

UN ANTES Y UN DESPUÉS DE LAS CAJAS NEGRAS.

Puesta en marcha

Hay un solo país en el mundo que ha implementado el Sistema de Cajas Negras, logrando así colocarse en la primera fila de las naciones con mejores sistemas de información ganadera del mundo.

El Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica, SEIIC, es un sofisticado sistema de información electrónica instalado en las plantas frigoríficas que, a través de balanzas digitales, computadores y otros dispositivos, registra y transmite a INAC los datos allí relevados.

Juntando Trazabilidad y Cajas Negras, se podrán tener todos los datos desde que nace al animal hasta que el corte final llega al cliente del frigorífico.

Uruguay es el primer país que engloba el aspecto sanitario con un sistema que genera transparencia en el sector cárnico.

El Instituto Nacional de Carnes puso en marcha el martes 29 de mayo la publicación de los datos recogidos por el Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica SEIIC, conocido como Cajas Negras, instalado en la totalidad de las 36 plantas frigoríficas habilitadas.

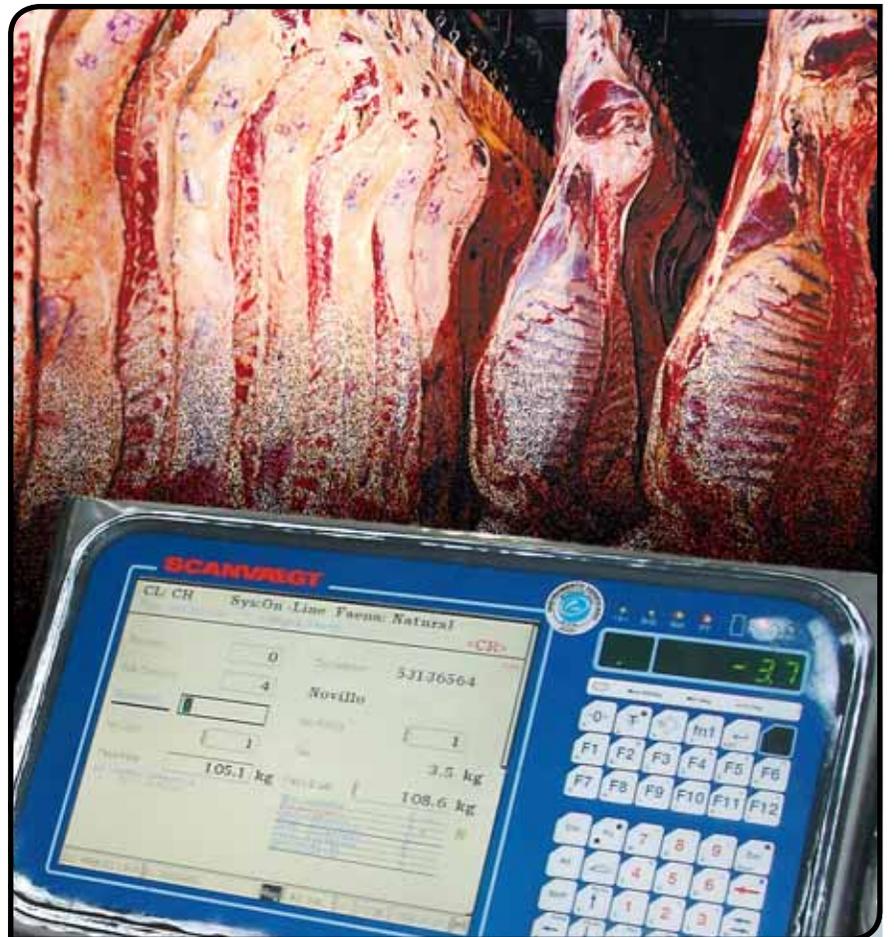
Promediando Agosto se ha llegado a la publicación de datos del 95% de la faena nacional correspondiente a 29 frigoríficos

La información de estos establecimientos vinculada a cada produc-

tor, planta a planta, tropa a tropa, está disponible en el sitio web que ha implementado INAC con ese fin.

Los productores y consignatarios acceden a la consulta mediante su número de DICOSE y una contraseña otorgada por el Instituto.

La información que está siendo publicada incluye a los Frigoríficos: Carrasco, Las Moras, San Jacinto, Florida, Las Piedras, Pul, Tacua rembó, Pando, Canelones, Matadero Municipal De Minas, Matadero Municipal De Artigas, Inaler (Ex Elbio Pérez), La Caballada, Sarubbi, Bordenave, Los Olivos, Carlos Schneck, Matadero Mercedes,



Puesta en marcha de Cajas Negras.

INAC habilitó una línea gratuita que funciona entre las 8 y las 18 horas: 0800 inac, 0800 4622 para recibir consultas de consignatarios y productores.

El 29 de mayo INAC realizó una teleconferencia para explicar el funcionamiento del sistema y recibir las consultas de todo el país.

Contenido

Renovación en la Junta

3



¿Un mercado importante?

