

ANÁLISIS DEL PRINCIPAL RUBRO EXPORTADOR

La carne en cifras

Entre el 1º de enero y el 3 de noviembre del 2007 las exportaciones de carnes, productos de chacinería, menudencias y sub-productos totalizaron 830 millones USD.

En el mismo período pero del año anterior las exportaciones habían totalizado 938 millones USD, lo que quiere decir que hay una caída de 108 millones USD (11.5%) en el 2007 respecto al año anterior.

La caída en volúmenes exportados es aún mayor (15%) pasando de 437 mil toneladas exportadas en el 2006 a 373 mil toneladas exportadas en el 2007. Por lo tanto el ingreso promedio por tonelada exportada de estos productos en el 2007 (2225 USD/ton) es superior al del año 2006 (2146 USD/ton), fenómeno asociado al debilitamiento del dólar en los mercados mundiales.

En cuanto a la participación por rubro exportado se destaca como siempre la carne bovina (686 millones USD) que representa 82.5% del valor total. Esta cifra es menor al año anterior (86.7%), debido a que han incrementado ligeramen-

te su participación la carne ovina, las menudencias y sub-productos. Una explicación para este comportamiento es que el mercado interno se ha mantenido como un firme demandante de carne vacuna, no habiendo caído prácticamente el consumo este año en relación al año anterior. De este modo toda la merma en la faena se ha trasladado a un menor volumen de exportaciones.

El ingreso medio por concepto de exportaciones de carne bovina pasa de 2003 USD/ton en el 2006 a 2080 USD/ton y para la carne ovina pasa de 2100 USD/ton a 2151 USD/ton, siguiendo en ambos casos la tendencia general de valorización.

Para lo que resta del año se aguarda una recuperación de las exportaciones acompañando el crecimiento de la faena en los últimos meses del año. Hasta el momento la caída en la faena de bovinos en relación al año anterior ha sido del 16% y se estima que parte de esta caída será compensada en los próximos meses cuando salga con destino a la industria ganado que está pronto para faena.



■ Hacia nuevos destinos.

Contenido

Delegado en Junta

3



Los platos irresistibles

5



Programa churrasco ovino

7



Acuerdos y cooperación

9



40 años de INAC

11



Descentralización

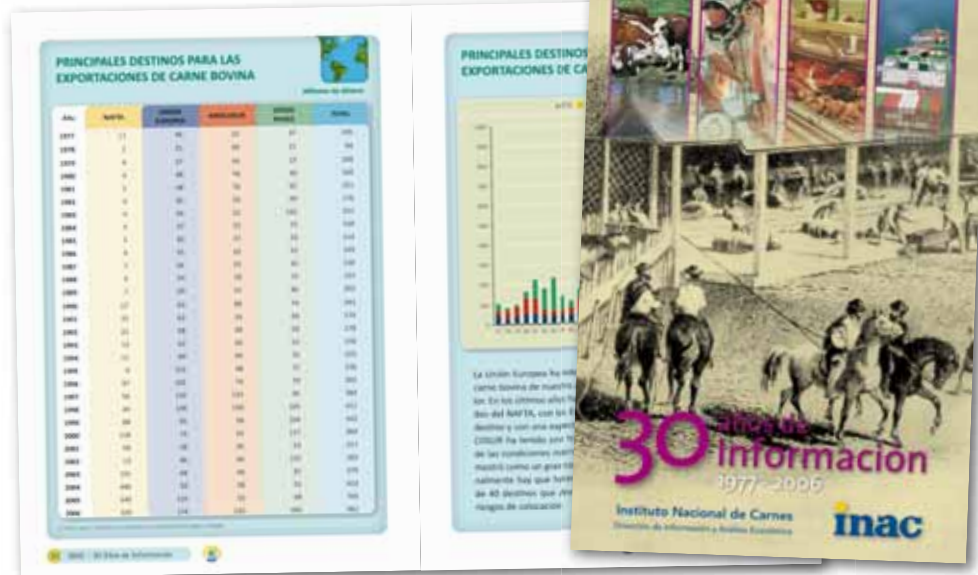
12



INAC presentó una recopilación de estadísticas que incluye la evolución del stock ganadero, las faenas y las exportaciones del país en los últimos 30 años.

El Director de Información y Análisis Económico de INAC Ing. Agr. Pablo Caputi sostuvo que este tipo de publicaciones sirven para poner las cosas en perspectiva de forma de poder reconocer qué ha pasado en el sector cárnico, potenciando los sistemas de información, de forma de que los indicadores están disponibles para mejorar desde lo que se conoce.

Publicación disponible en Biblioteca de INAC. Rincón 545.



Caputi sostuvo que “algo básico en los países desarrollados son las estadísticas, la calidad de la información. Sin eso no hay nada porque hablamos de cosas que no conocemos. INAC ha ido con el tiempo perfeccionando sus sistemas de información y ahora estamos cumpliendo un ciclo, con mucho optimismo, lanzándonos a nuevas aventuras, por ejemplo, el sistema de cajas negras u otro tipo de innovaciones tecnológicas que van a mejorar mucho. Por eso es bueno hacer una parada en el camino y recopilar qué ha pasado en los últimos 30 años, pero también porque el año 2006 fue récord, se faenaron casi 2 millones 600 mil cabezas, un récord de producción y exportaciones. Este año vamos a tener un leve ajuste a la baja y la gente se pregunta cómo hay que leer eso?”

Hay que leerlo como tal, el 2006 fue un año excepcional, estamos en una parada tomando un respiro en el 2007. Es un buen momento para pensar los desafíos del futuro. Este tipo de trabajo apunta a eso, a poner las cosas en perspectiva.”

En esta publicación van a encontrar fundamentalmente información referente a bovinos y ovinos, datos de la evolución del stock en los últimos 30 años, evolución de las faenas y las exportaciones. Uno tiene que recurrir a los memoriosos o personas de más edad para recordar que este país tuvo casi 26 millones de ovinos, cuando hoy en día tenemos menos de 12 millones. Este país tuvo ciclos ganaderos, donde el stock bovino oscilaba fuertemente, cada 5-, 6 años, con momentos de retenciones y momentos de liquida-

ciones, hace 4 o 5 años que tenemos un stock estabilizado.

