122,360
huevo de solomo	61.1	2.9%	\$ 9,800	\$ 598,780	\$ 10,000	\$ 611,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	30.5	1.5%	\$ 9,000	\$ 274,500	\$ 8,500	\$ 259,250
solomo redondo	78.3	3.8%	\$ 15,000	\$ 1,174,500	\$ 17,000	\$ 1,331,100
lagarto	69.4	3.3%	\$ 8,400	\$ 582,960	\$ 8,000	\$ 555,200
sabaleta	23.8	1.1%	\$ 10,000	\$ 238,000	\$ 10,600	\$ 252,280
carne desmechar	69.7	3.3%	\$ 9,800	\$ 683,060	\$ 10,200	\$ 710,940
carne asar	27.5	1.3%	\$ 9,800	\$ 269,500	\$ 10,200	\$ 280,500
rompes	9.6	0.5%	\$ 100	\$ 960	\$ 500	\$ 4,800
carne freir	24.2	1.2%	\$ 9,000	\$ 217,800	\$ 9,400	\$ 227,480
industrial	145.4	7.0%	\$ 6,000	\$ 872,400	\$ 6,000	\$ 872,400
paletero	35.1	1.7%	\$ 9,800	\$ 343,980	\$ 10,400	\$ 365,040
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	22.2	1.1%	\$ 8,400	\$ 186,480	\$ 9,000	\$ 199,800
Total depostado	2,081.4	100.0%	\$ 6,418	\$ 13,357,677	\$ 6,645	\$ 13,830,137
Kg carne pulpa	424.7		\$ 1,028	19.07%	\$ 1,255	23.28%
Rendimiento carne	20.40%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 24. Rendimiento en el desposte lote 15694

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	61.0	1.7%	\$ 19,000	\$ 1,159,000	\$ 19,000	\$ 1,159,000
tabla	109.4	3.1%	\$ 11,900	\$ 1,301,860	\$ 11,900	\$ 1,301,860
posta	131.4	3.7%	\$ 11,000	\$ 1,445,400	\$ 11,800	\$ 1,550,520
solomo extranjero	137.8	3.9%	\$ 11,900	\$ 1,639,820	\$ 11,900	\$ 1,639,820
huevo de aldana	143.3	4.0%	\$ 11,900	\$ 1,705,270	\$ 11,900	\$ 1,705,270
muchacho	61.5	1.7%	\$ 11,000	\$ 676,500	\$ 11,800	\$ 725,700
punta de anca	53.4	1.5%	\$ 15,000	\$ 801,000	\$ 17,000	\$ 907,800
tableado	45.8	1.3%	\$ 8,400	\$ 384,720	\$ 8,600	\$ 393,880
carne moler	94.4	2.7%	\$ 8,400	\$ 792,960	\$ 9,000	\$ 849,600
hueso rojo	285.4	8.1%	\$ 600	\$ 171,240	\$ 800	\$ 228,320
riñon	10.6	0.3%	\$ 1,000	\$ 10,600	\$ 1,500	\$ 15,900
repele	101.2	2.9%	\$ 3,800	\$ 384,560	\$ 3,800	\$ 384,560
desgorde bueno	73.5	2.1%	\$ 850	\$ 62,475	\$ 850	\$ 62,475
hueso blanco	640.9	18.1%	\$ 30	\$ 19,227	\$ 30	\$ 19,227
desgorde malo	328.5	9.3%	\$ 200	\$ 65,700	\$ 200	\$ 65,700
colas	19.5	0.6%	\$ 5,500	\$ 107,250	\$ 6,000	\$ 117,000
pecho	74.8	2.1%	\$ 7,800	\$ 583,440	\$ 8,500	\$ 635,800
entretabla	139.3	3.9%	\$ 11,000	\$ 1,532,300	\$ 10,800	\$ 1,504,440
morrillo	29.8	0.8%	\$ 9,000	\$ 268,200	\$ 9,200	\$ 274,160
huevo de solomo	80.0	2.3%	\$ 9,800	\$ 784,000	\$ 10,000	\$ 800,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	52.6	1.5%	\$ 9,000	\$ 473,400	\$ 8,500	\$ 447,100
solomo redondo	153.3	4.3%	\$ 15,000	\$ 2,299,500	\$ 17,000	\$ 2,606,100
lagarto	125.8	3.6%	\$ 8,400	\$ 1,056,720	\$ 8,000	\$ 1,006,400
sabaleta	38.9	1.1%	\$ 10,000	\$ 389,000	\$ 10,600	\$ 412,340
carne desmechar	79.9	2.3%	\$ 9,800	\$ 783,020	\$ 10,200	\$ 814,980
carne asar	45.7	1.3%	\$ 9,800	\$ 447,860	\$ 10,200	\$ 466,140
rompes	17.1	0.5%	\$ 100	\$ 1,711	\$ 500	\$ 8,555
carne freir	75.7	2.1%	\$ 9,000	\$ 681,300	\$ 9,400	\$ 711,580
industrial	219.8	6.2%	\$ 6,000	\$ 1,318,800	\$ 6,000	\$ 1,318,800
paletero	50.8	1.4%	\$ 9,800	\$ 497,840	\$ 10,400	\$ 528,320
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	61.1	1.7%	\$ 8,400	\$ 513,240	\$ 9,000	\$ 549,900
Total depostado	3,542.2	100.0%	\$ 6,312	\$ 22,357,913	\$ 6,553	\$ 23,211,247
Kg carne pulpa	697.8		\$ 821	14.96%	\$ 1,062	19.35%
Rendimiento carne	19.70%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 25. Rendimiento en el desposte lote 20698

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	49.5	1.7%	\$ 19,000	\$ 940,500	\$ 19,000	\$ 940,500
tabla	193.9	6.5%	\$ 11,900	\$ 2,307,410	\$ 11,900	\$ 2,307,410
posta	117.2	3.9%	\$ 11,000	\$ 1,289,200	\$ 11,800	\$ 1,382,960
solomo extranjero	119.9	4.0%	\$ 11,900	\$ 1,426,810	\$ 11,900	\$ 1,426,810
huevo de aldana	107.9	3.6%	\$ 11,900	\$ 1,284,010	\$ 11,900	\$ 1,284,010
muchacho	48.2	1.6%	\$ 11,000	\$ 530,200	\$ 11,800	\$ 568,760
punta de anca	48.9	1.6%	\$ 15,000	\$ 733,500	\$ 17,000	\$ 831,300
tableado	35.7	1.2%	\$ 8,400	\$ 299,880	\$ 8,600	\$ 307,020
carne moler	92.5	3.1%	\$ 8,400	\$ 777,000	\$ 9,000	\$ 832,500
hueso rojo	234.4	7.8%	\$ 600	\$ 140,640	\$ 800	\$ 187,520
riñon	8.1	0.3%	\$ 1,000	\$ 8,100	\$ 1,500	\$ 12,150
repele	80.9	2.7%	\$ 3,800	\$ 307,420	\$ 3,800	\$ 307,420
desgorde bueno	67.7	2.3%	\$ 850	\$ 57,545	\$ 850	\$ 57,545
hueso blanco	363.2	12.1%	\$ 30	\$ 10,896	\$ 30	\$ 10,896
desgorde malo	289.7	9.7%	\$ 200	\$ 57,940	\$ 200	\$ 57,940
colas	16.8	0.6%	\$ 5,500	\$ 92,400	\$ 6,000	\$ 100,800
pecho	105.9	3.5%	\$ 7,800	\$ 826,020	\$ 8,500	\$ 900,150
entretabla	112.0	3.7%	\$ 11,000	\$ 1,232,000	\$ 10,800	\$ 1,209,600
morrillo	29.9	1.0%	\$ 9,000	\$ 269,100	\$ 9,200	\$ 275,080
huevo de solomo	64.5	2.2%	\$ 9,800	\$ 632,100	\$ 10,000	\$ 645,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	51.1	1.7%	\$ 9,000	\$ 459,900	\$ 8,500	\$ 434,350
solomo redondo	124.2	4.1%	\$ 15,000	\$ 1,863,000	\$ 17,000	\$ 2,111,400
lagarto	97.4	3.3%	\$ 8,400	\$ 818,160	\$ 8,000	\$ 779,200
sabaleta	30.6	1.0%	\$ 10,000	\$ 306,000	\$ 10,600	\$ 324,360
carne desmechar	72.8	2.4%	\$ 9,800	\$ 713,440	\$ 10,200	\$ 742,560
carne asar	35.1	1.2%	\$ 9,800	\$ 343,980	\$ 10,200	\$ 358,020
rompes	12.5	0.4%	\$ 100	\$ 1,250	\$ 500	\$ 6,250
carne freir	69.3	2.3%	\$ 9,000	\$ 623,700	\$ 9,400	\$ 651,420
industrial	216.2	7.2%	\$ 6,000	\$ 1,297,200	\$ 6,000	\$ 1,297,200
paletero	40.5	1.4%	\$ 9,800	\$ 396,900	\$ 10,400	\$ 421,200
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	56.7	1.9%	\$ 8,400	\$ 476,280	\$ 9,000	\$ 510,300
Total depostado	2,993.2	100.0%	\$ 6,856	\$ 20,522,481	\$ 7,110	\$ 21,281,631
Kg carne pulpa	685.5		\$ 1,380	25.20%	\$ 1,634	29.83%
Rendimiento carne	22.90%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 26. Rendimiento en el desposte lote 25698

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	52.8	1.7%	\$ 19,000	\$ 1,003,200	\$ 19,000	\$ 1,003,200
tabla	202.1	6.5%	\$ 11,900	\$ 2,404,990	\$ 11,900	\$ 2,404,990
posta	106.7	3.4%	\$ 11,000	\$ 1,173,700	\$ 11,800	\$ 1,259,060
solomo extranjero	91.0	2.9%	\$ 11,900	\$ 1,082,900	\$ 11,900	\$ 1,082,900
huevo de aldana	121.2	3.9%	\$ 11,900	\$ 1,442,280	\$ 11,900	\$ 1,442,280
muchacho	52.7	1.7%	\$ 11,000	\$ 579,700	\$ 11,800	\$ 621,860
punta de anca	42.4	1.4%	\$ 15,000	\$ 636,000	\$ 17,000	\$ 720,800
tableado	42.8	1.4%	\$ 8,400	\$ 359,520	\$ 8,600	\$ 368,080
carne moler	73.3	2.4%	\$ 8,400	\$ 615,720	\$ 9,000	\$ 659,700
hueso rojo	326.8	10.5%	\$ 600	\$ 196,080	\$ 800	\$ 261,440
riñon	10.6	0.3%	\$ 1,000	\$ 10,600	\$ 1,500	\$ 15,900
repele	111.6	3.6%	\$ 3,800	\$ 424,080	\$ 3,800	\$ 424,080
desgorde bueno	60.8	2.0%	\$ 850	\$ 51,680	\$ 850	\$ 51,680
hueso blanco	425.9	13.7%	\$ 30	\$ 12,777	\$ 30	\$ 12,777
desgorde malo	201.0	6.4%	\$ 200	\$ 40,200	\$ 200	\$ 40,200
colas	17.0	0.5%	\$ 5,500	\$ 93,500	\$ 6,000	\$ 102,000
pecho	116.4	3.7%	\$ 7,800	\$ 907,920	\$ 8,500	\$ 989,400
entretabla	115.4	3.7%	\$ 11,000	\$ 1,269,400	\$ 10,800	\$ 1,246,320
morrillo	29.7	1.0%	\$ 9,000	\$ 267,300	\$ 9,200	\$ 273,240
huevo de solomo	73.5	2.4%	\$ 9,800	\$ 720,300	\$ 10,000	\$ 735,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	47.0	1.5%	\$ 9,000	\$ 423,000	\$ 8,500	\$ 399,500
solomo redondo	139.2	4.5%	\$ 15,000	\$ 2,088,000	\$ 17,000	\$ 2,366,400
lagarto	108.9	3.5%	\$ 8,400	\$ 914,760	\$ 8,000	\$ 871,200
sabaleta	35.7	1.1%	\$ 10,000	\$ 357,000	\$ 10,600	\$ 378,420
carne desmechar	77.0	2.5%	\$ 9,800	\$ 754,600	\$ 10,200	\$ 785,400
carne asar	40.4	1.3%	\$ 9,800	\$ 395,920	\$ 10,200	\$ 412,080
rompes	14.7	0.5%	\$ 100	\$ 1,470	\$ 500	\$ 7,350
carne freir	56.6	1.8%	\$ 9,000	\$ 509,400	\$ 9,400	\$ 532,040
industrial	213.4	6.8%	\$ 6,000	\$ 1,280,400	\$ 6,000	\$ 1,280,400
paletero	55.1	1.8%	\$ 9,800	\$ 539,980	\$ 10,400	\$ 573,040
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	55.6	1.8%	\$ 8,400	\$ 467,040	\$ 9,000	\$ 500,400
Total depostado	3,117.3	100.0%	\$ 6,744	\$ 21,023,417	\$ 7,000	\$ 21,821,137
Kg carne pulpa	668.9		\$ 1,232	22.36%	\$ 1,488	27.00%
Rendimiento carne	21.46%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 27. Rendimiento en el desposte lote 30696