4



Una buena alimentación

5



Por el mundo

6



Cita académica

7



Deliciosos y económicos

8





■ Autoridades del MGAP e INAC en Puesta en Marcha del Sistema.

Frigorífico Pan De Azúcar, Frimar, Lorsinal, Cravea, Colonia, Frigoceerro, Rosario, Casablanca, Ardistar, La Tablada y Luchasol.

El Presidente de INAC, Dr. Alfredo Fratti dijo en esa puesta en marcha que “la credibilidad del sistema es total porque es independiente de la voluntad del ser humano.

Una vez confirmado el dato entra en el servidor de INAC que esta en cada planta y de ahí va por línea a un servidor central que existe en INAC”, enfatizó el Dr. Fratti. La puesta en marcha del Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica SEIIC, es una iniciativa conjunta del Poder Ejecutivo, la industria frigorífica y los productores, sectores representados en la JUNTA de INAC

El Director de Tecnologías de la Información Ing. Hugo Koncke, manifestó que “las estadísticas que INAC hace muchos años viene produciendo se van a nutrir lógicamente de la información que recoge este sistema”. Es decir que esto además de utilizarse para informar al productor y al consignatario sobre cómo le fue en la faena, va a ser aprovechado para producir otro tipo de información.

Koncke explicó que “hay un cierre por cada planta y hay un control por parte de INAC, que se hace con ciertos márgenes dentro de los

cuales se entiende que es correcta la información y a partir de esa validación que funcionarios de INAC ejecutan, se da el visto bueno para que esa información aparezca en el sitio Web.” Se trata de una declaración jurada electrónica

Esta etapa que se sigue implementando de publicación de los datos en las plantas frigoríficas corresponde a la fase I, que es común a todas las plantas e 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.

El Subsecretario de Ganadería Ing. Agr. Ernesto Agazzi expresó que “el avance y desarrollo de herramientas que permiten aplicar códigos comunes es lo que hace más limpio todo un sistema de producción y comercialización.

Veo con agrado que los empresarios de la producción, aporten a esto, porque al fin y al cabo es una concepción empresarial, de hacer las cosas con códigos comunes. O sea, dejar la viveza criolla de lado, viveza criolla que podíamos tener por todos lados, desde donde nace el ternero hasta la DGI”, subrayó el representante del MGAP.

“Va a ser una herramienta para las políticas sanitarias, si lo concebimos como herramienta de desarrollo más que como herramienta de control entre los operadores.

Ha sido muy complejo su andar, y va a seguir siendo.

Es un complemento de la identificación electrónica en la otra punta, que también es otro desafío la identificación electrónica de los animales y su vinculación con la producción y la política sanitaria; es

el conjunto de todo esto lo que nos tiene que caracterizar.

Los países chicos no podemos ser productores de grandes volúmenes porque no podemos competir en la comoditización. Nosotros tenemos que insertarnos en base a calidad, invertir en la educación, en el desarrollo y este es el camino que nosotros estamos tratando de llevar en otros aspectos”.

Beneficios que brinda el Sistema a toda la sociedad.

En cuanto a los beneficios que representa el instalar un sistema de esta magnitud, tanto para los productores como para los industriales del sector cárnico, se entienden que radican en la velocidad y riqueza de la información que ambos sectores van a obtener sobre los animales faenados, en particular en lo relativo a rendimientos y también en base a los controles de procesos que pueden hacer las propias empresas frigoríficas.

Además, como parte del valor que se agrega a la cadena cárnica, cuando esté disponible la Trazabilidad a nivel de los animales vivos, se podrá completar una Trazabilidad total desde el animal en pie en el campo hasta el producto final disponible para el consumo.

Esta iniciativa está muy bien vista en los mercados más exigentes que valoran mucho los controles de producción sobre aquello que consumen, para los que la Trazabilidad constituye un elemento fundamental en la categorización de los productos cárnicos.

■ NUEVO DELEGADO DE LA ASOCIACION RURAL DEL URUGUAY EN INAC.

Renovación en la JUNTA

El Dr. Gonzalo Aguirre Risso es veterinario, proviene del departamento de Rocha y se integró este año a la Junta de INAC como delegado de la Asociación Rural del Uruguay en sustitución del Ing. Agr. Guzmán Tellechea.

Soy nuevo en INAC, participé unos meses como oyente, hasta que el Poder Ejecutivo me nombró y ahora estoy empezando a intervenir activa y dinámicamente en un Instituto que es muy atractivo y que me imaginé distinto.

¿Cómo era la percepción que tenía del Instituto y cual es su visión ahora?

En la cadena cárnica está el productor y está la industria, está el INAC, está el Ministerio, están los controles sanitarios y aquí me encontré con un ambiente de firmeza en las posiciones, pero de un gran respeto y una gran tolerancia hacia la posición contraria, que creo, es muy buena para el país.

Creo que es muy bueno que haya un Instituto que está dando pasos concretos y que es capaz de articular las políticas de carnes como lo está articulando y donde tanto los productores como la industria que están representados en la mesa, tienen la capacidad de discrepar con la jerarquía como lo hacen. Es muy sano esta actitud y no esa idea de dicotomía, de enfrentamientos entre productores e industria.

