

FICHA DE CARACTERIZACIÓN AL DETALLISTA

Departamento: GUATEMALA

Mercado La Terminal de la Ciudad de Guatemala

CARNE BOVINA

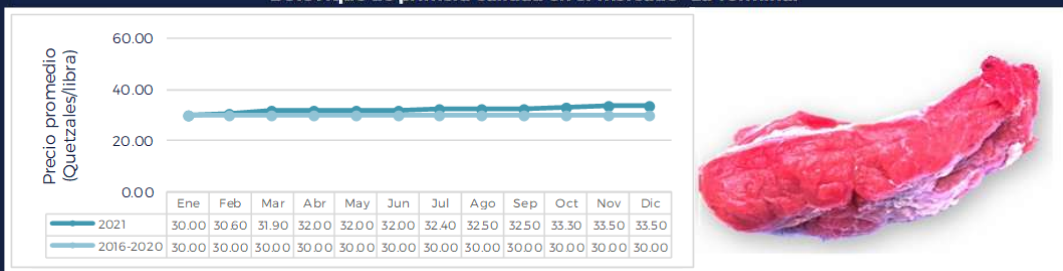
Unidad de medida mayorista	Canal (libra)	Unidad de medida detallista	Libra: filetes, trozo o bola, marmoleada, con hueso, sin hueso
Denominaciones al mayorista	Canal completo	Calidad	Primera y nacional
Denominaciones al detallista	Cortes de canal	Presentación	Sin empaque

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA CARNE

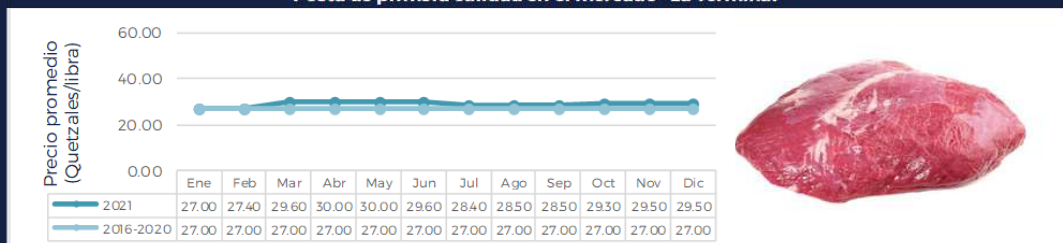
Color	Roja cereza brillante, roja	Aroma y sabor	Fresca y jugosa
		Textura	Consistente, retráctil

Cortes de canal		Presentación de la carne al mayorista
Badilla	Manita de Rochoy	
Bolovique	Molida corriente	
Colocho de viuda para hilachas	Molida especial	
Costilla de primera	Posta de primera	
Hueso con carne	Puyazo de primera	
Hueso sin carne	Viuda con hueso	
Lomito de primera	Viuda sin hueso	
Lomo de primera		

Gráfica del precio promedio mensual de los años 2020 y 2021/
Bolovique de primera calidad en el mercado "La Terminal"



Posta de primera calidad en el mercado "La Terminal"



Principales abastecedores

- Guatemala
- Escuintla



Principales componentes alimenticios (en 100 g)^{/2}

Energía	288	Kcal
Calcio	7	mg
Fósforo	171	mg
Colesterol	68	mg
Potasio	297	mg
Sodio	53	mg



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN
PLANTEAMIENTO

Fuente: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

/1 Para productos pecuarios se reportan los datos de los últimos dos años.

/2 Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-.