

## Serie: CIENCIAS DE LA CARNE

### Rendimiento de la canal en cortes y su diferenciación según el mercado.

Joaquín Gómez Marroquín<sup>13</sup>

#### Planteamiento del problema.

La mayor parte de la producción de corderos en nuestro país, tiene como objetivo cubrir la demanda de carne para el mercado de la barbacoa. Generalmente, los productores venden el cordero en pie, siendo el peso vivo y la edad, los factores de mayor peso para determinar el precio de compra. Una vez que el cordero es sacrificado, la canal se despieza sin un patrón específico, se busca obtener piezas lo más completas posibles y que tengan un tamaño que permita su acomodo en los hornos o peroles donde se prepara. Es decir, no se da una diferenciación en cuanto al tipo de corte y el precio al que puede venderse, se parte de que el total de la canal se vende como platillo preparado al mismo precio de venta.

Debido a que en nuestro país son cada vez más las explotaciones y empresas que se interesan en el mercado de cortes finos de cordero y que éste tiene un gran potencial para desarrollarse, es necesario que los productores, transformadores y comercializadores, tengan una idea clara de cuáles son los cortes que el mercado demanda, con el objeto de identificar y diferenciar aquellos que tengan demanda en nichos muy específicos, diferentes al de la barbacoa y que pagan un mejor precio por este tipo de cortes. De igual manera, determinar qué parte de la canal puede seguir teniendo como destino la barbacoa.

Para la elaboración de este material, el criterio principal para la sugerencia de los cortes posibles, fue seleccionar aquellos que tienen mayor demanda en nuestro país y que alcanzan los mejores precios en el mercado. Como referencia se utilizaron manuales de corte de Australia, Nueva Zelanda, Uruguay y Estados Unidos de Norteamérica.

Esta guía pretende aportar información al productor sobre los cortes de mayor demanda, el lugar de la canal de donde se obtienen, las variaciones que pueden tener y los nombres más comúnmente utilizados.

#### Descripción de la tecnología

##### Características de los Corderos.

De manera general, puede decirse que los corderos que provengan de un régimen de finalización a base de granos, presenten una menor edad y mayor peso al sacrificio, mejor conformación muscular y por lo tanto un rendimiento en canal superior a los que provengan de pastoreo. Es importante que el peso al sacrificio ideal se determine de acuerdo a la raza o cruce utilizada, la eficiencia y rentabilidad de la engorda y sobre todo el tipo de corte que se busque obtener o al patrón de consumo de los clientes finales. Por experiencia los corderos de 40 a 45 kg. de peso vivo permiten obtener cortes de muy buena

---

<sup>13</sup> Consultor independiente Agro Comercio y Servicios, S.A. de C.V.  
*joamarroquin@hotmail.com*

calidad, con características muy deseables para el consumidor , como el tamaño y peso de las piezas, el área del ojo del lomo, la acumulación de grasa y características fisicoquímicas como el color, sabor y suavidad de la carne.

### Recomendaciones antes de iniciar el corte.

Antes de realizar el corte de las canales es necesario determinar con precisión el rendimiento de la canal caliente y fría (Nota al pie 1 de la tabla 1) . Lo anterior permitirá conocer el costo de la canal y determinar los precios de venta de los cortes que se obtengan de ella. Al mismo tiempo proporciona información para evaluar los lotes de corderos disponibles y el precio que se puede pagar por ellos, en base a los kilogramos de carne que se obtengan y tomar decisiones de tipo comercial.

A continuación se muestran dos casos, en los que el peso al sacrificio es el mismo pero diferente rendimiento en canal y su relación directa con el costo por kilogramo de la canal.