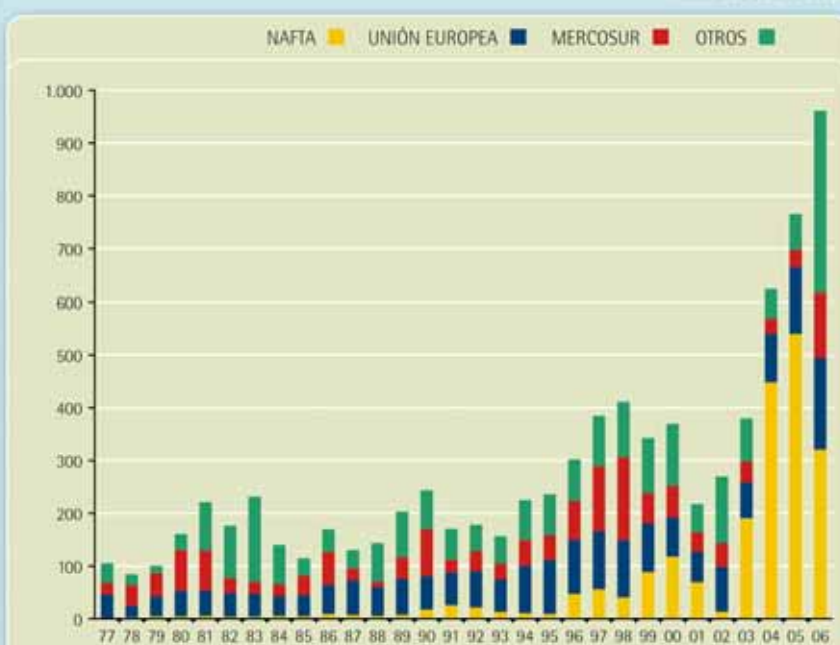
Eso es bueno verlo en una gráfica sencilla, un cuadro, donde uno vuelve a retomar aquellas historias; qué es lo que sucedía, qué es lo que sucede hoy.

También incluye datos de la faena, tanto de la faena global como por categoría. En el momento de liquidación, la categoría que más sufría que era la que hacía el ajuste, la faena de novillos era más o menos estable en el tiempo, pero la faena de vacas era como el fusible. Cuando precisaba caja el productor faenaba más vacas y eso comprometía el futuro, porque cuando uno tiene menos vacas tiene menos vientres. Ahora claramente surge cómo hemos estabilizado el stock de cría

y la faena de vacas tiene un ritmo normal, también tenemos la producción de terneros que son uno de los cuellos de botella del país y también tenemos la evolución de las exportaciones. El año pasado superamos los 1.100 millones de dólares y eso es mucho dinero. Para ponerlo en perspectiva, la industria del Software o de Tecnologías de la Información, exporta algo más de 100 millones de dólares, eso es lo que se factura por menudencias, subproductos y otras carnes menores. Solo esos tres rubros que en la agropecuaria tendemos a no darle importancia; pero solo con esos tres rubros se alcanza las exportaciones del Software. Por eso estas informaciones permiten una discusión más objetiva.

PRINCIPALES DESTINOS PARA LAS EXPORTACIONES DE CARNE BOVINA

Millones de dólares



El trabajo incluye una reseña de Faena por Especie, en la que se indica que “se alcanzó en el 2006 un récord histórico: casi 2.6 millones de cabezas. Si se relaciona la faena con el stock (tasa de extracción) se concluye que para el 2006 la misma se ubicó en 22 %, un guarismo similar al de Brasil y ligeramente inferior al de Argentina.”

“Por su parte la faena de ovinos presenta un padrón más errático en la medida que ésta depende de las posibles exportaciones en pie (que no tienen regularidad entre años) y de los cambios en los precios de la lana en los mercados internacionales.

En exportaciones, si se realiza el promedio de los últimos 30 años se concluye que la carne bovina ha representado aproximadamente el 80 % del valor total exportado en el sector cárnico, repartiéndose el 20 % restante las menudencias y sub-productos, la carne ovina y otros conceptos.”

De todos modos, para no perder de vista la relevancia de este sector para el país, solo los subproductos del sector cárnico, generan casi 60 millones de dólares por concepto de exportaciones”, indica el trabajo de la Dirección de Información y Análisis Económico.

■ VISION INDUSTRIAL

Delegado en JUNTA

El Sr. José Costa Valverde nació en Montevideo el 24/09/1961. Sus padres formaron parte del grupo de inmigrantes gallegos que vinieron a nuestro país en busca de forjarse un mejor futuro. Sus inicios laborales fueron en la carnicería de su padre. Allí conoció a fondo los pormenores de las exigencias y cuidados del trabajo en la carne.

En el año 1991 comenzó su actividad como industrial, haciéndose cargo con otros socios, del Frigorífico Las Moras – Chiadel S.A.

En 1994 incorporan a su grupo al Frigorífico Elbio Pérez Rodríguez. En 1996 se suma Frigorífico Matadero Carrasco S.A. y se conforma el denominado “CATER GROUP”. En 1998 se incorpora al Cater Group, el Frigorífico Arbiza.

A partir de febrero de 2001 integra la Junta de INAC como miembro alterno representante de ADIFU y en 2006 asume la Presidencia de ADIFU (Asociación de la Industria Frigorífica del Uruguay).

¿Qué percepción tiene sobre INAC, funcionamiento y principales acciones?

El cometido de INAC es lo que manda la Ley 15.605: “...proponer, asesorar y ejecutar la Política Nacional de Carnes, cuya determinación corresponde al Poder Ejecutivo, coordinando con éste a través del MGAP”.

Consideramos que INAC cumple con su cometido a cabalidad. Se ha constituido en todo un ejemplo a nivel internacional, pues es un referente en la distribución y manejo de los cupos arancelarios; en la ejecutividad y claridad de todos sus actores.

Entendemos también que se debería insistir con la posibilidad de negociar la obtención de más cuotas (con menos aranceles).

Desde el sector que Ud. representa en la Junta, ¿qué cree que el Instituto tiene para dar, mejorar y potenciar?

Creemos que INAC debe promocionar y estar presente en todos los asuntos que estén relacionados con

el complejo cárnico. Sus principales funciones deben ser el análisis constante de la evolución de la realidad mundial y su efecto sobre nuestro mercado, informar y asesorar al Poder Ejecutivo y al sector privado para que puedan realizar las mejores acciones que permitan el crecimiento de toda la cadena. Colaborar con la mejora de la rentabilidad de la cadena cárnica.

Creemos que siempre se puede hacer más. Es una obligación tanto del Estado como de los exportadores el tratar de incrementar los mercados comerciales. En nuestro sector lo que más se necesitan son alternativas de mercados. En los últimos tiempos hemos podido reconquistar algunos, pero continuamos necesitando mercados de alternativa para reabrir como en el caso de la carne ovina para que pueda ingresar al NAFTA.

