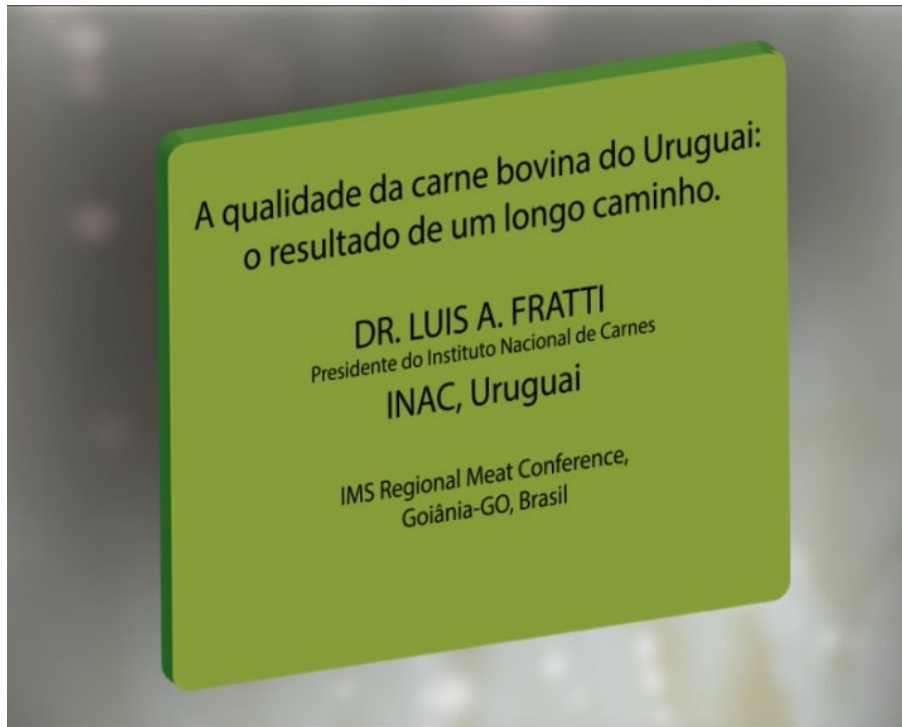
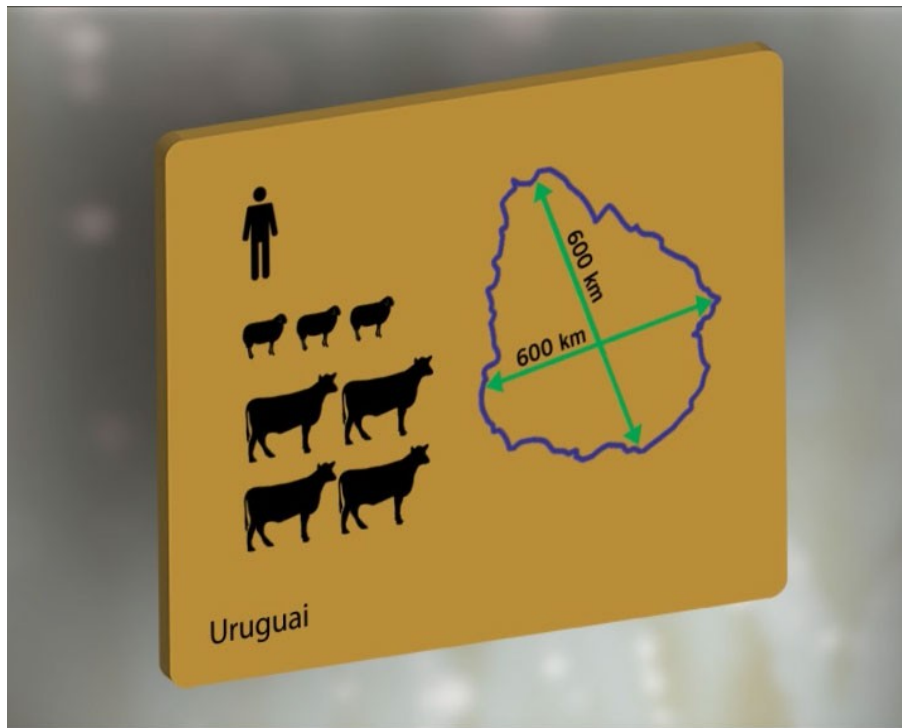


Diapositiva 1



- Como representante de Uruguay los trataré de convencer que la calidad se trata esencialmente de una decisión de “inversión”. Porque requiere esfuerzos cuyos resultados maduran a lo largo del tiempo.
- Los trataré de convencer que la calidad se trata esencialmente de una decisión de “estrategia”. Porque requiere reflexionar desde que posición competiremos como proveedor mundial de carnes.
- Los trataré de convencer que la calidad se trata esencialmente de una decisión de “activos”. Porque requiere construir “activos públicos” sobre los cuales cimentar los negocios.
- Por tanto, cuando les hable de calidad les estaré hablando de la historia de un pueblo netamente ganadero, de su pasión por esta actividad, de sus decisiones a los largo del tiempo y del inmenso deseo, generación tras generación, de honrar su destino.

