

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON
FACULTAD DE AGRONOMIA



ESTUDIOS PRELIMINARES SOBRE COMERCIALIZACION
DEL CERDO EN EL ESTADO DE NUEVO LEON

OPCION V (CASO TEORICO-PRACTICO)

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:

INGENIERO AGRONOMO ZOOTECNISTA

PRESENTA

ANTONIO GONZALEZ RENDON

BIBLIOTECA Agronomía U.A.N.L.

T
SF396
.M6
G656
C.1

NOVIEMBRE DE 1985

040.381
FA 1
1985
C.5

E

T
SF396
.M6
G656
C.1

040.381
FA 1
1985
C.5



1080063861

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON
FACULTAD DE AGRONOMIA



ESTUDIOS PRELIMINARES SOBRE COMERCIALIZACION
DEL CERDO EN EL ESTADO DE NUEVO LEON

OPCION V (CASO TEORICO-PRACTICO)

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:

INGENIERO AGRONOMO ZOOTECNISTA

PRESENTA

ANTONIO GONZALEZ RENDON



MARIN, N.L.

NOVIEMBRE DE 1985

5405 *GRM*

BIBLIOTECA Agronomía UANL.

T
SF396
M6
7656

040.381
FA1
1985
C.5



Biblioteca Central
Magna Solidaridad

F. tesis



BUAP/Rendel/Asias
UANL
FONDO
TESIS LICENCIATURA

I N D I C E

	Página
INTRODUCCION.....	1
JUSTIFICACION.....	2
Características de la canal.....	2
Conformación de la canal.....	2
Peso de la canal.....	3
Calidad de la carne.....	3
Inventarios.....	6
Producción y Productividad.....	9
Sistemas de Producción.....	9
Tenencia de la Tierra y Organización de los Productores.....	10
Fomento a la Producción, Crédito y Seguro.....	11
Distribución de la Producción.....	11
MATERIALES Y METODOS.....	17
RESULTADOS Y DISCUSION.....	19
RESUMEN.....	25
BIBLIOGRAFIA.....	26

INTRODUCCION

La producción porcina debe estar encaminada a la obtención de cerdos que satisfagan las necesidades del mercado, de tal forma que el cerdo producido, tenga las cualidades que el consumidor busca. Dichas cualidades se obtienen por medio de la Selección Genética, de modo que los productores de Pie de Cría produzcan cerdos que transmitan a su descendencia estas cualidades.

Cuando un cerdo es sacrificado y comercializado, se persigue obtener un mínimo de desechos y una mayor ganancia, así como adecuadas vías de comercialización; por esta razón, es necesario realizar un estudio sobre la comercialización del cerdo.

Es necesario determinar la influencia de cada corte sobre el valor total de la canal, tomando como base el precio del puerco en pie (compra) y el precio de cada corte (venta). Una vez conociendo estos datos, se podrá encaminar la selección hacia la obtención de cerdos que satisfagan las necesidades del mercado.

JUSTIFICACION

Características de la Canal

Según Concellón (1972), la producción porcina debe ser dirigida a la consecución de un cerdo de acuerdo con las exigencias del mercado detallista e industrial; para ello, es preciso estudiar estos factores:

Conformación

Peso de la canal, y

Calidad de la Carne

Conformación de la Canal

El gusto del consumidor se caracteriza por pedir con mayor o menor interés, unas u otras piezas, y naturalmente, los precios están de acuerdo con estas exigencias lógicas. De modo general, en el ganado porcino no existen en todas partes, las tres categorías o cualidades de primera, segunda o tercera, como sucede en las demás especies, pero a pesar de ello, es lógico que se clasifiquen sus piezas con arreglo a unas categorías que respondan a las establecidas para otras especies:

Piezas selectas: jamón, lomo y solomillo

Piezas intermedias: paletilla y carne magra

Piezas inferiores: tocino y grasa

Peso de la Canal

La mayor parte de los jamones, después de su preparación deben corresponder a un peso estándar admitido por el comercio y para el cual, ya existen moldes y envases adaptados. Los detallistas prefieren, no hay duda, piezas medianas que puedan ser vendidas en seguida. El ideal corresponde a una pieza de jamón fresco de 7 a 8.5 kg, dependiendo del corte.

