

NUEVOS DESAFÍOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CARNE EN EL SIGLO XXI

AÑO 1 - N° 1

AGOSTO 2018

Un aporte de **DelAgro & Cía.** para el desarrollo y sustentabilidad de la cadena cárnica uruguaya.

Estrategia para la sustentabilidad del negocio ganadero

Un mensaje del Director de **DelAgro & Cía** dirigido a todos los integrantes de la cadena cárnica.

8 mitos sobre el consumo de carne bovina

La carne siempre está sentada en el banquillo de los acusados, y se la presenta como la única causa de infinidad de males. Permanecer indiferentes al ambiente hostil a que se enfrenta la producción y consumo de carne, hipoteca el futuro de una actividad, que es la mayor causa de bienestar de todos los uruguayos.

¿Qué hace Australia para promover el consumo de carne bovina?

Una metodología que nos hace pensar. Teniendo como objetivo único el consumidor, cambia el tradicional paradigma de carne del campo al plato, con un nuevo paradigma: carne del plato al campo.



www.delagro.com.uy

Mensaje del Director de Del Agro & Cía

En el siglo XXI, los productores de carne se enfrentan a nuevas y grandes exigencias ambientales, sanitarias y de bienestar animal, debido a que amplios sectores de la sociedad a nivel nacional e internacional requieren que los sistemas de producción contemplen los aspectos señalados. Esta corriente tiene un denominador común: ataca a la mente de los consumidores para los cuales producimos y son la única razón de existir de nuestro negocio.

Esta nueva corriente de gran potencial destructivo, se manifiesta en ataques en contra del consumo de carne, basados en una pseudo ciencia teñida de color político. Así se culpa a la ganadería del cambio climático, del maltrato animal, de la contaminación ambiental y de que sus productos son perjudiciales para la salud de los consumidores.

También muchas veces la prensa internacional encuentra en esta seudo ciencia un motivo de grandes titulares que generan ventas, pero la contracara de ello es que dichas noticias al llegar a la mente de los consumidores son la mayor arma destructiva que enfrentamos en el negocio de la producción de carne.

Esta corriente que para los productores era una amenaza impensada hace un tiempo, se ha convertido en una gran oportunidad para otros. Es así que grandes empresas (Tyson Foods y Cargill) y empresarios entre los que se encuentra Bill Gates Fundador de Microsoft, destinan millones de dólares a la creación de carne artificial, al tiempo que en algunos países se impulsa la sanción de leyes que gravan el consumo de carne bovina.

Si pensamos cual es el camino a seguir no es fácil tomar una decisión.

Pero el no hacer nada es funesto, pues lentamente perderemos más y más clientes y dejaremos el campo libre para que se conciban nuevas normas restrictivas sobre la actividad.

Lo que no hay duda, es que tenemos una ardua tarea para lograr que con mayor frecuencia **la carne se coloque encima de un plato.**

Apuntando en esta dirección, DelAgro&Cia presenta dos trabajos:

8 mitos sobre el consumo de carne bovina e información sobre **Meat Standards Australia**, para contribuir a la mejora de la actividad.

Como dijo el gaucho Martín Fierro, los hermanos sean unidos, esa es la ley primera, sino se los comen los de afuera.

Invitándolos a luchar por nuestra industria en cada ocasión que se presente, reciban un cálido saludo,

Eduardo Del Baglivi

Director



Aquí se cuestionan los mitos o leyendas urbanas más comunes que se han tejido en torno a la carne, mediante el aporte de información de gran valor. Como bien expresa el experto Troy Marshall en Beef Magazine de enero del 2017: **para el crecimiento de la industria cárnica, es necesario una mayor y mejor conexión con los consumidores.**

Señala que a diferencia de marcas reconocidas (Ford, Microsoft, etc.) la industria cárnica no tiene un único responsable por edificar una relación que apunte a resolver las demandas de los consumidores y enfrentar los permanentes ataques a los que está sometida.