Diapositiva 2



- El clima en Uruguay es templado y con buenas lluvias todo el año, lo que favorece el crecimiento de las pasturas naturales. La ganadería encontró en nuestro suelo un ambiente propicio para desarrollarse y desde hace 400 años es nuestra principal actividad económica.
- Tenemos casi 12 millones de vacunos y 9 millones de ovinos, lo que da una idea de qué tan importante es para nosotros: cada uruguayo tiene que cuidar 4 vacunos y 3 ovinos. Nuestras razas vacunas principales son Hereford y Aberdeen Angus, identificadas en el mundo con la carne de calidad.

Diapositiva 3



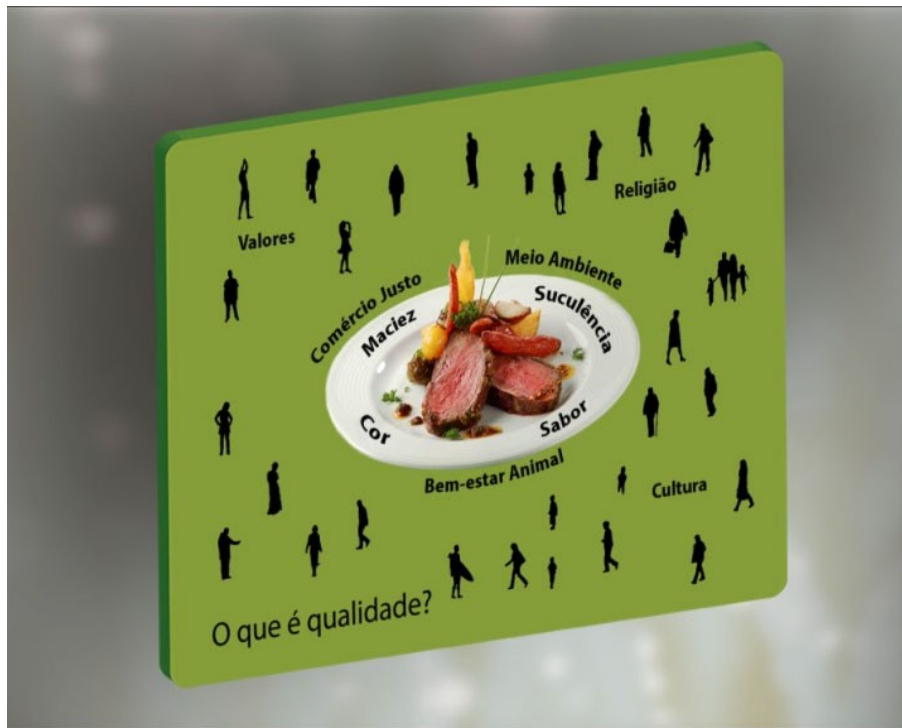
- La industria frigorífica ha tenido una gran transformación en los últimos 10 años. Somos el 7º exportador mundial, le vendemos a más de 120 países y en términos de acceso sólo nos resta ingresar con carne vacuna refrigerada a Japón. Esto quiere decir que les vendemos a los países que representan el 90% de las importaciones de carne vacuna del mundo, incluida Corea del Sur en donde ingresamos en el año 2012.
- A pesar de tener el consumo de carne vacuna más alto del mundo con 60 kg por persona, nuestro mercado es pequeño y no puede absorber toda la producción. En Uruguay viven sólo 3 millones de personas. Por eso las “dos terceras partes” de nuestra carne la tenemos que vender al mundo, adaptándonos a los requerimientos de miles de clientes diferentes.

Diapositiva 4



- ¿Qué es la calidad?.
- La calidad refiere a una serie de atributos que hacen que un producto alcance un mayor grado de aceptación por el consumidor. En su definición tradicional y comúnmente aceptada la calidad de la carne está determinada por su color, su ternura, su jugosidad, su sabor y su aroma. Todos estos factores se pueden evaluar en el laboratorio y en paneles de degustación con públicos entrenados.
- Sin embargo, en este viaje por el mundo vamos descubriendo que existen casi tantas expectativas de calidad como clientes uno tiene.