**Tabla 1. Peso vivo, rendimiento en canal y su implicación en el costo de la canal.**

#### Ejemplo 1

Concepto	Peso / kg	Rendimiento %	Costo / kg
Peso vivo al sacrificio	40		\$25.00
Peso de la canal caliente	20	50	\$50.00
Peso de la canal fría	19.5	48.75	\$51.28

#### Ejemplo 2

Concepto	Peso / kg	Rendimiento,%	Costo / kg
Peso vivo al sacrificio	40		\$25.00
Peso de la canal caliente	18	45	\$55.55
Peso de la canal fría	17.5	43.75	\$57.14

**(1) Canal caliente: se considera la canal inmediatamente después de salir de la línea de sacrificio, incluye grasa de la riñonada.**

**(1) Canal fría: se considera la canal después de 12 horas de refrigeración, sin grasa de riñonada.**

**Lo que se observa es que a mayor rendimiento en canal el costo de la misma es mas bajo y a menor rendimiento el costo se eleva.**

**IMPORTANTE:** Se remite al lector a las tecnologías relacionadas con los factores que afectan el rendimiento en canal:

Es muy importante insistir en que el cordero que se destine para corte se sacrifique cuando haya alcanzado su peso ideal y de un rendimiento en canal superior al 50%. Las razas o cruza que se utilicen, la presentación del cordero

al sacrificio, el transporte utilizado y el manejo pre y pos sacrificio, son factores que no deben pasarse por alto.

El tener un buen rendimiento de cortes va de la mano con el correcto manejo de los factores antes mencionados. Por ejemplo, un porcentaje elevado de decomisos de piezas que presenten lesiones traumáticas (por ejemplo piernas) generalmente esta dado por un vehículo de transporte inadecuado o por deficiencias en la línea de sacrificio en el rastro.

Asimismo, es necesario que en el caso de los corderos de lana, se contemple que la presencia de cuernos, cola y lana muy crecida, afectan negativamente el rendimiento de la canal.

### **Rendimiento de la canal en cortes.**

Existen diferentes formas de aprovechar la canal en cortes, como ya se mencionó, esto dependerá del mercado al que se busca llegar. Por ejemplo, en nuestro país el método más utilizado de despiece es el que se utiliza para la barbacoa y que se describió al inicio. Sin embargo en países como Uruguay donde la forma más común de consumo son los asados, el método de corte tendrá como fin la obtención de chuletas de un grosor que lo facilite. Para efectos de este material se toman de referencia los cortes más comunes en el mercado internacional y con mayor demanda en nuestro país, los cuales se consumen en nichos muy específicos del mercado y tienen características muy definidas.

Es importante mencionar que el segmento de cortes tradicionalmente ha sido satisfecho con productos importados. Las empresas distribuidoras de cortes muestran una preferencia marcada por los productos importados; el volumen y la calidad que éstos les garantizan son criterios importantes para la decisión de compra.

De manera general los cortes se pueden dividir en 2 grandes grupos: primarios y secundarios. Los primarios se obtienen de cortes sencillos hechos con sierra de carnicería y en los que la canal se divide en 6 porciones; en los segundos se parte de los cortes primarios y se complementan con técnicas mas complejas, como el deshuesado.

Para facilitar la descripción de los cortes en este caso la canal se dividirá en tercios delantero, medio y trasero

Relación de cortes primarios y secundarios.

