

URUGUAY Y SU MERCADO INTERNO DE CARNES

Un mercado apetecible

Entre el 2004 y el 2006, Uruguay se ha ubicado en forma sistemática en el segundo lugar en el ranking de los principales destinos de la carne producida en nuestro país. Este dato, que puede resultar desconocido para la mayoría de los uruguayos, está incluido en un informe que la Dirección de Contralor del Mercado Interno de INAC elaboró en los últimos meses.

El primer destino de las carnes uruguayas es como ustedes ya conocen el NAFTA con 202.846 toneladas peso carcasa en el 2006 y sigue siendo así desde 2004 a la fecha.

La carne procesada en los establecimientos de faena y destinada a mercado llegó en el 2006 a 160.281 toneladas peso carcasa manteniendo una tendencia ascendente desde 2004 cuando se ubicaba en 142.336 y en el 2005 con 145.242.*

Por tanto, de acuerdo con este informe, el mercado interno de carnes es no solo importante sino que mantiene desde hace tres años un segundo lugar siguiendo al NAFTA.

El tercer país varió desde el período 2004-2005 cuando la Unión Europea ocupó ese lugar al 2006 cuando la Federación Rusa se ubicó tercera en el ranking.

Los otros países del MERCOSUR se ubican en un cuarto lugar durante los mismos tres años.

El estudio hecha luz sobre otros temas, donde la información ha tenido poca divulgación; por ejemplo, los principales operadores del mercado interno y el análisis de las distintas carnes y su participación en el mercado.

La difusión de este informe se realizará para los interesados como una forma de dar a conocer la situación actual y sus tendencias.

La idea es que este conocimiento sirva para definir líneas de acción que atiendan las necesidades locales en cuanto a calidad y cantidad del consumo, señala la justificación del trabajo.

Este es, precisamente, uno de los lineamientos definidos por el Instituto Nacional de Carnes.



■ Pie de foto. Ahh hfkdhfjk jfhskjdfhuib dfuhsdfjhbskj

Con el objetivo de analizar qué ocurre con el consumo de carne en Uruguay los técnicos del Instituto Nacional de Carnes elaboraron un informe sobre la situación del mercado interno de carnes y menudencias en el período 2004- 2006.

El trabajo analiza la evolución de los kilogramos de carne bovina, ovina, porcina y aviar.

También se aporta información sobre la comercialización de menudencias bovinas, ovinas y porcinas consideradas en su conjunto.

Contenido

2 Un mercado apetecible



4 Mercado interno



6 Un paseo por los sentidos



8 Un mercado apetecible



* Estos datos no incluyen la faena predial.

■ CUIDAMOS DE TODOS

Monitoreo del mercado

Es bueno saber, que el consumidor tiene un lugar adónde recurrir cuando se trata de defender sus derechos en el momento de adquirir carne.

En forma cotidiana, INAC recibe denuncias de problemas referidos a higiene en locales de venta, estado de frescura de carne o productos cárnicos y faena anti-reglamentaria.

El teléfono de INAC para consultas del consumidor es el 916 21 34.

Entrevista al Dr. Gabriel Costas y a la Dra. Victoria Rodríguez.
Técnicos de la Dirección de Contralor del Mercado Interno de INAC.

Qué ocurre en la relación de los uruguayos con el mercado de carne interno?

Dr. Costas: Dentro de las funciones que tiene el Instituto, una de las fundamentales es estar monitoreando permanentemente lo que está pasando en el mercado interno.

Para las bases de ese monitoreo nosotros tenemos dos puntales que son los volúmenes y lo que son precios.

En la parte de volúmenes, por suerte hemos detectado, que la gente está volviendo al consumo de carne. Hay factores económicos, hay factores de mercado, que están acercando a la gente a las carnicerías y al consumo de carnes que es un alimento tradicional que ha tenido el país.

Tratamos de fomentar en este momento la carne ovina. Especialmente en esta carne, nosotros hemos detectado que existe un problema de presentación del carnicero hacia el consumidor. Hemos detectado que el consumo de cordero es estacional, eso es evidente a fin de año y después un consumo de fin de semana y en zonas en donde pueden existir parrilleros.

Entonces se está trabajando en tratar de imponer la modalidad del corte neozelandés o australiano, que es un corte que trabaja todo el cordero en churrascos, haciendo llegar la carne ovina a semejanza de la carne vacuna y que pueda ser cocinada en una plancha o en una asadera.