Calidad de la Carne

Así como en nuestras especies de abasto, las porciones de carne tierna y selecta son de gran valor, en el ganado porcino, prácticamente no se las considera. Por ejemplo, el industrial español (Cancellón, 1972), pide un tocino blanco y firme, una carne sin mal sabor, una carne hecha y obscura que facilite un alto rendimiento en la fabricación, y que los productos preparados tengan aspecto agradable; todo esto va de acuerdo al mercado.

Según Cancellón (1972), la definición de una buena canal podría ser:

- 1) Debe ser de unas dimensiones que las costillas correspondan a una porción normal y que los jamones pesen alrededor de 8 kg. Debe haber proporcionalidad cuantitativa entre las distintas piezas.
- 2) Debe haber una proporción, cuanto más elevada mejor, de piezas de primera calidad, a expensas de los trozos de calidad inferior.

Variaciones porcentuales de rendimiento según el mayor peso vivo (Cancellón, 1972):

<u>Peso vivo</u>	<u>Peso canal</u>
Menos de 95 kg	75 - 76%
de 127 a 160	78 - 79%
de 161 a 190	81 - 82%
de 191 a 220	83 - 84%
de 221 a 250	84 - 86%
Más de 250 kg	87 - 88%

Según Rabanal (1972) de acuerdo con las técnicas actuales, el ganado a explotar debe reunir las siguientes características:

- a) Conformación adecuada para producir canales de tipo magro (animales de cabeza y cuello ligeros, tronco largo, patas altas, grupa alta, amplia y bien musculada y vientre recogido).
- b) Precocidad (ritmo acelerado de crecimiento).
- c) Buen índice de transformación de los alimentos en carne.
- d) Buen rendimiento a la canal

En la relación entre el peso vivo y en canal, Flores (1979), concluye:

- 1) Del peso total en vivo, queda únicamente y como máximo el 76.2%.

- 2) Que el tejido muscular representa más o menos el 25% del peso vivo del animal.
- 3) Que una gran parte del peso del animal en canal está representado por el esqueleto, el cual generalmente se le considera como desecho (si no se le industrializa).
- 4) La proporción que representa el intestino y las vísceras en general, es grande, llegando casi a un 17%.
- 5) El volumen de la sangre en relación al peso vivo del animal, es también muy importante.
- 6) La piel representa aproximadamente el 10%, aunque casi nunca se desuella el animal, excepto cuando se va a utilizar ya sea para curtirla o para freirla y hacer chicharrón, como sucede en nuestro país, es decir, que la práctica de desollar al cerdo no está generalizada y viene a ser un proceso regional o local.

De todas estas observaciones, se desprende que en realidad y con excepción del esqueleto, casi todas las partes del cerdo tiene aplicación industrial o inmediata.

Según Flores (1979) los requisitos de la canal de un cerdo de 100-110 kg de tipo carnico son:

- 1) Longitud de la canal: 76-80 cm
- 2) Espesor de la grasa dorsal: 27 mm - 4 cm
- 3) Area del ojo de la chuleta (10^a costilla): 28 cm²

4) Porcentaje de trozos de carne magra: 52-54%

Los programas de registro de la producción y certificación del tipo de carne y peso de la canal de cada raza son esenciales; por ello, se requiere una rigurosa selección de los sementales, obteniendo verracos con certificado como reproductores.

Cabe destacar que el área del ojo de la chuleta no se mide en todas partes a la altura de la 10^a costilla, por ejemplo, los daneses a la altura de la 11^a costilla, y los alemanes a la altura de la 13^a costilla.

Según Cancellón (1972) en general, los caracteres de la canal tienen una elevada heredabilidad. Sobre este punto, la influencia de la calidad genética del ganado tiene importancia sumamente notable. La selección masal será eficaz y lo mismo la selección basada en los caracteres de la descendencia.

Inventarios

Según la Secretaría de Programación y Presupuesto (1984) la producción de porcinos ocupa el tercer lugar en importancia económica del subsector pecuario en la entidad, desarrollándose principalmente en los últimos seis años, debido principalmente a la tecnificación de la producción y a una mejor organización de los productores.

En 1972 Nuevo León contaba con un inventario de porcinos de 115,387 cabezas, el cual fue descendiendo paulatinamente hasta llegar en 1979 a 112,149 cabezas; para 1980 se logró una significativa recuperación incrementándose el inventario en un 22%, continuando este desarrollo hasta 1984, año en que el inventario ascendió a 194,774 cabezas, un 74% mayor que el existente en 1979.