Por esta sencilla razón, se encuentra en desventaja contra quienes debe competir. Debido a la impostergable necesidad de iniciar una corriente que mejore las relaciones con nuestros consumidores, en el siguiente trabajo, aportamos información de gran importancia. El mismo solo pretende ser una semilla, que con la ayuda fertilizante de todos, germine y de sus frutos.

8 MITOS SOBRE EL CONSUMO DE CARNE BOVINA



MITO 1:

“Los seres humanos somos herbívoros por naturaleza y nuestro cuerpo no está preparado para consumir carne”.

1

REALIDAD: Estudios antropológicos y hallazgos arqueológicos no dejan dudas de que la caza de animales y el consumo de carne roja han sido claves en la evolución de nuestra especie. La presencia de caninos en nuestra dentadura, la alta acidez de nuestros jugos gástricos y las características de nuestros intestinos, dan por tierra con los argumentos del primer mito.

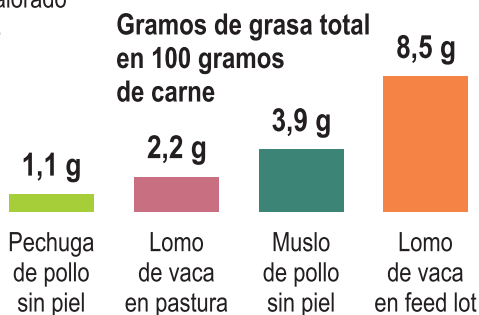


MITO 2:

“La carne es mala para la salud pues tiene gran cantidad de colesterol y grasas”.

2

REALIDAD: El hígado y no la dieta, es la principal causa del nivel de colesterol en la sangre. El hígado lo elabora ya que es un elemento vital en casi todas las funciones del cuerpo humano. Por esta razón, muchas personas bajo un régimen de dieta estricta tienen dificultades para bajar el nivel de colesterol. Por otra parte, nuevas investigaciones han revalorado el papel de las grasas, cambiando la imagen negativa que de ellas tenemos desde hace más de 50 años. Además, las grasas proveen el grupo de vitaminas liposolubles insustituibles, como las vitaminas A, D, K y E. Téngase presente que un churrasco magro tiene menos grasa que un muslo de pollo sin piel, como se muestra en el siguiente cuadro:





MITO 3:

“La producción de carne es la principal causa del calentamiento global del planeta”.

3

REALIDAD: La desinformación y la ignorancia han sido desde siempre las principales armas que muchos lobbies han utilizado a la hora de lograr objetivos no siempre claros y desinteresados. Un caso claro es el tema ambiental manejado desde la óptica siempre apocalíptica de muchos grupos de interés.

La contribución de la producción de carne en la huella de carbono, es de solo el 2.2 % de todas las emisiones responsables del calentamiento global, mientras que la acción del hombre es la mayor causa de gases de efecto invernadero, debido a que el sector de la energía genera el 31% y el de transporte el 27% del total de las emisiones.

Estudios de la Universidad de UC Davis USA, señalan que convertir una hectárea de campo a viviendas, significa un impacto 70 veces superior, en cuanto al calentamiento global.

Por el contrario el pastoreo del ganado en franjas, promueve la infiltración de agua y la salud del suelo, generando la captura de importantes niveles de carbono.

La producción de carne bajo pastoreo rotativo, tiene un efecto positivo en el medio ambiente debido a que el carbono secuestrado por una hectárea de pradera, equivale a las emisiones de 150 autos, durante un año.



MITO 4:

“Comer carne produce cáncer”.

4

REALIDAD: La Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC) perteneciente a la OMS (Organización Mundial de la Salud), publica desde hace 30 años un listado de materiales, profesiones e ingredientes, que estadísticamente pueden estar relacionados a la aparición de cáncer. Allí se establece una relación causa-efecto de igual manera que podríamos afirmar que viajar en coche, en avión o bañarnos en el mar pueden ser factores de riesgo potencialmente mortal. Pero el problema principal no es la información, sino como es utilizada por los medios de comunicación, para generar historias impactantes, que aumentan su audiencia, sin considerar que toda información debe ser analizada, dentro del contexto que la rodea.

