

*Implicancias de la calidad de
carne en estrategias de
marketing y el comportamiento
de los mercados*

Ing. Agr. Adrian Bifaretti
Magister Marketing Internacional
Jefe Departamento de Promoción Interna IPCVA

Jornadas Internacionales de Veterinaria Práctica
Sheraton Hotel
Mar del Plata

25 de agosto de 2017

A veces, no nos damos cuenta que debemos reaccionar ante un cambio de escenario...

Kodak

SEGA[®]



BlackBerry

NOKIA



INNOVACIÓN

Bill Gates invirtió 75 millones de dólares en hamburguesas con carne artificial

El fundador de Microsoft se sumó al negocio pujante de la carne de laboratorio con un aporte millonario. Cuál es el objetivo detrás del nuevo mercado y cómo se elaboran sus productos

11 de agosto de 2017



La hamburguesa sin carne de Impossible Foods

Desde hace algunos años, las hamburguesas, antes confinadas a los locales de comida rápida, pasaron a ser un objeto gastronómico casi de culto. Desde 2014, se presentaron los primeros proyectos para emular el sabor de la carne. Hamburguesas de mentira. Hamburguesas que parecen de carne pero no lo son.

© 14/08/2017 - 15:19 | Clarín.com | Rute

Consumo

Carne sintética: avanza en el laboratorio, ¿la aprobarán los consumidores?

Se obtiene a partir de la multiplicación de células del tejido muscular de la vaca. Mariano Pérez Filgueira, del INTA, cuenta cómo se está trabajando en lo que se propone como una revolución alimenticia.



A partir de la multiplicación del tejido muscular de la vaca se pueden obtener algunos gramos de una proteína que intenta asemejarse a la carne.



(3) comentarios

A partir de la **multiplicación del tejido muscular de la vaca**, con ayuda de la ciencia y el laboratorio, además de varios miles de dólares, se pueden obtener algunos gramos de una **proteína** que intenta asemejarse a la **carne**.

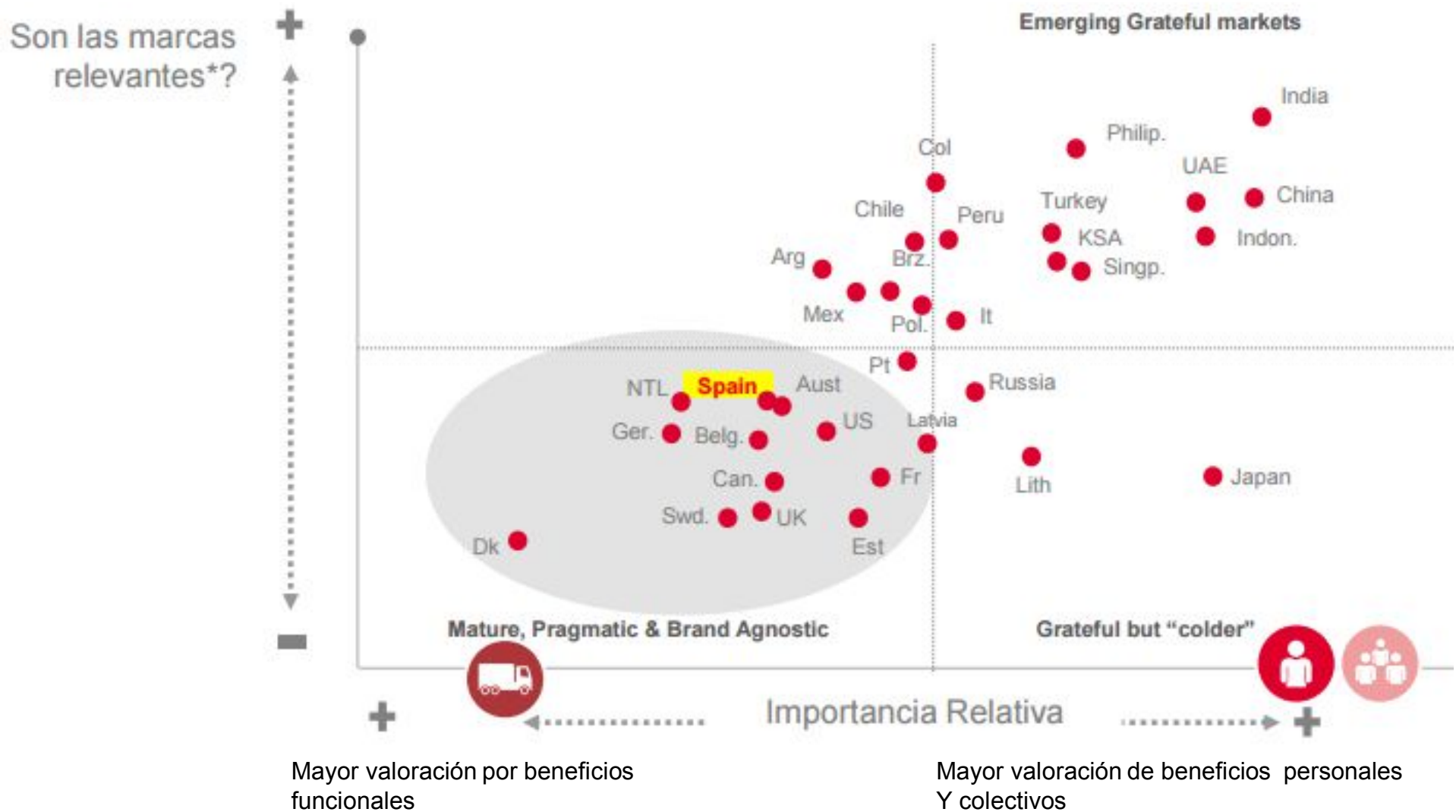
La consigna es ganar mercados y clientes, pero no perder los que ya tengo !!.