Diapositiva 5



- Es cierto que un plato de calidad debe tener una carne tierna y jugosa. Todos estos son atributos objetivos del producto. Pero también nos hemos encontrado que hay clientes para los cuales ciertos atributos subjetivos del proceso son importantes: el “respeto por el ambiente”, el seguir protocolos de “bienestar animal”, o aún el de garantizar el “comercio justo”.
- Estos miles de consumidores del mundo tienen distintas religiones, distintos valores, distintas creencias. Todas estas cosas influyen en el concepto de calidad de cada uno de ellos y nuestra obligación es contemplarlos a todos.

Diapositiva 6



- La calidad puede entenderse como un edificio de muchos pisos: “cuanto más alto queremos llegar, mejores tienen que ser los cimientos”.
- El primer cimiento de la confianza del consumidor hacia un producto como la carne vacuna es la sanidad animal. Un animal sano es la mejor garantía para obtener un producto inocuo.
- Uruguay ha trabajado bien este tema y tiene uno de los mejores estatus mundiales en sanidad animal. Somos libres de vaca loca y también de aftosa, lo que nos permite ingresar a casi todos los mercados del mundo. En relación a la aftosa vacunamos los bovinos, pero esto no es un impedimento para la colocación de carne desosada: “no hay actividad viral en el país desde hace más de 12 años”, algo que cuidamos con mucho celo.
- Trabajamos siguiendo todas las recomendaciones de la OIE y además estamos muy activos en el comité de PANAFOTSA para erradicar la enfermedad de América Latina.
- Este primer cimiento está firme, pero no podemos descansar: “hay que estar permanentemente alerta”. Tenemos sistemas de Trazabilidad Sanitaria que testeamos a través de simulacros informáticos. En pocas horas podemos conectar un eventual problema en un embarque con el frigorífico y el establecimiento de origen, incluso podemos identificar todos los animales que estuvieron en contacto con este potencial problema.

Diapositiva 7



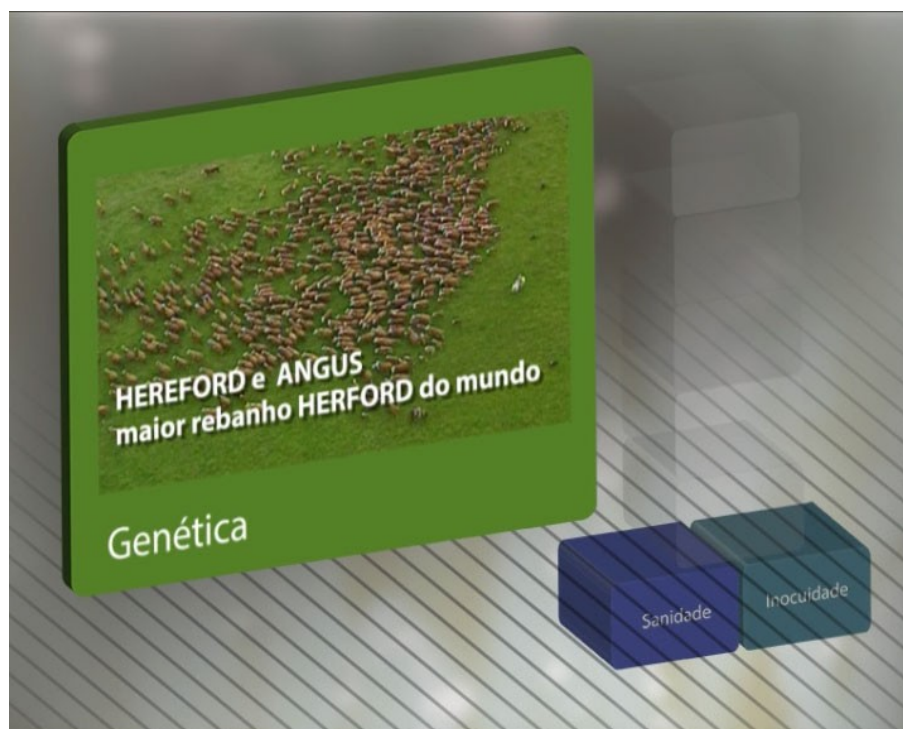
- El segundo cimiento clave en la construcción de la Calidad es la Inocuidad. No basta que el animal esté saludable: las condiciones de faena en la industria, la higiene en los medios de transporte y en los locales de comercialización deben cumplir con el más alto estándar para que el producto final sea inocuo y seguro.
- Nuestro concepto de inocuidad es un poco más amplio que el de otros países. En Uruguay está prohibido por ley desde hace más de medio siglo el uso de hormonas y promotores de crecimiento. Esto nos da absoluta tranquilidad que ninguno de estos elementos puede aparecer en un análisis de residuos.
- Tenemos un Programa Nacional de Residuos Biológicos que es auditado en forma regular por nuestros mercados compradores. La decisión de no suministrar hormonas es una política nacional y por lo tanto uno de los pilares estratégicos de nuestra "Carne Natural".
- En los frigoríficos existen sistemas que controlan los puntos críticos de contaminación como indican las normas internacionales. Hay una intensa colaboración entre las empresas industriales y los servicios públicos: hay equipos técnicos del Ministerio de Ganadería y del INAC en todos los frigoríficos del Uruguay para inspeccionar y controlar todo el proceso productivo.