En relación al sector que usted representa, que es el sector productor - ganadero de este país, ¿Qué cree usted que el Instituto tiene para dar, mejorar y potenciar?

El Instituto ha generado en los últimos tiempos cosas nuevas, como la instalación de las Cajas Negras, que le va a dar mucha más transparencia al mercado y que es un proceso único en el mundo.

Otro tema que se incorporó, que no generó grandes fricciones y es un elemento muy positivo, es el tema del famoso Novillo Virtual, que es una creación del Instituto, del Ingeniero Caputi (Pablo), que es un elemento sin precedentes, que lo que hace es un novillo tipo determinado. Es el promedio de todos los

cortes, de todos los subproductos y las menudencias, tanto en el mercado interno como en el mercado exterior y es un punto de referencia, es un índice.

No quiere decir que el novillo tenga que valer ésto o valer otra cosa. Porque a veces baja un corte de un producto y se arma una gran polvareda, porque "va a bajar el ganado", porque "baja el corte". Sin embargo, el conjunto del animal no bajó o a la inversa, a veces sube un corte y los productores enseguida, arman - "armamos" una ola a favor de que subió un corte y a veces, el conjunto del animal, de sus cortes, subproductos y menudencias, no subió.

Al productor le importa mucho el mercado, le importa mucho el precio de la hacienda y esto desde mi punto de vista es una cosa nueva y es muy importante.

En el caso de las cajas negras, con grandes dificultades se está instalando y está funcionando. Al día de hoy son veintiocho las industrias y todas las semanas se incorporan nuevas.

En la primera semana de faena fueron 840 consultas al sistema de las cajas negras, habiendo nada más que 10 plantas habilitadas, con un 70 % de la faena; eso es nuevo y eso es positivo.

Que es lo que quiero yo para el sector? Mayor mercado, mayor estabilidad y mayor transparencia. Los primeros dos aspectos están vinculados, cuanto más mercados existen más estabilidad tiende a existir, porque cuando está flojo un mercado aparece otro. En ese aspecto han existido el año pasado y el primer semestre del 2006 y el primer semestre del 2007 variaciones en el mercado. Sin embargo, no han existido variaciones en cuanto a la estabilidad de los valores: Por ejemplo, desaparece Chile en el 2007, con una gran fuerza que tuvo en el 2006, en el mismo período, desaparece Ru-



■ Dr. Gonzalo Aguirre Risso, delegado de la Asociación Rural del Uruguay.

sia en el 2007 por temas comerciales y tuvo la gran fuerza en el 2006, sin embargo, aparecen el NAFTA con más fuerza, aparece Canadá que incrementa sus compras.

Eso se logra solamente con una gran variedad de mercados, que eso es mérito de la industria y mérito de los productores de remitir los animales que se están exigiendo y solicitando hoy en día.

Y después la continua lucha del Instituto a salir a luchar mercados, la industria, los productores, el Presidente y el Vicepresidente de INAC.

Y apuntando un poco ahora, el tema de China, de Corea, de Japón, empezando más a mediano y largo plazo, tratando de consolidar los mercados del NAFTA, el cual tiene problemas arancelarios, ya todos los sabemos, lo saben algunos y se están discutiendo esos temas.

En materia de promoción destaco el proyecto Restoranes que se está pensando impulsar primero en Uruguay como un laboratorio para luego desarrollarlo en el exterior de forma de mostrar la producción y las exportaciones cárnicas uruguayas.

Para ser críticos, ¿en qué cosas hay que mejorar?

Yo creo que al Instituto le falta, desde mi punto de vista y es responsabilidad de todos, llegar con lo que está haciendo más a la gente, tanto al productor como al consumidor no a los Directores de la Junta, sino a la sociedad en general y a la so-

ciudad involucrada, al productor, al industrial al funcionario de la industria, a toda la cadena cárnica.

¿Qué proyectos están impulsando desde la ARU dentro de la Junta, hay alguno específico que le interese destacar?

Uno de los temas que nos tuvo siempre preocupados y creo que es uno de los temas que se va a empezar a aclarar con las cajas negras, es el tema de los rendimientos de las haciendas.

Vemos que pasan décadas donde mejoran genéticamente la hacienda, mejoran la calidad de las pasturas, teóricamente mejora el animal y está la incógnita en los rendimientos.

Somos grandes luchadores por el tema de la introducción de las cajas negras y en ese tema vamos a seguir trabajando, seguiremos insistiendo para el bien de todos.

Un auto hace 30 años, tenía un consumo de combustible y de cubiertas muy distinto al de ahora, porque era más pesado, porque el motor era de 8 cilindros, hoy se han modernizado. El consumo es la mitad. No puede ser que el rendimiento de un ganado en 30 años, la cantidad de carne que sale en la segunda balanza sea lo mismo que hace 30 años, teniendo los mismos mercados.

