

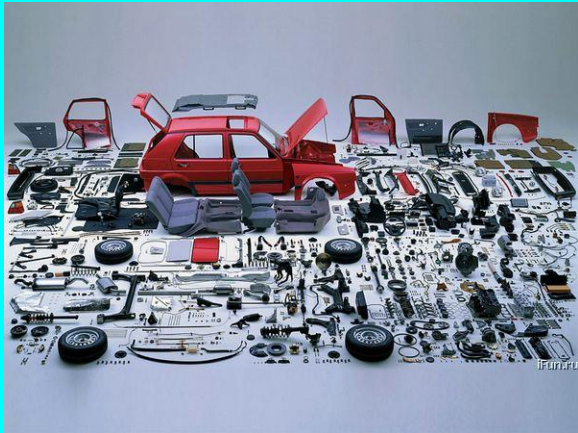
# CALIDAD DE CARNE BOVINA VISIÓN DE LA CADENA AGROALIMENTARIA



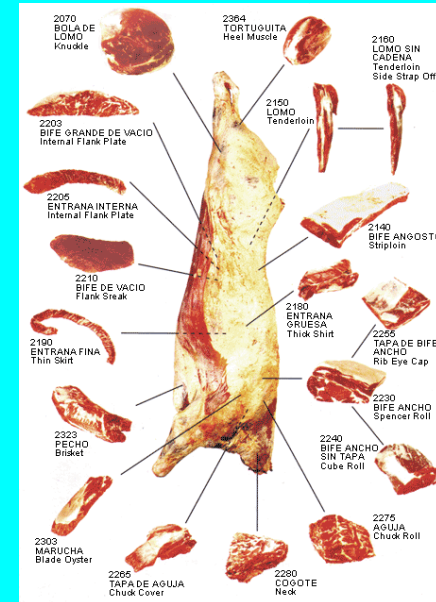
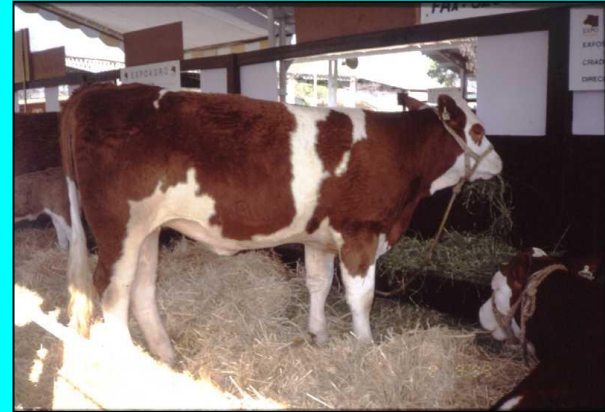
TALLER DE LA CARNE PUYEHUE  
23 – 24 JUNIO 2011

MIGUEL PONCE VERGARA  
MÉDICO VETERINARIO U. DE CHILE  
INTEGRANTE COMITÉ DE CARNES ROJAS DE LA SNA

# INTEGRACIÓN



# DESINTEGRACIÓN



## SR. TORO



•Chile es un país que se ha caracterizado por tener una ganadería bovina de razas de leche y doble propósito. 125.000 productores. 50% pequeños agricultores.

•Las razas de carne son minoritarias, no se ha cuantificado su porcentaje respecto al total de la masa ganadera.

•Una característica importante del consumo de carne en Chile, es que los consumidores en general prefieren carne magra.

•La oferta nacional es insuficiente frente a la demanda de los consumidores.

¿Será que la oferta de carne bovina ha acostumbrado a los consumidores a esta preferencia?

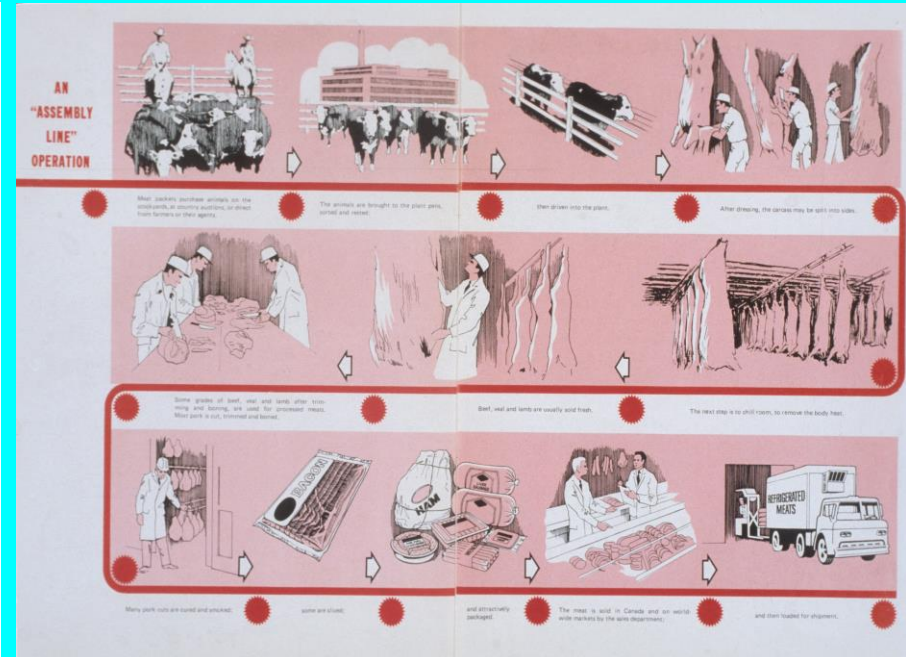
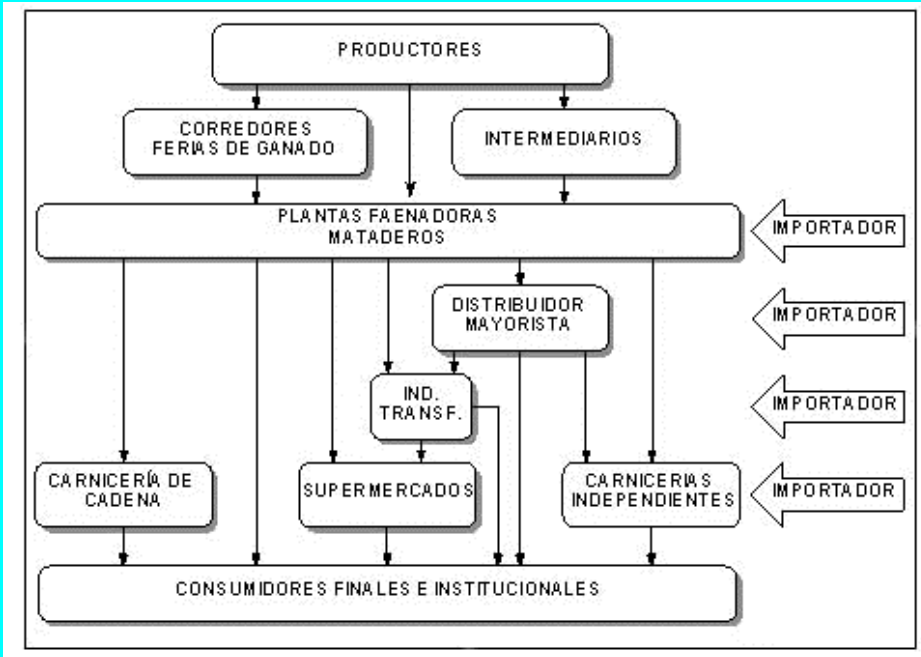
## SRA. JUANITA