Diapositiva 7



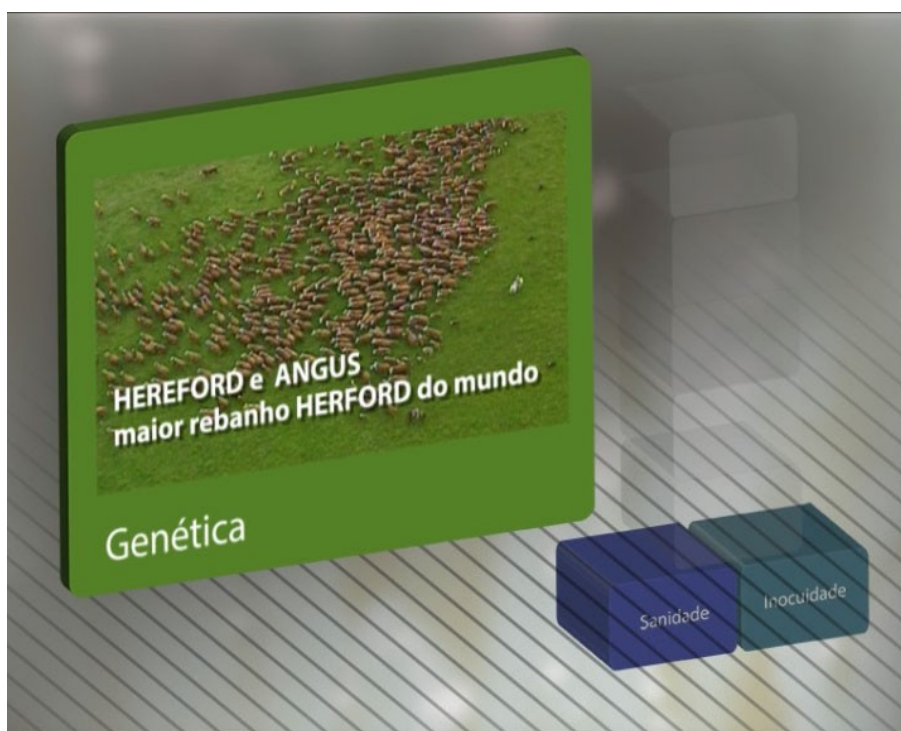
- Uruguay es un participante activo en el CODEX alimentario donde actualiza permanentemente sus conocimientos. Hemos constatado que muchas veces los países se apartan de la norma científica y utilizan problemas de inocuidad como barreras no arancelarias al comercio. Creemos que es un error usar la inocuidad como moneda de cambio: "para Uruguay la salud de la población no es negociable".
- Hay que apegarse a las normas internacionales y realizar los procedimientos según protocolos consensuados entre los países compradores y vendedores. Solo así tendremos una "mejora continua" en un aspecto vital para la población de todo el mundo.

