

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CARNE BOVINA

Unidad de medida al mayorista	Canal (Libra)	Unidad de medida al detallista	Grande
Denominaciones al mayorista	Canal completo	Calidad	Grande
Denominaciones al detallista	Cortes de canal	Presentación	Grande

Principales características

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

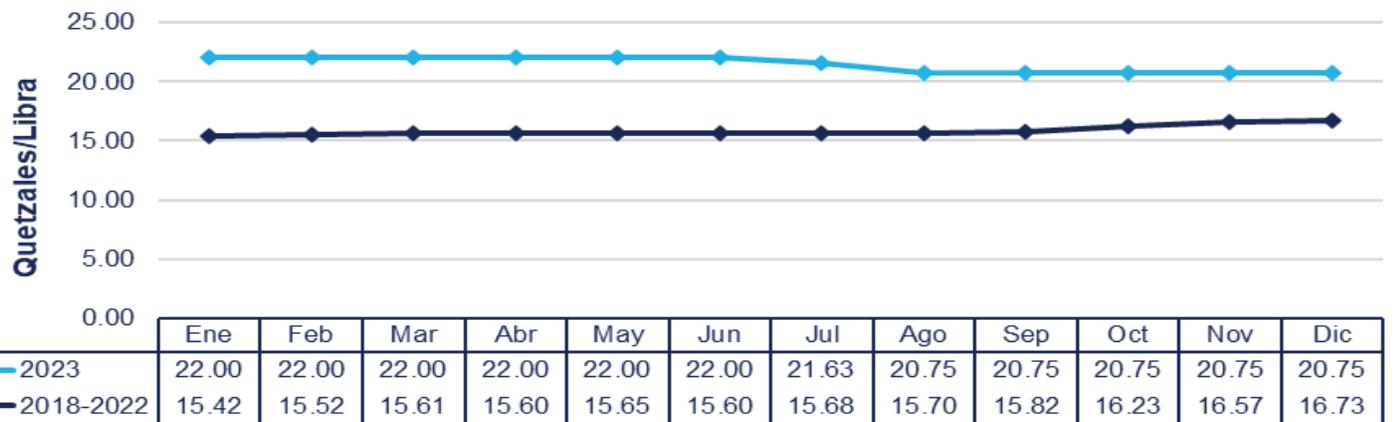
Presentación de venta



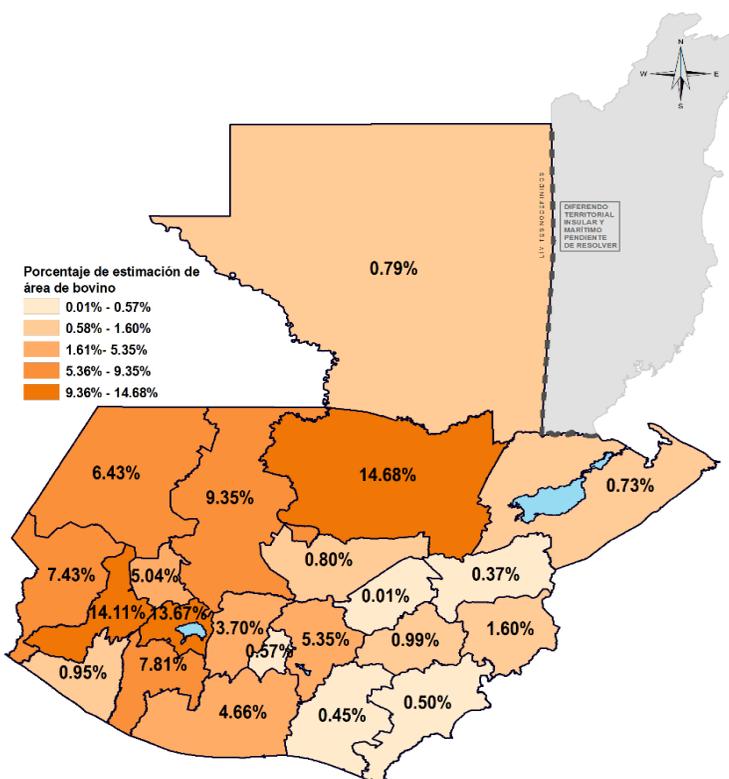
Cortes de canal

Badilla	Manita de Rochoy
Bolovique	Molida corriente
Colocho de viuda para hilachas	Posta de Primera
Costilla de primera	Puyazo de primera
Hueso con carne	Viuda con hueso
Hueso sin carne	Viuda sin hueso
Lomito de primera	Lomo de primera

Gráfica del precio mensual de la carne de bovino en canal, de primera pagados al mayorista período 2018-2022 y 2023 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala

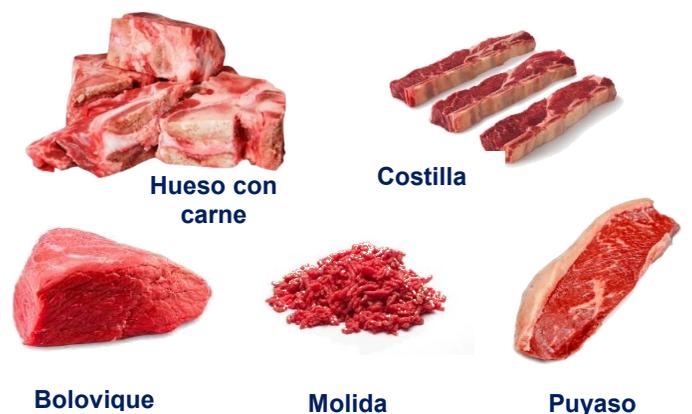


Porcentaje (%) de estimación del número de cabeza de bovino



Principales componentes alimenticios (en 100 g)¹

Principales cortes de carne en canal



Ministerio de
**Agricultura,
Ganadería y
Alimentación**

Fuente: Planeamiento / MAGA Instituto Nacional de Estadística INE 2020. Número de cabezas.

Sistema de Información de Mercados -SIM- Planeamiento / MAGA.

¹ Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-2018.