

**Datos de carne de canal en  
"CORRAL SAN IGNACIO"**



**Registros del 01 de Julio d a 31 de Julio del 2010.**

**La carne de bovino en pie se refiere al animal vivo para su venta, ya sea para engorda o para ser sacrificado. En cambio, la carne de bovino en canal, se refiere a la parte del cuerpo de los animales sacrificados, después debe retirárseles la piel, cabeza, las vísceras con sus contenidos, la sangre y la parte distal de los miembros, es decir, es la carne sin estar congelada.**

**La carne en canal representa aproximadamente un 50% del peso del animal en pie.**

**El proceso de crianza del ganado bovino finaliza con la engorda de las vaquillas o becerros que son destinados al mercado.**

**La industria de la carne en México no es homogénea, la diferencia más marcada se da entre la industria del norte con la del centro y sur del país. Por ejemplo, en el centro y sur se enfocan más a la venta de carne "caliente", es decir, la carne se comercializa saliendo de los rastros, mientras que en el norte la carne es refrigerada o congelada. Otra diferencia radica en los sistemas de alimentación y manejo del ganado en general, pues en el norte la industria cuenta con sistemas más tecnificados que en el resto del país.**