Diapositiva 8



- El edificio de la calidad comienza a ser visible para el consumidor final, cuando nos acercamos a la definición del producto según su raza. En Uruguay más del 90% del ganado para faena pertenece a razas carniceras: Hereford y Aberdeen Angus. Las razas británicas son reconocidas en el mundo por sus buenos atributos agronómicos y por la calidad de las carnes que producen. El desarrollo de esta genética ha llevado más de un siglo y es una tarea básicamente privada con control público sobre las importaciones de semen.
- Nuestras razas han evolucionado favorablemente por selección genética y mejoramiento, y se han incorporado atributos genéticos objetivos en dicho proceso, medidos por la "Diferencia Esperada de Progenie" o EPD.
- Para la raza Hereford hay avances muy importantes facilitado por el hecho de estar integrados a una base de datos genética mundial junto con Estados Unidos y Australia. Es importante destacar que Uruguay tiene el rodeo Hereford más grande del mundo, una de las razones por las cuales esta raza organizará su Congreso Mundial del 2016 en nuestro país con el apoyo del INAC.
- Aberdeen Angus es la otra raza predominante en Uruguay, y que como se sabe, goza de reconocimiento internacional en materia de calidad de carnes. Si bien ha estado en nuestro país desde hace mucho tiempo, su número viene creciendo firmemente en los últimos años.
- El INAC tiene competencia para certificar el etiquetado de las carnes de esta raza, algo que está regulado internacionalmente, en particular por la Unión Europea.

Diapositiva 8



- ¿Cómo se puede demostrar la genética a los clientes?.
- A nivel público existe el sistema de Trazabilidad de campo que registra el 100% de los animales y permite identificar la raza del ganado.
- A nivel privado existe un programa de mejoramiento que se apoya en la inscripción de los animales puros en los registros genéticos de las cabañas del Uruguay.
- Esto es la base de todo: “no se puede mejorar en el proceso lo que no es bueno en el origen”. Nuestro ganado tiene una muy buena genética y las condiciones básicamente pastoriles de Uruguay permiten que esa calidad se exprese objetivamente en un producto saludable, apetitoso y natural.