Carne:

- Inocua
- Blanda
- Sabrosa
- Jugosa
- Nutritiva
- Magra
- Saludable
- Barata
- Cara

Al consumidor no le interesa conocer los procesos y la diversidad de origen que tiene un trozo de carne que llega a su plato, sólo le interesa que esta sea BLANDA, sabrosa y jugosa.



**Canal de Comercialización de la Carne fresca en Chile. Fundación Chile, 1998**

- TRAZABILIDAD
- ESTADÍSTICAS
- CERTIFICACIONES
- INNOVACIONES
- TRANSPARENCIA
- ETICA



# CALIDAD DE CARNE O CARNE DE CALIDAD

¿Qué es la calidad de la carne? Calidad, del latín "qualitas" y significa constitución, ¿cómo está constituido?

Intentos de definición

HAMMOND y MANSFIELD (1936) describen la calidad como "aquella característica que gusta al público y que el carnicero vende mejor".

HAMMOND (1952) "calidad es aquella para la que el consumidor está siempre dispuesto a pagar más".

BEATON (1958) dice que el carnicero es "el arbitro en la calidad de la canal".

PEARSON (1960) describió la calidad como "una combinación de características químicas, estructurales y físicas de la carne que conduce al grado óptimo, partiendo de su apariencia y calidad comestible".

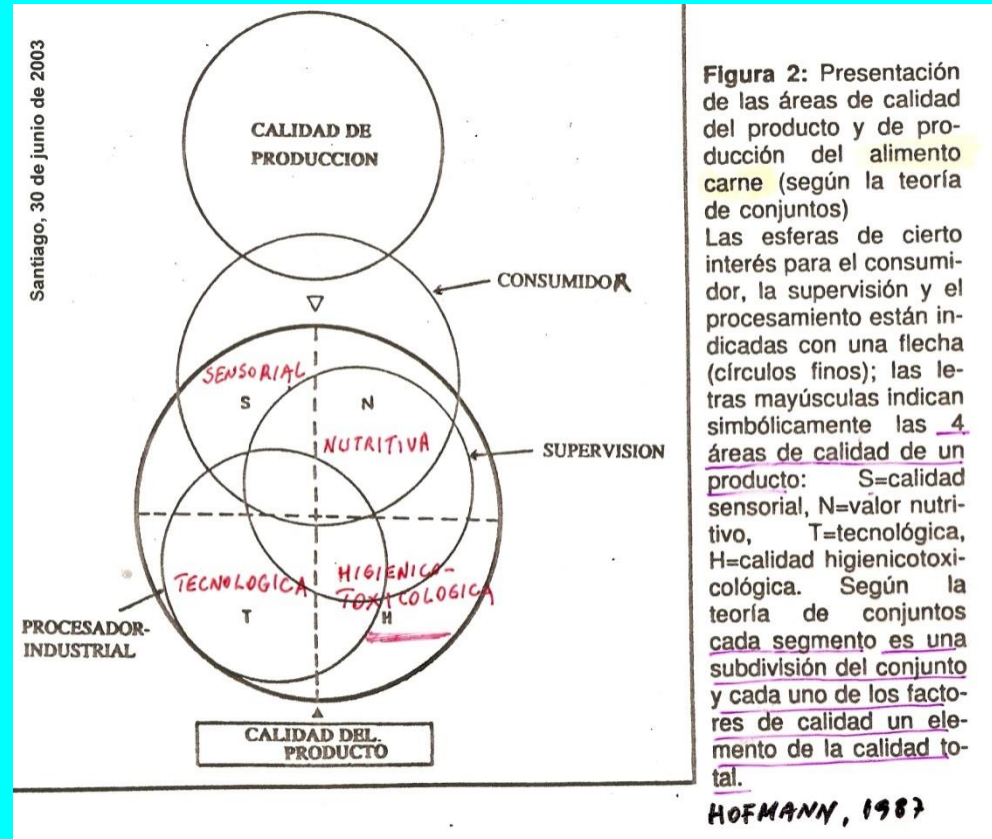
HOFMAN (1974) calidad de la carne, es la suma de todos los factores cualitativos y estos son:

**Las propiedades sensoriales:** son percibidas por los sentidos y se refieren al color, forma, olor, sabor, jugosidad, terneza o dureza.

**Las propiedades nutritivas:** se refiere a la cantidades sustancias nutritivas, tales como proteínas, grasas, vitaminas.

**Las propiedades tecnológicas:** determinan la aptitud de la carne para la preparación de los distintos usos industriales y culinarios, muy importante es el nivel de pH, fijación y retención de agua, contenido y estado de las grasas, la estructura tisular.