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	106.1	1.7%	\$ 19,000	\$ 2,015,900	\$ 19,000	\$ 2,015,900
tabla	390.1	6.3%	\$ 11,900	\$ 4,642,190	\$ 11,900	\$ 4,642,190
posta	195.8	3.2%	\$ 11,000	\$ 2,153,800	\$ 11,800	\$ 2,310,440
solomo extranjero	255.7	4.2%	\$ 11,900	\$ 3,042,830	\$ 11,900	\$ 3,042,830
huevo de aldana	223.8	3.6%	\$ 11,900	\$ 2,663,220	\$ 11,900	\$ 2,663,220
muchacho	100.8	1.6%	\$ 11,000	\$ 1,108,800	\$ 11,800	\$ 1,189,440
punta de anca	92.0	1.5%	\$ 15,000	\$ 1,380,000	\$ 17,000	\$ 1,564,000
tableado	71.7	1.2%	\$ 8,400	\$ 602,280	\$ 8,600	\$ 616,620
carne moler	148.8	2.4%	\$ 8,400	\$ 1,249,920	\$ 9,000	\$ 1,339,200
hueso rojo	495.3	8.0%	\$ 600	\$ 297,180	\$ 800	\$ 396,240
riñon	20.5	0.3%	\$ 1,000	\$ 20,500	\$ 1,500	\$ 30,750
repele	175.2	2.8%	\$ 3,800	\$ 665,760	\$ 3,800	\$ 665,760
desgorde bueno	155.6	2.5%	\$ 850	\$ 132,260	\$ 850	\$ 132,260
hueso blanco	790.2	12.8%	\$ 30	\$ 23,706	\$ 30	\$ 23,706
desgorde malo	440.1	7.1%	\$ 200	\$ 88,020	\$ 200	\$ 88,020
colas	36.6	0.6%	\$ 5,500	\$ 201,300	\$ 6,000	\$ 219,600
pecho	227.5	3.7%	\$ 7,800	\$ 1,774,500	\$ 8,500	\$ 1,933,750
entretabla	236.0	3.8%	\$ 11,000	\$ 2,596,000	\$ 10,800	\$ 2,548,800
morrillo	92.4	1.5%	\$ 9,000	\$ 831,600	\$ 9,200	\$ 850,080
huevo de solomo	146.9	2.4%	\$ 9,800	\$ 1,439,620	\$ 10,000	\$ 1,469,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	95.0	1.5%	\$ 9,000	\$ 855,000	\$ 8,500	\$ 807,500
solomo redondo	258.5	4.2%	\$ 15,000	\$ 3,877,500	\$ 17,000	\$ 4,394,500
lagarto	205.0	3.3%	\$ 8,400	\$ 1,722,000	\$ 8,000	\$ 1,640,000
sabaleta	99.2	1.6%	\$ 10,000	\$ 992,000	\$ 10,600	\$ 1,051,520
carne desmechar	161.7	2.6%	\$ 9,800	\$ 1,584,660	\$ 10,200	\$ 1,649,340
carne asar	74.5	1.2%	\$ 9,800	\$ 730,100	\$ 10,200	\$ 759,900
rompes	25.7	0.4%	\$ 100	\$ 2,570	\$ 500	\$ 12,850
carne freir	146.7	2.4%	\$ 9,000	\$ 1,320,300	\$ 9,400	\$ 1,378,980
industrial	409.1	6.6%	\$ 6,000	\$ 2,454,600	\$ 6,000	\$ 2,454,600
paletero	139.7	2.3%	\$ 9,800	\$ 1,369,060	\$ 10,400	\$ 1,452,880
sobrebarriga delgada	33.3	0.5%	\$ 9,000	\$ 299,700	\$ 11,000	\$ 366,300
trestelas		0.0%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	111.7	1.8%	\$ 8,400	\$ 938,280	\$ 9,000	\$ 1,005,300
Total depostado	6,161.2	100.0%	\$ 6,991	\$ 43,075,156	\$ 7,258	\$ 44,715,476
Kg carne pulpa	1,364.3		\$ 1,682	31.67%	\$ 1,948	36.68%
Rendimiento carne	22.14%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 28. Rendimiento en el desposte lote 1795

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	53.8	1.7%	\$ 19,000	\$ 1,022,200	\$ 19,000	\$ 1,022,200
tabla	209.6	6.7%	\$ 11,900	\$ 2,494,240	\$ 11,900	\$ 2,494,240
posta	121.8	3.9%	\$ 11,000	\$ 1,339,800	\$ 11,800	\$ 1,437,240
solomo extranjero	126.0	4.0%	\$ 11,900	\$ 1,499,400	\$ 11,900	\$ 1,499,400
huevo de aldana	126.2	4.0%	\$ 11,900	\$ 1,501,780	\$ 11,900	\$ 1,501,780
muchacho	53.2	1.7%	\$ 11,000	\$ 585,200	\$ 11,800	\$ 627,760
punta de anca	54.7	1.8%	\$ 15,000	\$ 820,500	\$ 17,000	\$ 929,900
tableado	39.1	1.3%	\$ 8,400	\$ 328,440	\$ 8,600	\$ 336,260
carne moler	84.3	2.7%	\$ 8,400	\$ 708,120	\$ 9,000	\$ 758,700
hueso rojo	182.9	5.9%	\$ 600	\$ 109,740	\$ 800	\$ 146,320
riñon	11.7	0.4%	\$ 1,000	\$ 11,700	\$ 1,500	\$ 17,550
repele	110.1	3.5%	\$ 3,800	\$ 418,380	\$ 3,800	\$ 418,380
desgorde bueno	32.5	1.0%	\$ 850	\$ 27,625	\$ 850	\$ 27,625
hueso blanco	482.7	15.5%	\$ 30	\$ 14,481	\$ 30	\$ 14,481
desgorde malo	191.4	6.1%	\$ 200	\$ 38,280	\$ 200	\$ 38,280
colas	19.9	0.6%	\$ 5,500	\$ 109,450	\$ 6,000	\$ 119,400
pecho	114.4	3.7%	\$ 7,800	\$ 892,320	\$ 8,500	\$ 972,400
entretabla	117.5	3.8%	\$ 11,000	\$ 1,292,500	\$ 10,800	\$ 1,269,000
morrillo	29.9	1.0%	\$ 9,000	\$ 269,100	\$ 9,200	\$ 275,080
huevo de solomo	84.9	2.7%	\$ 9,800	\$ 832,020	\$ 10,000	\$ 299,000
costilla de res	0.0	0.0%	\$ 5,500	\$ 0		
copete	48.4	1.6%	\$ 9,000	\$ 435,600	\$ 8,500	\$ 411,400
solomo redondo	128.8	4.1%	\$ 15,000	\$ 1,932,000	\$ 17,000	\$ 2,189,600
lagarto	106.1	3.4%	\$ 8,400	\$ 891,240	\$ 8,000	\$ 848,800
sabaleta	33.4	1.1%	\$ 10,000	\$ 334,000	\$ 10,600	\$ 354,040
carne desmechar	74.5	2.4%	\$ 9,800	\$ 730,100	\$ 10,200	\$ 759,900
carne asar	37.7	1.2%	\$ 9,800	\$ 369,460	\$ 10,200	\$ 384,540
rompes	22.0	0.7%	\$ 100	\$ 2,200	\$ 500	\$ 11,000
carne freir	80.8	2.6%	\$ 9,000	\$ 727,200	\$ 9,400	\$ 759,520
industrial	212.5	6.8%	\$ 6,000	\$ 1,275,000	\$ 6,000	\$ 1,275,000
paletero	52.9	1.7%	\$ 9,800	\$ 518,420	\$ 10,400	\$ 550,160
sobrebarriga delgada	17.0	0.5%	\$ 9,000	\$ 153,000	\$ 11,000	\$ 187,000
trestelas	0.0	0.0%	\$ 6,600	\$ 0		\$ 0
sobrebarriga gruesa	56.4	1.8%	\$ 8,400	\$ 473,760	\$ 9,000	\$ 507,600
Total depostado	3,117.1	100.0%	\$ 7,108	\$ 22,157,256	\$ 7,200	\$ 22,443,556
kilos de carne	745.3		\$ 1,541	27.68%	\$ 1,633	29.33%
Rendimiento carne	23.91%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 29. Rendimiento en el desposte lote 4795

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	MAYO	VALOR TOTAL
solomito	50.1	1.9%	\$ 19,000	\$ 951,900	\$ 19,000	\$ 951,900
tabla	172.2	6.6%	\$ 11,900	\$ 2,049,180	\$ 11,900	\$ 2,049,180
posta	91.9	3.5%	\$ 11,000	\$ 1,010,900	\$ 11,800	\$ 1,084,420
solomo extranjero	100.3	3.9%	\$ 11,900	\$ 1,193,570	\$ 11,900	\$ 1,193,570
huevo de aldana	94.9	3.7%	\$ 11,900	\$ 1,129,310	\$ 11,900	\$ 1,129,310
muchacho	48.1	1.9%	\$ 11,000	\$ 529,100	\$ 11,800	\$ 567,580
punta de anca	44.2	1.7%	\$ 15,000	\$ 663,000	\$ 17,000	\$ 751,400
tableado	32.4	1.2%	\$ 8,400	\$ 272,160	\$ 8,600	\$ 278,640
carne moler	63.6	2.4%	\$ 8,400	\$ 534,240	\$ 9,000	\$ 572,400
hueso rojo	255.5	9.8%	\$ 600	\$ 153,300	\$ 800	\$ 204,400
riñon	9.3	0.4%	\$ 1,000	\$ 9,300	\$ 1,500	\$ 13,950
repele	64.1	2.5%	\$ 3,800	\$ 243,580	\$ 3,800	\$ 243,580
desgorde bueno	33.4	1.3%	\$ 850	\$ 28,390	\$ 850	\$ 28,390
hueso blanco	280.5	10.8%	\$ 30	\$ 8,415	\$ 30	\$ 8,415
desgorde malo	178.1	6.9%	\$ 200	\$ 35,620	\$ 200	\$ 35,620
colas	18.3	0.7%	\$ 5,500	\$ 100,650	\$ 6,000	\$ 109,800
pecho	97.1	3.7%	\$ 7,800	\$ 757,380	\$ 8,500	\$ 825,350
entretabla	97.8	3.8%	\$ 11,000	\$ 1,075,800	\$ 10,800	\$ 1,056,240
morrillo	31.6	1.2%	\$ 9,000	\$ 284,400	\$ 9,200	\$ 290,720
huevo de solomo	77.2	3.0%	\$ 9,800	\$ 756,560	\$ 10,000	\$ 316,000
costilla de res	43.4	1.7%	\$ 5,500	\$ 238,700		
copete	37.4	1.4%	\$ 9,000	\$ 336,600	\$ 8,500	\$ 317,900
solomo redondo	113.1	4.4%	\$ 15,000	\$ 1,696,500	\$ 17,000	\$ 1,922,700
lagarto	86.9	3.3%	\$ 8,400	\$ 729,960	\$ 8,000	\$ 695,200
sabaleta	26.9	1.0%	\$ 10,000	\$ 269,000	\$ 10,600	\$ 285,140
carne desmechar	62.7	2.4%	\$ 9,800	\$ 614,460	\$ 10,200	\$ 639,540
carne asar	30.5	1.2%	\$ 9,800	\$ 298,900	\$ 10,200	\$ 311,100
rompes	18.4	0.7%	\$ 100	\$ 1,840	\$ 500	\$ 9,200
carne freir	71.2	2.7%	\$ 9,000	\$ 640,800	\$ 9,400	\$ 669,280
industrial	96.7	3.7%	\$ 6,000	\$ 580,200	\$ 6,000	\$ 580,200
paletero	43.5	1.7%	\$ 9,800	\$ 426,300	\$ 10,400	\$ 452,400
sobrebarriga delgada		0.0%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas	77.0	3.0%		\$ 0		\$ 0
sobrebarriga gruesa	48.3	1.9%	\$ 8,400	\$ 405,720	\$ 9,000	\$ 434,700
Total depostado	2,596.6	100.0%	\$ 6,942	\$ 18,025,735	\$ 6,943	\$ 18,028,225
kilos de carne	601.7		\$ 1,063	18.08%	\$ 1,064	18.10%
Rendimiento carne	23.17%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 30. Rendimiento en el desposte lote 7795