Diapositiva 9

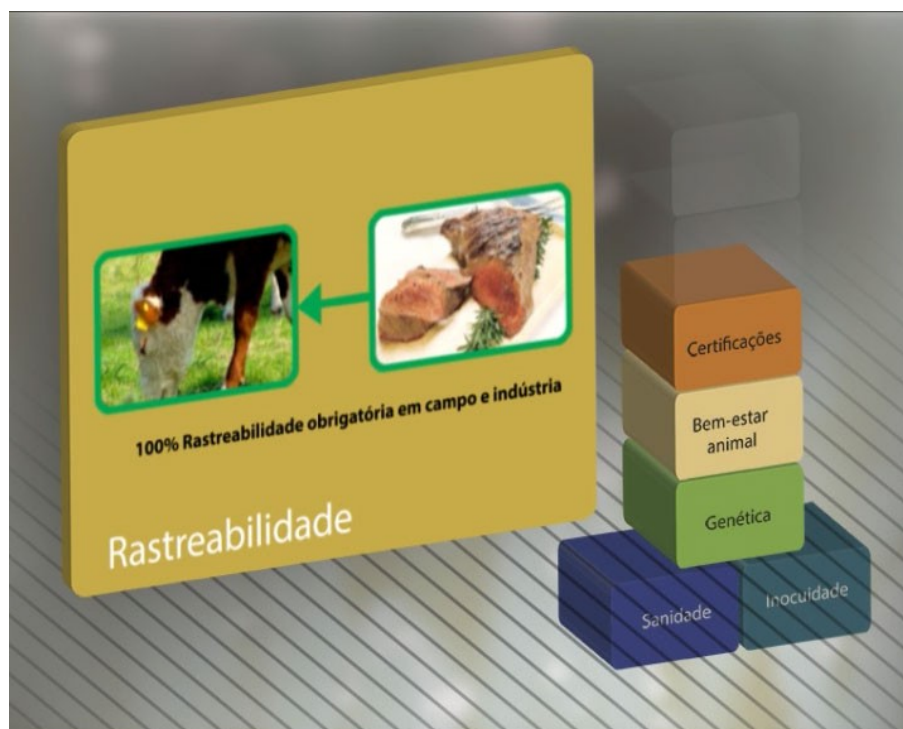


- Para que ese potencial de calidad se exprese, es necesario cuidar de punta a punta el proceso de producción de la carne. Desde hace muchos años, Uruguay se ha afiliado a la posición de que el enfoque de Bienestar Animal es la mejor guía para lograr la máxima calidad del “producto carne”, ya que cuidando al animal se corrigen muchos de los problemas del producto final.
- Un animal bien manejado en el campo, transportado y faenado sin estrés, evita en el producto final problemas como un PH inapropiado o machucones. Animales más jóvenes y mejor alimentados dan un producto más homogéneo, con buen color de carne y de grasa, y con la terminación adecuada.
- Uruguay participa en Comités de Bienestar Animal, ha organizado congresos internacionales en el tema y ha convocado varias veces al país a la principal referente mundial, la Dra. Temple Grandin. Lo que comenzó focalizado en la “faena humanitaria”, terminó transformándose en una concepción completa de cuidado del animal en todas las etapas de su vida.
- Algunos de los resultados de Bienestar Animal se expresan como atributos objetivos, por ejemplo menos machucones. Pero otros son atributos subjetivos valorados tanto por las autoridades sanitarias como por los consumidores del mundo, como son la faena humanitaria y la ausencia de estrés por sed. Todos estos aspectos de la calidad hay que definirlos, conseguirlos, y sobretodo, demostrarlos a los compradores mundiales.



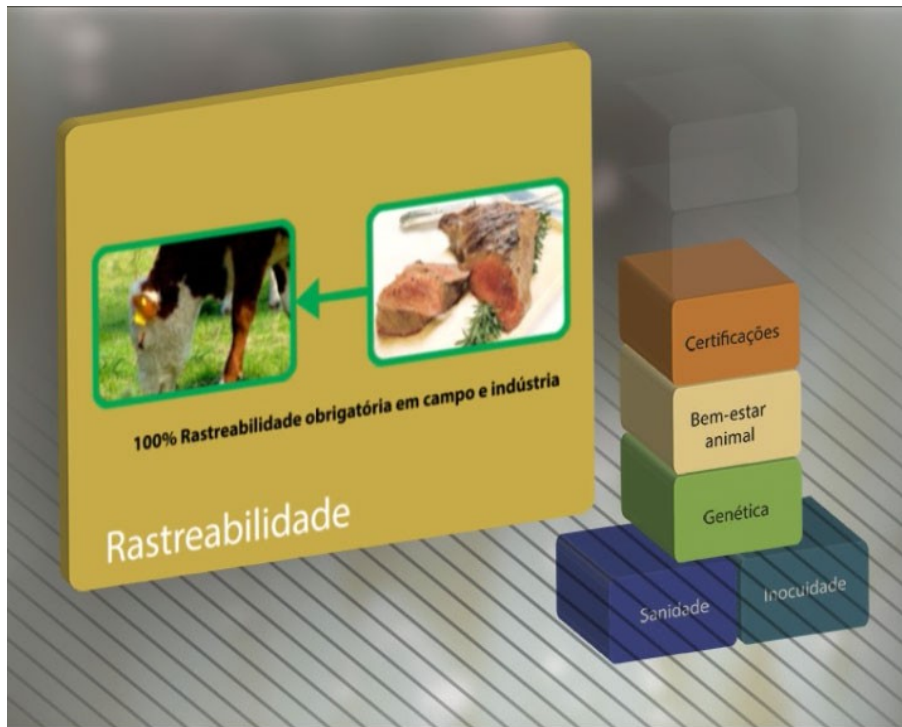
- Algunos clientes quieren que la carne provenga de novillos, otros de vaquillonas. Algunos clientes quieren que sean animales criados a pasto y otros finalizados con granos.
- Finalmente algunos clientes quieren que se certifique todo el proceso para poder ponerle al producto una etiqueta de natural u orgánico. El país se ha ido preparando para satisfacer las necesidades de los clientes de acuerdo a sus preferencias.
- Los protocolos y certificaciones son una herramienta estratégica en la gestión de la calidad. Permiten definir con claridad qué es lo que se busca y establecer los pasos para conseguir las cosas.
- Es el lenguaje con el que se comunican compradores y vendedores.
- Uruguay tiene una gran variedad de certificaciones, incluso reconocidas por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos y GlobalGap, y el INAC está abierto a elaborar con los privados nuevas certificaciones de calidad que los clientes pidan.

Diapositiva 11



- Si la carne es un producto estratégico en la dieta mundial, si cada animal es importante para la economía del productor ganadero, es fundamental tener un control total del proceso. Estamos hablando de algo muy valioso. Cuándo nació el ternero y de qué madre, en qué potreros se alimenta y en compañía de qué grupo, qué tratamientos sanitarios recibe, hacia donde es movido o comercializado. Todo esto debe quedar registrado, para mejorar el sistema de producción y los aspectos técnicos.
- Luego es importante registrar la información relativa a la faena, que es cuando se comienza a conseguir el “producto carne”. El día de faena, cuando ingresó la carne a las cámaras de frío, el peso y conformación de la canal, los cortes que se obtienen de ella. A todo esto se la llama simplemente “trazabilidad”.
- Este es el gran soporte que Uruguay tiene para dar garantías a sus consumidores en el mercado interno y en el mundo: todo el proceso está controlado y trazado. De la naturaleza a su mesa. Uruguay tiene desde 1973 un sistema de trazabilidad grupal del ganado denominado DICOSE que fue el antecesor de nuestro actual sistema de trazabilidad individual electrónica. Su seriedad llevó a que fuera el primer sistema extra-comunitario reconocido por la Unión Europea en 1998. O sea: Uruguay ya tenía su sistema de trazabilidad reconocido por uno de los más exigentes importadores hace 15 años.