El aumento del consumo de la carne ovina es una muy buena noticia, no es así?

Incluso en Montevideo se ha notado un repunte grande. El 70 % de la carne ovina que se consume es de faenas prediales. Solo un 30 % de la carne ovina que consume la población uruguaya es comercializada a través de las vías tradicionales. Montevideo, siempre ha tenido un promedio bajísimo per cápita, medio kilo por habitante, pero el último año la cifra de venta ha llegado a un 200 % de aumento y hemos llegado a 1 y medio de consumo de carne ovina por habitante.

Es una carne que se ha menospreciado. No encontramos carne ovina con dureza, es siempre tierna y tiene buen sabor. Es una carne que hay que re-valorar y re-descubrir.

Victoria, qué se hace en defensa del consumidor, del que va a comprar el producto?

Dra. Rodríguez: Nosotros trabajamos desde que sale la carne desde la planta hasta que llega al consumidor final. Trabajamos a nivel de distintos puntos; en los camiones controlamos que posea la documentación para que la carne no provenga de faenas anti-reglamentarias, que esté en condiciones higiénico sanitarias adecuadas, que la carne se encuentre acopiada de manera prolija. También en los locales de ventas, supermercados y carnicerías se hace

Cuidamos de todos.

Asegurando
inocuidad de la carne
y productos cárnicos

Vigilando
procedencias de productos
en carnicerías,
chacinerías y restaurantes

Controlando
manejo desde las plantas
hasta el consumidor final

■ Pie de foto. Ahh hfkdhfjk jfhskjdfhuib dfuhsdfjhbskj

lo mismo; que la carne mantenga sus características organolépticas; color, sabor, olor, que no se haya cortado la cadena de frío y también se revisa la documentación.

Asimismo estamos trabajando con una serie de aparatos que llegaron de Escocia dado que a partir del 3 de julio del año pasado hay una nueva reglamentación que regula la carne picada, tanto sus características físico químicas como microbiológicas. Entonces los aparatos facilitan la tarea desde el punto de vista físico químico especialmente para la grasa.

Se va a las carnicerías, se apoya sobre la carne picada, el aparato toma automáticamente ocho muestras y luego hace un promedio dando en tiempo real el porcentaje de grasa que tiene la carne.

Especialmente en el interior del país, es interesante para facilitar la tarea, porque en Montevideo se extraen muestras y se envían al Laboratorio Rubino que es el laboratorio

oficial, entonces, se hacen los análisis físico químicos y microbiológicos.

En el interior también se hace, pero para facilitar la tarea y poder informarle en el momento al carnicero como parte de una campaña educativa también para los encargados de los comercios.

Dr. Costas: Estamos implementando un proyecto para que las carnicerías tengan un afiche con tres fotografías con carne picada con distintos tenores de grasa para que sirva de índice; porque es un tema de protección al consumidor; uno paga determinado precio por un producto que tenga determinado porcentaje de carne y determinado porcentaje de grasa.

Si no, se da el caso que pagas la proteína mucho más cara, por ejem-

* La entrevista a los Dres. Costas y Rodríguez se realizó en el ciclo de INAC en Tv realizado con el fin de dar a conocer las acciones del Instituto. (Material cedido por Programa Todocampo).

■ 30 AÑOS EN INAC

Vicepresidente locatario

Ingresa al Instituto en el año 1977 por Concurso de Oposición y Méritos. Luego fue co-fundador con el Dr. Seugo Bello del primer laboratorio de carnes del Uruguay que funcionaba en el Frigorífico Nacional.

El Dr. Fernando Pérez Abella fue designado como subdirector de Control de Calidad de INAC en 1984 y desempeño el cargo hasta 1996, cuando en la presidencia del Dr. Julio Delfino fue nombrado Director de Contralor de Mercado Interno.

En marzo de 2005 el Presidente Dr. Alfredo Fratti le solicitó le acompañara en la nueva gestión como Vicepresidente.

También fui docente de Clínica Quirúrgica de la Facultad de Veterinaria y Asistente de Inmunopatología del Hospital de Clínicas, Facultad de Medicina, indica el Vicepresidente de INAC.