Ese es un tema donde nosotros no hemos encontrado evolución.

Pero la visión desde la Rural hacia el Instituto es positiva.

URUGUAY

¿Un mercado importante?

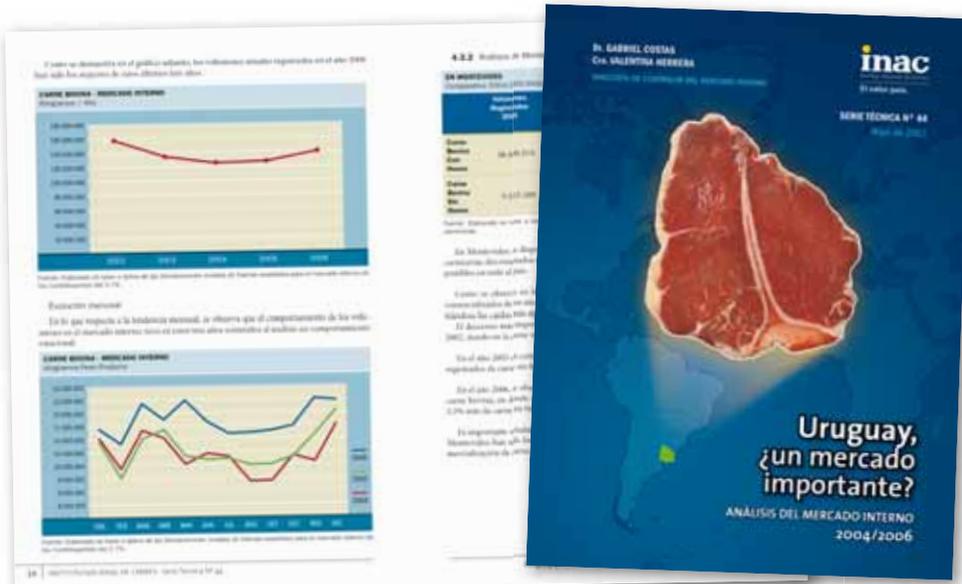
Nuestro país es el segundo consumidor en el mundo de carne producida en nuestra tierra.

El Instituto Nacional de Carnes presentó un informe que analiza 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.

El trabajo fue elaborado por el Dr. Gabriel Costas y la Cra. Valentina Herrera de la Dirección de Contralor del Mercado Interno.



En la presentación del informe el Presidente de INAC Dr. Alfredo Fratti indicó que este trabajo demuestra que entre empresas operadoras, plantas de faena, distribuidores, locales de venta, hay 3833 firmas

Fratti sostuvo que a este mercado generalmente se lo ha mirado de costado pero es el segundo mercado más importante que ha tenido el país en años, aún cambiando los escenarios de este mundo globalizado, el mercado interno se ha mantenido como el segundo mercado de destino de toda la producción.

Durante mucho tiempo hemos escuchado decir que las exportaciones subsidian al mercado interno; y en cambio muchas veces se vende a los mismos valores que estamos exportando.

El Dr. Gabriel Costas, indicó que el objetivo del trabajo fue dar transparencia a un mercado que muchas veces era considerado como un mercado colateral, como un mercado que no tenía importancia y lo primero que quisimos es demostrar que ese mercado sí es importante.

Eso se objetiviza con la cantidad de gente que trabaja, la cantidad de empresas destinadas exclusivamente al mercado interno y por todas las exportadoras que vuelcan producción a este mercado.

Incluimos la evolución de los volúmenes de todos los tipos de carnes - carne bovina, carne ovina, carne de ave y carne porcina -, cada una con sus características distintas y dado la importancia que tiene Montevideo dentro de lo que es el volumen que se mueve de carne y la cantidad de habitantes, se hace una descripción especial dentro de cada capítulo mostrando la importancia que tiene este departamento.

También se hace un análisis de las distintos tipos de plantas de faena que existen en la República, tomando las plantas habilitadas a nivel nacional, a nivel departamental, dentro de cada especie, qué porcentaje de mercado ocupa cada una de ellas y la importancia que tiene cada una de las carnes en el mercado.

La Cra. Valentina Herrera, indicó que en el año 2006 en lo que se refiere a volúmenes comercializados en todo el país, existe un incremento de la carne bovina, de la carne ovina, de las menudencias, a la vez que hubo un leve descenso en cuanto a la comercialización de carne porcina.

En lo que se refiere a carne ovina el aumento es aproximadamente de un 80,9 %; ya en el 2005 se había verificado un incremento en la co-

mercialización de este tipo de carne, que se vuelve a registrar en el año 2006.

En cuanto a carne bovina se registra un incremento de 10,6 % en el año 2006, que es un incremento mayor al verificado en el año 2005 en comparación con el 2004.

En Montevideo, tenemos un incremento de todas las carnes y principalmente en lo que se refiere a carne ovina, por lo tanto, la tendencia ha sido, en Montevideo, de un incremento en carne ovina y de ave, en un 20 % aproximadamente.

En lo que se refiere a la carne porcina, hemos visto que el componente de la importación es importante.