**Las propiedades higiénico-toxicológicas:** se refieren a la inocuidad sanitaria de tal forma de no enfermar a los consumidores ya sea por enfermedades zoonóticas, (propias de los animales y transmisibles al hombre), por desarrollo de microorganismos durante los procesos de faena, empaque (salmonellas, coli), residuos (antibióticos, hormonas, metales pesados).



# MARCAS

Oferta exclusiva Aniversario

**\$6.490 kg**

Filete envasado imp. cat. V  
Excepto Angus, Wagyu y Cabaña Las Lilas.  
\$7.490 kg Con otros medios de pago

**JUMBO**

AB&P MABERHO GROUP  
www.angus.com.ar

CATEGORIA **V**

**Aberdeen Angus**

CARNE DE RAZA

Carne bovina Aberdeen Angus certificada, espolvoreada, sin hueso, corte del cuarto trasero, envasada al vacío. No perforar el envase y una vez abierto debe consumirse en 5 minutos y cocinarse dentro de las 72 horas. Venta al peso. Temperatura de conservación entre 0°C y +4°C.

Fecha de Invasión: 090311110311090011

Fecha de vencimiento:

AB&P MABERHO GROUP S.A. RUC 20.025.02729 Hurler, Santa Fe  
Calle 14/15, 3000 Santa Fe, Argentina. Tel: (0342) 4911111 Fax: (0342) 4911111

Elaborado en Chile. No se debe utilizar para consumo humano.

**Asiento Ciudad**

MODO DE COCCIÓN

INFORMACION NUTRICIONAL  
Cada 100 g DDM - Datos Dietéticos Recomendados Organización FAO/OMS para una dieta de 2000 Kcal.

	MEDIO		SECO	
Valor calórico (kcal)	191,75	5,4	Clasificación (g)	0
Proteína (g)	21,44	0,7	Carbónhidrato (g)	50
Grasa total (g)	1,55	2,3	Proteína (g)	21,3
Grasa saturada (g)	0,56	1,8	Sodio (mg)	61
Fibra alimentaria (g)	0	0		

MESÓN Gourmet de Jumbo

**CARNE NATURAL PALANCA**

100% NATURAL

CARNE NATURAL

Del Sur de Chile, presentamos nuestra Carne Natural certificada. Animales criados en pastos orgánicos, bajo estrictos estándares de calidad, aseguran en un 100% su origen natural. Descubra la calidad y el espectacular sabor original de la mejor carne mundial.

PARRILLA

UNA VEZ ABIERTO OXIGENAR POR 15 MINUTOS, PARA QUE TOMEN SU COLOR Y ADQUIERAN CARACTERÍSTICAS.

LA RAZA CARNICERA QUE TAMBIÉN ES UNA MARCA EN LAS GÓNDOLAS

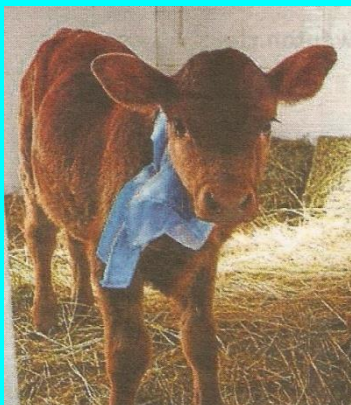
WAGYÚ – ANGUS – HEREFORD – SHORTHORN –  
CARNE NATURAL - CARNES ORGÁNICAS – CABAÑA LAS LILAS – PAMPA VERDE – CHILE BEEF – A PUNTO

## McDonald's presenta su nueva línea Premium con carne de Angus



Vista general del evento.

Con la presencia de destacados representantes de la industria alimentaria, del retail y del mundo de la nutrición y del deporte, McDonald's dio a conocer su nueva línea Premium, Angus Bacon y Angus Deluxe, durante un exclusivo evento de lanzamiento realizado en su restaurante de La Dehesa. En la ocasión, McDonald's sorprendió a sus invitados con estos dos nuevos sándwiches, cuyo ingrediente principal lo constituyen hamburguesas con carne de Angus, mundialmente reconocida por su inigualable sabor y por ser más tierna, suave y jugosa.



**Carnes Andes Sur S.A., Ternura del Campo llega a ustedes, para ofrecerles su carne de ternero deliciosa, sabrosa y tierna con bajo contenido en grasa, naturalmente sana.**

Somos un grupo de pequeños campesinos de las comunas de la VII región, Chile. Dedicamos nuestro trabajo, tierra y agua cordillerana a producir carne de ternero con la mas moderna tecnología y así crecen estos animales de razas Angus y Hereford. Son criados al pie de la vaca, sin estrés y con un trato similar a su entorno natural. Estos terneros se alimentan exclusivamente con leche materna y pasto. Bajo este protocolo de producción, no existe el confinamiento ni la engorda artificial.

**Entran en vigor las nuevas normas europeas de comercialización de carne de ternera en España. 2010.**

- Carne de ternera blanca: a aquella procedente de animales bovinos con una edad comprendida desde su nacimiento hasta el día que cumplan 8 meses de edad.
- Carne de ternera: a aquella procedente de animales bovinos desde el día siguiente a cumplir los 8 meses hasta el día que cumplan 12 meses de edad.
- Carne de Añejo: a aquella procedente de animales bovinos desde el día siguiente a cumplir los 12 meses hasta los 24 meses de edad.
- Se mantendrán, sin embargo, el resto de denominaciones de venta, es decir la carne de novillo/a, de cebón, de buey, de vaca y de toro.