En realidad yo ingresé al Instituto antes de las medidas de agosto de 1978 cuando se consagró el "Abasto Libre" y en el que tuvo gran incidencia Don Andrés Cambón, viejo amigo, culminando así la exclusividad del abasto por parte del Frigorífico Nacional en la ciudad de Montevideo. Es decir, vimos el cambio y el nacimiento de las prósperas empresas frigoríficas de hoy en día.

INAC debe de ser uno de los pocos institutos en los que hay un funcionario de carrera en un cargo tan importante como éste. Y eso debe darle una visión histórica de la Institución para evaluar los logros de los últimos años desde este cargo de Vicepresidente. En qué cosas se ha podido avanzar?

Para mí es un gran honor poder ayudar desde la Vicepresidencia a una Institución que queremos mucho y a la que mucho le debemos.

En nuestra opinión el Instituto representa una verdadera joya democrática donde se conjugan los legítimos intereses del país con los de las gremiales de los productores rurales e industriales y así se recoge la opinión previa a efectos de asesorar al Poder Ejecutivo en materia de política de carnes y si éste lo en-

tiende pertinente ejecutar dicha política.

El INAC es un organismo público que se rige por el derecho laboral privado y en esto tiene a mi juicio una gran virtud, porque hace que sea un organismo ágil de rápida respuesta. Yo creo que es una característica conocida por todos la velocidad de respuesta que posee el Instituto.

Existe además una mística especial, donde ser funcionario del INAC es una distinción que se lleva con honor y esto se ha mantenido a lo largo de los años.

En relación a lo que hemos podido avanzar me parece que sin perjuicio de todo lo que se ha hecho en materia de promoción, apertura de nuevos mercados, certificaciones, regulaciones en el mercado interno, asistencia a ferias internacionales, etc, etc, es a mi juicio destacable el haber ayudado de alguna manera a catalizar el cambio estructural que hoy se comienza a visualizar en el sector agropecuario; me refiero al sector de la cría al que comienzan a llegar los beneficios de la exportación.

Los precios a los que hoy se comercializan los terneros aseguran una mayor producción de los mismos, lo que redundará en una mayor cantidad de novillos y por tanto en un aumento de los volúmenes de exportación de carne.

También hay una preocupación por el trabajo con organizaciones de



■ Dr. Fernando Pérez Abella. Vicepresidente de INAC.

otros departamentos, con el litoral y norte, especialmente. De dónde surge esta inquietud?

Nosotros siempre hemos sido descentralizadores en ese sentido. Porque entendemos que este Instituto situado en la calle Rincón e Iturzaingó no puede tener una visión de lo que está ocurriendo en el resto del país si no fuera por el apoyo de otras organizaciones y gobiernos departamentales.

Eso está previsto en la ley de creación de INAC, en el artículo 26 literal E se establece la posibilidad de concertar acciones con las intendencias municipales y con los institutos nacionales para un mejor funcionamiento del sistema.

Estamos propiciando nuevos canales de comercialización de carne ovina a efectos de desarrollar este rubro que en el momento supo estar al doble de stock actual con similar dotación de bovinos.

Por eso estamos impulsando el churrasco ovino en las intendencias del norte del país; Artigas, Salto, Rivera y Cerro Largo con la intención de lograr un mejor posicionamiento de este producto en el mercado interno. Esto tiene tres grandes objetivos. El primero es lograr la colo-

cación de categorías ovinas adultas en el mercado; segundo, sustituir el consumo de carne bovina por carne ovina, lo que redundará en un mayor saldo de carne bovina exportable y por último, ofrecer una proteína de alto valor biológico a la población a precios accesibles.

Uruguay con un consumo de 52 kilos por persona por año y cifras millonarias en dólares en exportaciones en 2006, qué perspectivas tiene para este año?

Pienso que en millones de dólares va a ser igual o mejor, lo dijimos cuando culminó el año, que había sido el mejor año desde la época en que se inició la ganadería en el país.

No nos equivocamos, pasamos la barrera de los 1.100 millones de dólares, se va a repetir seguramente con estas circunstancias de lluvias y animales preparados, pero lo fundamental es que la gente está confiando en el sistema y está trabajando fuertemente para aprovechar las circunstancias.

Aunque no se igualen los volúmenes de 2006 los mejores precios que se están logrando seguramente compensarán la diferencia.

UN PASEO POR LOS SENTIDOS

Los mejores chefs

Como ya se está haciendo habitual cuando llega febrero, las destrezas y talentos de jóvenes chefs uruguayos captan la atención de un selecto grupo de seguidores que saben apreciar “Un Paseo por los Sentidos.”