Al observarse la tendencia del inventario de porcinos durante el período 1972-1984, se encuentran fluctuaciones a la alta y a la baja, en general, los factores que han influido en el desarrollo de la producción porcícola del Estado, son principalmente los siguientes:

Durante el período 1974-1982, se establecieron en el Estado empacadoras de carnes frías y frescas, que utilizan como insumo principal la carne de cerdo, tales como KIR, Ponderosa, Tirol, las cuales al demandar grandes volúmenes de carne de puerco, incentivaron fuertemente la actividad.

El auge económico del período 1980-1983 incentivó fuertemente la actividad porcícola por la creciente demanda de carne de puerco, consecuencia de los crecientes ingresos de la población.

De 1979 a 1984, la actividad porcícola recibió fuertes apoyos crediticios por parte del Gobierno Federal, otorgándose créditos a bajas tasas de interés y con períodos de gracia bastante atractivos.

Las inversiones en apoyo a la porcicultura durante el período 1975-1982, fueron un gran apoyo para los productores dedicados a la explotación de porcinos.

En lo que se refiere a los factores que han influido negativamente en el desarrollo de esta actividad, se encuentran los siguientes:

Durante los últimos cuatro años el incremento en los costos de producción han sido mayores que los registrados en los precios pagados a los productores, lo que ha desincentivado las inversiones en esta actividad..

El consumo de carne de porcino no está muy arraigada en la población del Estado, por lo que los incrementos en su demanda son menores que los registrados por la carne de res o ave.

Dentro de estos costos de producción de una granja porcícola, la alimentación para el ganado ocupa el primer lugar, el sorgo y oleaginosas participan con el 96% del alimento para los porcinos, por lo que la crisis agrícola por la que atraviesa el país, el escaso potencial agrícola del Estado y la política de retiro de subsidios para el sorgo y oleaginosas dirigidas a la alimentación animal han ocasionado que esta actividad registre un estancamiento durante 1984, debido a los crecientes costos y escasés de alimentos para el inventario porcino.

PRODUCCION Y PRODUCTIVIDAD

La producción de carne de puerco en 1984 fue de 13,418 toneladas, volumen suficiente para cubrir la demanda estatal por este alimento, enviándose los excedentes al resto de la República, principalmente como alimentos procesados, lo cual tiene un efecto multiplicador significativo en la economía estatal.

En 1972, la producción estatal de carne de puerco fue de 8,518 toneladas, por lo que el incremento en la producción de este alimento durante el período 1972-1984 fue de 55%.

La productividad de las granjas porcícolas se ha incrementado significativamente en los últimos siete años debido principalmente a la tecnificación de la producción, introduciéndose maternidades más funcionales, corrales con ventilación necesaria, capacidad adecuada de las instalaciones, manejo de ganado e introducción de razas más aptas para mayor producción en cuanto a crías, mayor precosidad y un rendimiento en canal más alto.

Sistemas de Producción

Las características más importantes de los sistemas de producción utilizados en la explotación porcícola, son los siguientes: de las granjas existentes en el Estado, un 80% cuenta con una buena infraestructura y eficientes técnicas de explotación y el resto trabaja con métodos tradicionales de pro

ducción.

En general, el sistema de producción predominante, es intensivo, basado en un 95% en la producción, cría y engorda de cerdos.

La mayor parte de las granjas porcícolas en forma particular o por medio de la unión, sigue un proceso de producción que va desde la adquisición de granos, oleaginosas y premezclas, balanceo de raciones, producción de lechones, cría y engorda de cerdos, hasta la comercialización de la producción.

Una de las principales deficiencias en el sistema de producción predominante, es la importación de pies de cría, tanto vientres como sementales.

Tenencia de la Tierra y Organización de Productores

En esta actividad no se tienen problemas con la tenencia de la tierra, de las granjas porcícolas, el 95% son particulares, y un 5% de propiedad ejidal, esto de un total de 165 granjas. Del total de granjas, 90 están organizadas en la Asociación Estatal de Porcicultores, la cual proporciona a sus socios servicios que van desde la obtención de granos, concentrados, materia prima para la fabricación de balanceados, trámite de créditos y permisos de importación de pies de cría y comercialización y venta de la producción.