Fidelizar a un cliente cuesta: 1
Captar un cliente: 5-10
Recuperarlo: 20-50

Fuente: Cosimo Chiesa de Negri. Las cinco pirámides del marketing relacional. 2012

La importancia de competir con marcas y trabajar sobre los ejes de calidad requeridos por cada mercado...



CAMBIOS ECONÓMICOS Y POLÍTICOS EN BRASIL Y EL IMPACTO EN LA CADENA CÁRNICA

Sergio De Zen, PhD.

Profesor de la Universidad de San Paulo
Coordinador del área de ganadería del Centro de
Estudios Avanzados en Economía Aplicada
(Cepea/Esalq/USP)

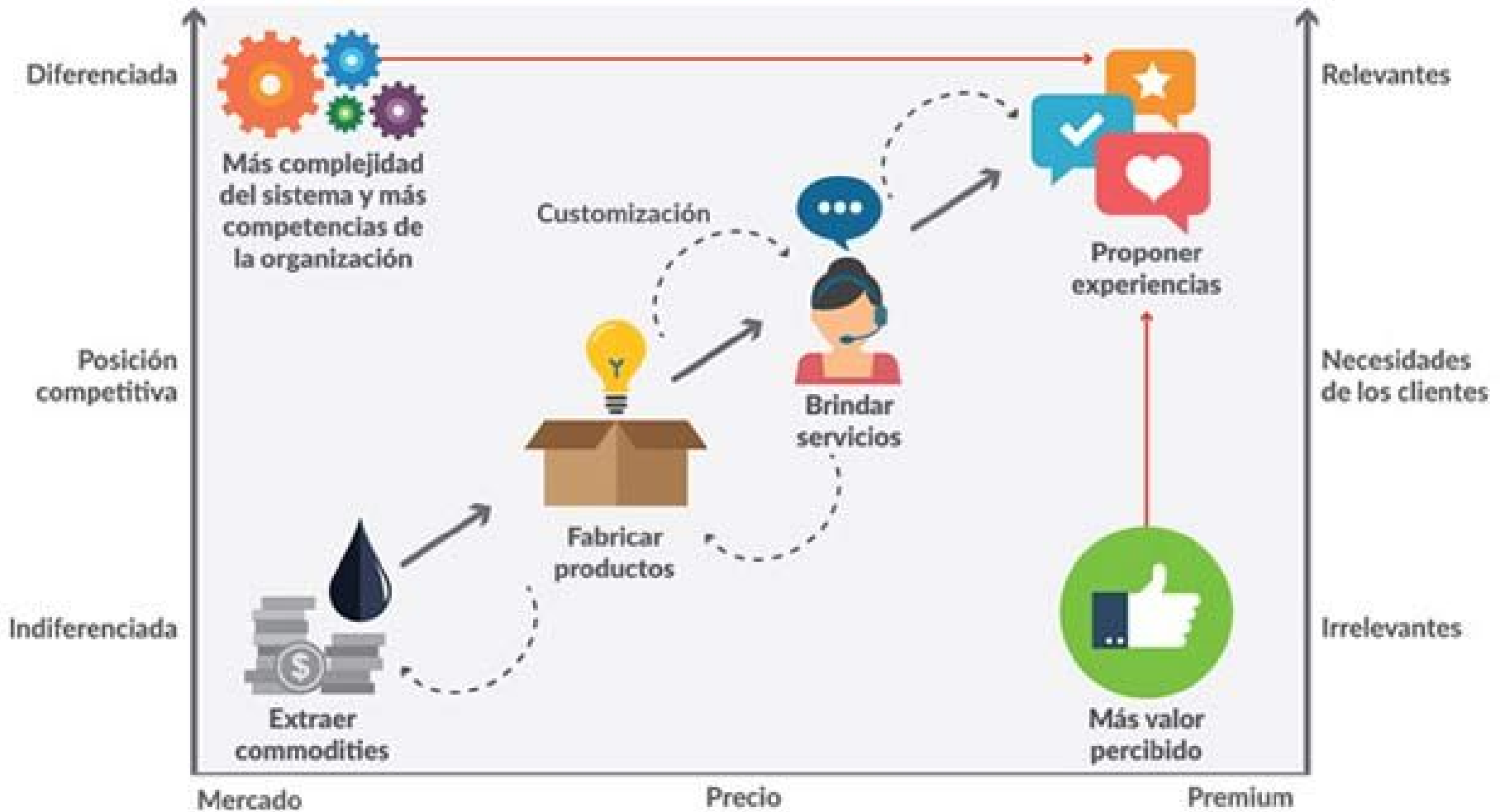


MERCADO: países exportadores



Las necesidades de los clientes se vuelven cada vez más relevantes

LA PROGRESIÓN DEL VALOR ECONÓMICO



¿ Cómo funcionan los atributos de calidad en la compra y consumo de carne?



Prestan atención a factores intrínsecos del producto:

Atributos visuales de calidad: color, frescura, grasa visible, etc.

Prestan atención a factores extrínsecos del producto:

Precio, lugar de origen, empaque, Certificación, sellos de calidad, marcas, etc.

Expectativa de calidad



Consumo



Experiencia de calidad (calidad vivida)

¿ A qué le prestan atención en esta publicidad?



¿ A qué le prestan atención en esta publicidad?

Everyone focuses on Scarlett Johansson's face in this Dolce & Gabbana ad.