En el año 2006, el porcentaje de participación de las diferentes carnes en el mercado interno fue: 89,5 para la carne bovina, un 5,5 para la carne ovina, correspondiendo el 5 % restante a la carne porcina. Si bien el porcentaje de participación de la carne porcina no es significativo, tendríamos que agregarle los kilogramos comercializados de carne importada, ya que los mismos representaron en el año 2006 un 55 % del total expedido para el mercado interno en comparación con el 45 % que ocupa la faena nacional en este tipo de carne.

La publicación "Uruguay, un mercado importante" Análisis del Mercado Interno 2004-2006 está disponible en Biblioteca de INAC, Rincón 545.

FESTEJOS

40 años del Instituto Nacional de Carnes.

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 procesos realizados por varias organizaciones antecedentes especializadas en carnes, producto fundamental en la dieta de los habitantes del Uruguay (primer consumidor de carne per cápita) 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 realizarán durante la Exposición Agroindustrial del Prado.

LA CARNE Y LA SALUD

Una buena alimentación

Las carnes uruguayas no producen colesterol. Asociado al consumo de pasturas naturales, las carnes uruguayas son extra magras y ofrecen los más altos índices de Omega 3 y Vitamina E, además de Zinc, Hierro y vitamina B.

Con motivo de la celebración del Día de la Carne, El Instituto Nacional de Carnes junto a un grupo de trabajo que integra con médicos cardiólogos retomó las investigaciones científicas realizadas sobre las características de nuestras carnes y su importancia para la salud

INAC se adhirió a esta actividad tomando como base los estudios de la Dra. Susan Duckett de la Universidad de Georgia titulado "Más razones para comer carne vacuna".

De acuerdo con estas investigaciones la carne en Uruguay es recomendada para una dieta saludable por poseer bajos niveles de grasas y porque el 77 por ciento de las mismas ayudan a bajar el colesterol.

Todas las carnes rojas tienen zinc, hierro y vitaminas del complejo B, pero las nuestras contienen además elevadas proporciones de omega-3 y ácido linoleico conjugado (CLA).

El Omega 3 tiene efectos positivos contra las enfermedades cardiovasculares.

De acuerdo con las conclusiones de la Dra. Duckett, el CLA de las carnes rojas ha demostrado ser un potente anticancerígeno natural.¹

242.200

El número de televidentes que fueron informados sobre la importancia del consumo de carne para una dieta saludable.

En el año 2005 se dieron a conocer los resultados de la cooperación técnica que desarrolló INIA Uruguay con INIA España, con la participación de INAC, la Sociedad de Criadores Hereford, la Sociedad de

Criadores de Corriedale, los Frigoríficos San Jacinto, y Tacuarembó, la Universidad Veterinaria de Zaragoza y el Centro de Tecnología de la Carne de España, IRTA, entre otras organizaciones.

El estudio se realizó por tres años con el objeto de comparar la calidad y aceptación de las carnes uruguayas de ovino y vacuno, con las producidas en distintos países europeos (España, Alemania y Reino Unido) criados con los sistemas tradicionales de cada país.

Se determinaron las principales características de cada tipo de carne mediante un panel entrenado, se realizaron estudios de consumidores con el fin de conocer en cada país la aceptación de la carne uruguaya en comparación con las carnes propias de cada país y se estudió la calidad de las carnes mediante el análisis de su composición en ácidos grasos y vitamina E.

Mediante las comparaciones se pudo establecer que las grasas de las carnes uruguayas tienen una composición distinta a la de los animales estabulados y los ácidos grasos insaturados tienen muy buena relación con estos, lo cual favorece el colesterol bueno y protege de infartos y accidentes vasculares, además de tener una mayor concentración de vitamina E.

En 1994 se instauró el 29 de Mayo como el Día de la Carne para poder mostrar al consumidor fundamentalmente, la importancia que tiene este producto desde el punto de vista económico, de punto de vista social, el aspecto productivo, de la industrialización y del consumo.

A su vez, esa fecha tiene la particularidad de recordar que un 29 de mayo de 1877 el sabio francés Charles Tellier descubre la generación de frío artificial por la comprensión de un gas, el amoníaco. Podemos decir que desde ese momento en adelante y con el ingreso al Río de la Plata del barco francés "Le Frigorifique", llevando carne enfriada hacia Europa se inicia lo que es la industria frigorífica propiamente dicha.



■ Carne uruguaya, alimento completo.

El Dr. Luis Castro explicó que hoy hay avales de carácter científico con magisterio técnico de investigaciones realizadas incluso en Uruguay, en Argentina, en EEUU, que demuestran que la carne criada en los sistemas pastoriles, con el ganado como se cría en todo el Río de la Plata, tiene características constitutivas distintas a las que se crían en confinamiento y con alimentos concentrados.