Dado que el ovino nunca estuvo afectado por el virus de la aftosa, queda tratar de ingresar a todos los mercados con ovino con hueso.

Respecto a la carne vacuna, falta abrir los mercados de Corea y Ja-



■ Sr. José Costa. Delegado de ADIFU en INAC

pón, así como toda la zona del CARICOM.

Para nuestro entender esto es lo que necesitamos, apertura de todos los mercados posibles y luego producir más y mejor. La industria debe procesar más y darle mayor valor agregado a nuestra riqueza, e INAC prestar el apoyo correspondiente.

En lo general, pensando en la cadena cárnica, ¿cuáles son los desafíos para INAC en los próximos años?

El desafío para nuestro país es aumentar la producción de carne. Para ello, es necesario aumentar la producción nacional.

La industria ha realizado grandes inversiones para aumentar la capacidad de producción y continuar manteniendo todas las habilitacio-

nes sanitarias para exportación a más de 70 países.

El siguiente paso, es aumentar la oferta de materia prima.

Los desafíos para INAC son apoyar la apertura de nuevos mercados apostando a la calidad de producción del “Uruguay Natural” y su crianza a “cielo abierto”, basándose también en el reconocimiento de los controles de producción y las posibilidades de adaptación a los requerimientos de los consumidores de los diferentes mercados.

Incrementar la publicidad de nuestros productos en eventos internacionales

El trabajo conjunto con todos los actores de la cadena, posibilitará el logro de estos objetivos.

■ SISTEMA DE INFORMACION UNICO EN EL MUNDO

Gestión del SEIIC

Este año un cambio estratégico en la cadena cárnica comenzó y con él se confirmó un rumbo dirigido hacia la mejora de los sistemas de información ganadera del país.

El 100 % de la faena nacional de bovinos está siendo publicado por el Sistema Electrónico de Información de la Cadena Cárnica SEIIC conocido como cajas negras, que cumplió con la finalización de la primera etapa del proyecto, instalado, funcionando y publicando información de todas las plantas frigoríficas del Uruguay.

La primera Fase ya culminada este año incluye los puestos que van desde el ingreso de los animales, pasando por la playa de faena y alcanzando hasta el puesto de clasificación en la llamada "Segunda Balanza", así como también el puesto de despacho de carne con hueso en el andén de carga.

Desde el mes de octubre, INAC dispuso un servicio adicional de consulta gratuito para productores y consignatarios que tienen dudas sobre el funcionamiento del SEIIC.

A través de este Servicio pueden acceder en forma gratuita a través del 0800-INAC(4622) a informa-

ción individual sobre la operativa de sus faenas en las plantas frigoríficas.

La respuesta a las consultas puede canalizarse vía teléfono o a través de casilla de correo electrónico.

Para solicitar información a las operadoras del sistema, se requiere que los productores indiquen su contraseña de acceso al Sistema y su número de DICOSE a fin de verificar la habilitación como destinatario de los datos.

Este servicio es adicional al acceso vía Web del SEIIC que tienen tanto productores como consignatarios.



■ Sistema funcionando en las 36 plantas frigoríficas del país.

La inversión en tecnología va en un sentido muy específico: conocer más acerca de los ciclos naturales y aprender cada vez más a seguirlos aprovechando para ellos las herramientas de la Sociedad de la Información.

En la escena de la industria cárnica, el SEIIC desea proyectarse como una instancia de Tecnología Responsable, articulada sobre las coordenadas de respeto de lo natural y el compromiso con su conocimiento.

En estos momentos INAC está implementando la Fase 2 del SEIIC que incluye la puesta en marcha de tres puestos adicionales de obtención de datos: en ingreso de carne a desosado (puesto 5), empaque (puesto 6) y despacho de carne en cajas (puesto 7).

El objetivo central de la misma es poner a disposición de los frigoríficos nacionales incluidos en el proyecto un sistema de trazabilidad básico uniforme que permita completar el trazado desde el animal hasta el producto final tanto en las opciones de trazabilidad grupal como individual de acuerdo con los requerimientos que acuerden las plantas con sus distintos clientes en función de las exigencias de los mercados de destino.



■ Operadoras del 0800 gratuito para productores y consignatarios.

El Presidente de INAC refiriéndose al cumplimiento de esta etapa dijo que "en el principio, fue una cuestión que todos la pensábamos como de contralor y hoy nos damos cuenta de que es mucho más que eso, que pone al Uruguay a la vanguardia, que desafía nuestra propia inteligencia, cuando estamos coordinando con ANTEL mejores vías de comunicación, porque de tan desarrollado que es el sistema, ha desafiado nuestro sistema de comunicación en el país.

Es el ejemplo más claro y más nítido, la revolución más importante que va a tener la ganadería uruguaya y es difícilmente practicable en otro país del mundo, donde las corporaciones tienen muchísima fuerza; porque ha sido posible porque en INAC intercambiamos opiniones, porque discutimos y después acordamos, y una vez que se acuerda, aunque no hayamos firmado nada, los proyectos siguen adelante. Y creo además, que esto ha sido un claro ejemplo de política de Estado, al menos tres administraciones han estado involucradas en este proceso."

Para un país como el nuestro, de la pequeñez que tiene, esto es realmente una revolución tecnológica, que solo es explicada cuando andan bien nuestros "comodities". Que habrá que agregarles valor, que habrá que ser mejor, que habrá que producir más terneros; pero créanme que este es el Uruguay real, el que es capaz a través de nuestras cosas más rústicas generar un proyecto de última tecnología."

Dr. Alfredo Fratti

LOS PLATOS IRRESISTIBLES

Uruguayos y Por el Mundo

En el segundo semestre de 2007, INAC focalizó la promoción en mercados donde apuesta a generar imagen para la carne uruguaya, como producto natural y de muy alta calidad: Federación Rusa y Alemania.

Entre el 18 y el 21 de Setiembre, INAC participó en la Feria WORLD FOOD MOSCOW 2007, con un stand de 132 m2, en el que se realizaron degustaciones de carne bovina y ovina acompañadas de vinos uruguayos, a cargo del chef Gustavo Viera del Restaurante El Floreal de Punta del Este.