Fomento a la producción. Crédito y Seguro

Como ya se mencionó, los créditos jugaron un papel importante en el desarrollo de la porcicultura durante el período 1979-1982; sin embargo, durante 1983 y 1984 éstos han sido insuficientes para reactivar la producción porcícola, debido al fuerte incremento de los costos de producción, los cuales han crecido en mayor proporción que los precios pagados al productor. Esto ha ocasionado una descapitalización de las granjas porcícolas, que por medio de créditos de bajas tasas de interés y con períodos de gracia suficientes pueden reiniciar su crecimiento.

En cuanto al crédito, otro de los obstáculos que enfrentan los productores son los excesivos trámites para solicitar un crédito, la característica exigida por la banca para otorgar un crédito, se considera demasiado alta y la oportunidad de los créditos no es la adecuada.

La cobertura del seguro ganadero es mínima con respecto al inventario estatal de porcinos; es necesario difundir los beneficios del seguro ganadero entre los productores y analizar los planteamientos presentados por los granjeros en cuanto a que las primas del seguro son elevadas y que las coberturas son bajas.

Distribución de la Producción

La producción porcícola se concentra, en aproximadamente 85% en los municipios de Cadereyta Jiménez, Allende, Montemo-

relos, Guadalupe, Garza García, Santa Catarina, Apodaca, Zuzua, Cienega de Flores, Dr. González, Escobedo, Pesquería y Marín, los cuales se localizan principalmente en los alrededores del área metropolitana de Monterrey.

De la producción estatal, un 80% se consume internamente y el 20% restante, se envía a Coahuila y Tamaulipas.

La producción porcícola se comercializa principalmente a través de la Asociación de Porcicultores y directamente a los rastros y empacadoras, el problema del intermediarismo en la producción porcícola es mínimo.

Según Martínez Labat (1984), una vez concluido el ciclo de producción en el cerdo de engorda, deben tomarse en cuenta múltiples factores de importancia económica para determinar la distribución que va a tener el producto obtenido, por lo que es necesario evaluar las características tanto externas como internas en cada individuo.

Evaluación de características externas:

- a) Estado general de la piel
- b) Capa de grasa dorsal
- c) Implantación de la cola
- d) Colgado del vientre
- e) Colgado del jamón, etc.

Características internas:

- a) Peso de la canal
- b) Largo de la canal

- c) Peso del jamón sin grasa
- d) Ojo de la chuleta
- e) Porcentaje de cortes valiosos

Para evitar las clasificaciones de acuerdo con el criterio de cada persona, la Secretaría de Industria y Comercio, elaboró un sistema que aún no ha sido llevado a cabo y que se describe a grandes rasgos en el siguiente cuadro:

Tipo	Conformación	Grasa Dorsal	Perfil Jamón
México extra	Excelente	3.5	Prominente redondeado
México 1	Muy buena	4.4	Prominente redondeado
México 2	Buena	5.4	Ligeramente redondeado
México 3	Regular	+ 5.5	Alargado
Sin clasificación mala			

Según Hollis (1982), el porcicultor se esfuerza por obtener un máximo de ganancia de peso diaria, pero muchas veces no sabe cuánto deben pesar sus puercos a una edad específica.

En la siguiente tabla se da una guía para comparar el rendimiento de los cerdos, con metas sugeridas:

Edad	Peso promedio (kg)	Meta (kg)
Nacimiento	1.18	1.36
1 semana	2.04	2.72
3 Semanas	4.54	5.90
5 Semanas	7.72	10.89
7 Semanas	12.6	18.10
9 Semanas	18.16	28.60
154 días	74.91	104.42

Como se puede observar, el objetivo consiste en tener puercos que ganen un promedio de 0.46 kg por día hasta alcanzar las nueve semanas.

Cerdos sacrificados en los rastros de Monterrey, Guadalupe y San Nicolas, según datos obtenidos en Sanidad Animal de la SARH.

	Monterrey	Guadalupe	San Nicolas
Febrero	10,121	980	559
Marzo	10,180	1,100	650
Abril	11,239	1,151	681
Mayo	10,101	741	604
Junio	10,068	1,176	670
Julio	12,150	1,150	911

Cerdos sacrificados en una empacadora de Monterrey, N.L., así como su procedencia.