Esto está escrito en todas las revistas científicas que están hoy en el mundo y demuestran varias cosas: En primer lugar que en los ácidos grasos en sus relaciones insaturados y saturados, la carne tiene una relación excelente a favor de los grasos insaturados que tienen directa vinculación no solo con los problemas cardiovasculares sino también a ni-

vel cancerígeno. La relación de los ácidos grasos Omega 6, Omega 3, debe mantener una relación, que de acuerdo a cardiólogos y médicos es 4 a 1 y de 5 a 1.

La carne es una fuente muy importante de Omega 3 donde juega un papel trascendente en las patologías cardiovasculares.

La carne tiene cuali y cuantitativamente los elementos que el organismo necesita; tiene proteínas de altísima calidad, tiene hierro 100 % asimilable, indicó el técnico.

El Dr. Mario Zelarayán de la Comisión Honoraria de Salud Cardiovascular indicó que en nuestro país, en una población sana, la carne es imprescindible para que se mantenga con la calidad y cantidad de proteínas.

El ser humano es omnívoro, no es ni vegetariano ni carnívoro, por lo tanto, la carne es absolutamente imprescindible y los derivados de la carne también.

Una cosa es la proteína de alta calidad que es absolutamente imprescindible para las funciones vitales del ser humano y otra cosa es la grasa en exceso; eso es lo perjudicial.

La carne es magra y de bajo contenido de grasa; la uruguaya es quizá la que tiene menor cantidad de grasa, un porcentaje muy bajo.

¹ Dra. Susan Duckett. Universidad de Georgia. USA. 2004.

La carne uruguaya en el mundo



■ Stand de INAC en Sial China 2007.



■ Delegación de INAC en México.

ACTIVIDADES EN ASIA

En China, INAC y el Consulado Uruguayo en Shanghai convocaron a una recepción en el Riviera Tropical Garden Club para degustar lomos bovinos y French Rack ovino, preparados por el Chef Alvaro Verderosa, ganador del primer premio del II Concurso Nacional de Chefs.

La actividad se desarrolló en el marco de la Feria SIAL China 2007 que se llevó a cabo en el Salón Internacional de la Alimentación en Shanghai.

INAC participó en esta feria por cuarto año consecutivo; con la representación del Vicepresidente Dr. Fernando Pérez Abella, Miembros de la Junta del Instituto, Ing. Agr. Manuel Lussich (en representación



■ Chef Alvaro Verderosa en Asia.

de los productores) y Dr. Jorge Barrios (en representación de la industria frigorífica) y la Directora

de Mercados Externos, Ec. Silvana Bonsignore.

Acompañaron por el sector privado los Frigoríficos Canelones, Carrasco, Colonia, PUL, San Jacinto y Tacuarembó, a los que se sumó la empresa exportadora Delta S.A.

En la inauguración de la Feria se contó con la presencia del Embajador de Uruguay en China, Dr. Luis Almagro, así como del Cónsul General de Uruguay en Shanghai Carlos Irigaray, además de una gran afluencia de público.

Como en oportunidades anteriores, la presencia de Uruguay en SIAL China buscó promover las bondades de las carnes naturales uruguayas subrayando su condición de seguras, saludables y deliciosas.

En Corea del Sur, se realizaron degustaciones con carnes y vinos uruguayos a cargo del Chef Verderosa.

Las actividades estuvieron destinadas a empresarios, dueños de restaurantes y frigoríficos, autoridades locales, chefs y prensa especializada y se realizaron con el apoyo del Embajador uruguayo Nelson Chabén.

Actualmente Uruguay ingresa a este mercado con carnes termoprocadas y se procura avanzar hacia la habilitación que permita exportar carnes frescas desosadas y molidas.

ACTIVIDADES EN MÉXICO

En el mes de mayo se retomaron las exportaciones a México, destino

que se espera tenga mayor incidencia en este segundo semestre el año.

Existen grandes expectativas con este mercado dijo el Presidente de INAC en los inicios de la concertación de negocios con México: "lo habíamos dicho en el 2005, es el gran mercado a conquistar, no sólo por el volumen y los precios sino por cómo nos presenta ante el mundo; vendiéndole a países que son exigentes del punto de vista sanitario".

El titular del Instituto Nacional de Carnes resalta que es que es el único mercado en el mundo en el que ingresamos con ventaja en relación con nuestros competidores, como es el caso de Australia y Nueva Zelanda.

INAC participó con un destacado stand en la feria EXPO ANTAD 2007 en la ciudad de Guadalajara. Nuestras deliciosas carnes fueron preparadas por el Chef José Luis Antúnez, ganador del 2do premio del II Concurso Nacional de Chefs.

Durante los días de feria se realizaron contactos oficiales junto al Embajador uruguayo José Korseniak, que incluyeron entre otros al ex ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca de México Javier Usabiaga Arroyo.

Asimismo, la cadena de TV mexicana TELEvisa realizó una extensa nota sobre las carnes y vinos uruguayos, entrevistando al Presidente de INAC, Dr. Alfredo Fratti y a nuestro Embajador en México, Dr. José Korseniak.