El manejo irresponsable de estos datos puede confundir a los consumidores y sin dudas que perjudica directamente a la principal actividad económica de nuestro País. La misma OMS no comunicó que de 900 sustancias de diversos orígenes estudiados, probablemente sólo una de ellas, no causa cáncer.

Por si fuera poco, tampoco comunicó que la resolución se tomó solo por mayoría en un comité de 22 miembros, luego de deliberar durante solamente una semana.

Lo único cierto y sin discusión, es que el cáncer es una enfermedad muy compleja y multifactorial, que aún las mentes más brillantes no han logrado descifrar.



MITO 5:

“La producción de carne conlleva al maltrato animal”.

5

REALIDAD: En Uruguay a diferencia de lo que sucede en muchos países (donde los animales más que confinados, están encerrados) la producción de carne, se hace en forma natural a campo abierto. Los animales se mueven libremente, tienen alimentos, agua y sombra a disposición, por lo que el bienestar animal es total. Es del interés de los productores cuidar sus animales, porque disfrutan de los mismos y porque para mantenerse en el negocio, deben ser eficientes. Ello requiere adecuada alimentación, cuidado de la salud y trato apropiado de los animales.



MITO 6:

“Los vegetales proporcionan los mismos nutrientes que la carne”.

6

REALIDAD: Las proteínas están formadas por cadenas de varios aminoácidos. Los llamados aminoácidos esenciales, son los que el cuerpo humano no puede sintetizar, por lo que necesariamente deben ser ingeridos con los alimentos de origen animal. Hay grandes diferencias entre las proteínas de la carne y las de origen vegetal. Si bien ciertos vegetales son ricos en proteínas, para equiparar la cantidad de aminoácidos que suministra un buen churrasco, habría que ingerir volúmenes inusitados de vegetales, lo que es prácticamente imposible. La carne los huevos y la leche, son fuentes completas de proteína que contienen todos los aminoácidos esenciales para el ser humano. Además el hierro de la carne, es absorbido más fácilmente que el hierro de las plantas. También la carne es una fuente importante de Zinc y su absorción es cuatro veces mayor a la absorción que se da desde los cereales.



MITO 6:

“Comer carne engorda”.

7

REALIDAD: La obesidad es un creciente problema desde 1970, cuando el departamento de agricultura de USA creó la primera pirámide nutricional, con recomendaciones que se extendieron por el mundo. Esta guía, aconsejó comer productos bajos en grasa y ricos en hidratos de carbono, pero coincidencia o no, a partir de ello no solo aumento la obesidad, sino también la diabetes tipo 2, hasta convertirse en una nueva epidemia. La carne es un súper concentrado de proteínas, que aporta muy pocas calorías y además produce un gran efecto de saciedad, que contrarresta el apetito casi permanente, de quienes se ajustan a dietas rigurosas en base a vegetales. El cuerpo no se queda igual de contento comiendo 150g de carne que 150g de espinacas, esto es así y cualquiera puede comprobarlo.





REALIDAD. Cada día se demuestra que ello no es verdad. Por ser una moda de alimentación que no tiene en su contra grupos de interés organizados, no existe sobre la misma el cúmulo de datos pseudocientíficos que sí existen en contra de la carne. No obstante hay información científica que señala que las dietas vegetarianas ponen a sus seguidores en riesgo de ser afectados por insuficiencias de vitamina B12, de vitaminas liposolubles, hierro, zinc y omega 3. Ya en el 2008 se detectaron casos de severa avitaminosis en mujeres embarazadas y cerca del 60% de sus bebés tenían retardo cerebral y 37% atrofia cerebral. Un estudio de la Universidad Médica GRAZ de Austria encontró que las dietas vegetarianas están asociadas a mayor riesgo de cáncer, alergias y desórdenes mentales como ansiedad y depresión. Los vegetarianos tienen peor salud y calidad de vida, o sea mayor necesidad de atención médica. Un reciente estudio de la Universidad de Oxford sobre una investigación de 63.000 casos, determinó que la incidencia de cáncer de colon, es mayor en vegetarianos que en quienes comen carne. La Sociedad Alemana de Nutrición se ha manifestado abiertamente en contra de la alimentación vegana, debido a que esta no provee al organismo con una nutrición adecuada para estar saludable. Según esta asociación el nutriente más crítico para ello es la no ingestión de Vitamina B12, la que solo se encuentra en productos de origen animal.