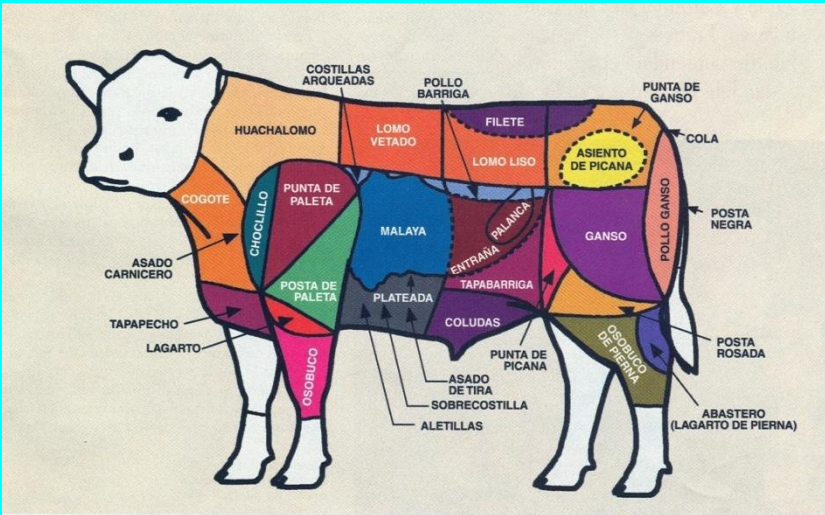
### **Comida de \$160 mil por persona acompañada de un ron de \$1,3 millones**

El corte de carne más caro de Chile está en el restaurante OX, de Nueva Costanera. Ahí venden el Porter House, un filete de 600 gramos de carne de Angus, del que un 60% es lomo liso y un 40% filete, dividido por un hueso, a \$32 mil. El precio sólo incluye la carne.



**El filete Angus especialmente reservado para el corte americano de Porter House.**

# NCh 1596 – Cortes básicos del bovino



Pierna		Paleta	
2.2.1.1	Lomo liso	2.1.1.1	Malaya
2.2.1.2	Filete (bajo lomo liso)	2.1.1.2	Plateada
2.2.1.3	Punta de ganso	2.1.1.3	Sobrecostilla
2.2.1.4	Ganso	2.1.1.4	Tapapecho
2.2.1.5	Pollo ganso	2.1.1.5	Cogote
2.2.1.6	Posta negra (cara interna de la pierna)	2.1.1.6	Huachalomo
2.2.1.7	Posta rosada	2.1.1.7	Chocillo
2.2.1.8	Asiento (bajo punta de ganso)	2.1.1.8	Punta de paleta
2.2.1.9	Punta de picana	2.1.1.9	Asado del carnicero (cara interna de la escápula)
2.2.1.10	Tapabarriga	2.1.1.10	Posta de paleta
2.2.1.11	Palanca	2.1.1.11	Lagarto
2.2.1.12	Pollo barriga	2.1.1.12	Lomo vetado
2.2.1.13	Abastero	2.1.1.13	Entraña
2.2.2.1	Coluda	2.1.2.1	Asado de tira
2.2.2.2	Osobuco de pierna	2.1.2.2	Costillas arqueadas
2.2.2.3	Cola	2.1.2.3	Aleillas
		2.1.2.4	Osobuco de mano

NOTA - La ubicación de los cortes es sólo referencial y no indica necesariamente su ubicación anatómica

## Precios de carne

Producto	Supermercado sector					Carnicería sector				
	O	S	P	N	C	O	S	P	N	C
Abastero	4.895	4.840	4.040	4.290	4.790	5.094	4.848	5.445	4.799	5.399
Asado Carnicero	4.895	4.740	4.440	4.590	4.690	5.094	4.198	4.195	4.649	4.899
Asiento	6.545	5.740	6.090	5.240	5.640	6.194	5.498	5.995	5.249	5.899
Lomo Liso	7.045	7.190	6.640	6.690	7.090	6.994	6.898	7.745	7.249	7.299
Lomo Vetado	7.245	7.490	6.890	6.840	7.190	7.344	6.298	7.745	7.999	7.249
Posta Negra	4.895	4.590	4.840	4.840	4.790	5.494	4.748	5.395	4.699	5.249
Sobrecostilla	4.845	3.940	3.740	4.340	4.140	4.244	4.048	3.695	4.549	4.749
Tapapecho	3.795	3.990	3.840	3.840	3.890	3.994	3.998	4.145	4.049	4.399

Fuente: ODEPA, 15/06

## Ranking comercial de los consumidores

**Nomenclatura de cortes es necesaria para tener lenguaje común.**

**Esta norma ha contribuido a evitar fraudes de reemplazo de cortes.**

**Valorización de otros cortes: palanca, entraña.**



# CARNE DE CALIDAD SUPERIOR UE

## CUOTA OMC 20.000 TON DE CARNE DE CALIDAD SUPERIOR

Requisitos aplicables a los productos del contingente arancelario a que se refiere el artículo 1, apartado 1

1. Los cortes de vacuno procederán de canales de novillas y novillos de menos de 30 meses que, en los 100 días previos al sacrificio, como mínimo, únicamente han sido alimentados con raciones constituidas por no menos del 62 % de concentrados y/o coproductos de cereales piensos, sobre la materia seca, que tengan o superen un contenido de energía metabolizable superior a 12,26 megajulios por kilogramo de materia seca.
2. Las novillas y novillos alimentados con las raciones descritas en el punto 1 recibirán diariamente un promedio de materia seca, expresado en porcentaje del peso vivo, igual o superior al 1,4 %.
3. Las canales de las que proceden los cortes de vacuno serán evaluadas por un evaluador público, que basará la evaluación y la consiguiente clasificación de la canal en un método homologado por las autoridades nacionales. El método nacional de evaluación de canales, y la clasificación de estas, debe evaluar la calidad de las canales mediante una combinación de los parámetros de madurez de la canal y palatabilidad de los cortes. Dicho método de evaluación de canales debe incluir, entre otras cosas, una evaluación de las características de madurez, color y textura del músculo *Longissimus dorsi*, de los huesos y de la osificación del cartílago, así como una evaluación de las características de palatabilidad probables basada, entre otros aspectos, en las características específicas de la grasa intramuscular y la firmeza del músculo *Longissimus dorsi*.
4. Los cortes se etiquetarán conforme a lo dispuesto en el artículo 13 del Reglamento (CE) n o 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo ( 1 ).
5. Podrá añadirse la indicación «Carne de vacuno de calidad superior» a la información de la etiqueta.



