



Carne de calidad de novillo gordo.

Un resumen de la cadena final de comercialización de la carne de bovino se puede observar en el cuadro 2, donde el 60% del valor final del animal se encuentra a nivel del predio; el 65% al nivel de feria; el 71% al nivel de carne en vara, y el 100% a nivel del público consumidor.

El faenamiento del animal se financia casi en su totalidad con la venta de los subproductos, que incluyen cuero, grasa y malcornia (cabeza, guata, hígado corazón, páncreas y patas).

El costo financiero de la cadena de comercialización lo soporta en gran medida el productor, quien otorga un crédito por 21 días sin intereses. Otra parte es de cargo de los industriales de la carne o abasteros, cuando otorgan créditos superiores a 21 días a sus clientes, que son los supermercados y dueños de carnicerías. Dicha práctica comercial favorece a este último eslabón de la cadena, el cual recibe un crédito sin costo y, normalmente, vende la carne al contado al público consumidor. Con referencia a los cálculos efectuados en el presente artículo, se puede concluir que la mayor agregación de valor se da en la carnicería, en un período de tiempo mínimo, que no alcanza a una semana, mientras que en la fase productiva el período requerido es muy largo y con seguridad los costos del proceso mucho mayores, lo que avala la apreciación generalizada de que la fase de producción tiene menor rentabilidad y muchas veces mayores riesgos que el proceso de comercialización. ▲

NOVILLO

RENDIMIENTO DEL AL DESPOSTE

Marisol González Y.
Ingeniera Agrónoma, M. Phil.
mgonzale@platina.inia.cl

INIA La Platina

El destare y el rendimiento a la vara, parámetros que inciden en el valor del animal en pie, son conceptos manejados por los agricultores, no así el rendimiento al desposte, que sólo es conocido por las cadenas de carnicerías de mayor tamaño y supermercados. En países desarrollados, este índice de calidad es uno de los más importantes en la determinación de los precios del ganado de carne.

En la comercialización del ganado bovino de carne, el mercado ocupa parámetros de calidad o rendimiento para medir el peso neto o producto útil que está adquiriendo, que inciden en forma importante en el valor del animal. Sin embargo, este rendimiento tiene distintos significados, pues mide aspectos diferentes según la etapa del proceso de comercialización.

Cuando se transan animales vivos o en pie, se determina, a través de una estimación, cuál es el peso del animal sin contenido ruminal. Ello se debe a que el sistema digestivo de los rumiantes es capaz de almacenar un gran volumen y peso de alimento para ser convertido en carne, presentando una gran variabilidad según

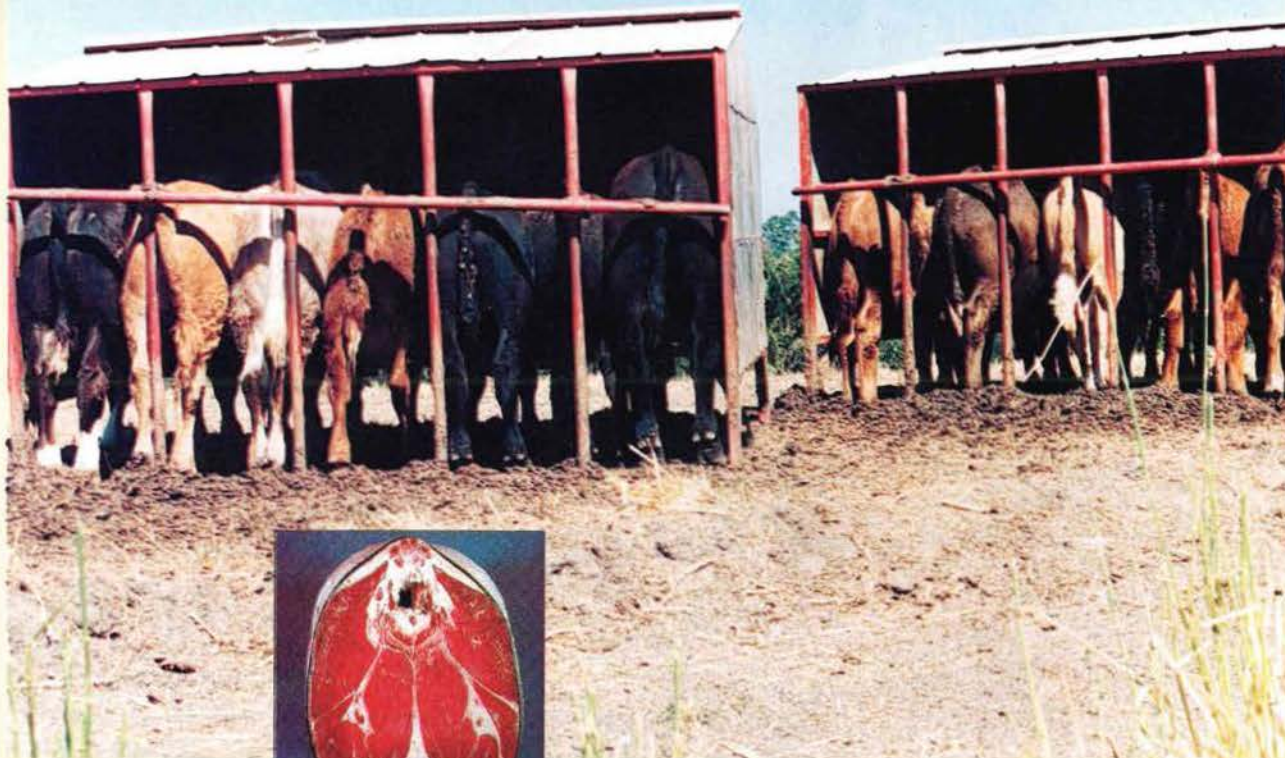
el grado de llenado. Esta medida de rendimiento se conoce como “destare”, y mide la pérdida de peso que sufre el animal durante su traslado a la feria, matadero o lugar de comercialización. La mayor parte corresponde a heces y orina, y otra parte al agua eliminada por transpiración y respiración. El comprador com-

