



ESTADÍSTICAS



Vocero:

Director de Información y Análisis Económico Dr. Pablo Caputi

PROYECCIONES DE FAENA Y EXPORTACIONES 2012

1- Faena de bovinos y ovinos

Figura 1- Faena de bovinos y ovinos en establecimientos industriales habilitados a nivel nacional



	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012*
FAENA BOVINOS (mil. cab) 	2.393	2.589	2.192	2.213	2.326	2.204	2.011	2.061
FAENA OVINOS (mil. cab) 	1.084	1.758	1.526	1.780	2.133	1.254	1.156	1.052

* Proyectado

- El año 2012 cerrará con una **faena de bovinos** en locales habilitados estimada en poco más de dos millones y sesenta mil cabezas, lo que sería un 2,5% superior al 2011. La composición de la faena (vacas, novillos) indica sustentabilidad de la misma. Es importante señalar que en el año 2012 es donde se esperaban las mayores restricciones de oferta por efecto combinado de la sequía 2008-09 (menos terneros) y la exportación en pie de categorías livianas de los últimos años.
- En **ovinos** en la faena industrial es muy probable que se verifique un nuevo descenso (quizás unas 100 mil cabezas menos en la faena respecto al año anterior).

2- Exportaciones


Figura 2- Exportaciones de carne bovina y total del sector cárnico (millones de dólares)

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012*
SECTOR CARNICO (millón USD) 	893	1.119	1.009	1.478	1.221	1.402	1.663	1.715
CARNE BOVINA (millón USD) 	776	968	838	1.222	971	1.129	1.343	1.405

* Proyectado

- Las **exportaciones totales** del sector cárnico (carnes, menudencias, productos cárnicos y sub-productos) superarán los 1700 millones de dólares. Esta es la cifra más alta en el registro histórico de exportaciones del sector.
- Las exportaciones de **carne bovina** tendrán un ingreso aproximado a los 1400 millones de dólares en el 2012, siendo también el valor más alto de la serie estadística.

Figura 3- Exportaciones de **carne bovina**: volumen total e ingreso promedio

CARNE BOVINA	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012*
Volumen (miles ton pc) 	450	484	395	376	390	366	340	367
Ingreso Medio (USD/ton pc)	1.724	2.002	2.120	3.249	2.487	3.082	3.954	3.827

* Proyectado

- El **volumen exportado** de carne bovina crecería respecto a 2011 ubicándose en un valor cercano a las 367 mil toneladas peso canal, si continúa la tendencia observada hasta este momento.
- El **ingreso promedio** por exportaciones para carne bovina se ubicaría por debajo del 2011 pero superando ligeramente los 3800 USD por tonelada peso canal. Cabe señalar que en lo que va de 2012 el dólar ha fortalecido su cotización respecto al peso uruguayo.

Figura 4- Exportaciones de carne bovina: participación porcentual en volumen

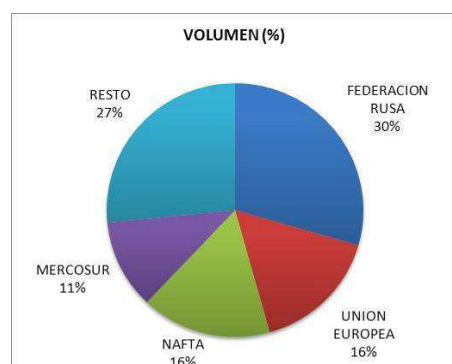
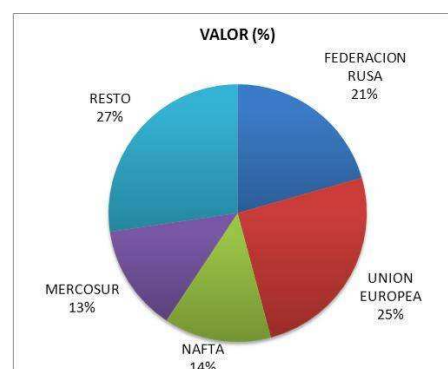


Figura 5- Exportaciones de carne bovina: participación porcentual en valor



- La Federación Rusa continúa siendo el principal destino de exportación en volumen de la carne bovina uruguayo con un volumen cercano al 30%.
- La Unión Europea ha disminuido su participación ubicándose en un 16%, pero se destaca en su participación en valores (25%), debido al tipo de cortes que se colocan en ese destino (fundamentalmente rump & loin).

