

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CARNE DE CERDO

Unidad de medida al mayorista	Libra	Unidad de medida al detallista	Libra
Denominaciones al mayorista	Carne de cerdo, carne de coche, carne de puerco	Calidad	De primera
Denominaciones al detallista	Cortes de canal	Presentación	Cortes grandes y Cortes pequeños

Principales características

Color	Rosado pálido y brillante.	Aroma y sabor	Fresca y jugosa.
		Textura	Suave y retráctil
Vida de anaquel en freezer	Se puede congelar durante 6 meses y sus propiedades nutricionales se conservan después del almacenamiento. Para una calidad de vida empacar en un recipiente o envolver en material adecuado (papel de aluminio, papel de congelador, polietileno).		

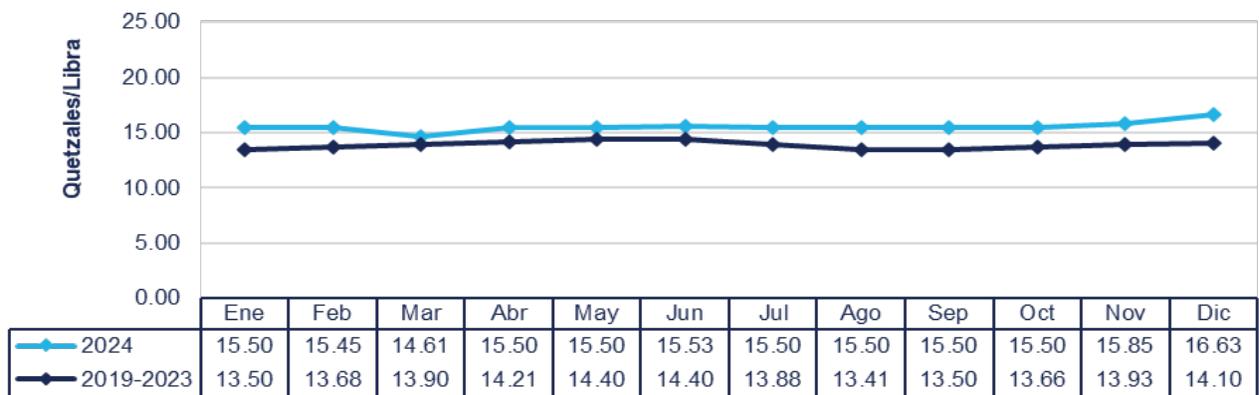
Presentación de venta



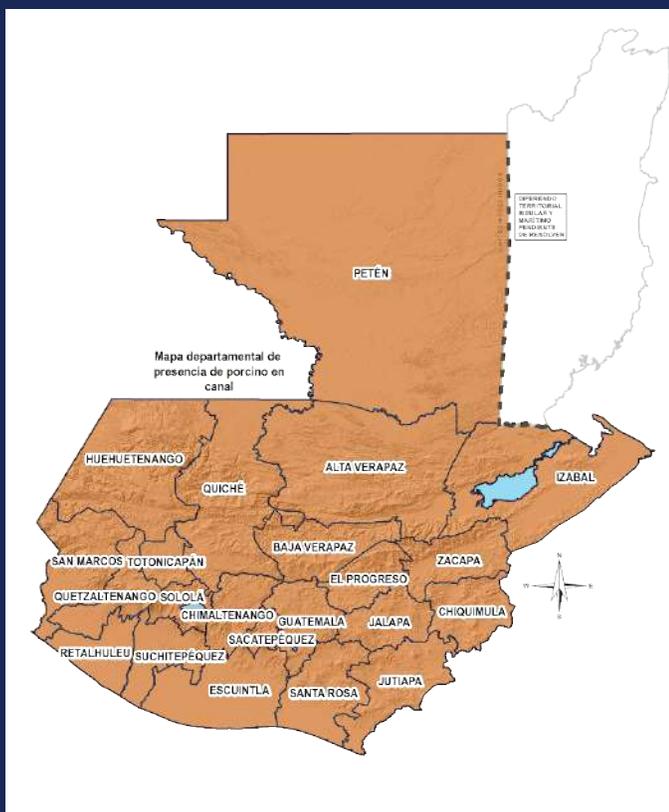
Cortes de canal

Cortes Grandes	Cortes pequeños
Nuca	Costilla
Posta	Posta de brazo
Pierna	Solomillo
Espinazo	Chuleta
Lomo	Lomo de cinta

Gráfica del precio mensual de la carne de cerdo en canal, de primera pagados al detallista período 2019-2023 y 2024 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala



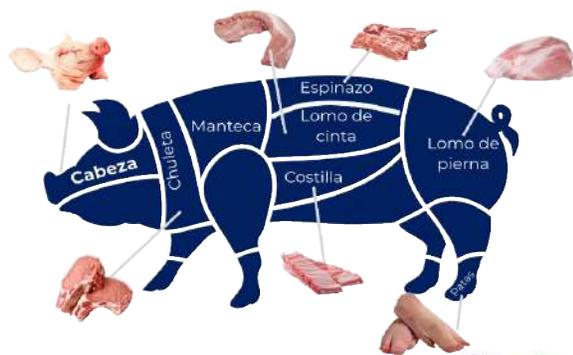
Porcentaje (%) de estimación del número de cabeza de bovino



Principales componentes alimenticios (en 100 g)¹

Componente	Cantidad	Unidad de medida
Energía	144.00	kcal
Fósforo	209.00	mg
Calcio	17.00	mg
Proteína	21.23	g
Vitamina C	1.00	mg
Vitamina A Equivalente Retinol	2.00	mg
Potasio	384.00	mg
Magnesio	23.00	mg

Principales cortes de carne en canal



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.