**Corte primarios (Figura 1)**

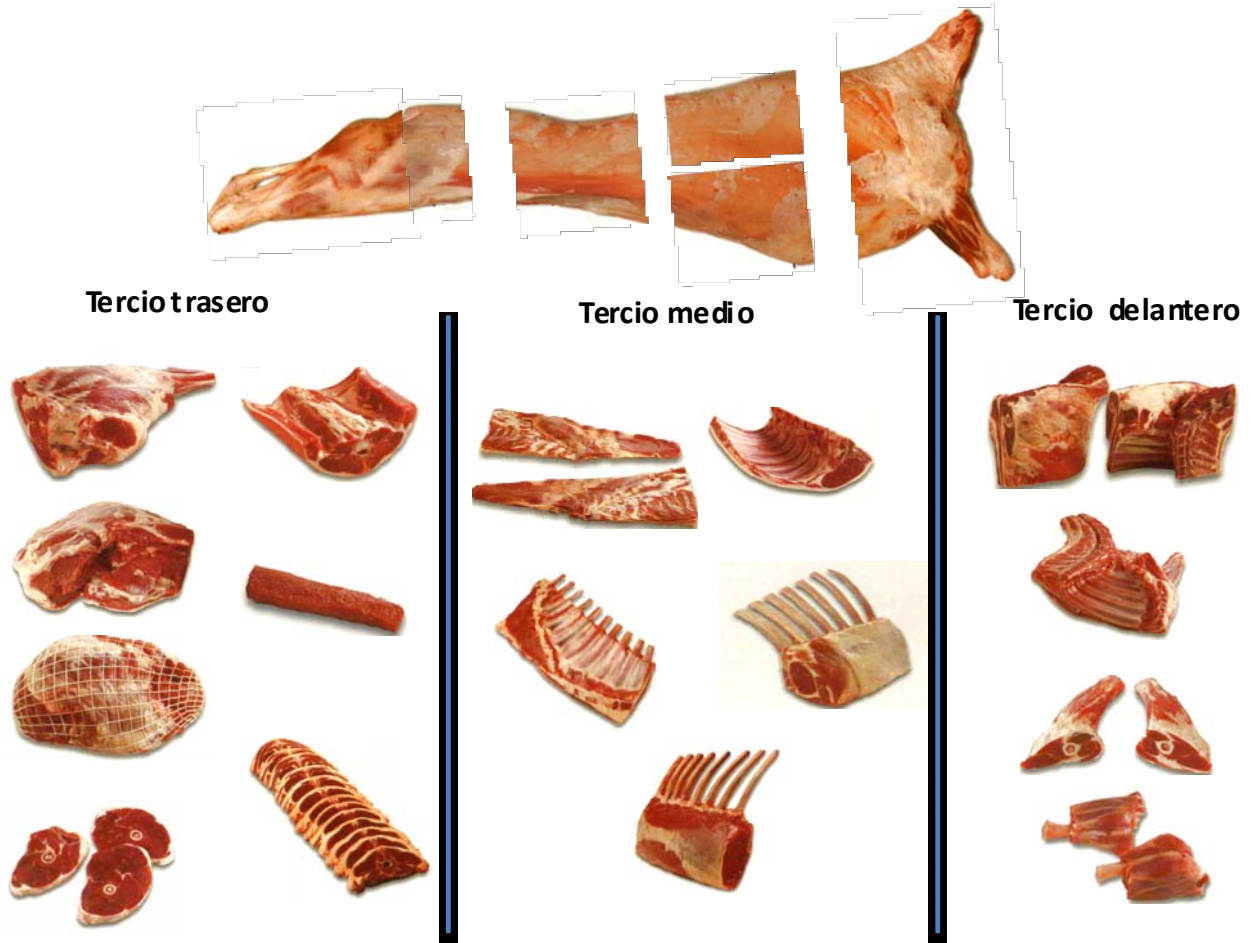
1. Mitad delantera ( Hasta la 5ta costilla)
2. Costillar (Rack)
3. Falda y costilla baja.
4. Lomo (silla).
5. Cadera.
6. Pierna.



1. Mitad delantera.
2. Costillar o Rack.
3. Pecho / Falda
4. Lomo / Silla.
5. Cadera.
6. Pierna entera.

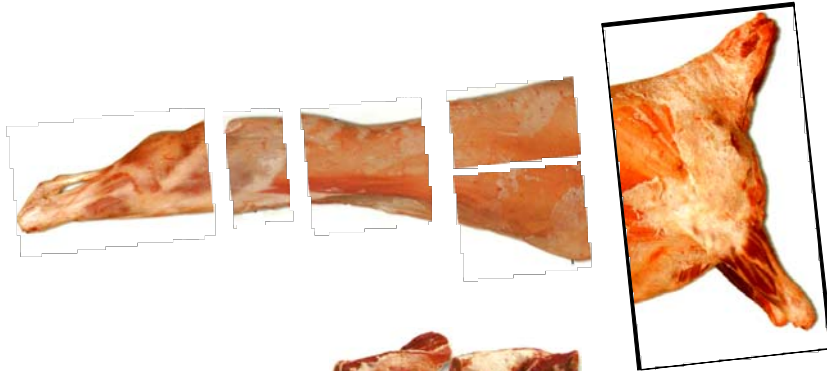


**Cortes secundarios (Figura 2)**



**Del tercio delantero (Figura 3)**

- 1) Pescuezo / Rueda entera.
- 2) Espaldilla.
- 3) Chamorro / Osobuco.
- 4) Pecho.