También, durante los días de feria, el técnico de INAC, Daniel Sparano, organizó presentaciones de descongelado de carne bovina y ovina ante varios chefs del Restaurante Santa Fé de Moscú, a efectos de demostrar que cuando el proceso de descongelado está bien hecho no se afecta la calidad del producto. En la residencia de nuestro Embajador en Rusia, Jorge Meyer Long, se ofreció una cena a empresarios y autoridades rusas vinculadas al comercio.

En la ciudad de Colonia - Alemania, entre el 13 y el 17 de octubre, INAC se presentó en la tradicional feria ANUGA 2007 con un stand de 371 m2, que fue el de mayor superficie hasta el momento, para dar cabida a una delegación de empresarios del sector cárnico de más de 60 personas.

ANUGA es la feria de alimentación más importante a nivel inter-

nacional y en donde se dan cita los principales actores del mundo de la carne.

En este caso, el servicio de catering para ofrecer carnes y vinos uruguayos a clientes, autoridades, periodistas, visitantes y amigos, estuvo a cargo de una prestigiosa empresa alemana Gurzenich - Gastronomie, reconocida en Alemania por su destacada profesionalidad en el oficio.

La condición sanitaria de Uruguay, la seriedad de las empresas en los negocios y la imagen positiva con que nos perciben desde afuera, nos permiten posicionarnos como oferentes de un producto de la más alta calidad. Así, la Dirección de Mercados Externos elaboró para ambos eventos, una estrategia de comunicación basada en imágenes con metáforas de escenas típicas de museos, invitando a una exhibición de "finas obras de arte de la naturaleza". Tanto en Rusia como en Alemania, las propuestas fueron muy bien recibidas por el público del exterior, recibiendo halagadores comentarios sobre la originalidad de las mismas.

También presentes en la región como modelo

En Brasil, el Presidente de INAC realizó una presentación a pedido de la Asociación Brasileña de Angus en Esteio, donde se mostró a Uruguay como modelo, especialmente el caso de INAC como Institución de integración de la cadena cárnica.

"Este es un reconocimiento al país que demuestra que estamos en el camino cierto, incide más el entorno que el producto en sí mismo, la seguridad y el status sanitario del país están siendo un reconocimiento al país todo" explicó el Dr. Fratti. El título de la exposición fue "Un caso exitoso en la integración de la cadena productiva. Entienda por qué la pecuaria de Uruguay es fuerte".

También, en los primeros días de noviembre, el Presidente de INAC fue invitado a Paraguay para realizar una presentación en el 15º Congreso Internacional de Transferencia Tecnológica Agropecuaria, que organiza el Consorcio de Ganaderos de ese país.

El titular de INAC, Dr Luis Alfredo Fratti, dijo que "es relevante que el primer exportador de carne del mundo, Brasil, y ahora Paraguay, se fijen en lo que hace un país pequeño como el nuestro y lo tomen como modelo".

El Vicepresidente Dr. Fernando Pérez Abella, por su parte, subrayó la imagen de Uruguay como país serio y que brinda confianza.



■ Estrategia de Promoción Externa.

Al cierre de esta publicación se desarrollaba una gira internacional encabezada por el Presidente de la República Dr. Tabaré Vázquez, en la cual participan autoridades de INAC y representantes de CIF y ADIFU, visitando Nueva Zelanda, Vietnam y Malasia.

Proyectando el 2008, el año comenzará con actividades en Emiratos Arabes, donde INAC participará por primera vez en la Feria Gulfood en Dubai, entre el 24 y 27 de febrero, básicamente para promocionar la carne ovina uruguaya.



■ Stand de INAC en la feria ANUGA 2007 en Alemania.

UN PASEO POR LOS SENTIDOS - URUGUAY NATURAL

El 15 de agosto 2007, en el marco del proyecto conjunto que llevan adelante MTyD, INAC e INAVI, se realizó un almuerzo en la exclusiva Villa de la Revista CARAS, en Gramado- Brasil, con motivo del 35º Festival de Cine más importante de Latinoamérica y en donde la película presentada por Uruguay (El baño del Papa) obtuvo seis premios.

Estuvieron presentes distintas celebridades de la televisión brasileña, actores y productores de cine, diplomáticos y agentes de turismo. La creación de los platos estuvo a cargo del Chef Bernardo Hansz, ganador del tercer premio del Concurso de Chefs, celebrado en Punta del Este en febrero 2007. El evento fue cubierto con artículos en la revista CARAS, en su edición Brasil y en su edición Uruguay.

CONOCIENDO EL 2º MERCADO PARA NUESTRAS CARNES

Consumidores uruguayos

El conocimiento del comportamiento del mercado uruguayo de carnes es el primer paso para tomar medidas destinadas a los consumidores.

A inicios del 2007 la Dirección de Contralor del Mercado Interno realizó como primera etapa un estudio para el conocimiento global del mercado interno demostrando su importancia tanto en número de empresas operadoras, distribuidores y locales de venta como en volúmenes expedidos.

En una segunda etapa el objetivo consistió en profundizar el estudio del consumo en el departamento de Montevideo focalizándose en el análisis de volúmenes comercializados de las diferentes carnes, porcentajes de participación, canales de comercialización y consumos per cápita. Estas variables se analizaron en forma global y luego por áreas socio-económicas.

El estudio referente a la evolución del consumo per cápita en Montevideo se realizó en la capital porque es el departamento que posee mayor caudal de datos, abarcando el período comprendido entre los años 2000 y el 2006.

La iniciativa de realizar este informe encontró su fundamento en la no existencia de respuestas documentadas relativas a múltiples consultas realizadas por diferentes agentes y personas involucradas en el medio en lo que respecta al comportamiento del mercado de carnes en Montevideo. De esta forma

se definieron al inicio del análisis algunas de estas interrogantes y a lo largo del mismo se intentó ir hallando su respuesta.

A partir del la presente investigación surgieron datos que hasta el momento no se encontraban disponibles como por ejemplo: evolución de la cantidad de puntos de venta, evolución del consumo per cápita de las diferentes carnes, comercialización de carnes por áreas socio-económicas, entre otros.

El Dr. Gabriel Costas de la Dirección de Contralor de Mercado Interno indicó que al momento de seleccionar los cortes, el consumidor lo hace por un tema de gusto o de rendimiento.

“Lo que ocurre con el asado es que existe una gran predilección que tiene que ver con un proceso cultural. La gente es muy conocedora de la carne, los cortes del trasero tienen mayor rendimiento carníero que el delantero. Durante la crisis de 2002 ocurrió una



■ El corte más popular.