**Para cumplir esta exigencia, será necesario elaborar una nueva norma técnica.**

**Esto demuestra que la categorización de la norma de canales bovinas no sirve para aplicarla a la venta al detalle.**

# CENSOS GANADEROS BOVINOS

## Censos agropecuarios

AÑO	BOVINOS miles / cab	HABITANTES Miles
1910	1.635	3.249
1955(c)	2.842	6.743
1976(c)	3.389	10.400
1997(c)	4.142	14.780
2007(c)	3.719	16.598
2010(e)	3.300	17.094

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas INE.  
Cifra 2010 bovinos, estimación personal

- Utilizar fondos públicos para efectuar un censo más detallado.
- Actuar en consonancia con la identificación de los bovinos.
- Tasa de beneficio del 25% es bastante bueno, sin embargo, se podría optar a cifras superiores al 30%.

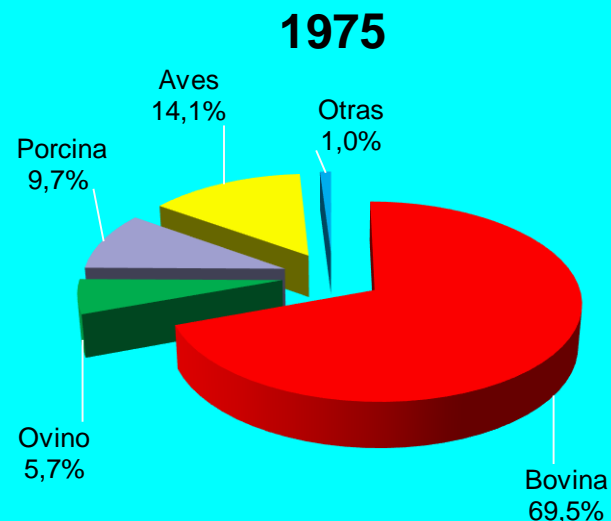
## TASA DE BENEFICIO BOVINO POR CATEGORIA 2007

Categoría bovinos	Censo agropecuario 2007	Faenamiento 2007	%faenamiento/existencia
<b>BUEYES</b>	121.080	20.816	17,19%
<b>TOROS</b>	62.856	21.560	34,30%
<b>NOVILLOS</b>	587.002	497.396	84,73%
<b>TERNEROS</b>	1.023.142	13.699	1,34%
<b>VAQUILLAS</b>	541.869	178.919	33,02%
<b>VACAS</b>	1.453.748	235.589	16,21%
<b>TOTALES</b>	3.789.697	967.979	<b>25,54%</b>

Fuente: Elaborado por Miguel Ponce V. con cifras preliminares del censo 2007 INE.

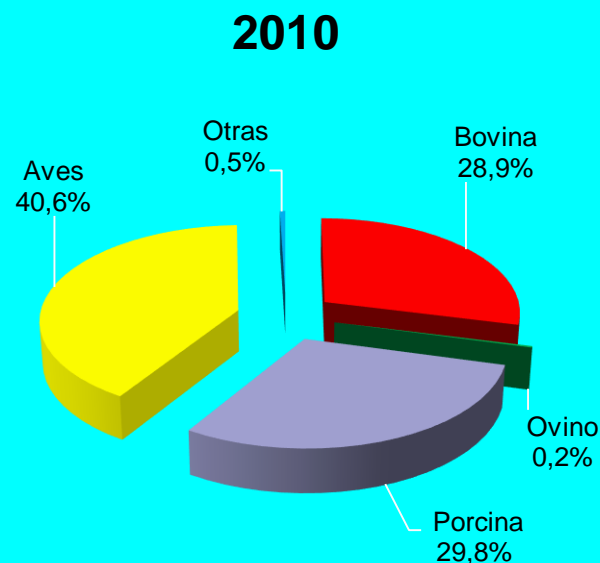
## CONSUMO DE CARNE POR HABITANTE / AÑO

ESPECIE	AÑO 1975		AÑO 2010	
	KILOS	%	KILOS	%
BOVINA	20,7	69,5	23,6	28,9
OVINA	1,7	5,7	0,2	0,2
PORCINA	2,9	9,7	24,4	29,8
AVES	4,2	14,1	33,3	40,6
OTRAS (1)	0,3	1,0	0,4	0,5
TOTAL	29,8	100,0	81,9	100,0



### OFERTA INSUFICIENTE

- Consumir carne era sinónimo de vacuno
- Como la carne era insuficiente se tomaban medidas tales como:
  - vedas de consumo de carne
  - prohibiciones de faenamiento
  - fijaciones de precio = MERCADO NEGRO
  - COMISARIATO – DIRINCO – ECA – SOCOAGRO – ENAFRI
- Carne bovina desplazada por carne de ave, cerdo y carne bovina importada.



# HETEROGENEIDAD DE GANADO BOVINO

## Nomenclaturas distintas

Nomenclatura comercial	Precios \$/kilo
NOVILLO GORDO	956,10
NOVILLO P/ENGORDA	925,34
VACAS GORDAS	703,42
VAQUILLAS GORDAS	892,27
VACAS P/ENGORDA	666,86
VACAS CARNAZA	528,02
VAQUILLAS	910,50
BUEYES	733,43
TOROS	819,53
TORUNOS	
TERNEROS	1.242,41
TERNERAS	1.159,31

Fuente: FEGOSA 13/06

NCh 1423
<b>Clasificación</b>
TERNERO (A)
TORITO
NOVILLITO
NOVILLO
TORO
TORUNO
BUEY
VAQUILLA
VACA JOVEN
VACA ADULTA
VACA VIEJA

INE
<b>Categorías</b>
NOVILLOS
VACAS
BUEYES
TOROS
TORUNOS
VAQUILLAS
TERNEROS (AS)

## Razas distintas



- Acortar periodo de crecimiento
- Denominación de origen
- Indicación geográfica
- Machos enteros
- Ternera carne blanca