El color de los platos, sus aromas, las exquisitas combinaciones de sabores y texturas para hacer de la carne uruguaya la vedette ha sido el trabajo de un proyecto que pretende promocionar en forma conjunta las carnes, los vinos y el turismo del Uruguay, como productos naturales y seguros.

Los concursos de Chefs que se vienen realizando por segundo año consecutivo tienen el objetivo de seleccionar a los más talentosos para mostrar al mundo las bondades de la carne uruguaya.

Este año, a la Segunda Edición Nacional se sumó una Internacional, con la participación de destacados chefs representantes de distintos países.

Álvaro Verderosa ganó el primer premio del Concurso Nacional de Chefs y obtuvo por tanto, el premio que lo destacó como Chef Embajador de Uruguay en la delegación que encabezará INAC en Corea del Sur.

El segundo premio fue obtenido por el chef José Luis Antúnez, quien ya estuvo a cargo de la degustación en la Feria Expo Antad en Guadalajara, México, entre el 13 y el 16 de marzo.

Bernardo Hansz, en tanto, recibió el tercer lugar en la categoría



■ Concurso de Chefs. febrero 2007. Punta del Este.

“nacionales”, obteniendo un viaje a un país integrante del MERCOSUR como Chef Embajador de Uruguay.

En el Concurso Internacional de Chefs, los tres primeros lugares fueron obtenidos por el español Valentín De La Hera Jiménez (1º premio), el chileno Daniel Cepeda (2º premio) y el argentino Germán Ghelfi (3º premio).

Esta actividad es organizada por el Ministerio de Turismo y Turismo, el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) y el Instituto Nacional de Carnes (INAC). y se desarrolla en el Hotel Conrad de Punta del Este como actividad del Proyecto “Un Paseo Por los Sentidos. Uruguay Natural”.

Al igual que en el Concurso del año 2006, los Chefs debieron preparar en el tiempo de dos horas un plato elaborado en base a un corte de carne, acompañado por ingredientes nacionales y seleccionando el vino tinto cuya variedad y cosecha entendieran debiera acompañarlo. Nuevamente se sumó el factor creatividad ya que los Chefs recibieron una “caja sorpresa” con el corte de carne asignado, de carne ovina y de carne vacuna.

Las autoridades del Instituto Nacional de Carnes han destacado especialmente los resultados de este proyecto, porque logra aunar una buena oportunidad para jóvenes especializados en Gastronomía y la promoción de nuestra carne a través del conocimiento de los propios uruguayos.

Un mundo de sabores les espera a quienes se acerquen a las ferias internacionales y al stand de INAC y a estos chefs, les espera un mundo de experiencias para reforzar vivencias y conocimientos que podrán retroalimentar cuando los extranjeros lleguen a nuestras puertas solicitando un exquisito plato con carne uruguaya.



Plato ganador del primer premio

Chef Alvaro Verderosa.

Entrecot recubierto con granos de pimienta acompañado con crème brulée de calabaza con almendras y azúcar rubia, una ensalada de vegetales caramelizados con aceite de albahaca y salsa de vino tinto con pimienta.

Ingredientes:

500 g. de bife ancho.	250 ml de crema doble
Medio litro de vino Tannat	Sal y pimienta
1 cucharada de pimienta negra en granos.	Medio morrón rojo
Media cebolla.	1 tomate americano
1 cucharada de azúcar rubia	3 dientes de ajo
Medio quilo de calabaza	1 cucharada de orégano fresco
50 g. de almendras tostadas	Aceite de oliva
1 diente de ajo	Sal y pimienta.

Preparación

Cortar el tomate, quitarle el centro y las semillas y cortar en seis gajos. Hacer lo mismo con el morrón rojo. Finalmente, poner en una placa aceitada los gajos de tomate, morrón y los dientes de ajo. Espolvorear con azúcar rubia, orégano, albahaca, aceite de oliva, sal y pimienta y cocinar en el horno durante 45 minutos. Retirar, sacar la piel del morrón y pelar los dientes de ajo. Poner en una ensalada con aceite de oliva y reservar.