- La disminución en UE ha orientado a los operadores a colocar el producto en mayor proporción en el NAFTA llegando a una participación en volumen del 16% en lo que va de 2012.



CONSUMO

Vocero:

Jefe de Contralor Comercial e Investigación de Mercado Interno Dr. Gabriel Costas.

El consumo en Uruguay se mantiene en carne bovina y aumenta en todas las demás carnes.

En el primer semestre de 2012, los volúmenes comercializados de carne bovina en todo el país aumentaron en un 2,6 % en relación a igual período del año pasado.

Se estima que a fin de año, estaremos llegando a un promedio de **94,7 kg** por persona por año sumando todas las carnes. Las mayores variaciones se esperan en carne aviar y porcina, que en el 1º semestre de 2012 se ubicaron en 19.5 kg promedio y 10,5 kg promedio respectivamente.

La carne bovina se ubica en **60,6 kg** por persona en el 1º semestre de este año y se estima se mantendrá en ese entorno; posicionando a Uruguay como el 1º país en el mundo en materia de consumo de carne vacuna.

(Ver planilla de datos adjunta).



CALIDAD

Vocero: Subdirector de Control y Desarrollo de Calidad Ricardo Robaina

1. CONGRESO DEL CAMPO AL PLATO

Los días **26 y 27 de noviembre de 2012**, se realizará la **7ª edición del Congreso del Campo al Plato** en el anfiteatro del LATU, organizado por INAC, INIA y LATU.

Este año tendrá un formato renovado con el objetivo de aportar al conocimiento y buscar estrategias para el sector cárnico uruguayo.

La primera jornada pondrá a disposición de los concurrentes información que permita aportar al Conocimiento, que es en definitiva el principal componente para lograr diferenciarnos en un mundo cada vez más competitivo y global.

En la segunda jornada, distintos actores plantearán su visión respecto a las variadas líneas de acción del sector cárnico. Expondrán acerca de esas Estrategias, consultores internacionales, académicos, agentes económicos de la producción primaria y de la industria frigorífica, representantes de gremiales y la participación de quienes toman las decisiones a nivel gubernamental.

www.delcampoalplato.org

2. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA OPERARIOS DEL SECTOR CÁRNICO.

Desde el año 2010, el Instituto junto con la Facultad de Veterinaria viene ejecutando este Programa Educativo, dirigido al personal del sector cárnico, con el objetivo de optimizar su desempeño.

En el 2012 se ha dictado el curso en su Modalidad Básica Completa en **Artigas y Pando** reuniendo 135 alumnos y en **Maldonado** se llevó a cabo el Modulo 6 "Formación de operarios para locales de venta de carne al por menor en el Mercado Interno" con 50 inscriptos.

Del cronograma diseñado para el 2012 resta por dictar en **Montevideo** el Programa Básico Completo en el período octubre/noviembre y el Modulo 6 "Formación de operarios para locales de venta de carne al por menor en el Mercado Interno" en el mes de noviembre.

3. PROGRAMA DE CARNE URUGUAYA CERTIFICADA

Se encuentra en etapa de implementación el proyecto denominado "**Plan Piloto de Gradiente de Certificación**" cuyo objetivo es maximizar la integración de productores ganaderos a las certificaciones en *Buenas Prácticas Agrícolas* (BPA) a partir del *Protocolo de la Carne Uruguaya Certificada* (PCUC).