Cuadro 1

Promedio de rendimiento al desposte según tipo de ganado (%)				
Componente	Toro	Novillo	Vaquilla	Vaca
Carne	55	50	48	45
Hueso	41	43	43	44
Grasa	3	6	8	10
Deshidratación	1	1	1	1

Fuente: Servicio Agrícola y Ganadero

Animales de carne en etapa de "recria" (predio de Roberto Pesce, San Antonio, V Región).



Desposte y cortes de pierna.

Cuadro 2

Desposte y valor de los cortes de paleta correspondientes a novillo Hereford de 420 kilos de peso vivo y categoría "V"* (precios con IVA, en pesos de abril, 1999)

Corte	Porcentaje sobre paleta (%)	Peso (kg)	Precio/kg a público (\$)**	Valor corte a público (\$)
Lomo vetado	6,68	7,50	2.998	22.485
Posta paleta	8,80	9,88	2.298	22.704
Sobrecostilla	10,98	12,33	1.898	22.402
Tapapecho	8,34	9,36	1.998	18.701
Asado carnicero	1,72	1,93	1.998	3.856
Asado de tira	10,04	11,27	1.798	20.264
Malaya	2,47	2,77	1.998	5.535
Plateada	4,28	4,81	1.998	9.610
Cogotillo	5,68	6,38	998	6.367
Chocillo	1,75	1,96	2.898	5.680
Osobuco	14,29	16,04	1.898	30.444
Hueso carnudo	11,25	12,63	398	5.027
Hueso pelado	7,46	8,38	98	821
Grasa	3,33	3,74	150	561
Merma	2,93	3,30	-	-
Total	100	112,28	-	175.458

* Norma chilena de tipificación de carne de vacuno.

**Cadena de carnicerías DARC.

pensa esta pérdida de peso, ya sea aplicando un porcentaje de destare, o bien rebajándolo de acuerdo a la pérdida de kilos que su experiencia le indica que va a tener el animal según el nivel de llenado por él observado.

En el destare influye el tipo y cantidad de alimento consumido (siendo máximo cuando el ganado está en pastoreo), el tamaño del animal y el tiempo en ayunas. Aproximadamente el ganado pierde un uno por ciento de peso por hora de ayuno hasta las cinco horas y, luego, alrededor de 0,3 kilos por hora adicional. En la zona sur del país, es común comercializar ganado en pie, ya sea con encierro a corral de 12 horas (noche corral) o bien con «potrero romana», donde el ganado es pesado directamente desde el potrero, sin tener un período de ayuno y se le aplica un porcentaje de destare que normalmente es de un kilo por cada cien de peso vivo. Cabe destacar que esta práctica subestima el destare en el caso de animales en pastoreo, pues la cifra se acerca más a dos kilos por cada cien de peso.

Otro parámetro de rendimiento es el “**rinde a la vara**” o rendimiento centesimal, que mide cuántos kilos de canal se obtienen de un animal con relación a su peso vivo. Éste es estimado por el comprador para definir cuánto está dispuesto a pagar al momento de comprar y se mide luego del faenamiento. El rinde es muy variable. Está determinado por numerosos factores, tales como raza del animal, estado de gordura o acabado, contenido ruminal o destare y sexo. Es así como el rendimiento centesimal de los toros se sitúa en el rango de 50 a 65%, en los novillos de 54 a 60%, en las vaquillas de 50 a 53%, y en las vacas de 48 a 52%.