ORIGEN DE LOS MITOS Y ALGUNAS CONCLUSIONES

Estos mitos nacieron hace décadas en varios lugares, pero es en Estados Unidos donde la poderosa HSUS (Humane Society of the United States) juega un rol fundamental. Bajo el paraguas de grupos ambientalistas, defensores de los animales, vegetariano y vegano, crean una fuerza combinada de gran poder económico, en contra no solo de la carne, sino también en contra de la incorporación de tecnología en el agro. Estos grupos se apoyan en lo que se puede llamar nueva ciencia, politización de la ciencia o pseudo ciencia. Bajo este enfoque, las discusiones no están basadas en hechos, sino en las agendas de los diferentes políticos afines a grupos de presión. Lo que es peor, es que la politización hace que sean los medios de comunicación y no los científicos quienes determinen la verdad. La imagen adjunta que muestra personas disfrazadas de monjas con carteles contra del consumo de carne, se tomó en la última convención demócrata en Estados Unidos previo a las elecciones de 2017, lo que confirma la politización de la ciencia. Hoy somos testigos de una fenomenal paradoja: A) En un extremo la sociedad mostrando una obsesión desmedida por el bienestar animal, ha concebido una excesiva regulación para el uso de animales con fines experimentales. B) En el otro extremo, los humanos somos sometidos a un experimento nutricional a escala mundial.

Es claro que para un mejor futuro del negocio ganadero, toda la cadena cárnica necesita conectarse con el consumidor, ejecutando un inteligente programa de marketing.





¿ Qué hace Australia para promover el consumo de carne bovina ?

Teniendo como único objetivo satisfacer al consumidor, Australia cambia el tradicional paradigma de **carne del campo al plato**, con el nuevo paradigma de **carne del plato al campo**.

Aún sin considerar el precio, la cadena cárnica está enfrentada a una combinación de factores que la ponen en desventaja frente a sus competidores:

Confusión en los consumidores, la gran variedad de nombres, calidades y cortes de carne no son de fácil interpretación por parte de los consumidores y tienden a confundirlos.

Falta previsibilidad, el consumidor no tiene certeza de la calidad (Eating Quality), aun cuando pague precios superiores por determinados cortes.

Múltiples métodos de cocción que no contemplan las variaciones entre los diferentes cortes, haciendo de un buen corte una mala opción a la hora de cocinarlo.

¿ Qué es el MSA ?

Australia, preocupada por los factores mencionados y por el descenso del consumo de carne bovina per cápita, desarrolló un nuevo método de trabajo para encarar esta situación, dando origen al **Meat Standards Australia (MSA)**.

Meat Standards Australia (MSA) es un sistema de clasificación que tiene la capacidad de predecir la calidad de cada corte, aun cuando provienen de animales de diferentes características y zonas geográficas. A diferencia de otros métodos, **MSA** apunta a remplazar la variabilidad, por **calidad predecible**.

Con una metodología científica, entrevistaron a más de 100.000 consumidores en 9 países evaluando más de 700.000 muestras de diferentes cortes. Para satisfacer a los consumidores y hacer que los diferentes cortes de carne sean predecibles en cuanto a su calidad, incorporaron protocolos muy bien definidos sobre producción, bienestar animal e industrialización.

MSA estableció un índice numérico (que va desde 30 a 80) para predecir la calidad de 39 cortes de una carcasa.

Una carcasa que obtiene un número más alto, tendrá mejor calidad (Eating Quality).

Como se puede visualizar en el cuadro adjunto, el promedio de valores de calidad (índice MSA) obtenidos por cada carcasa del año 2010 al 2017, es de 57.56.