Febrero:

	No. de Cabezas		
Villaldama, N.L.	180	Peso en pie -	77,775
Sabinas Hdgo, N.L.	221	Peso en canal-	62,220
Ramos Arizpe, Coah.	120	Carne en canal-	30,020
Cienga de Flores, NL	30	Carne en cortes	32,200
Apodaca, N.L.	95	Vísceras	4,611
Hidalgo, N.L.	20		
Pesquería, N.L.	50		
Linares, N.L.	16		

Marzo:

Galeana, N.L.	75	Peso en pie	221,300
Sabinas Hgo., N.L.	245	Peso en canal	177,040
Apodaca, N.L.	151	Carne en canal	144,740
Montemorelos, N.L.	37	Carne en cortes	32,300
Arteaga, Coah.	540	Vísceras	14,384
Ramos Arizpe, Coah.	759		
Villaldama, N.L.	139		
Pesquería, N.L.	47		
Villa de García, N.L.	120		
Hidalgo, N.L.	20		
Altamira, Tamps.	80		

Abril:

Apodaca, N.L.	190	Peso en pie	154,487
Ramos Arizpe, Coah.	161	Peso en canal	123,590
Cadereyta, N.L.	231	Carne en canal	98,390
Sabinas, Hgo. N.L.	139	Carne en cortes	25,200
Altamira Tamps.	159	Vísceras	9,160
Pesquería, N.L.	111		
Villaldama, N.L.	284		
Villa de García, N.L.	81		

Continúa.-

5405

No. Cabezas

Allende, N.L.	35
Salinas Victoria, NL.	63

Mayo:

Villa de García, N.L.	399	Peso en pie	145,200
Cadereyta, N.L.	330	Peso en canal	116,160
Sabinas Hgo, N.L.	102	Carne en canal	79,820
Apodaca, N.L.	128	Carne en cortes	36,340
Lampazos, N.L.	30	Vísceras	8,316
Linares, N.L.	56		
Pesquería, N.L.	108		
Villaldama, N.L.	167		

Junio:

Cadereyta, N.L.	346	Peso en pie	90,631
Saltillo, Coah.	60	Peso en canal	72,505
Ramos Arizpe, Coah.	80	Carne en canal	40,505
Pesquería, N.L.	186	Carne en cortes	32,000
Villaldama, N.L.	181	Vísceras	5,373

Julio:

Cadereyta, N.L.	807	Peso en pie	119,500
Pesquería, N.L.	99	Peso en canal	95,600
Villaldama, N.L.	179	Carne en canal	67,600
Apodaca, N.L.	41	Carne en cortes	28,000
Sabinas Hgo, N.L.	69	Vísceras	7,409

MATERIALES Y METODOS

Materiales

Se utilizaron los registros diarios de una empacadora que se localiza en San Nicolás de los Garza, N.L., los cuales consisten en lo siguiente:

Los registros se llevan por día y se anota el número de animales que se trabajaron, así como su peso total, después se destazan y se obtienen los diferentes cortes. Cuando se termina de destazar se pesan los cortes y se anota el número de unidades de cada corte y el peso total de dichas unidades. De este modo, si se trabajaron 100 animales en el día, se registra el peso total de esos 100 animales, el peso de las 100 cabezas, el peso de 200 piernas, 200 paletas, etc. Cabe mencionar que en esta empacadora no se sacrifican los cerdos, sino que llegan muertos y eviscerados. En este trabajo también se utilizaron los precios de compra del puerco en pie y el precio de venta de los diferentes cortes.

También se obtuvieron datos de comercialización facilitados por Sanidad Animal de la SARH, por la Secretaría de Programación y Presupuesto y por una empacadora que se localiza en Monterrey, N.L.

Métodos

Se calcularon medias y desviaciones estándar para las di

ferentes valorizaciones.

Se analizaron además, la influencia de cada corte sobre el precio de la canal a través de correlaciones simples y múltiples. También se calculó la correlación entre el precio del puerco en pie y el precio de los diferentes cortes de la canal, así como las correlaciones entre los promedios de peso de los diferentes cortes de la canal.

RESULTADOS Y DISCUSION

En la Tabla 1 se observa que las correlaciones más altas entre el precio del puerco en pie y el precio de los diferentes cortes de la canal son de cortes de bajo precio. También hay cortes que presentan correlaciones bajas, incluso un corte que tiene correlación negativa.

TABLA 1. Correlaciones entre el precio del puerco en pie y el precio de los diferentes cortes de la canal. Los cortes están ordenados de mayor a menor correlación.

Corte	Correlación
1. Tocino	.94***
2. Pco con lonja	.91***
3. Manitas	.90***
4. Cueros	.86***
5. Paleta	.85***
6. Pierna	.83***
7. Chuletas	.82***
8. Costillar	.77***
9. Costilla tocino	.77***
10. Pco. sin lonja	.59***
11. Cabeza	.59***
12. Cachete y barriga	.35***
13. Lonja	-.13 NS.