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	48.8	1.7%	\$ 19,000	\$ 927,200	\$ 19,000	\$ 927,200
tabla	188.3	6.5%	\$ 11,900	\$ 2,240,770	\$ 11,900	\$ 2,240,770
posta	92.1	3.2%	\$ 11,000	\$ 1,013,100	\$ 11,800	\$ 1,086,780
solomo extranjero	116.4	4.0%	\$ 11,900	\$ 1,385,160	\$ 11,900	\$ 1,385,160
huevo de aldana	124.4	4.3%	\$ 11,900	\$ 1,480,360	\$ 11,900	\$ 1,480,360
muchacho	48.4	1.7%	\$ 11,000	\$ 532,400	\$ 11,800	\$ 571,120
punta de anca	36.1	1.2%	\$ 15,000	\$ 541,500	\$ 17,000	\$ 613,700
tableado	32.0	1.1%	\$ 8,400	\$ 268,800	\$ 8,600	\$ 275,200
carne moler	94.1	3.3%	\$ 8,400	\$ 790,440	\$ 9,000	\$ 846,900
hueso rojo	242.5	8.4%	\$ 600	\$ 145,500	\$ 800	\$ 194,000
riñon	12.4	0.4%	\$ 1,000	\$ 12,400	\$ 1,500	\$ 18,600
repele	83.2	2.9%	\$ 3,800	\$ 316,160	\$ 3,800	\$ 316,160
desgorde bueno	35.9	1.2%	\$ 850	\$ 30,515	\$ 850	\$ 30,515
hueso blanco	452.5	15.6%	\$ 30	\$ 13,575	\$ 30	\$ 13,575
desgorde malo	163.3	5.6%	\$ 200	\$ 32,660	\$ 200	\$ 32,660
colas	14.7	0.5%	\$ 5,500	\$ 80,850	\$ 6,000	\$ 88,200
pecho	100.2	3.5%	\$ 7,800	\$ 781,560	\$ 8,500	\$ 851,700
entretabla	109.8	3.8%	\$ 11,000	\$ 1,207,800	\$ 10,800	\$ 1,185,840
morrillo	25.5	0.9%	\$ 9,000	\$ 229,500	\$ 9,200	\$ 234,600
huevo de solomo	86.7	3.0%	\$ 9,800	\$ 849,660	\$ 10,000	\$ 255,000
costilla de res		0.0%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	40.5	1.4%	\$ 9,000	\$ 364,500	\$ 8,500	\$ 344,250
solomo redondo	118.5	4.1%	\$ 15,000	\$ 1,777,500	\$ 17,000	\$ 2,014,500
lagarto	102.9	3.6%	\$ 8,400	\$ 864,360	\$ 8,000	\$ 823,200
sabaleta		0.0%	\$ 10,000	\$ 0	\$ 10,600	\$ 0
carne desmechar	70.0	2.4%	\$ 9,800	\$ 686,000	\$ 10,200	\$ 714,000
carne asar	35.3	1.2%	\$ 9,800	\$ 345,940	\$ 10,200	\$ 360,060
rompes	12.0	0.4%	\$ 100	\$ 1,200	\$ 500	\$ 6,000
carne freir	78.3	2.7%	\$ 9,000	\$ 704,700	\$ 9,400	\$ 736,020
industrial	198.8	6.9%	\$ 6,000	\$ 1,192,800	\$ 6,000	\$ 1,192,800
paletero	49.2	1.7%	\$ 9,800	\$ 482,160	\$ 10,400	\$ 511,680
sobrebarriga delgada	32.5	1.1%	\$ 9,000	\$ 292,500	\$ 11,000	\$ 357,500
trestelas		0.0%		\$ 0		\$ 0
sobrebarriga gruesa	49.4	1.7%	\$ 8,400	\$ 414,960	\$ 9,000	\$ 444,600
Total depostado	2,894.7	100.0%	\$ 6,911	\$ 20,006,530	\$ 6,962	\$ 20,152,650
kilos de carne	654.5		\$ 1,143	19.82%	\$ 1,194	20.70%
Rendimiento carne	22.61%			Rentabilidad		Rentabilidad

Anexo D. Rendimientos en desposte de 73 reses machos en 5 lotes

Tabla 3. Rendimiento en el desposte lote 9592

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	59.1	1.98%	\$ 19,000	\$ 1,122,900	\$ 19,000	\$ 1,122,900
tabla	194.2	6.50%	\$ 11,900	\$ 2,310,980	\$ 11,900	\$ 2,310,980
posta	102.6	3.44%	\$ 11,000	\$ 1,128,600	\$ 11,800	\$ 1,210,680
solomo extranjero	117.0	3.92%	\$ 11,900	\$ 1,392,300	\$ 11,900	\$ 1,392,300
huevo de aldana	119.6	4.00%	\$ 11,900	\$ 1,423,240	\$ 11,900	\$ 1,423,240
muchacho	53.3	1.78%	\$ 11,000	\$ 586,300	\$ 11,800	\$ 628,940
punta de anca	45.1	1.51%	\$ 15,000	\$ 676,500	\$ 17,000	\$ 766,700
tableado	38.5	1.29%	\$ 8,400	\$ 323,400	\$ 8,600	\$ 331,100
carne moler	85.7	2.87%	\$ 8,400	\$ 719,880	\$ 9,000	\$ 771,300
hueso rojo	311.1	10.42%	\$ 600	\$ 186,660	\$ 800	\$ 248,880
riñon	8.7	0.29%	\$ 1,000	\$ 8,700	\$ 1,500	\$ 13,050
repele	67.5	2.26%	\$ 3,800	\$ 256,500	\$ 3,800	\$ 256,500
desgorde bueno	30.0	1.00%	\$ 850	\$ 25,500	\$ 850	\$ 25,500
hueso blanco	331.0	11.08%	\$ 30	\$ 9,930	\$ 30	\$ 9,930
desgorde malo	198.0	6.63%	\$ 200	\$ 39,600	\$ 200	\$ 39,600
colas	15.6	0.52%	\$ 5,500	\$ 85,800	\$ 6,000	\$ 93,600
pecho	109.0	3.65%	\$ 7,800	\$ 850,200	\$ 8,500	\$ 926,500
entretabla	113.8	3.81%	\$ 11,000	\$ 1,251,800	\$ 10,800	\$ 1,229,040
morrillo	30.4	1.02%	\$ 9,000	\$ 273,600	\$ 9,200	\$ 279,680
huevo de solomo	95.4	3.19%	\$ 9,800	\$ 934,920	\$ 10,000	\$ 304,000
costilla de res		0.00%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	49.7	1.66%	\$ 9,000	\$ 447,300	\$ 8,500	\$ 422,450
solomo redondo	123.0	4.12%	\$ 15,000	\$ 1,845,000	\$ 17,000	\$ 2,091,000
lagarto	106.9	3.58%	\$ 8,400	\$ 897,960	\$ 8,000	\$ 855,200
sabaleta	31.7	1.06%	\$ 10,000	\$ 317,000	\$ 10,600	\$ 336,020
carne desmechar	76.0	2.54%	\$ 9,800	\$ 744,800	\$ 10,200	\$ 775,200
carne asar	32.9	1.10%	\$ 9,800	\$ 322,420	\$ 10,200	\$ 335,580
rompes	27.8	0.93%	\$ 100	\$ 2,780	\$ 500	\$ 13,900
carne freir	83.3	2.79%	\$ 9,000	\$ 749,700	\$ 9,400	\$ 783,020
industrial	222.2	7.44%	\$ 6,000	\$ 1,333,200	\$ 6,000	\$ 1,333,200
paletero	50.3	1.68%	\$ 9,800	\$ 492,940	\$ 10,400	\$ 523,120
sobrebarriga delgada	0.0	0.00%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas	0.0	0.00%		\$ 0		\$ 0
sobrebarriga gruesa	57.4	1.92%	\$ 8,400	\$ 482,160	\$ 9,000	\$ 516,600
Total depostado	2,986.8	100.0%	\$ 7,112	\$ 21,242,570	\$ 7,155	\$ 21,369,710
kilos de carne	690.9		\$ 50	0.71%	\$ 92.59	1.24%
Rendimiento carne	23.13%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 4. Rendimiento en el desposte lote 13591

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	66.4	1.73%	\$ 19,000	\$ 1,261,600	\$ 19,000	\$ 1,261,600
tabla	246.0	6.40%	\$ 11,900	\$ 2,927,400	\$ 11,900	\$ 2,927,400
posta	132.2	3.44%	\$ 11,000	\$ 1,454,200	\$ 11,800	\$ 1,559,960
solomo extranjero	145.0	3.77%	\$ 11,900	\$ 1,725,500	\$ 11,900	\$ 1,725,500
huevo de aldana	157.9	4.11%	\$ 11,900	\$ 1,879,010	\$ 11,900	\$ 1,879,010
muchacho	65.8	1.71%	\$ 11,000	\$ 723,800	\$ 11,800	\$ 776,440
punta de anca	57.9	1.51%	\$ 15,000	\$ 868,500	\$ 17,000	\$ 984,300
tableado	50.1	1.30%	\$ 8,400	\$ 420,840	\$ 8,600	\$ 430,860
carne moler	102.0	2.65%	\$ 8,400	\$ 856,800	\$ 9,000	\$ 918,000
hueso rojo	354.2	9.21%	\$ 600	\$ 212,520	\$ 800	\$ 283,360
riñon	12.3	0.32%	\$ 1,000	\$ 12,300	\$ 1,500	\$ 18,450
repele	95.2	2.48%	\$ 3,800	\$ 361,760	\$ 3,800	\$ 361,760
desgorde bueno	79.9	2.08%	\$ 850	\$ 67,915	\$ 850	\$ 67,915
hueso blanco	467.9	12.17%	\$ 30	\$ 14,037	\$ 30	\$ 14,037
desgorde malo	261.6	6.81%	\$ 200	\$ 52,320	\$ 200	\$ 52,320
colas	19.4	0.50%	\$ 5,500	\$ 106,700	\$ 6,000	\$ 116,400
pecho	151.7	3.95%	\$ 7,800	\$ 1,183,260	\$ 8,500	\$ 1,289,450
entretabla	150.9	3.93%	\$ 11,000	\$ 1,659,900	\$ 10,800	\$ 1,629,720
morrillo	29.6	0.77%	\$ 9,000	\$ 266,400	\$ 9,200	\$ 272,320
huevo de solomo	108.6	2.83%	\$ 9,800	\$ 1,064,280	\$ 10,000	\$ 296,000
costilla de res		0.00%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	63.5	1.65%	\$ 9,000	\$ 571,500	\$ 8,500	\$ 539,750
solomo redondo	149.7	3.89%	\$ 15,000	\$ 2,245,500	\$ 17,000	\$ 2,544,900
lagarto	137.6	3.58%	\$ 8,400	\$ 1,155,840	\$ 8,000	\$ 1,100,800
sabaleta	41.5	1.08%	\$ 10,000	\$ 415,000	\$ 10,600	\$ 439,900
carne desmechar	94.3	2.45%	\$ 9,800	\$ 924,140	\$ 10,200	\$ 961,860
carne asar	45.9	1.19%	\$ 9,800	\$ 449,820	\$ 10,200	\$ 468,180
rompes	24.3	0.63%	\$ 100	\$ 2,430	\$ 500	\$ 12,150
carne freir	101.9	2.65%	\$ 9,000	\$ 917,100	\$ 9,400	\$ 957,860
industrial	276.4	7.19%	\$ 6,000	\$ 1,658,400	\$ 6,000	\$ 1,658,400
paletero	62.0	1.61%	\$ 9,800	\$ 607,600	\$ 10,400	\$ 644,800
sobrebarriga delgada		0.00%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas	19.6	0.51%		\$ 0		\$ 0
sobrebarriga gruesa	72.6	1.89%	\$ 8,400	\$ 609,840	\$ 9,000	\$ 653,400
Total depostado	3,843.9	100%	\$ 6,940	\$ 26,676,212	\$ 6,984	\$ 26,846,802
kilos de carne	871.2		\$ 645	10.25%	\$ 689.45	10.40%
Rendimiento carne	22.66%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 5. Rendimiento en el desposte lote 30391

PRODUCTO	KG CORTE	RENDIMIENTO	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
solomito	56.3	1.60%	\$ 19,000	\$ 1,069,700	\$ 19,000	\$ 1,069,700
tabla	223.2	6.35%	\$ 11,900	\$ 2,656,080	\$ 11,900	\$ 2,656,080
posta	119.6	3.40%	\$ 11,000	\$ 1,315,600	\$ 11,800	\$ 1,411,280
solomo extranjero	122.0	3.47%	\$ 11,900	\$ 1,451,800	\$ 11,900	\$ 1,451,800
huevo de aldana	127.5	3.62%	\$ 11,900	\$ 1,517,250	\$ 11,900	\$ 1,517,250
muchacho	60.6	1.72%	\$ 11,000	\$ 666,600	\$ 11,800	\$ 715,080
punta de anca	51.2	1.46%	\$ 15,000	\$ 768,000	\$ 17,000	\$ 870,400
tableado	43.9	1.25%	\$ 8,400	\$ 368,760	\$ 8,600	\$ 377,540
carne moler	73.2	2.08%	\$ 8,400	\$ 614,880	\$ 9,000	\$ 658,800
hueso rojo	295.0	8.39%	\$ 600	\$ 177,000	\$ 800	\$ 236,000
riñon	12.7	0.36%	\$ 1,000	\$ 12,700	\$ 1,500	\$ 19,050
repele	101.9	2.90%	\$ 3,800	\$ 387,220	\$ 3,800	\$ 387,220
desgorde bueno	74.5	2.12%	\$ 850	\$ 63,325	\$ 850	\$ 63,325
hueso blanco	494.4	14.06%	\$ 30	\$ 14,832	\$ 30	\$ 14,832
desgorde malo	326.6	9.29%	\$ 200	\$ 65,320	\$ 200	\$ 65,320
colas	17.5	0.50%	\$ 5,500	\$ 96,250	\$ 6,000	\$ 105,000
pecho	127.8	3.63%	\$ 7,800	\$ 996,840	\$ 8,500	\$ 1,086,300
entretabla	131.9	3.75%	\$ 11,000	\$ 1,450,900	\$ 10,800	\$ 1,424,520
morrillo	49.5	1.41%	\$ 9,000	\$ 445,500	\$ 9,200	\$ 455,400
huevo de solomo	83.2	2.37%	\$ 9,800	\$ 815,360	\$ 10,000	\$ 832,000
costilla de res		0.00%	\$ 5,500	\$ 0	\$ 0	\$ 0
copete	50.8	1.44%	\$ 9,000	\$ 457,200	\$ 8,500	\$ 431,800
solomo redondo	150.0	4.26%	\$ 15,000	\$ 2,250,000	\$ 17,000	\$ 2,550,000
lagarto	115.3	3.28%	\$ 8,400	\$ 968,520	\$ 8,000	\$ 922,400
sabaleta	37.3	1.06%	\$ 10,000	\$ 373,000	\$ 10,600	\$ 395,380
carne desmechar	79.3	2.25%	\$ 9,800	\$ 777,140	\$ 10,200	\$ 808,860
carne asar	45.5	1.29%	\$ 9,800	\$ 445,900	\$ 10,200	\$ 464,100
rompes	29.7	0.84%	\$ 100	\$ 2,970	\$ 500	\$ 14,850
carne freir	86.5	2.46%	\$ 9,000	\$ 778,500	\$ 9,400	\$ 813,100
industrial	222.2	6.32%	\$ 6,000	\$ 1,333,200	\$ 6,000	\$ 1,333,200
paletero	49.6	1.41%	\$ 9,800	\$ 486,080	\$ 10,400	\$ 515,840
sobrebarriga delgada		0.00%	\$ 9,000	\$ 0	\$ 11,000	\$ 0
trestelas		0.00%	\$ 6,600	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
sobrebarriga gruesa	58.6	1.67%	\$ 8,400	\$ 492,240	\$ 9,000	\$ 527,400
Total depostado	3,517.3	100%	\$ 6,630	\$ 23,318,667	\$ 6,879	\$ 24,193,827
kilos de carne	760.4		\$ 825	14.22%	1074.19	18.51%
Rendimiento carne	21.62%			Rentabilidad		Rentabilidad

Anexo E. Rendimientos en desposte de 1231 cerdos en 25 lotes.