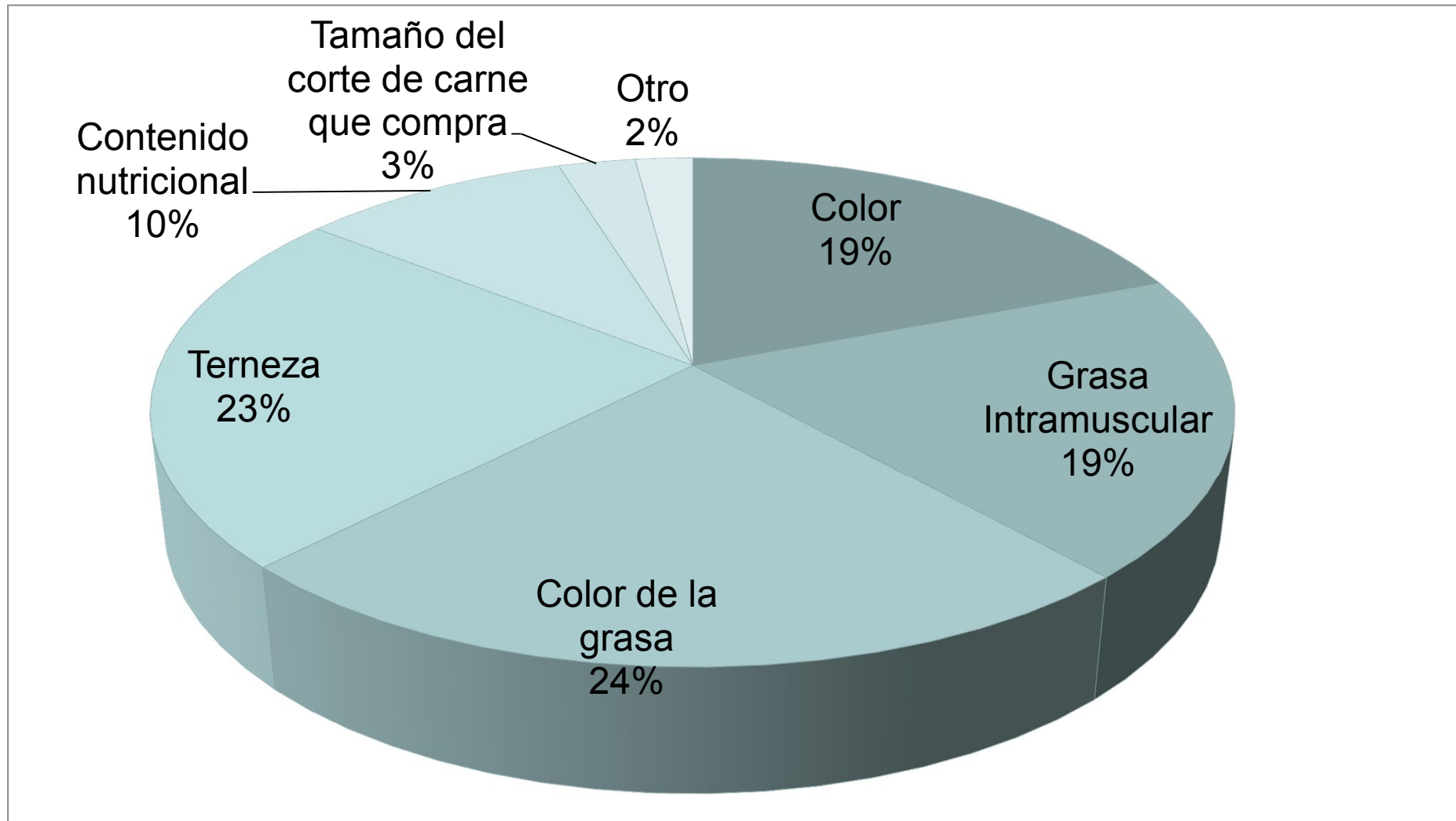


stickv

¿ Qué busca el consumidor en el punto de venta?



¿ Para Usted cuál es el atributo más importante que define la calidad de la carne vacuna?