# CLASIFICACIÓN DE GANADO

## Clasificación

- Agrupar en clases
- Sexo y edad
- Se clasifica animales vivos
- Plural

## Factores que influyen en el desarrollo animal

- Edad
- Sexo
- Raza
- Alimentación
- Sanidad

## Edad

- Factor importante en terneza
- Grado de madurez de la canal
- Cambios en osificación de cartílagos
- Cambios en color del músculo
- Cambios en terneza de carne
- Cambios en textura muscular

### Nch. 1423 Of. 94 GANADO BOVINO – TERMINOLOGÍA Y CLASIFICACIÓN

LIMITE CRONOLOGÍA DENTARIA	SEXO		
	HEMBRA	MACHO ENTERO	MACHO CASTRADO
<b>HASTA</b>	<b>TERNERA DL</b> SIN NIVELACIÓN CENTRALES DE LECHE	<b>TERNERO DL</b> SIN NIVELACIÓN CENTRALES DE LECHE	<b>TERNERO DL</b> SIN NIVELACIÓN CENTRALES DE LECHE
<b>DESDE</b>	NIVELACIÓN CENTRALES DE LECHE	NIVELACIÓN CENTRALES DE LECHE	NIVELACIÓN CENTRALES DE LECHE
<b>HASTA</b>	<b>VAQUILLA 2D</b> CAIDA PRIMEROS MEDIANOS DE LECHE	<b>TORITO DL</b> CAIDA CENTRALES DE LECHE	<b>NOVILLITO 2D</b> CAIDA PRIMEROS MEDIANOS DE LECHE
<b>DESDE</b>		ERUPCIÓN CENTRALES PERMANENTES	ERUPCIÓN CENTRALES PERMANENTES
<b>DESDE</b>	ERUPCIÓN PRIMEROS MEDIANOS PERMANENTES	<b>TORO</b>	<b>TORUNO</b> ERUPCIÓN PRIMEROS MEDIANOS PERMANENTES
<b>HASTA</b>	<b>VACA JOVEN 4D – 6D</b> CAIDA EXTREMOS DE LECHE		<b>NOVILLO 4D – 6D</b> CAIDA EXTREMOS DE LECHE
<b>DESDE</b>	ERUPCIÓN EXTREMOS PERMANENTES		ERUPCIÓN EXTREMOS PERMANENTES
<b>HASTA</b>	<b>VACA ADULTA 8D</b> NIVELACIÓN PRIMEROS MEDIANOS PERMANENTES		<b>BUEY 8D</b>
<b>DESDE</b>	NIVELACIÓN SEGUNDOS MEDIANOS PERMANENTES		
	<b>VACA VIEJA</b>		



Estadísticas  
Denominación de origen  
Indicación geográfica

## Cuadro clasificación, NCh 1423 Of. 84

DESIGNACIÓN	CLASE
V	TORITO- NOVILLITO-VAQUILLA
A	NOVILLO
C	VACA JOVEN
U	VACA ADULTA
N	VACA VIEJA –TORO –TORUNO - BUEY
O	TERNERO-TERNERA

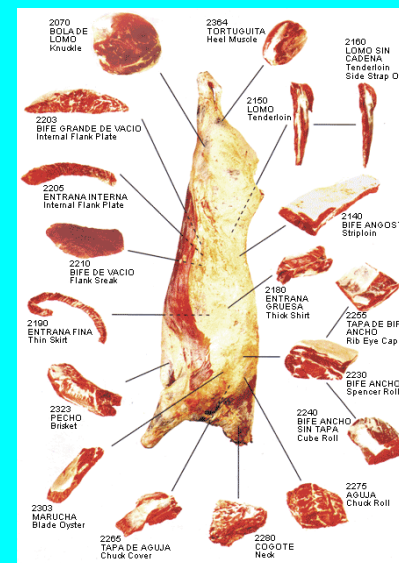
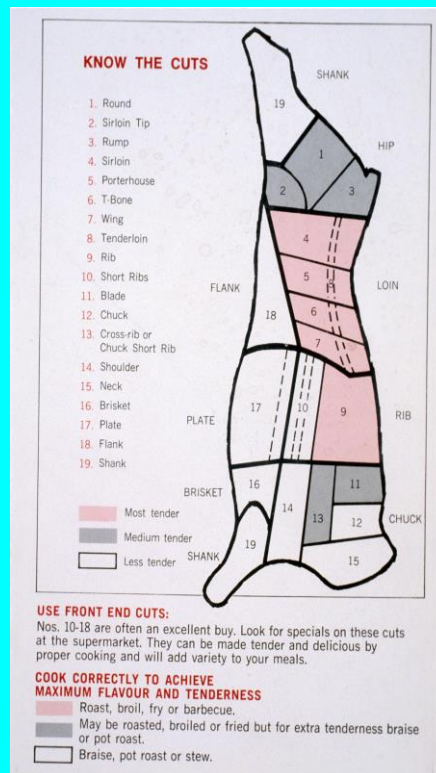
Este cuadro refleja el espíritu inicial con que se trabajó en la Comisión Nacional de la Carne en la década de los 80's, a sugerencia de una misión FAO de 1981. Dicha comisión nacional de la época era presidida por el propio Ministro de Agricultura de la época, Sr. Jorge Prado. Después esta clasificación tan simple se fue distorsionando, especialmente por factores comerciales, entre ellos la eliminación de la letra "A".



- Esta primitiva clasificación del año 1984, habría sido muy simple de aplicar a nivel de comercio mayorista de carne bovina.
- Esta norma sería de gran utilidad para extraer datos productivos, comerciales, estadísticos .
- Llevamos 18 años de aplicación de éstas normas, y las estadísticas de faena todavía se elaboran según la nomenclatura tradicional.

# AGROINDUSTRIA PROCESADORA DE CARNE

- Se ha invertido en infraestructura de faena.
- Esta agroindustria no maneja su materia prima.
- Compite por la misma masa de ganado.
- Exporta de forma individual.