Para la crème brulée, pelar la calabaza. Separar la parte que tiene las semillas y reservar. Cortar la parte maciza de la calabaza en forma de rectángulo y dividirlo en tres cubos similares. Con una cucharada para hacer papas noisette, ahucar cada cubo de modo de hacer una especie de vasito de calabaza. Cocinarlos en agua hirviendo hasta que queden tiernos pero firmes y reservar. Hervir el resto de la calabaza hasta que esté tierna y hacer un puré. En una cacerola agregarle los dientes de ajo, la crema doble y las almendras tostadas y procesadas.

Agregar a esta preparación tres yemas de huevo y cocinar hasta que espese. Con esa pasta rellenar los vasitos de calabaza, espolvorear con azúcar rubia y llevar a horno durante 15 minutos.

Para preparar la carne cortarla en tres medallones, pasar por pimienta molida y sellar en una sartén. Retirar la carne y en la misma sartén saltear la cebolla picada. También en ese recipiente agregar vino tinto y dejar evaporar (reducir) hasta que quede bien espeso. Se necesita obtener aproximadamente tres cucharadas de esta salsa.

Cocinar la carne en el horno durante 15 minutos y armar el plato a gusto.

■ CALIDAD Y SALUD EN UN MISMO PRODUCTO

La carne como alimento

Entrevista al Dr. Luis Castro.
Servicios Técnicos a la Cadena Agroindustrial.

Determinadas informaciones provenientes de países con realidades productivas distintas a las nuestras, que recurren a sistemas intensivos en confinamiento, referentes a su constitución química, son utilizadas en detrimento de la calidad de nuestras carnes.

Los argumentos esgrimidos se basan en bibliografías reales pero totalmente contrarias a la realidad de los sistemas de cría y engorde que se practican en el Río de la Plata. Lo dicho ha sido demostrado técnicamente. El Inac, como otras instituciones involucradas en la temática, ha investigado en el tema. Cabe citar como ejemplo, las actividades realizadas con la Asociación de Cardiólogos del Uruguay en las que se ha demostrado que la producción de nuestra carne, utilizando sistemas extensivos (a cielo abierto) genera un alimento completo e indispensable en la dieta de todo ser humano.

Si vamos al inicio del proceso de obtención de carne, la misma antes fue músculo, era parte de un animal vivo y por intermedio de su sacrificio (faena), comienza un proceso en el que ese músculo se transforma en carne. Por eso, cuando hablamos del tema lo primero que hacemos es considerarla un producto de origen biológico, que como tal, tiene muchas características que es necesario tener en cuenta.

Entre esas variables se encuentra la heterogeneidad, la cantidad de grasa, su color, terneza, jugosidad, aroma, etc, siendo considerado un alimento perecedero, por lo que hay que mantener determinadas reglas con respecto a su conservación, a efectos de mantener inalteradas las características de calidad.

Entonces, cuando pensamos en el consumidor, pensamos también en los métodos de conservación de la carne.

Los uruguayos conocemos perfectamente los métodos de conservación del producto. Por supuesto que el primero que surge es el uso frío (refrigeración), como así tam-

bién el calor (cocción) y el salado, (charque o tasajo).

No falta aquel que diga que estás consumiendo tanta carne y que vas a tener un problema de salud; se te van a obstruir las arterias u otras cosas. Vos ves a la carne como alimento, partimos de esa base?

Exacto. Como un alimento completo, ya que tiene elementos esenciales para la vida y forma parte con otros alimentos- de una dieta adecuada. Hoy está demostrado por trabajos que tienen un rigor científico, realizados tanto en Argentina como en Uruguay, que han demostrado que determinados argumentos, que a veces se utilizan en detrimento de nuestra carne, surgen de una bibliografía basada en una realidad productiva totalmente contraria a la utilizada en nuestro país.

Máxime un ganado criado a campo como el de nosotros. Cómo es eso de la carne alimento, qué propiedades tiene?

Yo agregaría que se cría a campo abierto, hay otros elementos a tener en cuenta que juegan un rol muy importante. Uruguay cuenta con una ley que prohíbe la administración de anabolizantes, somos un país considerado por la autoridad sanitaria mundial como libre del mal de Vaca Loca, conjuntamente con otros tres en todo el mundo, poseemos aguadas naturales, pasturas naturales, existe un control estricto sobre el uso de antibióticos. Hay un organismo oficial (MGAP) que controla perfectamente bien la calidad higiénica y sanitaria de la carne.