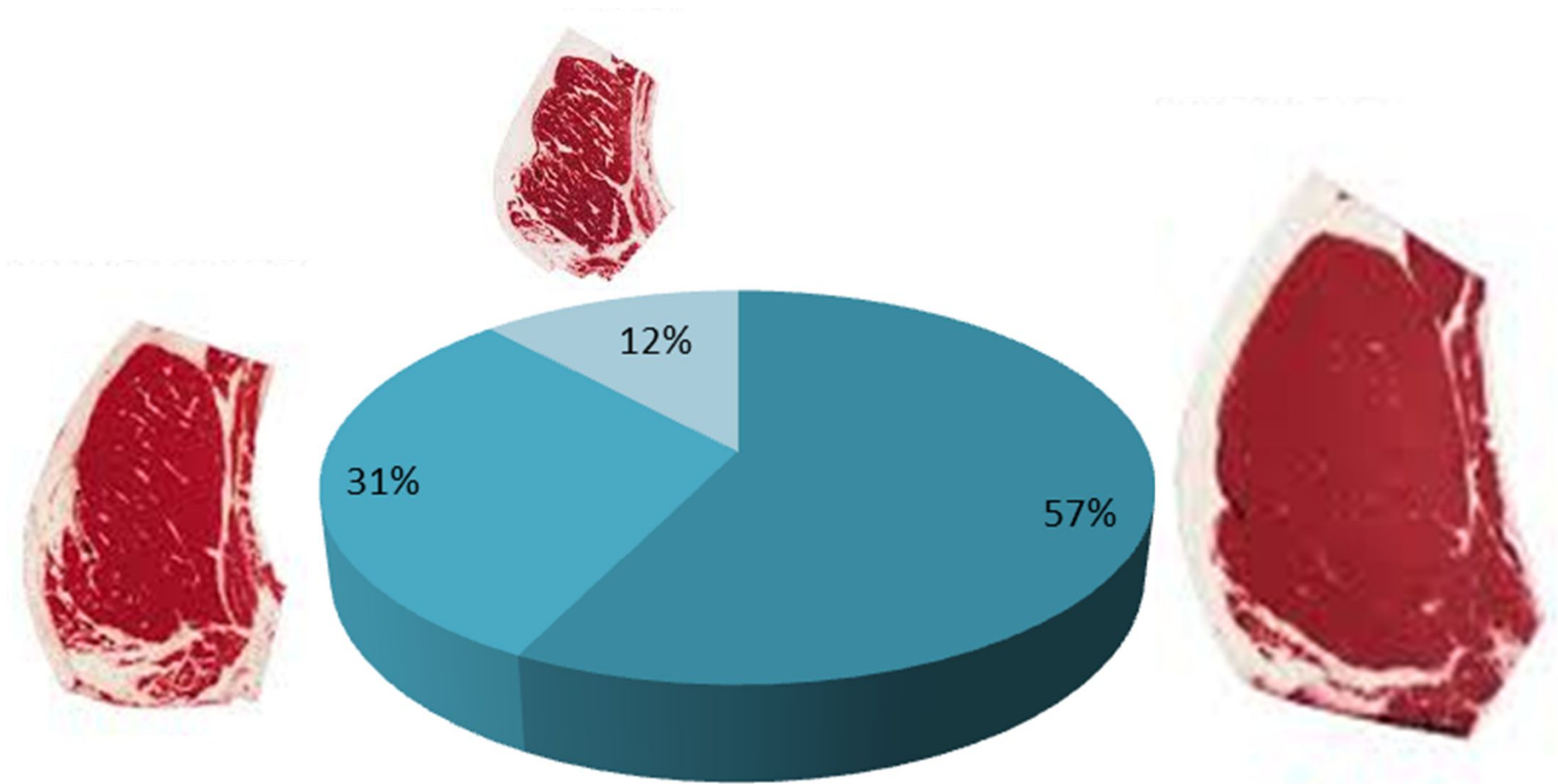


Fuente: IPCVA, 2016 (en base a relevamiento de FEDIAP con consumidores de todo el país)

Si van a comprar carne...
¿Cuál de estos tres churrascos elegirían?



La gente elige el churrasco visualmente más magro



Fuente: IPCVA, 2016.

El sector cárnico necesita tener en claro lo que significa calidad cuando hablamos de grasa



"Asado del pepe" (Montevideo, Uruguay)

MARXFOODS FINE RETAIL & WHOLESALE | 866.588.6279 | hello@marxfoods.com

MEATS & POULTRY | SEAFOOD | PRODUCE | SAMPLERS | MERINO | SALE | MORE | SEATTLE

RECIPES | ASK | JUSTIN'S BLOG | CONNECT WITH US

PANTRY ITEMS HAVE MOVED TO **MARX PANTRY**

BROWSE 1000+ RECIPES | SEARCH/BROWSE PRODUCTS | BROWSE VIDEOS

HOW THE KOBE BEEF GRADING SYSTEM WORKS

Posted by Matthew, December 11, 2011

Like the American meat grading system (Select, Choice, Prime) the Japanese system is based on an examination of fat (including isolated intramuscular fat) in a given piece of meat. Fat not only carries flavor, but when distributed properly in tiny veins throughout the meat it melts during cooking, resulting in a more tender and more moist steak.

In Japan, very heavily marbled steaks are highly prized, and they have bred wagyu cattle to attain levels of intramuscular fat far beyond those found in conventional American beef. This gives them a silky smooth texture and rich, buttery flavor totally unlike conventional beef. They are also believed to freeze better than conventional beef.

Many thought Kobe beef is more tender and has more flavor, less saturated fat, and a lower melting temperature than typical beef.

The Japanese Beef Scale

The Japanese grading scale (aka the MBG) runs from 1-12. Converting between disparate scales is tricky, but to better illustrate what these numbers mean, here the highest grading category on the USDA scale, tends to come in between 3-4 on the Japanese scale. USDA Choice (the highest grade of beef found in most grocery stores) tends to come in at or below a two.