Valores superiores son indicativos de mayor calidad y viceversa.

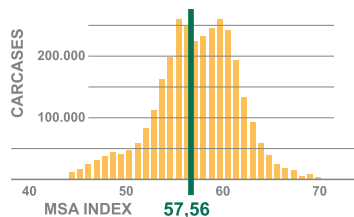
Téngase presente que este índice no es una medida de rendimiento de la canal, sino de calidad de la misma.

MSA es un método dinámico, que se va retroalimentando de la información proveniente de la calidad de las carcasas y factores relacionados.

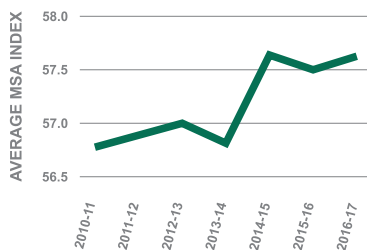
Por ello en el cuadro adjunto se ve la evolución positiva del índice de calidad, desde el año 2010 a 2017.



NATIONAL MSA INDEX DISTRIBUTIONS 2015-17



CHANGE IN NATIONAL MSA INDEX SINCE 2010-11



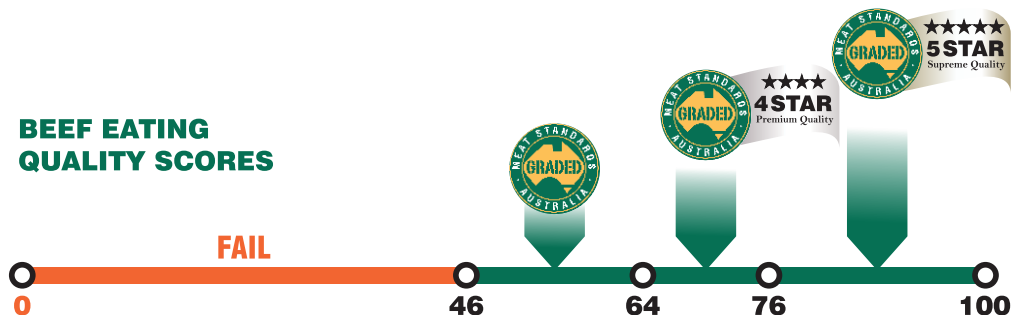
También bajo este nuevo paradigma, MSA apoyándose en el consumidor, elabora una escala de clasificación de la calidad de los cortes, para asegurar que cada consumidor recibe lo que señala la etiqueta que identifica cada corte.

Este sistema de clasificación tipifica los cortes con relación a características sensoriales como **terneza** a la que se le otorga un máximo de 30 puntos, **sabor** 30 puntos máximo, **jugosidad** 10 puntos máximo y **aceptación general** 30 puntos máximo.

El máximo de clasificación que puede obtener un corte de carne, son 100 puntos

De esta forma se determina de acuerdo al siguiente cuadro: un score MSA de 3,4 y 5 estrellas con las que se identifica la carne que se vende al consumidor. Para asegurar aún más la calidad del corte, la etiqueta incorpora información sobre el método de cocción más conveniente para dicho corte. Esta clasificación también es dinámica, ya que permanentemente con la opinión de los consumidores se evalúa el método para reajustar MSA, a nuevas exigencias.

BEEF EATING QUALITY SCORES



Características más importantes del (MSA)

Es un programa voluntario que involucra a todos los sectores de la industria

Para acreditarse hay que cumplir determinadas condiciones

El total de la información, se almacena en una gran base de datos de libre acceso para los acreditados, lo que permite la comparación y mejora continua.

Hay 48.005 Productores registrados

Hay 42 Frigoríficos habilitados

Hay 3.668 Usuarios finales habilitados (distribuidores, supermercados, restaurantes etc.)



DelAgro&Cia no indica que debemos seguir el método elegido por Australia.....solo señala que es una forma de trabajo para evaluar y concientizarnos de que hay mucho por hacer.



DEL AGRO & CIA.
SERVICIOS AGROPECUARIOS

www.delagro.com.uy