Tabla 1. Rendimiento en el desposte lote 31398

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	279.5	5.91%	\$ 13,000	\$ 3,633,500	\$ 14,200	\$ 3,968,900
pierna	1025.2	21.66%	\$ 10,400	\$ 10,662,080	\$ 11,800	\$ 12,097,360
brazuelo	511.7	10.81%	\$ 9,200	\$ 4,707,640	\$ 10,200	\$ 5,219,340
cabeza cañon	205	4.33%	\$ 9,200	\$ 1,886,000	\$ 10,200	\$ 2,091,000
pernil	0	0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta	0	0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	353.8	7.48%	\$ 9,600	\$ 3,396,480	\$ 10,200	\$ 3,608,760
tocino barrigüero	807	17.05%	\$ 10,000	\$ 8,070,000	\$ 10,600	\$ 8,554,200
tocino papada	145.9	3.08%	\$ 7,400	\$ 1,079,660	\$ 9,800	\$ 1,429,820
tocino grasa	352.3	7.44%	\$ 3,200	\$ 1,127,360	\$ 3,000	\$ 1,056,900
garra	122.8	2.59%	\$ 2,400	\$ 294,720	\$ 2,000	\$ 245,600
espinazo	190.1	4.02%	\$ 5,000	\$ 950,500	\$ 5,000	\$ 950,500
cadereo	65.7	1.39%	\$ 1,800	\$ 118,260	\$ 1,800	\$ 118,260
empella	60.1	1.27%	\$ 2,400	\$ 144,240	\$ 2,000	\$ 120,200
riñon	19.7	0.42%	\$ 200	\$ 3,940	\$ 200	\$ 3,940
cabeza		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
carnaza	83.9	1.77%	\$ 1,000	\$ 83,900	\$ 1,000	\$ 83,900
hueso blanco	286.2	6.05%	\$ 30	\$ 8,586	\$ 30	\$ 8,586
desgorde	51.1	1.08%	\$ 2,400	\$ 122,640	\$ 2,400	\$ 122,640
repele	23.9	0.50%	\$ 5,000	\$ 119,500	\$ 5,000	\$ 119,500
paticas	123.2	2.60%	\$ 3,000	\$ 369,600	\$ 2,800	\$ 344,960
ossobuco	0	0.00%	\$ 6,000	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	0	0.00%	\$ 2,400	\$ 0	\$ 2,400	\$ 0
desperdicio	25.9	0.55%	\$ 30	\$ 777	\$ 30	\$ 777
Total despostado	4733	100.0%	\$ 7,771	\$ 36,779,383	\$ 8,482	\$ 40,145,143
kilos de carne	2021.4		\$ 1,749		\$ 2,460	40.86%
Rendimiento carne	42.71%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 2. Rendimiento en el desposte lote 14490

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	148.4	5.50%	\$ 13,000	\$ 1,929,200	\$ 14,200	\$ 2,107,280
pierna	574.1	21.28%	\$ 10,400	\$ 5,970,640	\$ 11,800	\$ 6,774,380
brazuelo	301.5	11.18%	\$ 9,200	\$ 2,773,800	\$ 10,200	\$ 3,075,300
cabeza cañon	121.2	4.49%	\$ 9,200	\$ 1,115,040	\$ 10,200	\$ 1,236,240
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	197	7.30%	\$ 9,600	\$ 1,891,200	\$ 10,200	\$ 2,009,400
tocino barrigüero	513	19.01%	\$ 10,000	\$ 5,130,000	\$ 10,600	\$ 5,437,800
tocino papada	85.9	3.18%	\$ 7,400	\$ 635,660	\$ 9,800	\$ 841,820
tocino grasa	195.2	7.24%	\$ 3,200	\$ 624,640	\$ 3,000	\$ 585,600
garra	61.2	2.27%	\$ 2,400	\$ 146,880	\$ 2,000	\$ 122,400
espinazo	104.9	3.89%	\$ 5,000	\$ 524,500	\$ 5,000	\$ 524,500
cadereo	32.2	1.19%	\$ 1,800	\$ 57,960	\$ 1,800	\$ 57,960
empella	30.6	1.13%	\$ 2,400	\$ 73,440	\$ 2,000	\$ 61,200
riñon	10.2	0.38%	\$ 200	\$ 2,040	\$ 200	\$ 2,040
cabeza		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
carnaza	46.5	1.72%	\$ 1,000	\$ 46,500	\$ 1,000	\$ 46,500
hueso blanco	172.2	6.38%	\$ 30	\$ 5,166	\$ 30	\$ 5,166
desgorde	19.5	0.72%	\$ 2,400	\$ 46,800	\$ 2,400	\$ 46,800
repele	7.1	0.26%	\$ 5,000	\$ 35,500	\$ 5,000	\$ 35,500
paticas	68.2	2.53%	\$ 3,000	\$ 204,600	\$ 2,800	\$ 190,960
ossobuco		0.00%	\$ 6,000	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerd		0.00%	\$ 2,400	\$ 0	\$ 2,400	\$ 0
desperdicio	9	0.33%	\$ 30	\$ 270	\$ 30	\$ 270
Total despostado	2697.9	100.00%	\$ 7,863	\$ 21,213,836	\$ 8,585	\$ 23,161,116
kilos de carne	1145.2		\$ 1,903	31.92%	\$ 2,624	44.03%
Rendimiento carne	42.45%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 3. Rendimiento en el desposte lote 17491

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	205.8	6.04%	\$ 13,000	\$ 2,675,400	\$ 14,200	\$ 2,922,360
pierna	690.3	20.26%	\$ 10,400	\$ 7,179,120	\$ 11,800	\$ 8,145,540
brazuelo	344.1	10.10%	\$ 9,200	\$ 3,165,720	\$ 10,200	\$ 3,509,820
cabeza cañon	175.7	5.16%	\$ 9,200	\$ 1,616,440	\$ 10,200	\$ 1,792,140
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	241.4	7.08%	\$ 9,600	\$ 2,317,440	\$ 10,200	\$ 2,462,280
tocino barriguero	567.5	16.65%	\$ 10,000	\$ 5,675,000	\$ 10,600	\$ 6,015,500
tocino papada	105.5	3.10%	\$ 7,400	\$ 780,700	\$ 9,800	\$ 1,033,900
tocino grasa	241.7	7.09%	\$ 3,200	\$ 773,440	\$ 3,000	\$ 725,100
garra	78	2.29%	\$ 2,400	\$ 187,200	\$ 2,000	\$ 156,000
espinazo	124.8	3.66%	\$ 5,000	\$ 624,000	\$ 5,000	\$ 624,000
cadereo	0	0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	45.9	1.35%	\$ 2,400	\$ 110,160	\$ 2,000	\$ 91,800
riñon	12.3	0.36%	\$ 200	\$ 2,460	\$ 200	\$ 2,460
cabeza	177.3	5.20%	\$ 1,800	\$ 319,140	\$ 1,800	\$ 319,140
carnaza	0	0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	137.7	4.04%	\$ 30	\$ 4,131	\$ 30	\$ 4,131
desgorde	36	1.06%	\$ 2,400	\$ 86,400	\$ 2,400	\$ 86,400
repele	37.3	1.09%	\$ 5,000	\$ 186,500	\$ 5,000	\$ 186,500
paticas	77.7	2.28%	\$ 3,000	\$ 233,100	\$ 2,800	\$ 217,560
ossobuco	0	0.00%	\$ 6,000	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerd	100.9	2.96%	\$ 2,400	\$ 242,160	\$ 2,400	\$ 242,160
desperdicio	7.7	0.23%	\$ 30	\$ 231	\$ 30	\$ 231
Total despostado	3407.6	100.0%	\$ 7,682	\$ 26,178,742	\$ 8,375	\$ 28,537,022
kilos de carne	1415.9		\$ 1,980	34.72%	\$ 2,672	46.86%
Rendimiento carne	41.55%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 4. Rendimiento en el desposte lote 24496

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	235.2	6.82%	\$ 13,000	\$ 3,057,600	\$ 14,200	\$ 3,339,840
pierna	701.3	20.35%	\$ 10,400	\$ 7,293,520	\$ 11,800	\$ 8,275,340
brazuelo	352.4	10.22%	\$ 9,200	\$ 3,242,080	\$ 10,200	\$ 3,594,480
cabeza cañon	90	2.61%	\$ 9,200	\$ 828,000	\$ 10,200	\$ 918,000
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	290.5	8.43%	\$ 9,600	\$ 2,788,800	\$ 10,200	\$ 2,963,100
tocino barriguero	671.6	19.48%	\$ 10,000	\$ 6,716,000	\$ 10,600	\$ 7,118,960
tocino papada	111.1	3.22%	\$ 7,400	\$ 822,140	\$ 9,800	\$ 1,088,780
tocino grasa	236.3	6.86%	\$ 3,200	\$ 756,160	\$ 3,000	\$ 708,900
garra	89.4	2.59%	\$ 2,400	\$ 214,560	\$ 2,000	\$ 178,800
espinazo	178.3	5.17%	\$ 5,000	\$ 891,500	\$ 5,000	\$ 891,500
cadereo		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	44.4	1.29%	\$ 2,400	\$ 106,560	\$ 2,000	\$ 88,800
riñon	11.8	0.34%	\$ 200	\$ 2,360	\$ 200	\$ 2,360
cabeza		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	154.7	4.49%	\$ 30	\$ 4,641	\$ 30	\$ 4,641
desgorde	41	1.19%	\$ 2,400	\$ 98,400	\$ 2,400	\$ 98,400
repele	38.2	1.11%	\$ 5,000	\$ 191,000	\$ 5,000	\$ 191,000
paticas	80.5	2.34%	\$ 3,000	\$ 241,500	\$ 2,800	\$ 225,400
ossobuco		0.00%	\$ 6,000	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerd	105.6	3.06%	\$ 2,400	\$ 253,440	\$ 2,400	\$ 253,440
desperdicio	14.7	0.43%	\$ 30	\$ 441	\$ 30	\$ 441
Total despostado	3447	100.00%	\$ 7,980	\$ 27,508,702	\$ 8,686	\$ 29,942,182
kilos de carne	1378.9		\$ 2,330	41.24%	\$ 3,036	53.74%
Rendimiento carne	40.00%			80 Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 5. Rendimiento en el desposte lote 28496