GUIDE TO AUSTRALIAN KOBE BEEF GRADES

Marx Foods Kobe Beef

We offer both Australian and American Kobe beef in bulk. Premium steaks cuts (Kobe ribeye steaks, Kobe strip steaks, Kobe filet mignon, etc.) have their grades displayed on each product page. Many other cuts (steaks, ribs, chops, etc.) are ungraded.

Grade 5, 6 & 7 wagyu beef is generally regarded an affordable compromise that gives you high quality Kobe beef while avoiding the extravagant prices of the highest grades.

We currently offer higher grade Kobe beef (steaks and all grades) order other cuts in higher grades should you want to go above 10 pounds. For these higher grades, please [contact us](#).

Kobe Burgers & Kobe Hot Dogs

Kobe beef burgers and Kobe steaks are decadent taking the number burger patty to another level. They're moist, juicy, and full of flavor. We've made many of our favorite burger steaks with them.

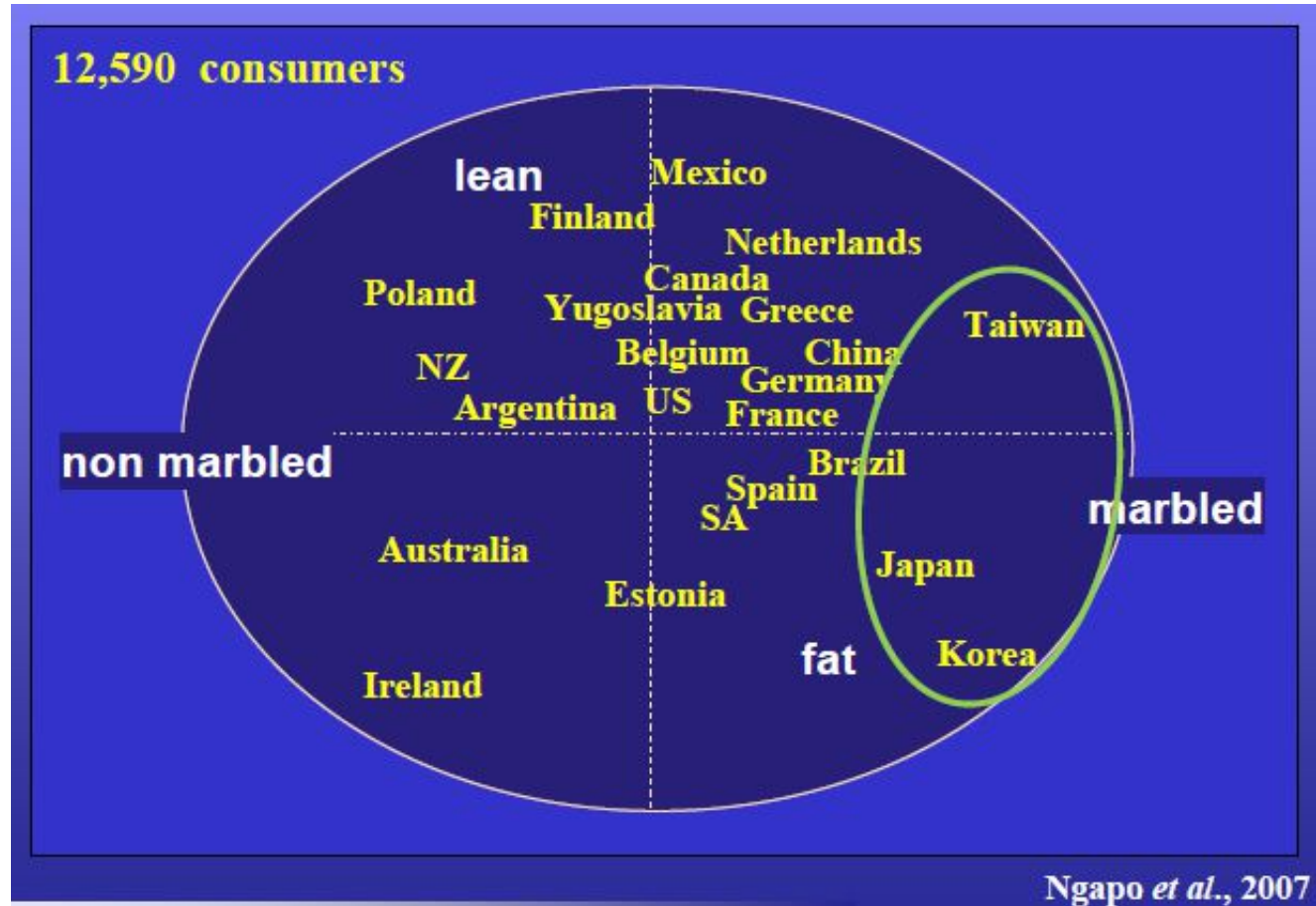
Browse More:
[Kobe Beef Steaks](#)
[Kobe Burgers](#)
[Kobe Hot Dogs](#)