Por eso decía, cuando hablamos de calidad de la carne, es lógico que la mayoría de los uruguayos hablemos en primera instancia de una carne tierna y sabrosa.

Volvamos al mostrador...el color de la carne debe ser un elemento importante?

Sin duda. Entre los factores que definen la calidad de la carne está el color y por supuesto el sabor, la terneza, la jugosidad, el aroma, la calidad nutricional y la calidad higiénica. Pero el color es el primer elemento de evaluación a tener en cuenta cuando se habla de control de calidad como factor de "aceptación o rechazo". Si vemos una carne con el color natural, con ese rojo cereza que citan los libros, no nos surgen dudas al momento de la elección.

Por qué ocurre esto? Porque el color de la carne es el primer carácter sensorial, llamado así porque lo capta por medio de los sentidos.

Por supuesto que el sabor, la jugosidad, la terneza, el aroma, lo vamos a evaluar, pero después de ser sometida a un proceso culinario.

Ese color juega un papel importantísimo sobre todo cuando se trabaja con carnes envasadas al vacío en las cuales, hay algunas diferencias que vale la pena dejar claras para el consumidor. El color rojo oscuro que presenta la carne envasada al vacío no obedece a una mala calidad o a un estado de alteración del corte sino a una pigmentación transitoria en la que, por estar envasada al vacío y no estar en contacto con el oxígeno del medio ambiente toma ese color. El contacto con el oxígeno, una vez abierto el envase, determina el regreso al color natural de la misma. Dentro de los planes estratégicos del INAC está entre otros, la divulgación, tanto dentro como en el exterior de las bondades que tienen las carnes uruguayas y las tecnologías aplicadas para aumentar más su calidad.

Una pregunta que nos hacemos los consumidores. Pierde calidad a la medida que va pasando el tiempo de envasado ese producto, va perdiendo esas propiedades?

Todos los alimentos tienen una vida útil y la carne no es una excepción. Las razones de un envasado de un producto alimenticio son, primero que nada para prevenir la contaminación por exceso de manipulación y contacto con el medio

ambiente. Se evita la evaporación, se enlentece el proceso de rancidez de la grasa y se busca presentar un producto atractivo para el consumidor. Ese es un concepto genérico del envasado de la carne. El envasado al vacío que vemos permanentemente en las góndolas de un supermercado o carnicería es lo que se denomina un "envasado en una atmósfera que está modificada".

Qué es lo que se busca con este tipo de envasado?. Es modificar la composición gaseosa de la atmósfera que rodea ese corte sacándole el oxígeno que lo rodea.. El consumidor se preguntará; por qué le sacamos el oxígeno que es una cosa tan importante? Al crear un medio sin oxígeno adentro del envase se evita el crecimiento de un grupo de bacterias, responsables de la alteración a la carne, creando un medio hostil para su crecimiento y multiplicación. En el proceso de envasado se extrae el oxígeno, se hace el vacío, se sella por temperatura y se hace una termo-contracción que permite que el envase quede adherido a la carne..

De allí viene la bolsita para guardar en el refrigerador...

Exactamente, y la vamos a guardar en la parte inferior de una heladera familiares en el que el rango de temperatura oscila entre 4 y 7 grados aproximadamente., no en el congelador o freezer.

Dónde va la verdura?

Exactamente. Y vamos a ver por qué. A esa temperatura ocurren otros procesos deseados dentro de ese envase: que mejoran la terneza de la carne, ya que comienza un proceso denominado maduración de la carne. Este recurso tecnológico de envasado al vacío y maduración es el que Uruguay aplica la carne con destino a los mercados más exigentes. El ama de casa en nuestro país tiene a disposición el uso de esa tecnología.

PROGRAMA CHURRASCO OVINO

De norte a sur

Con el propósito de generar la búsqueda de mercados para el ovino y al mismo tiempo mejorar el acceso de la población a una proteína más económica, las autoridades de INAC impulsan un nuevo programa conocido como Churrasco Ovino.



■ Vitrina con cortes en churrasco

El Presidente de INAC Alfredo Fratti señaló que es prioritario insistir en mercados para el ovino por un tema de trabajo y compromiso social.

El programa, que se desarrolla como plan piloto en departamentos del norte del país, comenzando por Artigas y continuando por Cerro Largo y Rivera, tuvo su lanzamiento el pasado 14 de marzo.