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	275.9	7.19%	\$ 13,000	\$ 3,586,700	\$ 14,200	\$ 3,917,780
pierna	781.8	20.37%	\$ 10,400	\$ 8,130,720	\$ 11,800	\$ 9,225,240
brazuelo	336.4	8.77%	\$ 9,200	\$ 3,094,880	\$ 10,200	\$ 3,431,280
cabeza cañon	159.9	4.17%	\$ 9,200	\$ 1,471,080	\$ 10,200	\$ 1,630,980
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	271.3	7.07%	\$ 9,600	\$ 2,604,480	\$ 10,200	\$ 2,767,260
tocino barriguero	644.5	16.80%	\$ 10,000	\$ 6,445,000	\$ 10,600	\$ 6,831,700
tocino papada	118.1	3.08%	\$ 7,400	\$ 873,940	\$ 9,800	\$ 1,157,380
tocino grasa	301.3	7.85%	\$ 3,200	\$ 964,160	\$ 3,000	\$ 903,900
garra	75	1.95%	\$ 2,400	\$ 180,000	\$ 2,000	\$ 150,000
espinazo	149	3.88%	\$ 5,000	\$ 745,000	\$ 5,000	\$ 745,000
cadereo		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	50.9	1.33%	\$ 2,400	\$ 122,160	\$ 2,000	\$ 101,800
riñon	13.3	0.35%	\$ 200	\$ 2,660	\$ 200	\$ 2,660
cabeza	202.2	5.27%	\$ 1,800	\$ 363,960	\$ 1,800	\$ 363,960
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	124.7	3.25%	\$ 30	\$ 3,741	\$ 30	\$ 3,741
desgorde	35.4	0.92%	\$ 2,400	\$ 84,960	\$ 2,400	\$ 84,960
repele	35.6	0.93%	\$ 5,000	\$ 178,000	\$ 5,000	\$ 178,000
paticas	79.8	2.08%	\$ 3,000	\$ 239,400	\$ 2,800	\$ 223,440
ossobuco	57	1.49%	\$ 6,000	\$ 342,000	\$ 6,500	\$ 370,500
asadura cerd	112.15	2.92%	\$ 2,400	\$ 269,160	\$ 2,400	\$ 269,160
desperdicio	13	0.34%	\$ 30	\$ 390	\$ 30	\$ 390
Total despostado	3837.3	100.00%	\$ 7,741	\$ 29,702,391	\$ 8,433	\$ 32,359,131
kilos de carne	1554		\$ 2,374	44.23%	\$ 3,066	57.13%
Rendimiento carne	40.50%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 6. Rendimiento en el desposte lote 2590

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	263.7	7.31%	\$ 13,000	\$ 3,428,100	\$ 14,200	\$ 3,744,540
pierna	749.1	20.76%	\$ 11,000	\$ 8,240,100	\$ 11,800	\$ 8,839,380
brazuelo	368.4	10.21%	\$ 10,000	\$ 3,684,000	\$ 10,200	\$ 3,757,680
cabeza cañon	147.5	4.09%	\$ 10,000	\$ 1,475,000	\$ 10,200	\$ 1,504,500
pernil	0	0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta	0	0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	174.1	4.82%	\$ 10,000	\$ 1,741,000	\$ 10,200	\$ 1,775,820
tocino barriguero	791.3	21.93%	\$ 10,000	\$ 7,913,000	\$ 10,600	\$ 8,387,780
tocino papada	114.8	3.18%	\$ 7,400	\$ 849,520	\$ 9,800	\$ 1,125,040
tocino grasa	131.9	3.66%	\$ 3,200	\$ 422,080	\$ 3,000	\$ 395,700
garra	103	2.85%	\$ 2,400	\$ 247,200	\$ 2,000	\$ 206,000
espinazo	135	3.74%	\$ 5,000	\$ 675,000	\$ 5,000	\$ 675,000
cadereo	15.6	0.43%	\$ 1,800	\$ 28,080	\$ 1,800	\$ 28,080
empella	50	1.39%	\$ 2,400	\$ 120,000	\$ 2,000	\$ 100,000
riñon	12.5	0.35%	\$ 200	\$ 2,500	\$ 200	\$ 2,500
cabeza	201.2	5.58%	\$ 1,800	\$ 362,160	\$ 1,800	\$ 362,160
carnaza	0	0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	149.3	4.14%	\$ 30	\$ 4,479	\$ 30	\$ 4,479
desgorde	52.9	1.47%	\$ 2,400	\$ 126,960	\$ 2,400	\$ 126,960
repele	52.9	1.47%	\$ 5,000	\$ 264,500	\$ 5,000	\$ 264,500
paticas	84.6	2.34%	\$ 3,000	\$ 253,800	\$ 2,800	\$ 236,880
ossobuco	0	0.00%	\$ 6,000	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	112.5	3.12%	\$ 2,400	\$ 270,000	\$ 2,400	\$ 270,000
desperdicio	10.5	0.29%	\$ 30	\$ 315	\$ 30	\$ 315
Total despostado	3608.3	100.0%	\$ 8,344	\$ 30,107,794	\$ 8,815	\$ 31,807,314
kilos de carne	1528.7		\$ 2,538	43.70%	\$ 3,009	51.82%
Rendimiento carne	42.37%			81 Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 7. Rendimiento en el desposte lote 5595

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	151	7.28%	\$ 13,000	\$ 1,963,000	\$ 14,200	\$ 2,144,200
pierna	421.6	20.33%	\$ 11,000	\$ 4,637,600	\$ 11,800	\$ 4,974,880
brazuelo	192.4	9.28%	\$ 10,000	\$ 1,924,000	\$ 10,200	\$ 1,962,480
cabeza cañon	87.4	4.21%	\$ 10,000	\$ 874,000	\$ 10,200	\$ 891,480
pernil	42.5	2.05%	\$ 10,800	\$ 459,000	\$ 10,800	\$ 459,000
chuleta	0	0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	151.8	7.32%	\$ 10,000	\$ 1,518,000	\$ 10,200	\$ 1,548,360
tocino barrigüero	317	15.29%	\$ 10,000	\$ 3,170,000	\$ 10,600	\$ 3,360,200
tocino papada	62.9	3.03%	\$ 7,400	\$ 465,460	\$ 9,800	\$ 616,420
tocino grasa	136.1	6.56%	\$ 3,200	\$ 435,520	\$ 3,000	\$ 408,300
garra	38	1.83%	\$ 2,400	\$ 91,200	\$ 2,000	\$ 76,000
espinazo	84.5	4.07%	\$ 5,000	\$ 422,500	\$ 5,000	\$ 422,500
cadereo	0	0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	20	0.96%	\$ 2,400	\$ 48,000	\$ 2,000	\$ 40,000
riñon	9.1	0.44%	\$ 200	\$ 1,820	\$ 200	\$ 1,820
cabeza	122.9	5.93%	\$ 1,800	\$ 221,220	\$ 1,800	\$ 221,220
carriza	0	0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	71.8	3.46%	\$ 30	\$ 2,154	\$ 30	\$ 2,154
desgorde	18	0.87%	\$ 2,400	\$ 43,200	\$ 2,400	\$ 43,200
repele	27	1.30%	\$ 5,000	\$ 135,000	\$ 5,000	\$ 135,000
paticas	54.9	2.65%	\$ 3,000	\$ 164,700	\$ 2,800	\$ 153,720
ossobuco	58.6	2.83%	\$ 6,000	\$ 351,600	\$ 6,500	\$ 380,900
asadura cerdo	71.2	3.43%	\$ 2,400	\$ 170,880	\$ 2,400	\$ 170,880
desperdicio	6.3	0.30%	\$ 30	\$ 189	\$ 30	\$ 189
Total despostado	2073.8	100.0%	\$ 8,245	\$ 17,099,043	\$ 8,686	\$ 18,012,903
kilos de carne	852.4		\$ 2,844	52.64%	\$ 3,284	60.80%
Rendimiento carne	41.10%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 8. Rendimiento en el desposte lote 85991

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	274.9	7.22%	\$ 13,000	\$ 3,573,700	\$ 14,200	\$ 3,903,580
pierna	798	20.95%	\$ 11,000	\$ 8,778,000	\$ 11,800	\$ 9,416,400
brazuelo	391.7	10.28%	\$ 10,000	\$ 3,917,000	\$ 10,200	\$ 3,995,340
cabeza cañon	156.6	4.11%	\$ 10,000	\$ 1,566,000	\$ 10,200	\$ 1,597,320
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	272.2	7.15%	\$ 10,000	\$ 2,722,000	\$ 10,200	\$ 2,776,440
tocino barrigüero	659.6	17.32%	\$ 10,000	\$ 6,596,000	\$ 10,600	\$ 6,991,760
tocino papada	112.4	2.95%	\$ 7,400	\$ 831,760	\$ 9,800	\$ 1,101,520
tocino grasa	285	7.48%	\$ 3,200	\$ 912,000	\$ 3,000	\$ 855,000
garra	94.5	2.48%	\$ 2,400	\$ 226,800	\$ 2,000	\$ 189,000
espinazo	147.9	3.88%	\$ 5,000	\$ 739,500	\$ 5,000	\$ 739,500
cadereo		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	49.2	1.29%	\$ 2,400	\$ 118,080	\$ 2,000	\$ 98,400
riñon	14.3	0.38%	\$ 200	\$ 2,860	\$ 200	\$ 2,860
cabeza	189.1	4.96%	\$ 1,800	\$ 340,380	\$ 1,800	\$ 340,380
carriza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	167.8	4.41%	\$ 30	\$ 5,034	\$ 30	\$ 5,034
desgorde	50.5	1.33%	\$ 2,400	\$ 121,200	\$ 2,400	\$ 121,200
repele	42.9	1.13%	\$ 5,000	\$ 214,500	\$ 5,000	\$ 214,500
paticas	90.7	2.38%	\$ 3,000	\$ 272,100	\$ 2,800	\$ 253,960
ossobuco		0.00%	\$ 6,000	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	125.35	3.29%	\$ 2,400	\$ 300,840	\$ 2,400	\$ 300,840
desperdicio	11.8	0.31%	\$ 30	\$ 354	\$ 30	\$ 354
Total despostado	3809.1	100.0%	\$ 8,201	\$ 31,238,108	\$ 8,638	\$ 32,903,388
kilos de carne	1621.2		\$ 2,905	54.85%	\$ 3,342	63.11%
Rendimiento carne	42.56%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 9. Rendimiento en el desposte lote 125991

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	239.4	7.41%	\$ 11,000	\$ 2,633,400	\$ 10,000	\$ 2,394,000
pierna	661.6	20.47%	\$ 8,000	\$ 5,292,800	\$ 7,500	\$ 4,962,000
brazuelo	327.2	10.12%	\$ 7,300	\$ 2,388,560	\$ 0	\$ 0
cabeza cañon	144.1	4.46%	\$ 7,300	\$ 1,051,930	\$ 7,000	\$ 1,008,700
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	234.7	7.26%	\$ 8,400	\$ 1,971,480	\$ 9,600	\$ 2,253,120
tocino barriguero	525.4	16.25%	\$ 7,500	\$ 3,940,500	\$ 7,400	\$ 3,887,960
tocino papada	113.1	3.50%	\$ 6,800	\$ 769,080	\$ 5,000	\$ 565,500
tocino grasa	244.6	7.57%	\$ 2,400	\$ 587,040	\$ 2,000	\$ 489,200
garra	90.3	2.79%	\$ 1,000	\$ 90,300	\$ 2,000	\$ 180,600
espinazo	125.5	3.88%	\$ 3,000	\$ 376,500	\$ 3,000	\$ 376,500
cadereo		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	40.4	1.25%	\$ 2,000	\$ 80,800	\$ 2,000	\$ 80,800
riñon	11.4	0.35%	\$ 1,400	\$ 15,960	\$ 200	\$ 2,280
cabeza	179.8	5.56%	\$ 1,800	\$ 323,640	\$ 1,800	\$ 323,640
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	141.9	4.39%	\$ 30	\$ 4,257	\$ 30	\$ 4,257
desgorde	35	1.08%	\$ 1,000	\$ 35,000	\$ 2,000	\$ 70,000
repele	30.9	0.96%	\$ 5,000	\$ 154,500	\$ 5,000	\$ 154,500
paticas	79	2.44%	\$ 2,000	\$ 158,000	\$ 3,000	\$ 237,000
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	109.9	3.40%	\$ 1,500	\$ 164,850	\$ 1,500	\$ 164,850
desperdicio	8.4	0.26%	\$ 30	\$ 252	\$ 30	\$ 252
Total despostado	3232.7	100.0%	\$ 6,199	\$ 20,038,849	\$ 5,307	\$ 17,155,159
kilos de carne	1372.3		\$ 1,685	37.34%	\$ 793	17.58%
Rendimiento carne	42.45%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 10. Rendimiento en el desposte lote 15593

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	233.8	7.27%	\$ 11,000	\$ 2,571,800	\$ 10,000	\$ 2,338,000
pierna	675.3	21.00%	\$ 8,000	\$ 5,402,400	\$ 7,500	\$ 5,064,750
brazuelo	336.5	10.46%	\$ 7,300	\$ 2,456,450	\$ 0	\$ 0
cabeza cañon	136.9	4.26%	\$ 7,300	\$ 999,370	\$ 7,000	\$ 958,300
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	230.5	7.17%	\$ 8,400	\$ 1,936,200	\$ 9,600	\$ 2,212,800
tocino barriguero	539.9	16.79%	\$ 7,500	\$ 4,049,250	\$ 7,400	\$ 3,995,260
tocino papada	109.7	3.41%	\$ 6,800	\$ 745,960	\$ 5,000	\$ 548,500
tocino grasa	228.2	7.09%	\$ 2,400	\$ 547,680	\$ 2,000	\$ 456,400
garra	80.3	2.50%	\$ 1,000	\$ 80,300	\$ 2,000	\$ 160,600
espinazo	129.4	4.02%	\$ 3,000	\$ 388,200	\$ 3,000	\$ 388,200
cadereo		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	40.7	1.27%	\$ 2,000	\$ 81,400	\$ 2,000	\$ 81,400
riñon	13.2	0.41%	\$ 1,400	\$ 18,480	\$ 200	\$ 2,640
cabeza	175.6	5.46%	\$ 1,800	\$ 316,080	\$ 1,800	\$ 316,080
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	143.6	4.46%	\$ 30	\$ 4,308	\$ 30	\$ 4,308
desgorde	25	0.78%	\$ 1,000	\$ 25,000	\$ 2,000	\$ 50,000
repele	31.7	0.99%	\$ 5,000	\$ 158,500	\$ 5,000	\$ 158,500
paticas	76.8	2.39%	\$ 2,000	\$ 153,600	\$ 3,000	\$ 230,400
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	106.1	3.30%	\$ 1,500	\$ 159,150	\$ 1,500	\$ 159,150
desperdicio	9.3	0.29%	\$ 30	\$ 279	\$ 30	\$ 279
Total despostado	3216.4	100.0%	\$ 6,247	\$ 20,094,407	\$ 5,324	\$ 17,125,567
kilos de carne	1382.5		\$ 1,619	34.99%	\$ 696	15.04%
Rendimiento carne	42.98%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 11. Rendimiento en el desposte lote 20595