El mercado interno de carnes en nuestro país se ha ubicado como segundo mercado en el ranking de los destinos de la carne bovina producida en nuestro país.

Se han conseguido avances en el conocimiento de este mercado, pero aún son incipientes.

Por consiguiente se cree que es importante seguir avanzando en la búsqueda y generación de conocimiento referente al mercado interno de carnes en Uruguay.



■ Otras carnes que consumimos los uruguayos.

sustitución de cortes; la gente que consumía trasero, pasó a volcarse a consumir delantero; los que consumían delantero pasaron a falda y la que consumía falda pasó a menuencias, por ejemplo.”

“Ahora estamos en una etapa de recuperación. Los precios en el trasero fueron más estables que los del delantero, tuvieron menos alza. Entonces ante el rendimiento del corte y el poder adquisitivo que da para comprar, se vuelve a la compra de los cortes traseros”, explicó el técnico.

La Cra. Valentina Herrera sostuvo que “en materia de preferencias los cortes del trasero son consumidos en áreas socio-económicas de alto poder adquisitivo, en cambio los cortes del delantero, que son más

accesibles, principalmente la aguja, la paleta, la falda, son cortes consumidos en áreas de menos recursos. En la carne ovina también se está viendo que en la población de bajo poder adquisitivo tiene una aceptación muy importante y se está viendo que los cortes como cogote, delantero, aguja, tienen buen andamento en estas zonas”.

En Montevideo, en el primer semestre de 2007 se observa un incremento mayor en los cortes del trasero (cortes sin hueso), en relación a mismo período del año 2006. Este dato tiene una relación directa con la recuperación del poder adquisitivo de la población que se verificó en este tiempo.

PROGRAMA CHURRASCO OVINO EN TRES DEPARTAMENTOS

Ahora en Paysandú

Desde el día 10 de agosto del año en curso los sanduceros pueden adquirir la carne ovina certificada y presentada en churrasco que promocionan el SUL y el INAC dentro del programa "Churrasco Ovino".

Con más de 20 carnicerías adheridas a dicho proyecto (entre las que se cuentan las 16 carnicerías de la cadena Casa Blanca, las carnicerías de los supermercados "Star" y las integrantes de la cadena de carnicerías Americanas) el proyecto se prepara ahora para un nuevo concurso de recetas.

Churrasco Ovino en Paysandú cuenta con el apoyo del frigorífico Casa Blanca, donde se están faenando semanalmente entre 300 y 400 ovinos adultos los que luego de ser certificados de acuerdo a su buena conformación y correcta terminación (sin excesos de grasa) son distribuidos en las carnicerías antes citadas.

La presentación de estos ovinos en churrascos permite al carnicero poder ofrecer un producto de gran versatilidad en su utilización culinaria, facilidad en su preparación y mayor economía.

Todas las carnicerías adheridas al proyecto "Churrasco Ovino" cuentan con material de apoyo publicita-

rio donde se presentan las distintas zonas anatómicas en que se separan las carcasas ovinas y sus distintos usos culinarios de acuerdo a los diferentes grados de terneza. También se entregan recetas de platos realizados con churrascos ovinos de forma de que el consumidor descubra y experimente diferentes presentaciones culinarias.

A tres meses de su puesta en práctica en esta ciudad, y de acuerdo al relevamiento realizado por el periódico El Telégrafo de Paysandú, la carne ovina presentada en Churrascos dentro del proyecto INAC-SUL tiene una importante demanda en esta ciudad.



■ Cazuela con carne ovina.

La mayoría de los carniceros consultados indicaron que el volumen de ventas creció en los últimos meses aparentemente por dos razones fundamentales: el precio de la carne y la promoción que se hace para su consumo. "De vender 20 o 30 por mes, ahora vendemos 200 carcasas" dijo el encargado de una de las principales carnicerías de Paysandú. Ex-

plicó en coincidencia con la mayoría de los consultados, que el apoyo brindado por el INAC y el SUL en la certificación de las carcasas y la promoción de los cortes ha sido fundamental. "Ya no vendemos mucho en media res, solamente corderos, sino que se está vendiendo mucho en cortes" expresó.

El recetario que viene produciendo el Programa sigue acumulando páginas de platos para elaborar con estos cortes.

Como suele suceder en estos casos, el conocimiento popular rescata deliciosas recetas para experimentar, muchas de ellas heredadas de abuelas y otras generaciones.

En las próximas semanas se realizarán los contactos necesarios para promover un concurso de recetas dentro del programa Churrasco Ovino en la ciudad de Paysandú. Tal como se realizó en Artigas y Cerro Largo, donde también está ejecutándose el plan piloto, esta actividad está pensada como forma de continuar con la promoción del consumo de carne ovina en esta ciudad y acrecentar el conocimiento del público consumidor con esta presentación en cortes.

La premisa fundamental es lograr que el consumir carne ovina se transforme en algo común a nivel de los hogares sanduceros y no en una utilización prácticamente exótica. Para eso debemos acrecentar la demanda de estos cortes por parte de los consumidores y cubrir esta demanda con carcasas certificadas y con carnicerías que presenten estas carcasas en churrascos de forma de lograr un verdadero círculo de consumo.



PRIMERA LINEA EN LA DIETA

Buena alimentación con carne

Los ácidos grasos Omega 3 que contiene este alimento ayudarían en los problemas cardiovasculares, haciendo que la sangre sea menos viscosa, menos “gruesa” lo que estaría previniendo la formación de coágulos en los vasos que irrigan el corazón y por lo tanto promoverían una protección del corazón contra los infartos. Según la Fundación Británica de Nutrición también favorecerían en la desaparición de las arritmias cardíacas.

Esta Fundación aconseja varias pautas, ya conocidas por la mayoría de nosotros y que son las de mantenerse físicamente activo, no fumar, tener en cuenta el índice de masa corporal que no debe superar los 19 a 24 kg/m², o la medida mas casera que es conocer cuántos centímetros tenemos de cintura, que para los hombres no debe superar los 96 cm y para las mujeres los 80 cm. Y por último, ingerir una dieta balanceada en vitaminas, proteínas y minerales.

A nivel médico frecuentemente se exhorta a ingerir cada vez menos grasa porque está comprobado que el consumo alto de grasas saturadas y grasas “trans” junto a la baja ingesta de grasas insaturadas y/o poliinsaturadas trae aparejado obesidad, diabetes y enfermedades cardíacas.

Actualmente se aconseja un consumo no mayor a 35 % de la ingesta de energía total por día (70 gramos de grasa/día) ya que de lo contrario sería perjudicial para la salud.