Con la presencia de los Intendentes de Artigas y Cerro Largo, Julio Silveira y Ambrosio Barreiro y representantes de la Intendencia de Salto, autoridades de INAC y del SUL, se lanzó esta primera etapa del trabajo.

El acto contó también con la presencia de productores integrantes de la Sociedad Agropecuaria de Artigas y representantes de unas 15 carnicerías del departamento.

El Vicepresidente de INAC Dr. Fernando Pérez Abella destacó la importancia del mercado interno para la colocación de carne ovina y agregó que este proyecto ofrece posibilidades para superar varios problemas: la extracción en campo, conseguir un producto con un alto

valor proteico y la sustitución de la carne bovina.

El titular del SUL, Alejandro Tedesco manifestó que el público uruguayo aún no ha descubierto las bondades de la carne ovina cuando en el exterior es de los platos más cotizados.

Desde la Asociación Agropecuaria de Artigas, su Presidente Mario Ayala destacó que el plan piloto surge de una demanda y una preocupación de los productores que ha tenido buena receptividad tanto en el SUL como en INAC.

El proyecto provee a las carnicerías que se adhieren de elementos que facilitan la promoción de los cortes en los centros de comercialización para llegar a los consumidores con la mayor información posible.

El asesoramiento y la demostración que están brindando los técnicos a los carniceros tiene el objetivo de que se realice una presentación basada en cortes anatómicos del ovino, para que el consumidor pueda solicitar en el local de comercialización los churrascos del corte que desean.

Los cortes están siendo identificados con sus respectivos nombres en acrílicos que se exhiben en las vitrinas de los comercios adheridos al proyecto.

Paralelamente, INAC y SUL están trabajando para generar el mejor producto para presentar en churrasco indicó el técnico de INAC Daniel Sparano.

Se está incluyendo a ovinos adultos de entre 16 y 24 kilogramos con buena relación músculo- hueso, sostuvo Sparano.

SUL realiza el control de los animales en pie mientras INAC desarrolla su trabajo en plantas frigoríficas.

“Buscamos un ovino adulto, puede ser un borrego, puede ser un capón, una oveja, entre 16 a 24 kilos, si bien no hacemos demasiado hincapié en los pesos, porque si esta bien conformado, si hay una buena relación de músculos y hueso en una animal que pasa más de 24 kilos o menos de 16 kilos también estaría incluido.

El tema principal en el ovino adulto es el tema de la grasa. Nosotros buscamos que no sean ani-

males excedidos en grasa, porque evidentemente es la limitante más grande que tenemos en el tema carne ovina”, manifestó Sparano.

Según el técnico eso se logra a través de la conjunción de trabajar en equipo, INAC, SUL, Intendencia, productores, carniceros, así como con el público consumidor, que son quienes nos puedan ayudar a delinear un producto que sería el producto mejor para presentarlo en churrasco.”

“En los vacunos nosotros no dejamos la media res. Bajamos la nalga, el cuadrado, el peceto, la paleta, el pecho, y en esto lo que pedimos es lo mismo; bajar el cogote, la paleta, la silla, la campana, y la pierna, sacamos el pechito, el brazuelo y el garroncito, y eso se presenta en cortes anatómicos con un material que nosotros aportamos en acrílico con el nombre y el logo del churrasco ovino y el nombre de cada zona, para que vaya el consumidor y pida 3 churrascos de silla, 6 churrascos de pierna y ahí sí el carnicero procede a hacer los churrascos de cada zona”, explicó Sparano.

■ NOVILLO TIPO

Más y mejor información

El número del novillo tipo, que es comúnmente lo que la gente ha dado en llamar “novillo virtual”, pero nosotros preferimos llamarlo “novillo tipo”, va en el sentido que hemos querido darle a esta Institución, brindando más cristalinidad y también seguridad a los diferentes actores de la cadena. Y lo que estamos tratando de hacer, en esta oportunidad, es dar más y mejor información.”

Dr. Alfredo Fratti. Presidente de INAC.

27 de febrero 2007. Lanzamiento del Valor Medio del Novillo Tipo.



■ De lanzamiento del indicador; Fratti-Caputi.

El país ha tenido un desarrollo ganadero importante en los últimos años. Para continuar la senda de expansión es necesario sostener el proceso de inversión en todos los eslabones de la cadena: producción, industrialización, comercialización. Para tomar las decisiones de inversión las empresas precisan tener una visión clara del valor esperable de los productos a comercializar y de las oportunidades de negocios que se generan.