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	673.5	7.04%	\$ 11,000	\$ 7,408,500	\$ 13,000	\$ 8,755,500
pierna	1934.7	20.22%	\$ 8,000	\$ 15,477,600	\$ 7,500	\$ 14,510,250
brazuelo	973.3	10.17%	\$ 7,300	\$ 7,105,090	\$ 7,000	\$ 6,813,100
cabeza cañon	387.9	4.05%	\$ 7,300	\$ 2,831,670	\$ 7,000	\$ 2,715,300
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	698.5	7.30%	\$ 8,400	\$ 5,867,400	\$ 9,600	\$ 6,705,600
tocino barriguero	1704.2	17.81%	\$ 7,500	\$ 12,781,500	\$ 7,400	\$ 12,611,080
tocino papada	316.9	3.31%	\$ 6,800	\$ 2,154,920	\$ 5,000	\$ 1,584,500
tocino grasa	726	7.59%	\$ 2,400	\$ 1,742,400	\$ 2,000	\$ 1,452,000
garra	248.8	2.60%	\$ 1,000	\$ 248,800	\$ 2,000	\$ 497,600
espinazo	362.7	3.79%	\$ 3,000	\$ 1,088,100	\$ 3,000	\$ 1,088,100
cadero	0	0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	136.2	1.42%	\$ 2,000	\$ 272,400	\$ 2,000	\$ 272,400
riñon	35.2	0.37%	\$ 1,400	\$ 49,280	\$ 200	\$ 7,040
cabeza	499.3	5.22%	\$ 1,800	\$ 898,740	\$ 1,800	\$ 898,740
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	422	4.41%	\$ 30	\$ 12,660	\$ 30	\$ 12,660
desgorde	101.8	1.06%	\$ 1,000	\$ 101,800	\$ 2,000	\$ 203,600
repele	103.1	1.08%	\$ 5,000	\$ 515,500	\$ 5,000	\$ 515,500
paticas	218.2	2.28%	\$ 2,000	\$ 436,400	\$ 3,000	\$ 654,600
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	289.4	3.02%	\$ 1,500	\$ 434,100	\$ 1,500	\$ 434,100
desperdicio	26.5	0.28%	\$ 30	\$ 795	\$ 30	\$ 795
Total despostado	9568.8	100.0%	\$ 6,211	\$ 59,427,655	\$ 6,242	\$ 59,732,465
kilos de carne	3969.4		\$ 1,792	40.56%	\$ 1,824	41.28%
Rendimiento carne	41.48%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 12. Rendimiento en el desposte lote 22596

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	575.7	6.70%	\$ 13,000	\$ 7,484,100	\$ 14,200	\$ 8,174,940
pierna	1680.6	19.55%	\$ 11,000	\$ 18,486,600	\$ 11,800	\$ 19,831,080
brazuelo	824.3	9.59%	\$ 10,000	\$ 8,243,000	\$ 10,200	\$ 8,407,860
cabeza cañon	343.6	4.00%	\$ 10,000	\$ 3,436,000	\$ 10,200	\$ 3,504,720
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	592.3	6.89%	\$ 10,000	\$ 5,923,000	\$ 10,200	\$ 6,041,460
tocino barriguero	1799.7	20.93%	\$ 10,000	\$ 17,997,000	\$ 10,600	\$ 19,076,820
tocino papada	263.2	3.06%	\$ 7,400	\$ 1,947,680	\$ 9,800	\$ 2,579,360
tocino grasa	607.6	7.07%	\$ 3,200	\$ 1,944,320	\$ 3,000	\$ 1,822,800
garra	237.3	2.76%	\$ 2,400	\$ 569,520	\$ 2,000	\$ 474,600
espinazo	329.4	3.83%	\$ 5,000	\$ 1,647,000	\$ 5,000	\$ 1,647,000
cadero	0	0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	111.2	1.29%	\$ 2,400	\$ 266,880	\$ 2,000	\$ 222,400
riñon	30.1	0.35%	\$ 200	\$ 6,020	\$ 200	\$ 6,020
cabeza	433.1	5.04%	\$ 1,800	\$ 779,580	\$ 1,800	\$ 779,580
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	373.7	4.35%	\$ 30	\$ 11,211	\$ 30	\$ 11,211
desgorde	100.2	1.17%	\$ 2,400	\$ 240,480	\$ 2,400	\$ 240,480
repele	67	0.78%	\$ 5,000	\$ 335,000	\$ 5,000	\$ 335,000
paticas	193.8	2.25%	\$ 3,000	\$ 581,400	\$ 2,800	\$ 542,640
ossobuco	0	0.00%	\$ 6,000	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	303.25	3.53%	\$ 2,400	\$ 727,800	\$ 2,400	\$ 727,800
desperdicio	34.4	0.40%	\$ 30	\$ 1,032	\$ 30	\$ 1,032
Total despostado	8597.2	100.0%	\$ 8,215	\$ 70,627,623	\$ 8,657	\$ 74,426,803
kilos de carne	3424.2		\$ 3,328	68.09%	\$ 3,770	77.13%
Rendimiento carne	39.83%			84 Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 13. Rendimiento en el desposte lote 2696

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	324.1	7.01%	\$ 11,000	\$ 3,565,100	\$ 13,000	\$ 4,213,300
pierna	1015.3	21.96%	\$ 8,000	\$ 8,122,400	\$ 7,500	\$ 7,614,750
brazuelo	431.7	9.34%	\$ 7,300	\$ 3,151,410	\$ 7,000	\$ 3,021,900
cabeza cañon	161.7	3.50%	\$ 7,300	\$ 1,180,410	\$ 7,000	\$ 1,131,900
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	343.1	7.42%	\$ 8,400	\$ 2,882,040	\$ 9,600	\$ 3,293,760
tocino barriguero	755.2	16.33%	\$ 7,500	\$ 5,664,000	\$ 7,400	\$ 5,588,480
tocino papada	158.2	3.42%	\$ 6,800	\$ 1,075,760	\$ 5,000	\$ 791,000
tocino grasa	346.3	7.49%	\$ 2,400	\$ 831,120	\$ 2,000	\$ 692,600
garra	89.2	1.93%	\$ 1,000	\$ 89,200	\$ 2,000	\$ 178,400
espinazo	174.2	3.77%	\$ 3,000	\$ 522,600	\$ 3,000	\$ 522,600
cadereo		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	58.3	1.26%	\$ 2,000	\$ 116,600	\$ 2,000	\$ 116,600
riñon	17.5	0.38%	\$ 1,400	\$ 24,500	\$ 200	\$ 3,500
cabeza	262	5.67%	\$ 1,800	\$ 471,600	\$ 1,800	\$ 471,600
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	185.5	4.01%	\$ 30	\$ 5,565	\$ 30	\$ 5,565
desgorde	59	1.28%	\$ 1,000	\$ 59,000	\$ 2,000	\$ 118,000
repele	29.7	0.64%	\$ 5,000	\$ 148,500	\$ 5,000	\$ 148,500
paticas	113.9	2.46%	\$ 2,000	\$ 227,800	\$ 3,000	\$ 341,700
ossobuco	94.1	2.04%	\$ 4,500	\$ 423,450	\$ 6,500	\$ 611,650
asadura cerdo	150	3.24%	\$ 1,500	\$ 225,000	\$ 1,500	\$ 225,000
desperdicio	4.3	0.09%	\$ 30	\$ 129	\$ 30	\$ 129
Total despostado	4623.3	100.0%	\$ 6,226	\$ 28,786,184	\$ 6,292	\$ 29,090,934
kilos de carne	1932.8		\$ 1,121	21.95%	\$ 1,186	23.24%
Rendimiento carne	41.81%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 14. Rendimiento en el desposte lote 5690

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	330.3	6.24%	\$ 11,000	\$ 3,633,300	\$ 13,000	\$ 4,293,900
pierna	1166.6	22.05%	\$ 8,000	\$ 9,332,800	\$ 7,500	\$ 8,749,500
brazuelo	500.3	9.46%	\$ 7,300	\$ 3,652,190	\$ 7,000	\$ 3,502,100
cabeza cañon	136.3	2.58%	\$ 7,300	\$ 994,990	\$ 7,000	\$ 954,100
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	392.8	7.42%	\$ 8,400	\$ 3,299,520	\$ 9,600	\$ 3,770,880
tocino barriguero	919.3	17.38%	\$ 7,500	\$ 6,894,750	\$ 7,400	\$ 6,802,820
tocino papada	174.8	3.30%	\$ 6,800	\$ 1,188,640	\$ 5,000	\$ 874,000
tocino grasa	413.2	7.81%	\$ 2,400	\$ 991,680	\$ 2,000	\$ 826,400
garra	95.2	1.80%	\$ 1,000	\$ 95,200	\$ 2,000	\$ 190,400
espinazo	209.9	3.97%	\$ 3,000	\$ 629,700	\$ 3,000	\$ 629,700
cadereo		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella	74.9	1.42%	\$ 2,000	\$ 149,800	\$ 2,000	\$ 149,800
riñon	20.2	0.38%	\$ 1,400	\$ 28,280	\$ 200	\$ 4,040
cabeza	299.6	5.66%	\$ 1,800	\$ 539,280	\$ 1,800	\$ 539,280
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	226.3	4.28%	\$ 30	\$ 6,789	\$ 30	\$ 6,789
desgorde	18.6	0.35%	\$ 1,000	\$ 18,600	\$ 2,000	\$ 37,200
repele	59.2	1.12%	\$ 5,000	\$ 296,000	\$ 5,000	\$ 296,000
paticas	121.2	2.29%	\$ 2,000	\$ 242,400	\$ 3,000	\$ 363,600
ossobuco	132.2	2.50%	\$ 4,500	\$ 594,900	\$ 6,500	\$ 859,300
asadura cerdo	182.5	3.45%	\$ 1,500	\$ 273,750	\$ 1,500	\$ 273,750
desperdicio		0.00%	\$ 30	\$ 0	\$ 30	\$ 0
Total despostado	5290.9	100.0%	\$ 6,211	\$ 32,862,569	\$ 6,260	\$ 33,123,559
kilos de carne	2133.5		\$ 1,568	33.78%	\$ 1,617	34.84%
Rendimiento carne	40.32%			85 Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 15. Rendimiento en el desposte lote 6693

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	203.2	5.32%	\$ 11,000	\$ 2,235,200	\$ 13,000	\$ 2,641,600
pierna	665.6	17.41%	\$ 8,000	\$ 5,324,800	\$ 7,500	\$ 4,992,000
brazuelo	390.6	10.22%	\$ 7,300	\$ 2,851,380	\$ 7,000	\$ 2,734,200
cabeza cañon	135.1	3.53%	\$ 7,300	\$ 986,230	\$ 7,000	\$ 945,700
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	275.2	7.20%	\$ 8,400	\$ 2,311,680	\$ 9,600	\$ 2,641,920
tocino barrigero	652.8	17.08%	\$ 7,500	\$ 4,896,000	\$ 7,400	\$ 4,830,720
tocino papada	125.9	3.29%	\$ 6,800	\$ 856,120	\$ 5,000	\$ 629,500
tocino grasa	288.7	7.55%	\$ 2,400	\$ 692,880	\$ 2,000	\$ 577,400
garra	96.3	2.52%	\$ 1,000	\$ 96,300	\$ 2,000	\$ 192,600
espinazo	142.4	3.73%	\$ 3,000	\$ 427,200	\$ 3,000	\$ 427,200
cadereo	45.8	1.20%	\$ 1,800	\$ 82,440	\$ 1,800	\$ 82,440
empella	45.5	1.19%	\$ 2,000	\$ 91,000	\$ 2,000	\$ 91,000
riñon	13.9	0.36%	\$ 1,400	\$ 19,460	\$ 200	\$ 2,780
cabeza	233	6.10%	\$ 1,800	\$ 419,400	\$ 1,800	\$ 419,400
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	145.7	3.81%	\$ 30	\$ 4,371	\$ 30	\$ 4,371
desgorde	66.7	1.74%	\$ 1,000	\$ 66,700	\$ 2,000	\$ 133,400
repele	15.2	0.40%	\$ 5,000	\$ 76,000	\$ 5,000	\$ 76,000
paticas	264.7	6.92%	\$ 2,000	\$ 529,400	\$ 3,000	\$ 794,100
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	122.6	3.21%	\$ 1,500	\$ 183,900	\$ 1,500	\$ 183,900
desperdicio	16.4	0.43%	\$ 30	\$ 492	\$ 30	\$ 492
Total despostado	3822.7	100.0%	\$ 5,795	\$ 22,150,953	\$ 5,860	\$ 22,400,723
kilos de carne	1394.5		\$ 621	12.01%	\$ 687	13.28%
Rendimiento carne	36.48%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 16. Rendimiento en el desposte lote 9692