Ver comentario del:

Aprendiendo de la carne de cerdo...

La preferencia por más o menos grasa tiene un fuerte componente cultural

Relación entre la elección y el contenido de grasa en diferentes países



Fuente: Eric Dransfield. The taste of fat . 2008.

Disponible en

http://www.icomst.helsinki.fi/ICoMST2008/Invited_speakers/Session%203/dransfield%20tuesday.pdf

La importancia de conocer los gustos y preferencias

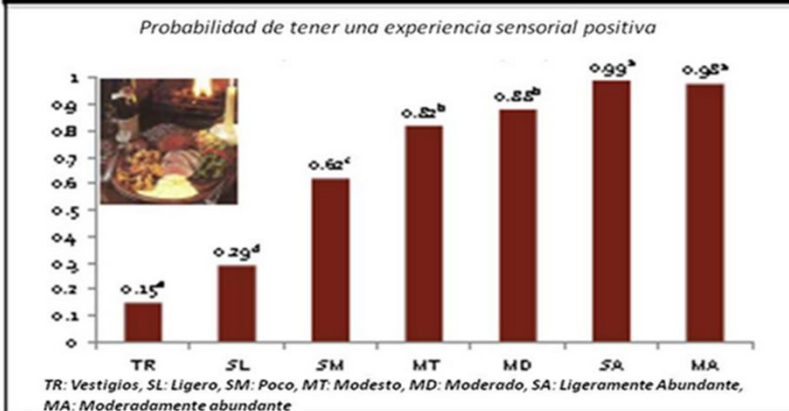


Asian cuisines use beef differently – and the majority of dishes suit leaner product

- Asian cuisines more commonly use wet cooking & thinly slice beef
- Highly marbled product is not needed – just good lean beef

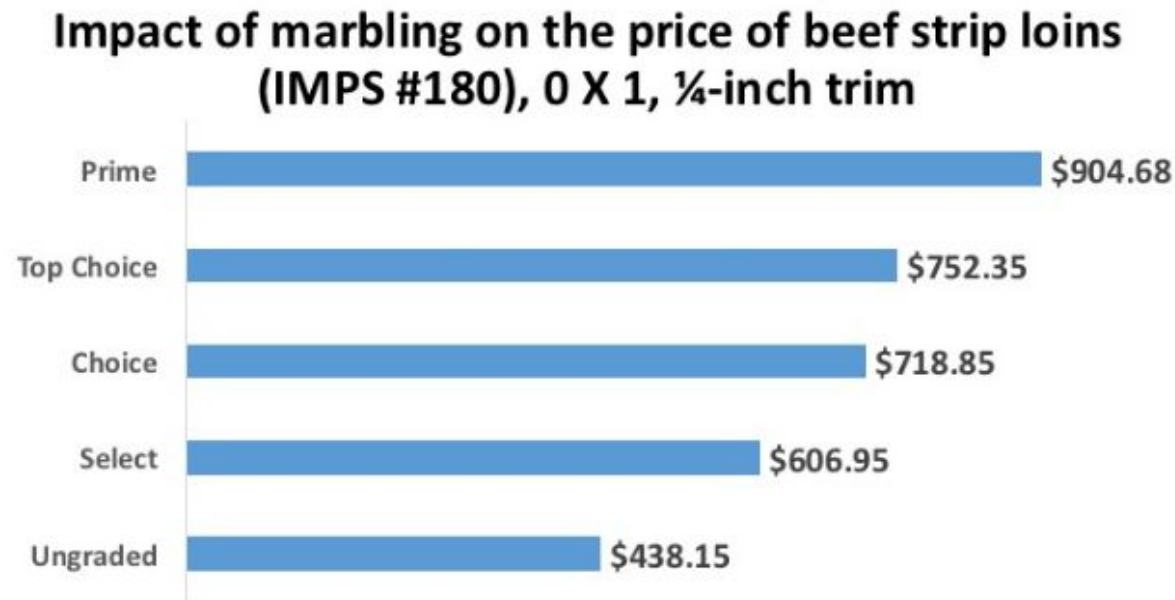


Efecto del nivel de marmoleo en la probabilidad de tener una experiencia sensorial positiva