La disminución o merma entre el peso vivo y el faenado para el caso de los novillos es, en promedio, del orden del 46%. De esa pérdida, el 40% está constituido por los subproductos comercializables, entre los que destacan la sangre y la «malcorna», que comprende cuero, guata, cabeza y patas. La ingesta representa el 28 %, que normalmente no tiene uso; la grasa excedentaria un 12 %; las menudencias un 10%; las vísceras un 5% y la deshidratación un 5%.

Los dos parámetros de rendimiento mencionados, **destare y rendimiento a la vara**, son bastante conocidos por los productores, y constituyen una base importante en la determinación del precio por la venta del ganado en pie, ya sea entre agricultores en las etapas intermedias del proceso productivo, o en la venta final en pie o en vara. Además, dichos parámetros dependen fundamentalmente de factores de manejo, ambientales y de sexo del ganado.

Sin embargo, existe un tercer parámetro de rendimiento que es poco conocido por los productores, pero que tiene una gran importancia en la parte final de la cadena de comercialización. Se trata del “**rendimiento al desposte**”, también llamado “rendimiento industrial”, que mide el porcentaje de carne comestible que se obtiene de una canal.

En el cuadro 1 (página 13), se indica el rendimiento al desposte en distintas categorías de ganado. En él se aprecia que el

Cuadro 3

Desposte y valor de los cortes de pierna correspondientes a novillo Herford 420 kg peso vivo y categoría “V” (precios con IVA, en pesos de abril, 1999)**

Corte	Porcentaje sobre pierna (%)	Peso (kg)	Precio/kg a público (\$)**	Valor corte a público (\$)
Filete	3,77	4,63	3.698	17.122
Lomo liso	7,67	9,43	3.298	31.100
Asiento	6,56	8,06	2.898	23.358
Posta rosada	7,02	8,63	2.198	18.969
Posta negra	11,58	14,23	2.898	41.239
Asado abastero	7,63	9,38	2.898	27.183
Osobuco	12,07	14,83	1.898	28.147
Cazuela	2,94	3,61	998	3.603
Pollo ganso	11,06	13,59	2.898	39.384
Hueso carnudo	2,43	2,99	398	1.190
Hueso pelado	14,31	17,59	98	1.724
Grasa	8,17	10,04	150	1.506
Riñón	0,77	0,95	1.000	950
Merma	4,02	4,94	-	-
Total	100	122,90	-	235.474

* Norma chilena de tipificación de carne de vacuno.

**Cadena de carnicerías DARC.



Lomo liso y corte para efectuar medición de área de ojo del lomo.



Carne de buena calidad de novillo gordo (categoría “V”).

mayor porcentaje de carne comestible se obtiene de los toros, seguido por los novillos, vaquillas y vacas. Como los distintos cortes de carne tienen precios muy diferentes entre sí, es importante conocer las proporciones que se obtienen de ellos en cada animal. Al respecto, en el cuadro 2, se indica el desposte y el rendimiento de los distintos cortes que proporcionan las paletas o el tren delantero del novillo, y su valor al nivel de las carnicerías, que en definitiva

es donde elige y paga el consumidor. En el cuadro 3, se presenta el desposte y valor de los cortes obtenidos de las piernas, que representan el 57 % del valor comercial del animal. En el ejemplo citado, cada kilo de paleta tiene un precio a público de \$1.563, y cada kilo de pierna de \$1.916, con una diferencia de 22,6 % a favor del kilo de pierna.

En el rendimiento industrial, tiene un gran efecto la genética del animal, dada por su raza y por sus características individuales que son heredables. El rendimiento al desposte junto a otros parámetros de calidad, marca una de las principales ventajas de las razas especializadas en carne. Es así como existen importantes diferencias a favor de razas como la Limousin, Charolais y Azul de Bélgica. En países desarrollados, el rendimiento al desposte es uno de los factores que influyen en mayor medida en la determinación del precio del ganado de carne. En nuestro país, en cambio, el rendimiento superior de algunas razas y tipo de ganado sólo es conocido por las cadenas de carnicerías de mayor tamaño y por los supermercados. El mayor valor logrado al producir más carne comestible y más kilos de cortes nobles, no se traspasa a los productores, quienes debieran tener muy presente y manejar en las negociaciones este importante aspecto de la calidad de su ganado. ▲