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	452.2	7.29%	\$ 11,000	\$ 4,974,200	\$ 13,000	\$ 5,878,600
pierna	1268.8	20.46%	\$ 8,000	\$ 10,150,400	\$ 7,500	\$ 9,516,000
brazuelo	626.2	10.10%	\$ 7,300	\$ 4,571,260	\$ 7,000	\$ 4,383,400
cabeza cañon	268	4.32%	\$ 7,300	\$ 1,956,400	\$ 7,000	\$ 1,876,000
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	461.4	7.44%	\$ 8,400	\$ 3,875,760	\$ 9,600	\$ 4,429,440
tocino barrigero	997.3	16.08%	\$ 7,500	\$ 7,479,750	\$ 7,400	\$ 7,380,020
tocino papada	217.8	3.51%	\$ 6,800	\$ 1,481,040	\$ 5,000	\$ 1,089,000
tocino grasa	464.7	7.49%	\$ 2,400	\$ 1,115,280	\$ 2,000	\$ 929,400
garra	145	2.34%	\$ 1,000	\$ 145,000	\$ 2,000	\$ 290,000
espinazo	245.9	3.96%	\$ 3,000	\$ 737,700	\$ 3,000	\$ 737,700
cadereo	80.6	1.30%	\$ 1,800	\$ 145,080	\$ 1,800	\$ 145,080
empella	85.5	1.38%	\$ 2,000	\$ 171,000	\$ 2,000	\$ 171,000
riñon	24.5	0.40%	\$ 1,400	\$ 34,300	\$ 200	\$ 4,900
cabeza	358.1	5.77%	\$ 1,800	\$ 644,580	\$ 1,800	\$ 644,580
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	232.3	3.75%	\$ 30	\$ 6,969	\$ 30	\$ 6,969
desgorde	34	0.55%	\$ 1,000	\$ 34,000	\$ 2,000	\$ 68,000
repele	59	0.95%	\$ 5,000	\$ 295,000	\$ 5,000	\$ 295,000
paticas	162.6	2.62%	\$ 2,000	\$ 325,200	\$ 3,000	\$ 487,800
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	206.65	3.33%	\$ 1,500	\$ 309,975	\$ 1,500	\$ 309,975
desperdicio	18.6	0.30%	\$ 30	\$ 558	\$ 30	\$ 558
Total despostado	6202.5	100.0%	\$ 6,200	\$ 38,453,452	\$ 6,230	\$ 38,643,422
kilos de carne	2615.2		\$ 1,579	34.16%	\$ 1,609	34.82%
Rendimiento carne	42.16%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 17. Rendimiento en el desposte lote 12691

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	54.3	1.35%	\$ 11,000	\$ 597,300	\$ 13,000	\$ 705,900
pierna	803.6	19.99%	\$ 8,000	\$ 6,428,800	\$ 7,500	\$ 6,027,000
brazuelo	359.1	8.93%	\$ 7,300	\$ 2,621,430	\$ 7,000	\$ 2,513,700
cabeza cañon	387.2	9.63%	\$ 7,300	\$ 2,826,560	\$ 7,000	\$ 2,710,400
pernil	35.3	0.88%	\$ 10,800	\$ 381,240	\$ 10,800	\$ 381,240
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	296.1	7.36%	\$ 8,400	\$ 2,487,240	\$ 9,600	\$ 2,842,560
tocino barriguero	702.4	17.47%	\$ 7,500	\$ 5,268,000	\$ 7,400	\$ 5,197,760
tocino papada	129.8	3.23%	\$ 6,800	\$ 882,640	\$ 5,000	\$ 649,000
tocino grasa	295.7	7.35%	\$ 2,400	\$ 709,680	\$ 2,000	\$ 591,400
garra	64.3	1.60%	\$ 1,000	\$ 64,300	\$ 2,000	\$ 128,600
espinazo	158.1	3.93%	\$ 3,000	\$ 474,300	\$ 3,000	\$ 474,300
cadereo	44.6	1.11%	\$ 1,800	\$ 80,280	\$ 1,800	\$ 80,280
empella	55.2	1.37%	\$ 2,000	\$ 110,400	\$ 2,000	\$ 110,400
riñon	16.9	0.42%	\$ 1,400	\$ 23,660	\$ 200	\$ 3,380
cabeza	231.4	5.76%	\$ 1,800	\$ 416,520	\$ 1,800	\$ 416,520
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	127.2	3.16%	\$ 30	\$ 3,816	\$ 30	\$ 3,816
desgorde	23.6	0.59%	\$ 1,000	\$ 23,600	\$ 2,000	\$ 47,200
repele	21.5	0.53%	\$ 5,000	\$ 107,500	\$ 5,000	\$ 107,500
paticas	102.7	2.55%	\$ 2,000	\$ 205,400	\$ 3,000	\$ 308,100
ossobuco	101.2	2.52%	\$ 4,500	\$ 455,400	\$ 6,500	\$ 657,800
asadura cerdo	126.55	3.15%	\$ 1,500	\$ 189,825	\$ 1,500	\$ 189,825
desperdicio	10.4	0.26%	\$ 30	\$ 312	\$ 30	\$ 312
Total despostado	4020.6	100.0%	\$ 6,058	\$ 24,358,203	\$ 6,006	\$ 24,146,993
kilos de carne	1604.2		\$ 1,447	31.38%	\$ 1,394	30.24%
Rendimiento carne	39.90%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 18. Rendimiento en el desposte lote 16691

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	301.4	7.23%	\$ 11,000	\$ 3,315,400	\$ 13,000	\$ 3,918,200
pierna	859.6	20.61%	\$ 8,000	\$ 6,876,800	\$ 7,500	\$ 6,447,000
brazuelo	397	9.52%	\$ 7,300	\$ 2,898,100	\$ 7,000	\$ 2,779,000
cabeza cañon	190.9	4.58%	\$ 7,300	\$ 1,393,570	\$ 7,000	\$ 1,336,300
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	304.6	7.30%	\$ 8,400	\$ 2,558,640	\$ 9,600	\$ 2,924,160
tocino barriguero	688.2	16.50%	\$ 7,500	\$ 5,161,500	\$ 7,400	\$ 5,092,680
tocino papada	148.4	3.56%	\$ 6,800	\$ 1,009,120	\$ 5,000	\$ 742,000
tocino grasa	297.4	7.13%	\$ 2,400	\$ 713,760	\$ 2,000	\$ 594,800
garra	103.4	2.48%	\$ 1,000	\$ 103,400	\$ 2,000	\$ 206,800
espinazo	159.5	3.83%	\$ 3,000	\$ 478,500	\$ 3,000	\$ 478,500
cadereo	50	1.20%	\$ 1,800	\$ 90,000	\$ 1,800	\$ 90,000
empella	49.2	1.18%	\$ 2,000	\$ 98,400	\$ 2,000	\$ 98,400
riñon	16.8	0.40%	\$ 1,400	\$ 23,520	\$ 200	\$ 3,360
cabeza	224	5.37%	\$ 1,800	\$ 403,200	\$ 1,800	\$ 403,200
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	139.1	3.34%	\$ 30	\$ 4,173	\$ 30	\$ 4,173
desgorde	49.9	1.20%	\$ 1,000	\$ 49,900	\$ 2,000	\$ 99,800
repele	31.4	0.75%	\$ 5,000	\$ 157,000	\$ 5,000	\$ 157,000
paticas	102.7	2.46%	\$ 2,000	\$ 205,400	\$ 3,000	\$ 308,100
ossobuco	43.4	1.04%	\$ 4,500	\$ 195,300	\$ 6,500	\$ 282,100
asadura cerdo	271.1	6.50%	\$ 1,500	\$ 406,650	\$ 1,500	\$ 406,650
desperdicio	12.9	0.31%	\$ 30	\$ 387	\$ 30	\$ 387
Total despostado	4169.8	100.0%	\$ 6,270	\$ 26,142,720	\$ 6,325	\$ 26,372,610
kilos de carne	1748.9		\$ 1,769	39.31%	\$ 1,824	40.54%
Rendimiento carne	41.94%		87	Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 19. Rendimiento en el desposte lote 16690

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	311.9	7.22%	\$ 11,000	\$ 3,430,900	\$ 13,000	\$ 4,054,700
pierna	815.5	18.88%	\$ 8,000	\$ 6,524,000	\$ 7,500	\$ 6,116,250
brazuelo	390.4	9.04%	\$ 7,300	\$ 2,849,920	\$ 7,000	\$ 2,732,800
cabeza cañon	200.4	4.64%	\$ 7,300	\$ 1,462,920	\$ 7,000	\$ 1,402,800
pernil	111.4	2.58%	\$ 10,800	\$ 1,203,120	\$ 10,800	\$ 1,203,120
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	312.3	7.23%	\$ 8,400	\$ 2,623,320	\$ 9,600	\$ 2,998,080
tocino barrigüero	689.1	15.96%	\$ 7,500	\$ 5,168,250	\$ 7,400	\$ 5,099,340
tocino papada	140.6	3.26%	\$ 6,800	\$ 956,080	\$ 5,000	\$ 703,000
tocino grasa	305.5	7.07%	\$ 2,400	\$ 733,200	\$ 2,000	\$ 611,000
garra	99.2	2.30%	\$ 1,000	\$ 99,200	\$ 2,000	\$ 198,400
espinazo	165.6	3.83%	\$ 3,000	\$ 496,800	\$ 3,000	\$ 496,800
cadereo	44	1.02%	\$ 1,800	\$ 79,200	\$ 1,800	\$ 79,200
empella	52.9	1.22%	\$ 2,000	\$ 105,800	\$ 2,000	\$ 105,800
riñon	17.1	0.40%	\$ 1,400	\$ 23,940	\$ 200	\$ 3,420
cabeza	229.5	5.31%	\$ 1,800	\$ 413,100	\$ 1,800	\$ 413,100
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	125.4	2.90%	\$ 30	\$ 3,762	\$ 30	\$ 3,762
desgorde	55.6	1.29%	\$ 1,000	\$ 55,600	\$ 2,000	\$ 111,200
repele	7.9	0.18%	\$ 5,000	\$ 39,500	\$ 5,000	\$ 39,500
paticas	131.3	3.04%	\$ 2,000	\$ 262,600	\$ 3,000	\$ 393,900
ossobuco	101.2	2.34%	\$ 4,500	\$ 455,400	\$ 6,500	\$ 657,800
asadura cerdo		0.00%	\$ 1,500	\$ 0	\$ 1,500	\$ 0
desperdicio	12.2	0.28%	\$ 30	\$ 366	\$ 30	\$ 366
Total despostado	4319	100.0%	\$ 6,248	\$ 26,986,978	\$ 6,350	\$ 27,424,338
kilos de carne	1718.2		\$ 1,796	40.33%	\$ 1,897	42.60%
Rendimiento carne	39.78%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 20. Rendimiento en el desposte lote 19691

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	133.5	6.95%	\$ 11,000	\$ 1,468,500	\$ 13,000	\$ 1,735,500
pierna	393.6	20.48%	\$ 8,000	\$ 3,148,800	\$ 7,500	\$ 2,952,000
brazuelo	198.7	10.34%	\$ 7,300	\$ 1,450,510	\$ 7,000	\$ 1,390,900
cabeza cañon	78.5	4.08%	\$ 7,300	\$ 573,050	\$ 7,000	\$ 549,500
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	141.8	7.38%	\$ 8,400	\$ 1,191,120	\$ 9,600	\$ 1,361,280
tocino barrigüero	324.8	16.90%	\$ 7,500	\$ 2,436,000	\$ 7,400	\$ 2,403,520
tocino papada	61.3	3.19%	\$ 6,800	\$ 416,840	\$ 5,000	\$ 306,500
tocino grasa	134.6	7.00%	\$ 2,400	\$ 323,040	\$ 2,000	\$ 269,200
garra	51.8	2.69%	\$ 1,000	\$ 51,800	\$ 2,000	\$ 103,600
espinazo	76.8	4.00%	\$ 3,000	\$ 230,400	\$ 3,000	\$ 230,400
cadereo	25.4	1.32%	\$ 1,800	\$ 45,720	\$ 1,800	\$ 45,720
empella	20.4	1.06%	\$ 2,000	\$ 40,800	\$ 2,000	\$ 40,800
riñon	8.1	0.42%	\$ 1,400	\$ 11,340	\$ 200	\$ 1,620
cabeza	108.7	5.66%	\$ 1,800	\$ 195,660	\$ 1,800	\$ 195,660
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	68.1	3.54%	\$ 30	\$ 2,043	\$ 30	\$ 2,043
desgorde	12.8	0.67%	\$ 1,000	\$ 12,800	\$ 2,000	\$ 25,600
repele	28	1.46%	\$ 5,000	\$ 140,000	\$ 5,000	\$ 140,000
paticas	49.9	2.60%	\$ 2,000	\$ 99,800	\$ 3,000	\$ 149,700
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo		0.00%	\$ 1,500	\$ 0	\$ 1,500	\$ 0
desperdicio	5.3	0.28%	\$ 30	\$ 159	\$ 30	\$ 159
Total despostado	1922.1	100.0%	\$ 6,159	\$ 11,838,382	\$ 6,193	\$ 11,903,702
kilos de carne	804.3		\$ 1,540	33.34%	\$ 1,574	34.07%
Rendimiento carne	41.84%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 21. Rendimiento en el desposte lote 19693