Con la preocupación de contribuir a la comprensión de la evolución de los negocios en la Cadena Cárnica Nacional, el INAC comenzó a divulgar este año el valor generado por un ganado típico o promedio, con la colocación tanto en el mercado interno como en el externo de todos sus subproductos (carne, menudencias y sub-productos, cuero).

Dicho indicador será de utilidad para monitorear el grado de avance del país en su conjunto en el agregado y captación de valor.

El Presidente de INAC Dr. Alfredo Fratti y el Director de la Unidad de Análisis Estratégico Ing. Agr. Pablo Caputi, lanzaron en febrero pasado la publicación mensual del Valor medio del Novillo tipo.

Este estudio forma parte de un ámbito más amplio de análisis de información denominado Novillo Virtual que INAC comenzó a incluir en su página web www.inac.gub.uy.

Este espacio a cargo de la Unidad de Análisis Estratégico tiene el objetivo de contribuir en el análisis de agregado de valor en la cadena cárnica.

En la sede de INAC, durante su lanzamiento oficial, el Presidente Dr. Alfredo Fratti dijo que “este número que va a aparecer a partir de hoy y todos los veinte de cada mes en la página de INAC, va en el sentido que hemos querido darle a esta Institución, brindando más cristalinidad y también seguridad a los diferentes actores de la cadena. Y lo que estamos tratando de hacer, en esta oportunidad, es dar más y mejor información.”

El Ingeniero Agrónomo (PhD) Pablo Caputi - indicó que “Lo que está haciendo INAC en este caso es una vieja idea. Siempre los productores agropecuarios tuvieron esa curiosidad, diciendo: usted me compra la hacienda en determinado valor y luego del proceso industrial y del valor agregado industrial y sus costos: Esto cuánto rinde? Cuánto da? A cuánto se vende?

Lo que estamos haciendo, básicamente, es eso. Estamos definiendo un novillo tipo, de 480 kilos, con rendimientos clásicos, de 54 %, eso da una serie de predicciones en cuanto a los rendimientos físicos en kilos de cada una de las cosas, en base a investigaciones que ya existían en el INAC hechas conjuntamente con el INIA, se le descuentan ciertas mermas físicas que se producen en el proceso industrial.”

Información técnica sobre el valor del novillo tipo.



El cálculo que se realiza para estimar el valor monetario generado por el novillo tipo (480 kg de peso vivo, rendimiento en segunda balanza de 54%) implica estimar en primera instancia el rendimiento físico promedio (en kilogramos) de los distintos productos y subproductos generados y luego asignarle un valor (o precio de venta) a cada ítem según su colocación en el mercado interno o en los mercados externos.

Para dar una idea más clara del comportamiento de los mercados se divulga el promedio del trimestre previo al mes en cuestión dado que esa serie sigue una trayectoria más estable en el tiempo. Como es conocido, existen importantes oscilaciones en el valor mensual de las exportaciones y esto muchas veces es debido a cambios en el tipo de productos exportados mes a mes y no a cambios en las cotizaciones.

El INAC comenzó a divulgar el indicador en febrero de este año, cuando el mismo tomó el valor de 625 USD/animal. El valor siguiente (marzo de 2007, correspondiente al promedio del trimestre móvil de los meses de diciembre 2006, enero y febrero de 2007) fue de 626 USD/animal, es decir un valor muy similar.

Sin embargo la estabilidad del valor global generado oculta comportamientos contrastantes en los distintos ítems. Por un lado hubo una caída del valor de la canal por su colocación en los mercados externos, de aproximadamente 11 USD. Dicha caída fue compensada en su totalidad por los aumentos del valor de la canal en el mercado interno, del valor generado por el cuero y del valor generado por las menudencias y sub-productos. En relación a menudencias y sub-productos, como es lógico, el cambio mayor se produce por una mejora de las colocaciones en los mercados externos.

En síntesis, los cambios ocurridos en los distintos mercados donde se colocan los distintos productos que surgen de la faena del novillo tipo llevaron a que las cotizaciones de algunos productos subieran y de otros bajarán, manteniendo prácticamente incambiado el valor generado por el novillo tipo en el trimestre diciembre-febrero en relación al valor generado en el trimestre noviembre-enero.