La propuesta intentará complementar positivamente los esfuerzos que se está realizando para mejorar los ingresos provenientes de las exportaciones cárnicas y que por consiguiente permitan lograr más valor por cada tonelada exportada.

Este **Plan Piloto** comienza su acción en el departamento de **Cerro Largo**, pretendiendo que cada vez más productores ganaderos estén en condiciones de obtener un reconocimiento en relación a lo que están haciendo, cumpliendo con un mínimo de requisitos relacionados a las BPA, aspecto que reflejará el correspondiente certificado que sin cargo otorgará INAC.

Esta modalidad de "Trabajo bajo Protocolo" se estará haciendo conocer en la ciudad de Melo próximamente y se espera que su resultado efectivamente permita una máxima captación de adherentes.



PROMOCION

Vocero: Directora de Mercados Externos Ec. Silvana Bonsignore

1. **SIAL PARIS 2012** – Desde la década de los años 80, INAC participa en esta importante feria de alimentos. En esta edición, el Instituto se presentará junto a 20 empresas co-expositoras del sector privado, sumando en total una delegación de aproximadamente 70 personas. El stand será de 500 m², en dos pisos. En la planta baja tendrá lugar la zona de atención al público, los boxes de trabajo y la cafetería. En la planta alta, se establecerá la zona de cocina y degustación de carnes. La feria, del **21 al 25 de octubre**, constituye el lugar de encuentro ineludible para todos aquellos que trabajan en el sector cárnico mundial.

Este año en el marco de una medida innovadora, un productor ganadero que participa en las actividades de promoción participará en la delegación de INAC y podrá conocer en detalle las actividades que se realizan en el exterior para promocionar la carne uruguaya. El productor será seleccionado en un sorteo que se realizará el **25 de setiembre próximo** entre la lista de inscriptos en el proyecto "Poniéndole Rostro a la Producción".

2. **CONVENIO INAC-AUF** – La firma del acuerdo tiene por objetivo promocionar a Uruguay en el exterior, a través de sus más importantes productos: fútbol y carnes. INAC suministrará carne certificada y materiales de promoción en todos los eventos oficiales en que participen delegaciones deportivas de la AUF. El apoyo se extenderá también a las selecciones juveniles que entrenan en el Centro de Alto Rendimiento.

3. **PROYECTO "URUGUAY NATURAL. UN PASEO POR LOS SENTIDOS"**, integrado por INAC, INAVI, Uruguay XXI y MINTURD. Se apoyarán las siguientes actividades:

CERTAMEN CULINARIO NACIONAL – organizado por la Academia Culinaria Nacional los días **16 al 18 de setiembre**. El chef ganador participará como representante de Uruguay en el BOCUSE D'OR LATINOAMERICA 2013 y si nuevamente clasifica, tendrá la oportunidad de concursar en el BOCUSE D'OR MUNDIAL 2014. La competencia se realizará siguiendo los estándares de exigencias y formatos de calificación internacional. Estarán presentes auditores del BOCUSE D'OR que oficiarán de jurado, para asegurar la transparencia del proceso de selección.

Además de la colaboración dentro del proyecto, INAC entregará la carne ovina que se utilizará en el certamen y brindará charlas técnicas y educativas al público presente, sobre los distintos cortes cárnicos.

FOOD & WINE PUNTA DEL ESTE – se apoyará este evento por tercer año consecutivo. En 2012, tendrá lugar los días **26 al 28 de octubre**. Se espera la participación de importantes chefs y prensa extranjera. Dentro de las actividades programadas, tiene especial destaque el almuerzo del domingo 28 de octubre, al aire libre en la plaza de Pueblo Garzón, dirigido por el chef Francis Mallmann con sus "Siete Fuegos".

Además del apoyo en el marco del proyecto, INAC entregará carne bovina y ovina certificada, que se utilizará en las actividades gastronómicas y el día lunes 29 de octubre, tendrá lugar en las oficinas de INAC, un Workshop con los chefs extranjeros que visitan Uruguay.