Exportaciones en Volumen por Mercado (Toneladas Peso Carcasa)

Destino	1º Sem. 2006	1º Sem. 2007
Nafta	105.213	138.891
USA	101.599	120.828
Canadá	3.614	15.156
México	0	2.891
UE	27.073	25.292
Mercosur	35.350	14.062
Fed. Rusa	42.568	2.387
Israel	14.931	10.494
Otros	35.099	20.041
Total	260.238	211.153

Las exportaciones de carne en el primer semestre fueron de 211 mil toneladas. Con una caída de 19% con respecto al primer semestre del año anterior.

Estados Unidos se destaca como principal destino y ha inclusive crecido con respecto al año anterior. En el primer semestre representó el 57% de las ventas de nuestra carne bovina.

Dentro del NAFTA comienza a operar México que en el año 2006 no estuvo. Puede llegar a ser un mercado muy interesante por el acuerdo comercial y los bajos aranceles (7-8%). Rusia compró muy poco en el primer semestre en relación al año anterior. Lo que suceda en el futuro con Rusia depende mucho de cómo se comporten los mercados de México y USA ya que el tipo de productos vendidos en esos mercados es similar.

BIENESTAR ANIMAL EN URUGUAY

Cita académica

“De todas las pérdidas que tiene la cadena, el 50 % se podrían evitar respetando el Bienestar Animal, tal como nos indicó la 1ª Auditoría de Calidad de la Carne. Existe una dimensión ética para abordar este tema pero también una económica, porque abordándolo tenemos carne sin problemas de color, sin problemas de pH y sin machucamientos.”

Ricardo Robaina. Subdirector de la Dirección de Servicios Técnicos a la Cadena Agroindustrial. 24-25 de Abril.

Con la organización del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, INIA e INAC se realizó en Montevideo el Congreso de Bienestar Animal: Nuevos Horizontes hacia el siglo XXI.

El Congreso contó con el apoyo de la Organización Mundial de Sanidad Animal – OIE Oficina Internacional de Epizootias, la Sociedad Mundial para la Protección de Animales WSPA y la Dirección General de Salud y Protección del Consumidor de la Comisión Europea.

Los principales científicos entendidos en el tema a nivel mundial concurren a esta cita que posicionó a nuestro país en la agenda internacional con una convocatoria de 360 participantes- mayormente académicos y profesionales de nuestro país y extranjeros.

El Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, José Mujica, agradeció durante el Congreso el respaldo de organismos internacionales como la OIE que “con su monitoreo científico son los que dan garantías a países pequeños como el nuestro”.

El Vicepresidente de la OIE, el Dr. Carlos Correa dijo que el mundo está esperando saber cuál es la posición de Latinoamérica en relación a esta temática.

Precisamente esta fue la primera vez que un Director General de la OIE visita un país de Latinoamérica.

Correa agregó que este Congreso tiene una mayor trascendencia para nuestro país si se observa que participaron los seis Jefes de los Servicios Veterinarios que constituyen la Comisión Veterinaria Permanente del Cono Sur (CVP).

“Es una cuestión de interés público, complejo y multifacético y la OIE al ver la relación que hay entre la Sanidad Animal y el Bienestar Animal, comenzó en el 2004 a involucrarse en el asunto dado que los países miembros quisieron que la Organización comenzara a elaborar normas internacionales de referencia en la materia.

Es así como a partir del 2005 aparecen las primeras normas en la materia y es un tema muy nuevo que se está reciclando año a año.

Todos estos aspectos tienden a considerar las subjetividades culturales y las diversidades religiosas que están presentes. La OIE tiene directivas sobre transporte de animales terrestres, marítimo y aéreo, sacrificio sanitario y humanitario y va a tener este año directivas respecto de animales de compañía y animales de laboratorio” explicó el especialista uruguayo-

El representante de INAC en el Comité Organizador del Congreso, Ricardo Robaina manifestó que se debe respetar el Bienestar Animal porque además de los múltiples aspectos técnicos, de productividad, éticos y políticos es un factor económico que genera una mayor calidad del producto.

Según Robaina el 50 % de las pérdidas que se producen en la cadena cárnica se pueden evitar tomando medidas que respeten el Bienestar Animal.

“Uruguay desde hace mucho tiempo se ha puesto a trabajar en relación al Bienestar Animal y lo ha hecho en conjunto con todas las Instituciones que tienen relación con este tema, particularmente el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca e INIA.



■ Cierre del Congreso de Bienestar Animal.

Incluso se constituyó un grupo de trabajo a partir del cual se han generado una serie de recomendaciones en la materia.

El Instituto viene realizando muchas acciones en relación a lo que es la oferta de carne en el mundo. Muchos son los atributos objetivos como el color de la carne y la ternura y otros aspectos son de valoración subjetiva como los vinculados al respeto por el Bienestar Animal que el cliente extranjero cada vez exige con mayor intensidad.

Siempre me interesa recalcar que además de considerar el bienestar de los animales también tenemos que

hacer hincapié en cuidar el bienestar y la seguridad de la gente, y cuando uno toma medidas para respetar el bienestar animal seguramente está también asegurando el bienestar de los operarios que trabajan con esos animales” explicó Robaina.