*** Altamente Significativo

** Muy significativo

* Significativo

NS No significativo

n = 5428.5 Canales

En la Tabla 2 se observan los promedios de peso de cada uno de los diferentes cortes de la canal, así como su desviación estándar, su mínimo y su máximo.

TABLA 2. Promedio de peso, mínimos y máximos de los diferentes cortes de la canal.

Cortes	Promedio de peso	Desv. Estándar	Mínimo	Máximo
Pco. con lonja	76.06	3.59	67.29	84.59
Pco. sin lonja	45.45	3.10	38.44	57.67
Pierna	8.19	.55	6.12	11.92
Chuleta	6.88	.38	5.89	7.67
Tocino	3.30	.20	2.86	4.05
Costillar	2.90	.25	2.18	3.78
Cabeza	4.79	.52	4.14	8.88
Paleta	5.03	.35	4.20	7.50
Cachete y Barriga	4.00	1.23	2.37	7.90
Lonja	17.18	1.22	14.58	19.71
Costilla Tocino	1.49	3.47	.69	1.83
Manitas	3.38	.14	1.08	2.07
Cueros	1.47	.22	1.07	2.64

Estos datos se obtuvieron del análisis de 5,428.5 canales de cerdo que se trabajaron durante los meses de Julio, Agosto, Septiembre y Octubre de 1984 en una empacadora localizada en San Nicolas de los Garza, N.L.

En la Tabla 3 se observan las medias de los precios de los diferentes cortes de la canal, así como su desviación

estándar, su mínimo y su máximo.

TABLA 3. Media, desviación estándar, mínimo y máximo de los precios de los diferentes cortes de la canal.

Cortes	Media Precio	Desv. Estándar	Mínimo	Máximo
Pco. con lonja	324.36	21.88	280	350
Pco. sin lonja	435.96	25.73	380	460
Pierna	460.37	34.04	390	490
Chuletas	439.10	32.86	375	470
Tocinos	385.84	35.62	325	430
Costillar	458.74	24.33	400	480
Cabezas	122.65	8.42	100	135
Paleta	383.84	24.20	325	410
Cachete y barriga	280.27	14.69	260	295
Lonja	181.61	9.24	170	203.50
Costilla tocino	294.03	34.81	250	340
Manitas	180.22	17.54	140	200
Cueros	200.60	17.54	160	220

Estos precios fueron calculados como promedio de la variación de precios que hubo durante los cuatro meses en que se realizó el trabajo.

En la Tabla 4 se observan las correlaciones entre los promedios de peso de los diferentes cortes de la canal, así como su nivel de significancia.

TABLA 4. Correlaciones entre los promedios de peso de los cortes de la canal y su nivel de significancia.

	Prom Pco c/1	Prom Pco s/1	Prom Pierna	Prom Chuleta	Prom Tocino	Prom Costillar	Prom Cabeza	Prom Paleta	Prom Cach y Barr.	Prom Lonja	Prom Cost Toc.	Prom Manitas	Prom Cueros
Prom Pco c/1	---	.44***	.44***	.47***	.50***	.37***	.21*	.30**	.07NS	.55***	.06 NS	.35***	.28**
Prom Pco s/1	---	---	.39***	.30**	.14 NS	.41***	-.02 NS	.21*	.07 NS	.16 NS	.11 NS	.27 *	.06 NS
Prom Pierna	---	---	---	.33***	.33***	.18 NS	.02 NS	.18 NS	.03 NS	.20*	-.01 NS	-.10 NS	.03 NS
Prom Chuleta	---	---	---	---	.25*	.11 NS	.14 NS	.31**	-.03 NS	.19 NS	.06 NS	.08 NS	.14 NS
Prom Tocino	---	---	---	---	---	.09 NS	.03 NS	.19 NS	-.01 NS	.34***	-.14 NS	.05 NS	.25*
Prom Costillar	---	---	---	---	---	---	.03 NS	.15 NS	.07 NS	.22*	.08 NS	.13 NS	.06 NS
Prom Cabeza	---	---	---	---	---	---	---	.11 NS	-.11 NS	.14 NS	-.03 NS	-.04 NS	-.08 NS
Prom Paleta	---	---	---	---	---	---	---	---	-.17 NS	.16 NS	-.08 NS	.00 NS	-.13 NS
Prom Cach y Barr.	---	---	---	---	---	---	---	---	---	.06 NS	.36***	.03 NS	-.01 NS
Prom Lonja	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	.05 NS	.10 NS	.40***
Prom Cost Toc.	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	.05 NS	-.02 NS
Prom Manitas	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	.16 NS
Prom Cueros	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

(***) Altamente significativo (P < 0.001)
 (**) Muy significativo (P < 0.01)
 (*) Significativo (P < 0.05)
 NS No significativo

Correlaciones más altas entre los promedios de peso de los diferentes cortes de la canal, así como su nivel de significancia.