Como es sabido el organismo necesita de las proteínas como estructura de todos los tejidos vivos, es decir las proteínas las ingerimos en forma de aminoácidos algunos de ellos esenciales (estos no los produce el organismo). Estos aminoácidos no los podemos dejar de ingerir y las proteínas que son de alto valor biológico derivan de los animales, carne, leche y huevos.

Los australianos sostienen, en una campaña reciente, que si el hombre primitivo no hubiera ingerido carne no poseería hoy la masa encefálica que ostenta. Se supone que somos más inteligentes que nuestros hermanos, los primates, por haber cambiado los hábitos alimenticios. El consumo de carne hizo que el tamaño del cerebro del hombre evo-

lucionara hasta el tamaño actual gracias al aporte de proteínas, aminoácidos esenciales, hierro y todas las vitaminas del complejo B. Estas últimas actúan en la formación del tejido nervioso, del tejido glandular, de los tejidos de sostén, etc.

Nuestras carnes han recibido la aprobación de mercados muy exigentes como lo son la Comunidad Económica Europea, los Estados Unidos, México, Canadá.

Están libres de hormonas, libre de residuos de antibióticos, provienen de animales que son alimentados con pasturas y a cielo abierto. Son animales que ostentan el carácter de ser trazables, es decir, que fácilmente se podrá conocer de dónde proviene el trozo de carne adquirido o consumido. Además los animales alimentados a pasto tienen en la composición del músculo menor cantidad de grasa saturada (grasas formadoras de colesterol) que los animales alimentados a grano.

Está comprobado científicamente por trabajos nacionales que el músculo de estos animales tiene mayores porcentajes de grasas poliinsaturadas y por tanto muy beneficiosa para el consumo humano. Estos estudios también demostraron que los animales alimentados en pasturas contienen buenos niveles de ácidos grasos Omega 3 cuando se los compara con animales que se alimentan con granos.

En conclusión, si regulamos el consumo de grasas, separándolas de la carne antes de su elaboración, si elegimos cortes carniceros con poca grasa de cobertura (cortes magros), si asamos sin calcinar, si no fritamos (y menos con grasas trans) los aportes nutrientes que brindan las carnes rojas pueden llegar a ser insustituibles y muy apetecibles.



■ Consumidores saludables = Consumidores exigentes.

Una pequeña cantidad de carne vacuna o de cordero nos da los nutrientes esenciales para mantener nuestra salud, por ejemplo 120 gramos de carne vacuna horneada provee 66 mg de sodio en nuestra dieta, recuerdese que el aporte de sal por día no debe superar los 1500 mg. Además la carne fresca no con-

tiene carbohidratos (azúcares) anteriormente habíamos mencionado los perjuicios de la ingesta de estos en la dieta. Por último, las carnes rojas nos brindan una sensación de saciedad mayor que otros alimentos por más tiempo y nos ayudan a mantener un peso adecuado.

Entre otros ingredientes esenciales, 100 gramos de carne aportan de 27 a 30 gramos de proteína a nuestra dieta, según las recomendaciones que hace la publicación del MSP en las GABA un hombre adulto necesita 0.75 g/kg de su peso corporal de aporte proteico. Si hacemos una estimación para un hombre de 75 kilos, según aquel parámetro se necesitará 57 gramos de proteína diaria, es decir casi 200 gramos de carne magra (vacuna u ovina). Cuando una proteína posee en su composición los aminoácidos esenciales, se dice que es una proteína de alto valor biológico, entre otras fuentes de carne, aporta ese tipo de proteínas.

El hierro (Fe) es indispensable para mantener valores sanguíneos normales o “saludables”, el hierro forma parte de la sangre y las carnes rojas sirven para mejorar la absorción de este mineral tan importante que además es fundamental en el desarrollo del cerebro en los bebés. Estudios en Nueva Zelanda dicen que cuanto más roja sea la ARNE mayor será su contenido en hierro.

El cinc (Zn) es un componente de todas las células vivientes de nuestro organismo, está formando parte de más de 50 enzimas del cuerpo humano, esencial para la visión nocturna, para el crecimiento, apetito, sentido del olfato y del tacto y además para el mantenimiento de un fuerte sistema inmunológico. La carne tiene un alto contenido en este mineral. Las vitaminas del Complejo B, B1, B2, B3, B6 y B12 se encuentran en la carne vacuna y de cordero en gran cantidad. Ellas son importantes para mantener una óptima función del cerebro, importantes también para la salud de la piel, mantener una buena visión y en el caso del vitamina B12 componente fundamental de la elaboración de células sanguíneas. Solo 100 gramos de carne magra ovina o de vacuno proveen la cantidad diaria suficiente de vitamina B12.

Recientemente se ha comprobado que las carnes rojas contienen un nuevo tipo de Vitamina D que es más potente que los existentes, esta vitamina es primordial en el metabolismo de nuestro esqueleto óseo. A mayor cantidad y calidad de vitamina D poseeremos huesos más fuertes.

INDAGANDO EN LA CADENA DEL CONEJO

Carnes alternativas

El Poder Legislativo aprobó este año una ley para la reducción a la tasa mínima del IVA y la eliminación del COFIS en las carnes aviar, porcina y de conejo. Esta legislación fue pensada para generar oportunidades para el desarrollo de consumo de carnes alternativas en el Uruguay así como para generar condiciones que fomenten la producción y comercialización de las mismas. INAC, junto con la Universidad de la República viene conformando un grupo de trabajo para estudiar un proyecto denominado Cadena Cárnica Alternativa, con la participación de integrantes de INIA, LATU, DIGEGRA/MGAP, estudiantes de la FCEA, Facultad de Agronomía, Facultad de Veterinaria, Extensión Universitaria, Cadena agroindustrial PIT/CNT, productores y sus gremiales (Asociación de Productores de Suinos del Uruguay), Federación de Cunicultores y el Fondo Raul Sendic.

Uno de estos proyectos se focaliza en el conocimiento y abordaje de estrategias para la producción y comercialización de carne de conejo en nuestro país.

Si bien la producción de conejos es un rubro que existe desde hace mucho tiempo en nuestro país, es sólo a partir de los últimos dos años que este tema tiene real visibilidad para el gran público y las instituciones oficiales.

El sector primario de la producción cunícola esta conformado en una importante proporción por unidades productivas pequeñas, predominantemente de carácter familiar.

En el orden social, la producción genera recursos a familias de un ingreso económico bajo, con trabajo esporádico.