Robaina agregó que además de cumplir una exigencia de los mercados, respetando el bienestar de los animales logramos un producto de mejor calidad en cuanto a color de la carne, pH y ausencia de pérdidas por machucamientos, tal como quedó demostrado en la 1ª Auditoría de Calidad de la Carne 2002-2003.

Bienestar Animal en Educación a Distancia

INAC inauguró el 6 de Agosto la Plataforma de Educación a Distancia con el curso “Bienestar Animal. Manejo del Ganado Bovino y su relación con la Calidad de la Carne”.

Está dirigido a profesionales, técnicos y productores – de los 34 países en que IICA tiene oficinas- ávidos de conocer experiencias exitosas que les permita mejorar su producción.

Esta Plataforma fue suscrita el pasado 12 de junio, conjuntamente con el MGAP, INIA, SUL, LATU, IPA, Facultad de Ciencias Agrarias de la UDE, Facultad de Agronomía de la Universidad de la UDELAR y Facultad de Veterinaria de la Universidad de la UDELAR.

Este primer curso que se lanzó por parte de INAC, está centrado en transferir la experiencia que se ha desarrollado en Uruguay como consecuencia de la consolidación de la temática del Bienestar Animal a nivel mundial, verificada por un incremento de las exigencias por parte de los consumidores de los mercados más exigentes.

RECETARIOS DEL PROGRAMA CHURRASCO OVINO

Deliciosos y económicos

Luego del éxito obtenido en el norte del país con el lanzamiento del proyecto, se convocó en Artigas y en Cerro Largo a Concursos de Recetas con Churrasco Ovino con el apoyo de las Intendencias y las Asociaciones Agropecuarias locales.

Andrea Camargo, una estudiante artiguense de 23 años ganó el primer premio del Concurso de recetas del proyecto que se desarrolló en la ciudad de Artigas con un plato a base de churrasco ovino macerado en ananá y menta.

62 recetas de 48 participantes fueron presentadas tomando como ingrediente principal el corte ovino que están impulsando INAC y SUL en el norte del país.

En otro departamento fronterizo, Cerro Largo, el lanzamiento del proyecto CHURRASCO OVINO se realizó con igual éxito.

Aunque el carnicero a veces es un poco reacio a presentar las zonas anatómicas del corte ovino, -porque no tiene mucho lugar en las vitrinas o porque tiene falta de tiempo- igual el consumidor empezó a exigir este tipo de corte "explicó el técnico de INAC Daniel Sparano.

El titular de INAC Dr. Alfredo Fratti indicó que "el mercado interno consume entre un 25 y 30 % de lo que el país produce. Sería importante en cualquier parte del mundo y por eso le damos una singular importancia.

Un país se vende no solo por lo que se exporta, sino por lo que consume su gente" indicó el Dr. Fratti.

Agregó que este proyecto es parte de la política estratégica de "darle contenido a la ovinocultura" en nuestro país, por la importancia que se le asigna desde el punto de vista productivo y social.

RECETA DE CHURRASCO OVINO MARINADA EN ANANA Y MENTA

8 chuletitas de silla.
1 Ananá sin cáscara.
¼ taza de agua.
10 hojas de menta.
1 cucharadita de sal.
1 cucharadita de pimienta

Retire el centro duro del ananá. Córtele en cubos (1 taza)
Licuar el resto del ananá con agua y menta.
Dejamos marinando durante 1 hora el churrasco ovino en esa mezcla.
Lo condimentamos con sal y pimienta.
Luego lo llevamos a freír durante 4 minutos de cada lado.
Acompañamos la carne con los cubitos de ananá salteados en manteca.



Receta ganadora en Artigas.
Andrea Camargo.

"Es una receta que a mi hija le encanta, la abuela siempre se la hace y cuando surgió esto de que podíamos participar en el concurso del churrasco ovino, ella me propuso mandar la receta que le prepara la abuela.

Es un sabor suave, porque al tener el ananá un sabor dulzón queda una comida agridulce.

Si se calcula el precio del kilo del churrasco ovino y un ananá, se verá que es muy económico, como nos pedían." comentó Graciela Sevey, madre de la ganadora.



El grupo Sala y Bar de segundo año de UTU de Melo ganó el primer premio del Concurso de Churrasco Ovino que se realizó en Cerro Largo. En el concurso se presentaron más de 100 recetas y el jurado tomó en cuenta que las recetas fueran novedosas y elaboradas a bajo costo.

CHURRASCO A LA ALEMANA

Churrasco Ovino
Cerveza
Panceta
Repollo
Mostaza

Se pone a macerar el churrasco ovino en cerveza por una hora o una hora y media.

Luego se lo lleva a la plancha, se cocina en la misma y con el fondo que queda en la plancha se lleva a un sartén, se agrega mostaza, se hace una salsa que luego se va a abrochar por encima del churrasco ovino.

Se acompaña con una ensalada tibia de repollo cortado en juliana fina salteado con panceta.