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	216.6	7.18%	\$ 11,000	\$ 2,382,600	\$ 13,000	\$ 2,815,800
pierna	616.1	20.41%	\$ 8,000	\$ 4,928,800	\$ 7,500	\$ 4,620,750
brazuelo	311.5	10.32%	\$ 7,300	\$ 2,273,950	\$ 7,000	\$ 2,180,500
cabeza cañon	121.4	4.02%	\$ 7,300	\$ 886,220	\$ 7,000	\$ 849,800
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	216.1	7.16%	\$ 8,400	\$ 1,815,240	\$ 9,600	\$ 2,074,560
tocino barriguero	496.3	16.44%	\$ 7,500	\$ 3,722,250	\$ 7,400	\$ 3,672,620
tocino papada	97	3.21%	\$ 6,800	\$ 659,600	\$ 5,000	\$ 485,000
tocino grasa	249.4	8.26%	\$ 2,400	\$ 598,560	\$ 2,000	\$ 498,800
garra	70.7	2.34%	\$ 1,000	\$ 70,700	\$ 2,000	\$ 141,400
espinazo	118.3	3.92%	\$ 3,000	\$ 354,900	\$ 3,000	\$ 354,900
cadereo	41.4	1.37%	\$ 1,800	\$ 74,520	\$ 1,800	\$ 74,520
empella	39.9	1.32%	\$ 2,000	\$ 79,800	\$ 2,000	\$ 79,800
riñon	12.7	0.42%	\$ 1,400	\$ 17,780	\$ 200	\$ 2,540
cabeza	166.3	5.51%	\$ 1,800	\$ 299,340	\$ 1,800	\$ 299,340
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	105.4	3.49%	\$ 30	\$ 3,162	\$ 30	\$ 3,162
desgorde	17.4	0.58%	\$ 1,000	\$ 17,400	\$ 2,000	\$ 34,800
repele	40.2	1.33%	\$ 5,000	\$ 201,000	\$ 5,000	\$ 201,000
paticas	73.4	2.43%	\$ 2,000	\$ 146,800	\$ 3,000	\$ 220,200
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	149.05	4.94%	\$ 1,500	\$ 223,575	\$ 1,500	\$ 223,575
desperdicio	8.5	0.28%	\$ 30	\$ 255	\$ 30	\$ 255
Total despostado	3018.6	100.0%	\$ 6,214	\$ 18,756,452	\$ 6,239	\$ 18,833,322
kilos de carne	1265.6		\$ 1,646	36.03%	\$ 1,671	36.58%
Rendimiento carne	41.93%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 22. Rendimiento en el desposte lote 19694

PRODUCTO	19694	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon		0.00%	\$ 11,000	\$ 0	\$ 13,000	\$ 0
pierna		0.00%	\$ 8,000	\$ 0	\$ 7,500	\$ 0
brazuelo		0.00%	\$ 7,300	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
cabeza cañon		0.00%	\$ 7,300	\$ 0	\$ 7,000	\$ 0
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta	620.05	90.79%	\$ 10,800	\$ 6,696,540	\$ 10,800	\$ 6,696,540
costilla de cerdo		0.00%	\$ 8,400	\$ 0	\$ 9,600	\$ 0
tocino barriguero		0.00%	\$ 7,500	\$ 0	\$ 7,400	\$ 0
tocino papada		0.00%	\$ 6,800	\$ 0	\$ 5,000	\$ 0
tocino grasa		0.00%	\$ 2,400	\$ 0	\$ 2,000	\$ 0
garra		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 2,000	\$ 0
espinazo		0.00%	\$ 3,000	\$ 0	\$ 3,000	\$ 0
cadereo		0.00%	\$ 1,800	\$ 0	\$ 1,800	\$ 0
empella		0.00%	\$ 2,000	\$ 0	\$ 2,000	\$ 0
riñon		0.00%	\$ 1,400	\$ 0	\$ 200	\$ 0
cabeza	47.4	6.94%	\$ 1,800	\$ 85,320	\$ 1,800	\$ 85,320
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco		0.00%	\$ 30	\$ 0	\$ 30	\$ 0
desgorde		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 2,000	\$ 0
repele		0.00%	\$ 5,000	\$ 0	\$ 5,000	\$ 0
paticas	15.5	2.27%	\$ 2,000	\$ 31,000	\$ 3,000	\$ 46,500
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	32.65	4.78%	\$ 1,500	\$ 48,975	\$ 1,500	\$ 48,975
desperdicio		0.00%	\$ 30	\$ 0	\$ 30	\$ 0
Total despostado	682.95	100.0%	\$ 10,047	\$ 6,861,835	\$ 10,070	\$ 6,877,335
kilos de carne	0		\$ 4,803	91.58%	\$ 4,825	92.01%
Rendimiento carne	0.00%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 23. Rendimiento en el desposte lote 20692

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	196.3	6.59%	\$ 11,000	\$ 2,159,300	\$ 13,000	\$ 2,551,900
pierna	588	19.73%	\$ 8,000	\$ 4,704,000	\$ 7,500	\$ 4,410,000
brazuelo	299.1	10.03%	\$ 7,300	\$ 2,183,430	\$ 7,000	\$ 2,093,700
cabeza cañon	123.3	4.14%	\$ 7,300	\$ 900,090	\$ 7,000	\$ 863,100
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	220.8	7.41%	\$ 8,400	\$ 1,854,720	\$ 9,600	\$ 2,119,680
tocino barriguero	481.8	16.16%	\$ 7,500	\$ 3,613,500	\$ 7,400	\$ 3,565,320
tocino papada	93.2	3.13%	\$ 6,800	\$ 633,760	\$ 5,000	\$ 466,000
tocino grasa	206.1	6.91%	\$ 2,400	\$ 494,640	\$ 2,000	\$ 412,200
garra	81.9	2.75%	\$ 1,000	\$ 81,900	\$ 2,000	\$ 163,800
espinazo	183	6.14%	\$ 3,000	\$ 549,000	\$ 3,000	\$ 549,000
cadereo	39.7	1.33%	\$ 1,800	\$ 71,460	\$ 1,800	\$ 71,460
empella	33	1.11%	\$ 2,000	\$ 66,000	\$ 2,000	\$ 66,000
riñon	12.3	0.41%	\$ 1,400	\$ 17,220	\$ 200	\$ 2,460
cabeza	163.7	5.49%	\$ 1,800	\$ 294,660	\$ 1,800	\$ 294,660
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	117.7	3.95%	\$ 30	\$ 3,531	\$ 30	\$ 3,531
desgorde	24.1	0.81%	\$ 1,000	\$ 24,100	\$ 2,000	\$ 48,200
repele	31.9	1.07%	\$ 5,000	\$ 159,500	\$ 5,000	\$ 159,500
paticas	76.3	2.56%	\$ 2,000	\$ 152,600	\$ 3,000	\$ 228,900
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	162.2	5.44%	\$ 1,500	\$ 243,300	\$ 1,500	\$ 243,300
desperdicio	8.6	0.29%	\$ 30	\$ 258	\$ 30	\$ 258
Total despostado	2980.8	100.0%	\$ 6,108	\$ 18,206,969	\$ 6,144	\$ 18,312,969
kilos de carne	1206.7		\$ 1,613	35.88%	\$ 1,648	36.67%
Rendimiento carne	40.48%			Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 24. Rendimiento en el desposte lote 24698

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	282.5	6.97%	\$ 11,000	\$ 3,107,500	\$ 13,000	\$ 3,672,500
pierna	849	20.95%	\$ 8,000	\$ 6,792,000	\$ 7,500	\$ 6,367,500
brazuelo	243.6	6.01%	\$ 7,300	\$ 1,778,280	\$ 7,000	\$ 1,705,200
cabeza cañon	294.1	7.26%	\$ 7,300	\$ 2,146,930	\$ 7,000	\$ 2,058,700
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	309.7	7.64%	\$ 8,400	\$ 2,601,480	\$ 9,600	\$ 2,973,120
tocino barriguero	672.3	16.59%	\$ 7,500	\$ 5,042,250	\$ 7,400	\$ 4,975,020
tocino papada	128.6	3.17%	\$ 6,800	\$ 874,480	\$ 5,000	\$ 643,000
tocino grasa	289.7	7.15%	\$ 2,400	\$ 695,280	\$ 2,000	\$ 579,400
garra	100.4	2.48%	\$ 1,000	\$ 100,400	\$ 2,000	\$ 200,800
espinazo	165	4.07%	\$ 3,000	\$ 495,000	\$ 3,000	\$ 495,000
cadereo	53.5	1.32%	\$ 1,800	\$ 96,300	\$ 1,800	\$ 96,300
empella	49.4	1.22%	\$ 2,000	\$ 98,800	\$ 2,000	\$ 98,800
riñon	17.2	0.42%	\$ 1,400	\$ 24,080	\$ 200	\$ 3,440
cabeza	223.1	5.50%	\$ 1,800	\$ 401,580	\$ 1,800	\$ 401,580
carnaza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	163	4.02%	\$ 30	\$ 4,890	\$ 30	\$ 4,890
desgorde	32.6	0.80%	\$ 1,000	\$ 32,600	\$ 2,000	\$ 65,200
repele	57.1	1.41%	\$ 5,000	\$ 285,500	\$ 5,000	\$ 285,500
paticas	106.9	2.64%	\$ 2,000	\$ 213,800	\$ 3,000	\$ 320,700
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo	130.65	3.22%	\$ 1,500	\$ 195,975	\$ 1,500	\$ 195,975
desperdicio	15.4	0.38%	\$ 30	\$ 462	\$ 30	\$ 462
Total despostado	4053.1	100.0%	\$ 6,165	\$ 24,987,587	\$ 6,203	\$ 25,143,087
kilos de carne	1669.2		\$ 1,542	33.36%	\$ 1,581	34.19%
Rendimiento carne	41.18%			90 Rentabilidad		Rentabilidad

Tabla 25. Rendimiento en el desposte lote 27695

PRODUCTO	KG CORTE	REND	PRECIO VENTA MINORISTA	VALOR TOTAL	PRECIO VENTA MAYORISTA	VALOR TOTAL
cañon	143.5	7.28%	\$ 11,000	\$ 1,578,500	\$ 13,000	\$ 1,865,500
pierna	426.2	21.63%	\$ 8,000	\$ 3,409,600	\$ 7,500	\$ 3,196,500
brazuelo	208.7	10.59%	\$ 7,300	\$ 1,523,510	\$ 7,000	\$ 1,460,900
cabeza cañon	75.8	3.85%	\$ 7,300	\$ 553,340	\$ 7,000	\$ 530,600
pernil		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
chuleta		0.00%	\$ 10,800	\$ 0	\$ 10,800	\$ 0
costilla de cerdo	143.2	7.27%	\$ 8,400	\$ 1,202,880	\$ 9,600	\$ 1,374,720
tocino barriguero	311.6	15.81%	\$ 7,500	\$ 2,337,000	\$ 7,400	\$ 2,305,840
tocino papada	66.3	3.36%	\$ 6,800	\$ 450,840	\$ 5,000	\$ 331,500
tocino grasa	134.5	6.83%	\$ 2,400	\$ 322,800	\$ 2,000	\$ 269,000
garra	41.7	2.12%	\$ 1,000	\$ 41,700	\$ 2,000	\$ 83,400
espinazo	83.5	4.24%	\$ 3,000	\$ 250,500	\$ 3,000	\$ 250,500
cadero	22.6	1.15%	\$ 1,800	\$ 40,680	\$ 1,800	\$ 40,680
empella	21.5	1.09%	\$ 2,000	\$ 43,000	\$ 2,000	\$ 43,000
riñon	7.4	0.38%	\$ 1,400	\$ 10,360	\$ 200	\$ 1,480
cabeza	76.2	3.87%	\$ 1,800	\$ 137,160	\$ 1,800	\$ 137,160
caraza		0.00%	\$ 1,000	\$ 0	\$ 1,000	\$ 0
hueso blanco	115.5	5.86%	\$ 30	\$ 3,465	\$ 30	\$ 3,465
desgorde	17.3	0.88%	\$ 1,000	\$ 17,300	\$ 2,000	\$ 34,600
repele	16.8	0.85%	\$ 5,000	\$ 84,000	\$ 5,000	\$ 84,000
paticas	51.9	2.63%	\$ 2,000	\$ 103,800	\$ 3,000	\$ 155,700
ossobuco		0.00%	\$ 4,500	\$ 0	\$ 6,500	\$ 0
asadura cerdo		0.00%	\$ 1,500	\$ 0	\$ 1,500	\$ 0
desperdicio	6.1	0.31%	\$ 30	\$ 183	\$ 30	\$ 183
Total despostado	1970.3	100.0%	\$ 6,147	\$ 12,110,618	\$ 6,176	\$ 12,168,728
kilos de carne	854.2		\$ 1,475	31.57%	\$ 1,504	32.20%
Rendimiento carne	43.35%			Rentabilidad		Rentabilidad