Estas familias intentan generar una solución a su problemática con esta producción para su propio consumo y/o con la comercialización interna o externa de carne y subproductos.

La característica principal que distingue a este tipo de producción, es su carácter intensivo y de ciclo breve. Al igual que para el caso de otras especies de cría intensiva, la

base de la alimentación de los conejos es la ración y la conversión de la misma en peso vivo del producto.

Esta conversión tiene una curva con un punto de equilibrio, a partir del cual el producto resultante debe ser comercializado rápidamente, porque de lo contrario se torna antieconómico, dado que el conejo sigue consumiendo ración, sin incrementar significativamente su peso.

El costo de producción de la carne al productor es de 70 pesos por kg. De estos el 70 % se debe solamente al costo de ración.

Los productores de conejos en el Uruguay son varios centenares y están distribuidos en varias cuencas en los departamentos de Montevideo, Canelones, San José, Florida, Soriano, Lavalleja, Cerro Largo, etc.

Están nucleados en agrupaciones de productores, algunas de carácter cooperativo y existe una Federación de nivel nacional que agrupa un porcentaje importante de los productores.

En el grupo de trabajo inter-institucional se dispuso el Censo de la población de conejos en el país, con la previa elaboración de las planillas para el mismo, donde se considera



■ Carne de conejo en supermercados.

stock, razas animales, número de madres, producción de número de gazapos nacidos vivos, destete y terminación y producción anual por coneja madre.

Previo al censo se está trabajando en la construcción del Directorio de Productores de Conejos.

Asimismo, se está promoviendo la constitución de un sub-grupo para trabajar en la definición de producción artesanal, su certificación y habilitación para identificar y reconocer diversidad de formas

de producción según realidades locales. Paralelamente, se sugirió la integración de otro sub-grupo para revisión de la normativa vigente y elaboración de alternativas. En el ámbito del Grupo de Trabajo predomina la opinión de que la normativa actual no contempla realidades específicas y nuevas, en el entendido que la misma corresponde al modelo de "producción en masa" del siglo pasado (grandes frigoríficos – producción de commodities).

La industrialización

La faena de los conejos ha sido hasta ahora, una de las limitantes más importantes para el crecimiento del sector. Muchas veces el propio productor faena y vende los conejos directamente al consumidor final y esta venta informal no es fácilmente detectable, por lo que usualmente no es perseguida como faena clandestina, a pesar de serlo.

Cuando el producto es comercializado a una escala mayor, se hace más visible y es en ese momento cuando aparecen las dificultades, dado que el comerciante que adquirió el producto necesita justificar el origen del mismo cuando es objeto de una inspección.

Los productores de muy pequeña escala –que son un importante porcentaje del total- difícilmente pueden afrontar los costos agregados de una faena a faen en una planta de faena habilitada, por lo que prefieren seguir en la informalidad. Esta situación –que constituye un verdadero círculo vicioso- les impide aumentar sus ventas y por consiguiente su producción, lo que les significaría salir de una economía de mera subsistencia.

En la actualidad, existen 5 plantas habilitadas para la faena de conejos: Oferan SA (Flores), Caltes SA (Tacuarembó), Fricasa (Paysandú), Municipal de Minas (Lavalleja), y Agroindustrias GSM, Ex – Carobá (San José).

En un futuro, la capacidad de faena instalada parece ir en incremento. De hecho, ante INAC se han presentado proyectos para la construcción de plantas en Florida, en Maldonado, en Canelones, en Cerro Largo, etc.

Características de la carne de conejo

Es una carne rica en proteínas, vitaminas y minerales, de fácil digestibilidad, reducida en calorías y con bajos valores de materia grasa y colesterol.

Su cociente de ácidos grasos saturados/ ácidos poli-insaturados, es cercano a 1.

Es una carne rica en vitamina B y con bajo contenido de sodio.

Estas características la hacen adecuada para los requerimientos de la infancia o de personas de avanzada edad.

DESDE EL PRESENTE

Reconocer la historia



■ Matasellos conmemorativo.

La creación de INAC hace 40 años marcó un cambio fundamental en el sector cárnico.

El Instituto ha funcionado gracias al esfuerzo y el trabajo conjunto de la cadena cárnica, fortaleciendo un sector que desde siempre ha sido fundamental para Uruguay.

Este año, la reconstrucción de la historia de la institución que festejó el 8 de setiembre su aniversario, fue realizado por sus propios funcionarios, entre anécdotas y testimonios y el aporte de la reseña que la investigadora y profesora María Emilia Pérez Santancieri, presidenta de la Comisión Especial de Nomenclatura que asesora a la Intendencia Municipal de Montevideo.

Los actos centrales se cumplieron en el marco de la Exposición Prado 2007.

En el ámbito de la carne, existieron a partir de 1967 dos grandes organismos: el INAC (Instituto Nacional de Carnes) y otro ente que se llamó CADA (Comisión de Administración del Abasto), que funcionó hasta 1984 en una complementación de tareas, funciones, cometidos y esfuerzos. El INAC dirigido básicamente a la exportación y CADA dirigido al mercado interno.

A partir del Decreto Ley 15605 del 27.07.84 se crea el INAC, integrando ambos organismos, haciendo coincidir dos facetas de una misma actividad: abasto y exportación.

Con su creación culmina un proceso que se inicia a mediados del siglo pasado a través de los esfuerzos realizados por varias organizaciones antecedentes especializadas en carnes, producto fundamental en la dieta de los habitantes del Uruguay y tradicional rubro de exportación.

El 8 de setiembre de 1967 es la fecha de creación de una Institución también denominada INAC de la cual es "heredero" el Instituto Nacional de Carnes, "actual sucesor universal de los cometidos y atribuciones de la entidad pública no estatal del decreto nº 601/967"

Las actividades centrales de esta celebración se realizaron durante la Exposición Agroindustrial del Prado, en la Sala de Conferencias de ARU, con el descubrimiento del matasello conmemorativo de los 40 años por parte de Correo del Uruguay y una exposición de la historiadora María Emilia Pérez Santancieri sobre la trayectoria del Instituto.

La Profesora Santancieri recordó que "el 8 de setiembre de 1967 se produjo un Decreto, el Decreto

601/967, que firman Gestido Presidente y como ministros Zelmar Michelini, Héctor Luisa, Manuel Flores Mora y Amilcar Vasconcellos.