Diapositiva 11



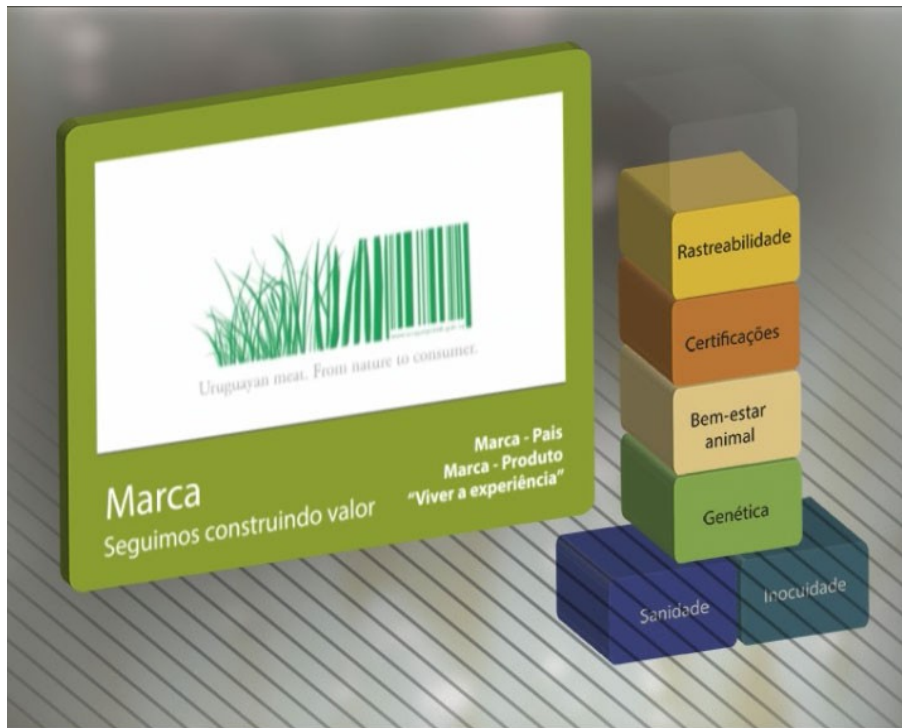
- En el 2006 dimos un paso más e hicimos obligatoria la Trazabilidad Electrónica Individual de cada animal. Para el año 2010 teníamos todo el rodeo identificado con caravanas y para el 2012 finalmente logramos tener todo el rodeo trazado, es decir, con toda su historia completa en una “base de datos pública”.
- Este año 2013 damos un paso más y la declaración anual de animales que deben hacer por ley los productores al Ministerio de Ganadería, se hará usando procedimientos digitales de lectura: un gran desafío de la cooperación público-privada que será un nuevo hito.
- Esto ya debería ser una garantía suficiente para todos los compradores del mundo. Pero como para nosotros la producción ganadera es el destino, fuimos un paso más allá. Instauramos un sistema industrial obligatorio en todas las plantas con 7 puestos de pesaje y registro electrónico de datos, conocido como Cajas Negras.