**Espaldilla corte cuadrado**



**Cuarto delantero**



**Osobuco o Chamorro**

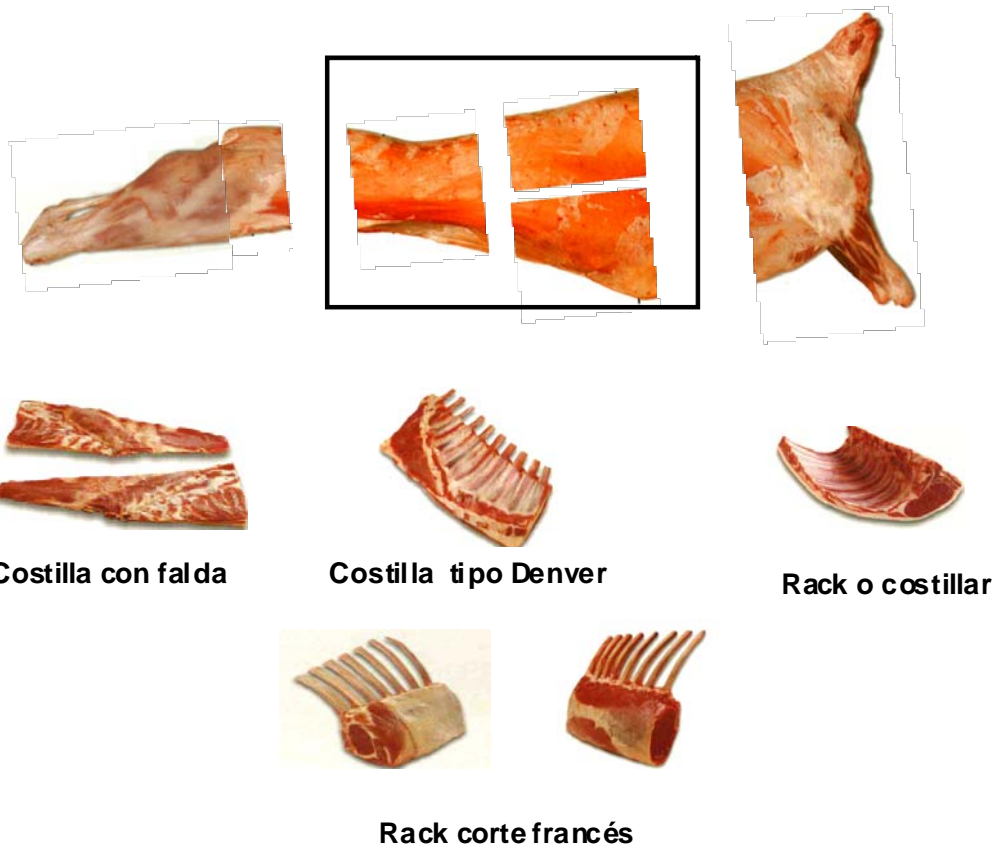


**Chamorro corte francés**



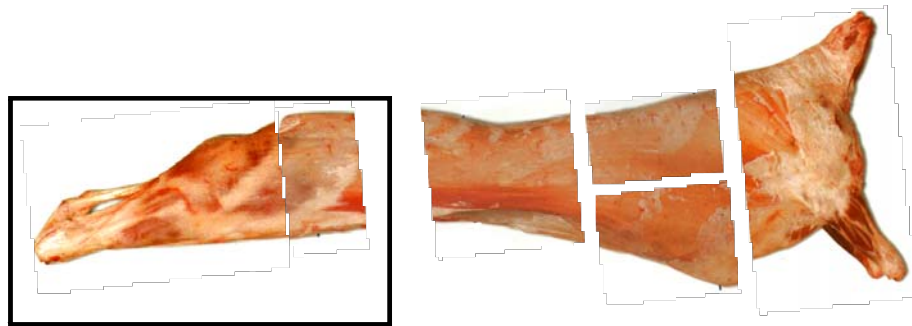
**Del tercio medio (Figura 4)**

- 1) Costillar o Rack de 8 costillas (Split, Americano o Francés).
- 2) Costilla cargada o tipo Denver.
- 3) Falda.