Al año siguiente otro Decreto detalla como se integrará la Junta, que existe hoy, pero que ha ido cambiando a lo largo del tiempo, en sus componentes e inclusive en la retribución a sus miembros, puesto que en sus comienzos era honoraria.

En 1973 INAC logró su personería jurídica y en ese mismo año se fusionó con la Unidad Técnica Profrigos, que era del Ministerio de Industria y Comercio y que era la Unidad Ejecutora de préstamos del BID, a los frigoríficos exportadores. También se incorporó la Comisión Técnica de la Industria Frigorífica, que había sido fundada en 1972 como interventora contable de los establecimientos.

En el año 1984 viene la Ley de Creación que va a decir en su Artículo 1º: que "INAC es una persona pública no Estatal" explicó Santancieri.

Para la investigadora "INAC vino a llenar la necesidad de una política de carnes tanto de la población como de la exportación y de los productores; un organismo eminentemente técnico con ingerencia política, que está dada por el Gobierno de turno

En estos 40 años lo que debe subrayarse es el carácter dinámico que tuvo la institución, que le permitió adaptarse a las variables tanto de la cadena cárnica como a las circunstancias mundiales."

En el acto de festejo de los 40 años se presentó el matasello conmemorativo que contribuye a la difusión del Instituto, pasando a ser parte del acervo nacional e integrando las colecciones de marcofilia.



■ Fachada antigua.



■ Remodelación del edificio. Arq. Alfredo Fernández. 2007

El INAC tiene según la ley 15.605 el rol de "... proponer, asesorar y ejecutar la Política Nacional de Carnes, cuya determinación corresponde al Poder Ejecutivo, coordinando con este a través del MGAP" (Art.1).

Esto quiere decir que el Instituto tiene un amplio campo de acción dado que debe monitorear el desempeño en diversas especies (bovinos, ovinos, suinos, equinos, aves) y a lo largo de diversos eslabones de la cadena (fundamentalmente en lo que refiere a industrialización y comercialización, tanto en el mercado interno como externo).

En la última década el dinamizador de la cadena han sido las exportaciones dado que el consumo en el mercado interno disminuyó considerablemente debido a la crisis económica de inicios de la década. Entre los destinos más importantes de los últimos años se encuentran los mercados del Nafta, fundamentalmente EEUU. Sin embargo, la fuerte penetración de nuestras carnes en estos mercados se debe, en buena medida, a las dificultades coyunturales que enfrentan nuestros competidores (Brasil, Argentina) que no han tenido el mismo acceso. Conseguir canales de comerciales estables y rentables es una tarea de largo plazo que debe ser permanentemente apoyada y el INAC cumple un rol importante en esto.

Por otra parte, es importante acompañar el funcionamiento del mercado interno por un doble motivo: por un lado, es un destino imprescindible para la ecuación económica de la industria; por otro lado, la carne es uno de los productos esenciales de la canasta de consumo del uruguayo y promover mecanismos para un mejor acceso a dicho producto contribuye al bienestar colectivo. Según estimaciones del INAC, el consumo de carne por persona y por año del Uruguay es del orden de los 53 kg (con hueso), una de las cifras más altas del mundo solo superada por Argentina. Esto hace que el monitoreo del consumo en el mercado interno adquiera una relevancia fundamental para contribuir a la formulación de una política pública que garantice el acceso a la proteína animal de los más amplios sectores de la población

Tomado de "Análisis del estado actual de los Institutos Públicos de carácter no estatal vinculados al MGAP". Agosto 2007.

INAC EN LA DESCENTRALIZACION

Participación imprescindible

La Descentralización impulsada por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca inició formalmente sus actividades luego de la promulgación de la Ley 18.126 "Ley de Descentralización y Coordinación de Políticas Agropecuarias con Base Departamental".

A través de esta ley se crean tres órganos: Congreso Agropecuario Nacional, Congresos Agropecuarios Departamentales y Mesas de Desarrollo Rural.



■ Reunión del Consejo Agropecuario Nacional.

El Consejo Agropecuario, presidido por el Ministro José Mujica, es integrado además por el Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, tres integrantes del Congreso de Intendentes, los Presidentes de INAC Instituto Nacional de Carnes, Plan Agropecuario, INIA Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, INAVI Instituto Nacional de Vitivinicultura, INASE Instituto Nacional de Semillas y un representante del INC Instituto Nacional de Colonización.

Este Consejo Nacional debe asesorar al MGAP en la elaboración de políticas agropecuarias que promuevan el desarrollo rural y la extensión con base territorial, principalmente de los sectores más vulnerables.

En todos los casos se perseguirán como objetivos el aumento de la producción y la inversión con fines productivos, la ocupación de mano de obra y la promoción de actividades que retengan o radiquen población en el campo.

Este organismo es junto a los Consejos Departamentales el res-

ponsable de impulsar la Descentralización en el ámbito de las Instituciones vinculadas al sector agropecuario.

El ministro José Mujica en el lanzamiento de la Descentralización dijo que "no es fácil enfrentar esa tradición y esa cultura centralizadora con la que está formado el país, que es hija de su historia. Ese sentido de dependencia de las grandes decisiones que se toman en la gran ciudad y de una actitud, que se nos ha ido metiendo adentro, que está muy lejos de entender la importancia que significa desarrollar poder, a lo largo y a lo ancho del país. Pero que si esto es común en todo el país, es gravoso para la actividad agropecuaria. Y ha tenido un costo de carácter gigantesco, un aparato que estuvo dedicado en los últimos años particularmente no al fomento sino a la inspección, al control. Hay dos caminos: o un puñado de técnicos en nombre de la posesión de una burocracia, de carácter central establece las líneas de esa política aún con la mayor generosidad o esas son políticas activas de confrontar y de fregar cabeza con la gente. De

tal manera que habrá una respuesta en Rivera y otra en Colonia, porque siendo el mismo país tiene su diversidad. Si los burócratas no abrogamos el derecho de decidir por la suerte de la gente o la gente participa en esas decisiones. Y es muy fácil

hablar de participación, el asunto es darse esta respuesta: Quiere la gente participar? Tenemos educación de participar? Y tenemos el coraje... todo eso es un desafío que está por delante."

En el marco de la política descentralizadora, INAC nombró a dos técnicos que se desempeñan en los Consejos Agropecuarios Departamentales en los departamentos de Flores y Cerro Largo, los veterinarios Andrés Lapetina Domingorena y Mariana Lizasuain respectivamente, sumando a las acciones que fortalecen la política descentralizadora dispuesta por el gobierno.



■ Reunión del Consejo Agropecuario.