Diapositiva 11



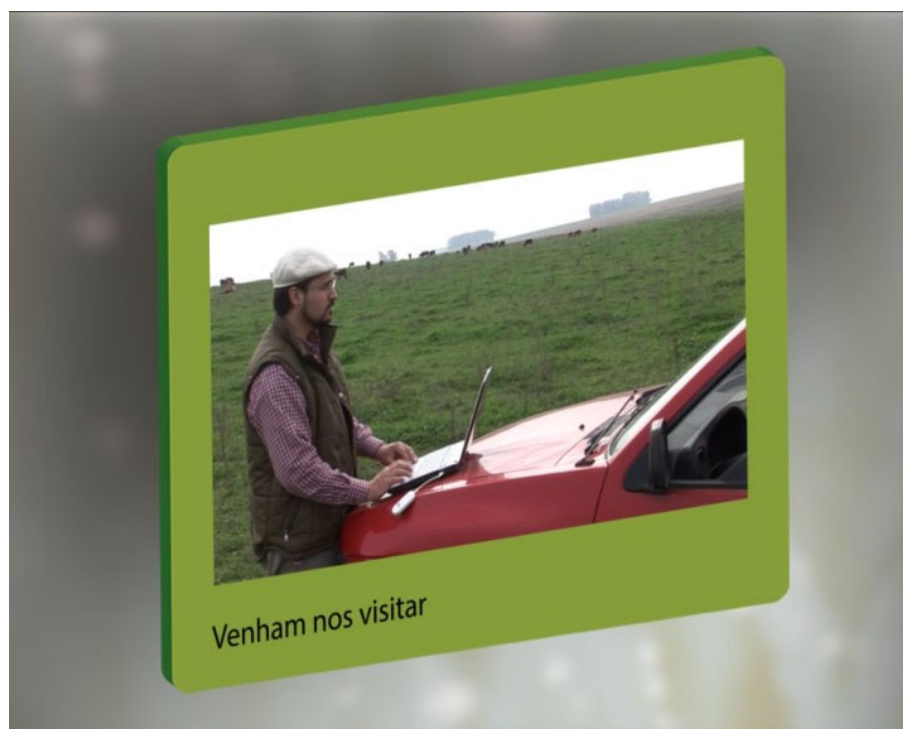
- Así como la información de la Trazabilidad de Campo viaja diariamente al Ministerio de Ganadería, la información de la Trazabilidad Industrial de la carne viaja a tiempo real al INAC, quien monitorea todo el proceso.
- Comenzó en el 2004 como proyecto piloto y para el 2010 había concretado la instalación y normal funcionamiento en todas las plantas del país. Repito: en todas las plantas del país, los compradores pueden elegir tranquilamente cualquiera de ellas que siempre estarán controladas por el Ministerio de Ganadería y el INAC.
- Ahora estamos dando nuevos pasos en innovación tecnológica y aspiramos a que todas las plantas del país tengan un escáner para la tipificación automática de las canales. Esta información objetiva irá directamente al productor aprovechando el sistema de Cajas Negras.

Diapositiva 12



- Como vimos, la Calidad es un edificio de muchos pisos y no hay límite para los sueños de un país orgullosamente ganadero. Hasta ahora, fuimos construyendo la calidad en base a "conceptos objetivos", que de alguna forma se pueden medir: Sanidade, Inocuidade, Genética, Bienestar Animal, Certificaciones, Trazabilidad, etc.
- Pero también podemos seguir creando valor para nuestros clientes, construyendo en base a "conceptos subjetivos o emocionales" de diferenciación, captados y valorados en la mente de los consumidores. Estamos hablando del "plus" que otorgan las marcas: ya sea la marca-país o una marca-producto.
- Esto tiene que ver con la filosofía que sustenta las acciones, las historias humanas que están detrás, las emociones que causa el consumo y "vivir experiencias" para recordar.

Diapositiva 13



- Todo lo que les conté hasta aquí puede ser chequeado en forma remota por Internet. Siempre buscamos poner toda la información al alcance de nuestros productores, industriales, agentes comerciales y compradores del mundo, estén donde estén. El sistema de trazabilidad del ganado es así y el de trazabilidad industrial también: usted podría saber paso a paso qué está sucediendo en Uruguay con su ganado sin moverse de Goias.
- Y como la innovación es un proceso que no termina nunca ya estamos pensando en nuevos desafíos. Quizás en el futuro las caravanas de los animales funcionen como verdaderos GPS y un productor pueda monitorear los movimientos de su ganado dentro del establecimiento o fuera de él.
- Permítanme terminar con una invitación. Estamos disfrutando un hermoso congreso aquí en Goias y a todos los presentes quisiéramos invitarlos en el 2016 a nuestro propio congreso en Uruguay.
- El 8 y 9 de noviembre de 2016 en Punta del Este celebraremos por primera vez en nuestra historia el Congreso Mundial de la Carne IMS-OPIC, luego que en el 2014 nos hayamos encontrado en China. Dos extremos del mundo, el país más poblado del planeta y uno de los más pequeños.
- Vengan a ver en vivo y en directo esta historia de cómo vamos construyendo la calidad de la carne vacuna de Uruguay. Es nuestro mayor orgullo nacional.

Diapositiva 14



- Muchas gracias por su atención y los esperamos.