**Del tercio trasero (Figura 5)**

- 1) Lomo entero (silla).
- 2) Pierna entera
- 3) Pierna sin hueso
- 4) Pierna corte cuadrado
- 5) Osobuco o chamorro de pierna.



**Pierna entera**



**Lomo corte silla**



**Pierna sin hueso**



**Lomo sin hueso**



**Medallones de pierna**



**Medallones de lomo**

### Valor de los cortes

Una vez que se obtienen los cortes primarios, es muy amplia la posibilidad de cortes secundarios que se pueden obtener. Debe tomarse en cuenta, que una vez que la canal es cortada los cortes que se obtienen tienen diferente valor, según la demanda y el mercado al que van dirigidos. En la Tabla 3. Se presenta los cortes más comunes en México, su valor y el nicho de mercado que los consume. Se considera el mercado de la barbacoa que incluye mixiotes y birria y como el de restaurantes, todas las formas de consumo diferentes a la primera. Se incluye el peso por cada pieza partiendo de una canal de 20 kg.

**Tabla 3. Cortes más demandados en México y su valor en el mercado.**

Corte	Valor	Nicho	Peso aproximado
Pescuezo, pecho y Espaldilla	Bajo	Barbacoa	8.0 kg.
Chamorro / Osobuco	Medio	Restaurantes	.6 kg.
Rack en diferentes presentaciones	Alto / Muy alto	Restaurantes	1.0 kg.
Falda y Costilla	Bajo	Barbacoa	1.0 kg.
Lomo / Silla	Medio	Restaurantes	1.0 kg.
Cadera	Bajo	Barbacoa	.4 kg.
Pierna Entera	Medio	Restaurantes	5.0 kg.
		<b>Total</b>	<b>17.00 kg.</b>

Bajo-----\$35.00 / \$50.00

Medio-----\$51.00/\$100.00

Alto -----\$101.00 / \$200.00

Muy alto---\$200.00 o mas.

Los rangos en la clasificación de precio se dan por la variación en el tipo de corte. Por ejemplo la pierna con hueso puede tener un precio promedio de \$70.00/kg. Por el contrario, si la misma pieza se deshuesa su valor se incrementa y puede estar cercano a los \$90.00 pesos.

Es necesario contemplar que un 47% de la canal (9.4 kg) tiene como destino la barbacoa y un 38% (7.6 kg) para otras formas de consumo, el resto (15%) lo constituyen residuos del corte (grasa, hueso, recorte, "aserrín", etcétera) parte de los cuales pueden ser utilizadas para la barbacoa. Esto nos debe llevar a una diferenciación de precios donde un 38% de la canal se venda a un precio superior al de la carne para barbacoa.

Consideraciones importantes de los cortes.

De los cortes con mayor valor destaca el Rack francés pero solo representa alrededor del 5% del peso; este es un corte demandado pero difícil de abastecer debido a que tendrían que sacrificarse muchos corderos; para obtener una tonelada de Rack francés se necesitan alrededor de 1000 corderos. Los cortes de valor intermedio, participan con una mayor proporción del peso de la canal, tienen una demanda menor, menor precio y una mayor dificultad para comercializarse.

Por lo anterior las empresas que se dediquen al mercado de cortes, para que tengan éxito deben considerar acceder a los dos tipos de mercado; esto

generalmente se da cerca de la zona consumidora, de lo contrario hay que considerar los costos por almacenamiento en frío, transporte refrigerado y manejo de inventarios entre otros.

Algunas de las principales características del mercado de cortes se mencionan a continuación.

- 1) Demanda muy alta por ciertos cortes (Rack francés).
- 2) Mercado formal que aprecia y paga la calidad.
- 3) Exigente en cuanto a calidad del corte (peso, tamaño, tipo de corte, inocuidad, etc.).
- 4) Con preferencia por productos importados.
- 5) Implica mayores costos por distribución.
- 6) Desarrollo de empaques, etiquetas y canal de distribución.
- 7) Desarrollo de marca.
- 8) Plazos de crédito mayores a los de la barbacoa.
- 9) Barreras de entrada más complicadas.
- 10) Necesidad de desplazar todos los cortes y subproductos derivados del sacrificio.