## CANAL O CARCASA

- Unidad de la carne
- Sin vísceras

## COMPONENTES DE LA CANAL



## FACTORES QUE INFLUYEN EN EL DESARROLLO ANIMAL

- Edad
- Sexo
- Raza
- Alimentación
- Sanidad

# PARÁMETROS QUE PUEDEN UTILIZARSE EN UN SISTEMA DE TIPIFICACIÓN DE CANALES

- Edad
  - Sexo
  - Raza
- Clasificación



## PARÁMETROS II

- Conformación
- Longitud de canal
- Grasa cobertura
- Grasa cavitaria
- Área del ojo del lomo
- Espesor de la grasa dorsal
- Color del músculo
- Color de la grasa
- Cantidad de carne vendible (Yield)

## PARÁMETROS PALATABLES

- Calidad comestible de la carne
- Palatabilidad
- Terneza
- Textura
- Consistencia
- Jugosidad (aroma/sabor)
- Veteado (Marbling)





# NCh. 1306 - Canales de Bovino. Definiciones y Tipificación

NCh 1306 – Of 2002

Tabla 1 - Requisitos para la tipificación

Categoría	Clase	Cronometría dentaria	Grasa de cobertura
V	Vaquilla	Máximo 2 dientes permanentes	1 - 2 - 3
	Novillito	Máximo 2 dientes permanentes	
	Vaca joven	Máximo 4 dientes permanentes	
	Novillo	Máximo 4 dientes permanentes	
	Torito	Máximo dientes de leche	
	Toro	Máximo 2 dientes permanentes	
C	Vaca joven	Máximo 6 dientes permanentes	1 - 2 - 3
	Novillo		
U	Vaca adulta	Máximo 8 dientes permanentes con nivelación de primeros medianos	1 - 2 - 3
	Vaca vieja	Desde la nivelación de segundos medianos permanentes	
	Buey	Desde 8 dientes permanentes	
	Toro	Desde 4 dientes permanentes	
	Toruno	Desde 4 dientes permanentes	
N	Todas las clases, excepto terneros(as)	Sin exigencia	0
			1 - 2 - 3 con contusiones (ver 5.3)
O	Terneros(as)	Sin nivelación de los centrales (pinzas) de leche	Sin exigencia

## NOTAS

- Los terneros(as) se incluirán en la categoría V si tienen un peso mínimo de canal de 160 kg y su canal cumple con los requisitos de la categoría.
- En caso de presentarse un toruno con máximo 2 dientes permanentes y si su canal cumple con los requisitos de la categoría V se incluirá en dicha categoría.

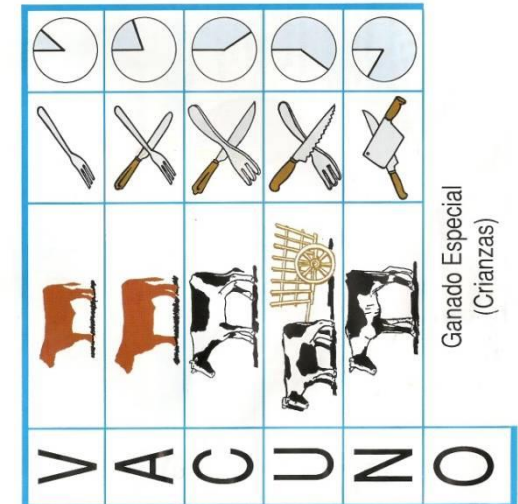
NCh 1306 – Of 2002

## CATEGORÍA Y CLASES DE LAS CANALES DE BOVINO TIPIFICADAS \*

CATEGORÍA	CLASES
V	Vaquilla, novillito, vaca joven, novillo, torito, toro
C	Vaca joven, novillo
U	Vaca adulta, vaca vieja, buey, toro, toruno
N	Todas las clases, excepto terneros (as)
O	Ternero y ternera

\* Según Nch 1306

NCh 1306 – Of 93



# NOMENCLATURA DE ALGUNOS PAISES PARA SU SISTEMA DE TIPIFICACIÓN DE CARNES BOVINAS

					
USA	CANADA	ARGENTINA NOVILLOS NO NOVILLOS	URUGUAY	BRASIL	CHILE
PRIME	CANADA A	JJ			
CHOICE	CANADA B	J	I	B	V
GOOD	CANADA C1	U	N	R	C
ESTÁNDAR COMMERCIAL	C2	U2	A	A	U
	C3		C	S	N
	C4			I	O
UTILITY	CANADA D1	N	U	L	
CUTTER	D2	T	R		
	D3	A			
CANNER	D4	F			
	CANADA E				



### CUADRO COMPARATIVO (Nº1)

						PARAMETROS UTILIZADOS					
	APLICACION	ORGANISMO RESPONSABLE	AMBITO DE APLICACION	CANAL CALIENTE	SIGLA	SEXO	EDAD	CONFORM.	GRASA COB.	PESO CANAL C.	CONTUSION
ARGENTINA	V	MA	MAT.	+	JUNTA	+	-	7 TIPOS	0-1-2-3-4	PARCIAL	-
BRASIL	V	MA	MAT.	+	BRASIL	+	CR.D.	6 TIPOS	1-2-3-4-5	SI	-
CHILE	O	MA	MINORISTA	+	VACUNO	+	CR.D.	-	0-1-2-3	TERNEROS	1-2-3
PARAGUAY	-	MA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
URUGUAY	V	MA	MAT.	+	INACUR	+	CR.D.	6 TIPOS	0-1-2-3-4	-	-

Abreviaciones:  
V= Voluntario O= Obligatorio  
MA= Ministerio de Agricultura  
MAT= Matadero  
CR.D.= Cronometria dentaria

## COMER ANIMALES, LA PROTESTA QUE SE INCUBA EN EL PRIMER MUNDO

Podría decirse que hoy los animales de las fábricas de carne viven el mejor momento de sus vidas cuando los sacrifican, pues todo el tiempo anterior ha sido una tortura. Antaño, era distinto: sufrían en el matadero, pero habían llegado ahí luego de pastar plácidamente, por años, en bucólicas granjas. El destacado joven novelista Jonathan Safran Foer hizo un alto en la ficción y publicó "Comer Animales", una denuncia de la crueldad de las fábricas de animales en Estados Unidos. Su libro es ya un best seller, y no sólo en su país. Por primera vez esta protesta de élites baja a los ciudadanos comunes.