- Puerco con lonja y lonja	.55***
- Puerco con lonja y tocino	.50***
- Puerco con lonja y chuleta	.47***
- Puerco con lonja y pierna	.44***
- Puerco con lonja y puerco sin lonja	.44***

Correlaciones más bajas entre los promedios de peso de los diferentes cortes de la canal, así como su nivel de significancia.

- Paleta y manitas	.00 NS
- Pierna y costilla tocino	-.01 NS
- Cachete-barriga y cueros	-.01 NS
- Costilla tocino y cueros	-.02 NS
- Puerco sin lonja y cabeza	-.02 NS

Cuando aumenta la demanda de carne de puerco, se incrementa el precio del puerco en pie, trayendo como consecuencia un aumento de precio en los diferentes cortes de la canal.

De los datos anteriormente expuestos, se puede deducir que el incremento en el precio de los cortes baratos, como el tocino, o las manitas, en relación con el precio anterior al alza de precio del puerco en pie, es más alto que el de los

cortes caros como la pierna o la chuleta, consecuencia de su inmediata mayor demanda. El incremento en el precio del cerdo trae como consecuencia una menor demanda de cortes caros, consecuencia de sus precios elevados.

Esta variación de precios está regida por la oferta y la demanda. Cuando el precio de la carne aumenta, hay una gran demanda de cortes baratos, trayendo como consecuencia, un aumento en el precio de dichos cortes. Por otro lado, hay una baja en la demanda de cortes caros, ocasionando que el precio de dichos cortes sufra muy poca variación, inclusive en algunas ocasiones llegue hasta a bajar su precio. Con esto, se sacrifica un poco en los cortes caros, pero se recupera en los cortes baratos.

RESUMEN

Se realizó una revisión bibliográfica sobre características de la canal, conformación de la canal, calidad de la carne, rendimiento en canal, inventarios en Nuevo León, etc., con el objeto de dar un aporte sobre los diferentes cortes que se comercializan en Nuevo León, sus relaciones de peso, precio del puerco en pie y de los cortes al momento del análisis y relaciones de precio de los diferentes cortes con el precio del puerco en pie. Se realizó un estudio en una empacadora del estado de Nuevo León.

Se puede deducir entre otras cosas, que al aumentar la demanda del puerco en pie, el precio de éste aumenta, provocando un aumento en los cortes de la canal. Sin embargo, cuando esto sucede, los cortes que tienen más demanda son los cortes baratos, ocasionando un rápido aumento en su precio. En los cortes caros ocurre lo contrario, al subir el precio del puerco en pie, la demanda disminuye notablemente, provocando que los precios de dichos cortes se mantengan con muy poca variación.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- CANCELLON MARTINEZ, ANTONIO. 1972. Porcinocultura. Explotación del cerdo y sus productos. Editorial AEDOS. Barcelona. Pags. 120, 255, 267, 270, 271.
- FLORES MENENDEZ, JORGE A. 1979. Ganado Porcino. Editorial LIMUSA. México. Pags. 137, 138, 248, 249, 456, 847, 853.
- M. RABANAL; LUIS, J.M. y RABANAL GARCIA, S. 1972. Explotación porcícola intensiva. Ediciones GEA. Barcelona, pag. 23.
- MARTINEZ LABAT, ROSA L. 1984. Canales de comercialización de cerdos para abasto. Síntesis Porcina. Vol. 2, pags. 13, 14. Editorial Año dosmil. México
- HOLLIS, GILBERT. 1982. Extension swine specialist. Síntesis porcina. Vol. I No. 7. University of Illinois. Urbana, Illinois, E.U.A.
- SECRETARIA DE PROGRAMACION Y PRESUPUESTO. 1984. Datos proporcionados personalmente.
- SANIDAD ANIMAL, SARH. 1985. Datos proporcionados personalmente.