Fuente: El Mercurio, 19.06.2011



## ¿CÓMO PODEMOS LLEGAR A GENERAR CARNES ROJAS AMIGABLES CON LA SALUD HUMANA?

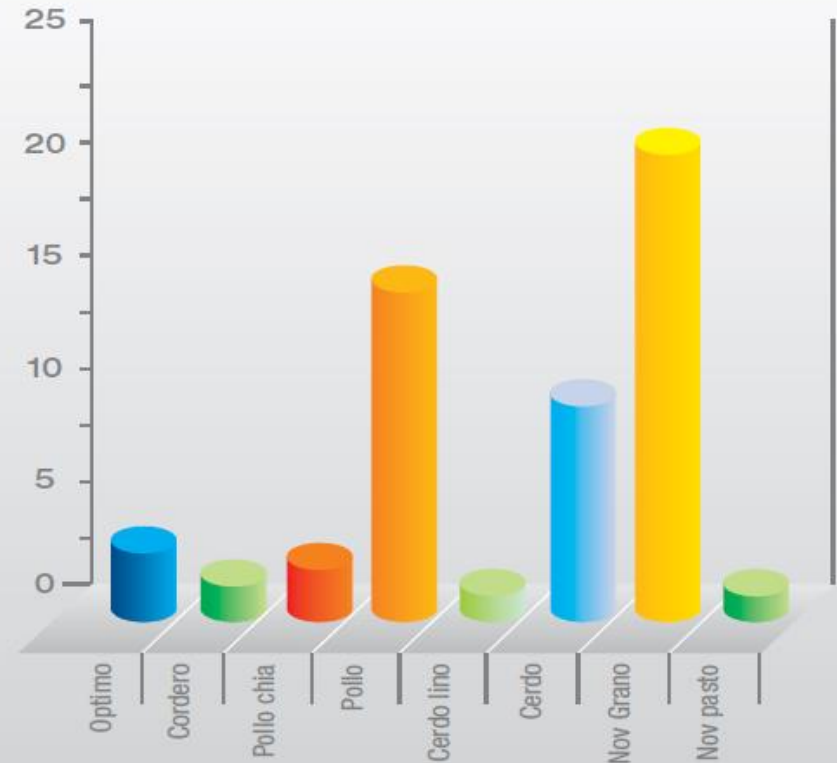
Dado el nocivo impacto de los AGS mencionados sobre la generación de ECNT, los últimos estudios, como lo hemos señalado se han centrado en la nutrigenómica y trazabilidad productiva con el objeto de adecuar todos los factores en la cadena productiva y, por ende, generar carnes de alta funcionalidad.

El consumidor moderno e informado está demandando carnes rojas saludables, que presenten las siguientes características:

- Carnes rojas cuyo ciclo completo se haya desarrollado en pradera (Pastoreo).
- Carnes generadas sin la presencia de hormonas ni antibióticos.
- Carnes generadas sólo con dieta de origen vegetal.
- Carnes rojas con una relación Omega- 6/Omega-3 no mayor de 5:1.
- Con un porcentaje de Ácido Linoleico Conjugado (CLA), (C18:2 cis 9, trans11), no inferior a 1%.

La buena y gran noticia para el futuro de los consumidores de carnes rojas de pastoreo (que caminen libremente por el campo) es que el aceite linoleico (C18:2 cis-9,cis 12) de la familia Omega-6 (foco de la problemática), el cual es ingerido a través de las plantas que consume, por medio de la **biohidrogenación** (rúmen), es transformado en **Ácido Linoleico Conjugado (C18:2 cis 9, trans 11 (CLA))**, el cual es benéfico para la salud, generando ácido vacénico.

Gráfico 5: Relación Omega-6/Omega-3 en Diferentes carnes  
(Fuente: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria)



Fuente: Revista PRINAL en línea, mayo – agosto 2008, N° 28. Autor: Víctor Gutierrez, Bioquímico.

## CONSIDERACIONES GENERALES

- En 1992 se promulgó la Ley 19.162, llamada también Ley de la Carne. Ha sido positiva para el sector agroindustrial, transporte de ganado, transporte de carne, bienestar animal, cadena de frío.
- Un aspecto polémico ha sido la tipificación de canales bovinas que se ha aplicado al estamento mayorista del comercio de carne y que ha sido aplicado indebidamente, a mi juicio, a la venta de la carne al detalle.
- En el nivel de comercialización de carnes al detalle subsisten dos distorsiones que afectan la libre competencia: a) tipificación de canales en la venta al detalle, b) retención del 5% adicional del IVA para la carne bovina en el nivel faenamamiento y la venta final, en este caso, en vez del 19% normal, tenemos un 24%.

### ¿Cómo podemos avanzar?

- Me parece que el Comité de Carnes Rojas de la SNA, en conjunto con las autoridades públicas pertinentes debe continuar trabajando para superar los problemas que afectan a la cadena agroalimentaria de las carnes rojas.

#### Nivel primario:

Avanzar hacia los consumidores.

- Disminuir la edad de faena. Toritos – terneros(as). Carne de ternera blanca.
- Alianzas productivas y comerciales.

#### Nivel agroindustria:

- Alianzas productivas con productores fidelizados.
- Exportación de carne como Chile.
- Difusión carnes rojas saludables.

#### Nivel comercializador:

- En conjunto con productores, impulsar ventas de marcas de carne.
- Los supermercados venden mayoritariamente carne importada (premium y commodity).
- Las carnicerías, en general, venden carne chilena.

#### Nivel cadena:

- Carnes rojas saludables.
- Pastoreo, natural.
- Eliminación de distorsiones tributarias, reglamentarias.
- Clasificaciones y tipificaciones de carnes adecuadas y voluntarias.