Fuente: Mallory Emerson, J D Tatum, D R Woerner & K E Belk, Colorado State University, 2012

Relación entre el marbling y el precio que pagan los consumidores (EEUU)



Source: USDA, Market News Reports, April 18, 2016

Marbling plays an important role in the price of beef. A large portion of this price deals with supply/demand. The above chart demonstrates that small changes in intramuscular fat can have a great impact on the price of beef subprimals.

Fuente: Meat Science. Appraisal of market animals.

Disponibile en <http://meat.tamu.edu/ansc-307-honors/appraisal/>

Las especificaciones varían según los mercados...

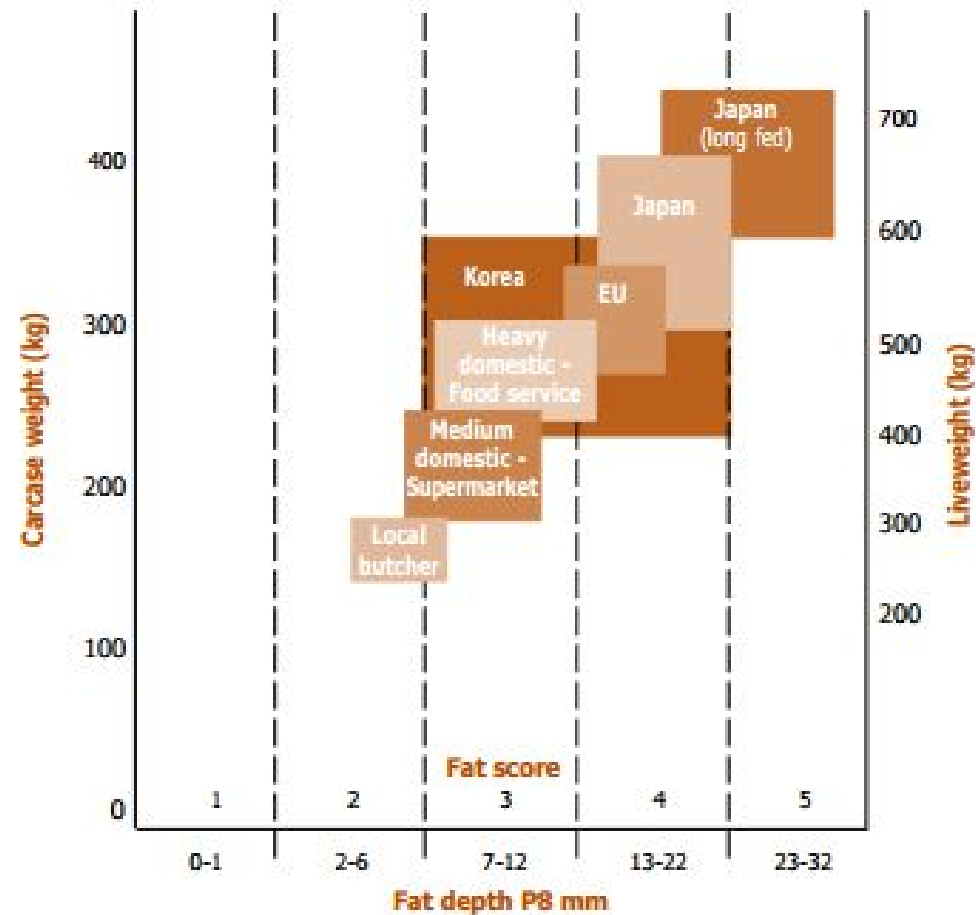


Figure 3.1 Target market specifications for slaughter cattle
Note: US manufacturing markets accept all lean carcasses

Fuente: Managing a beef business in the subtropics. Queensland Government 2004.

¿ El proceso productivo se adapta a los requerimientos del mercado?

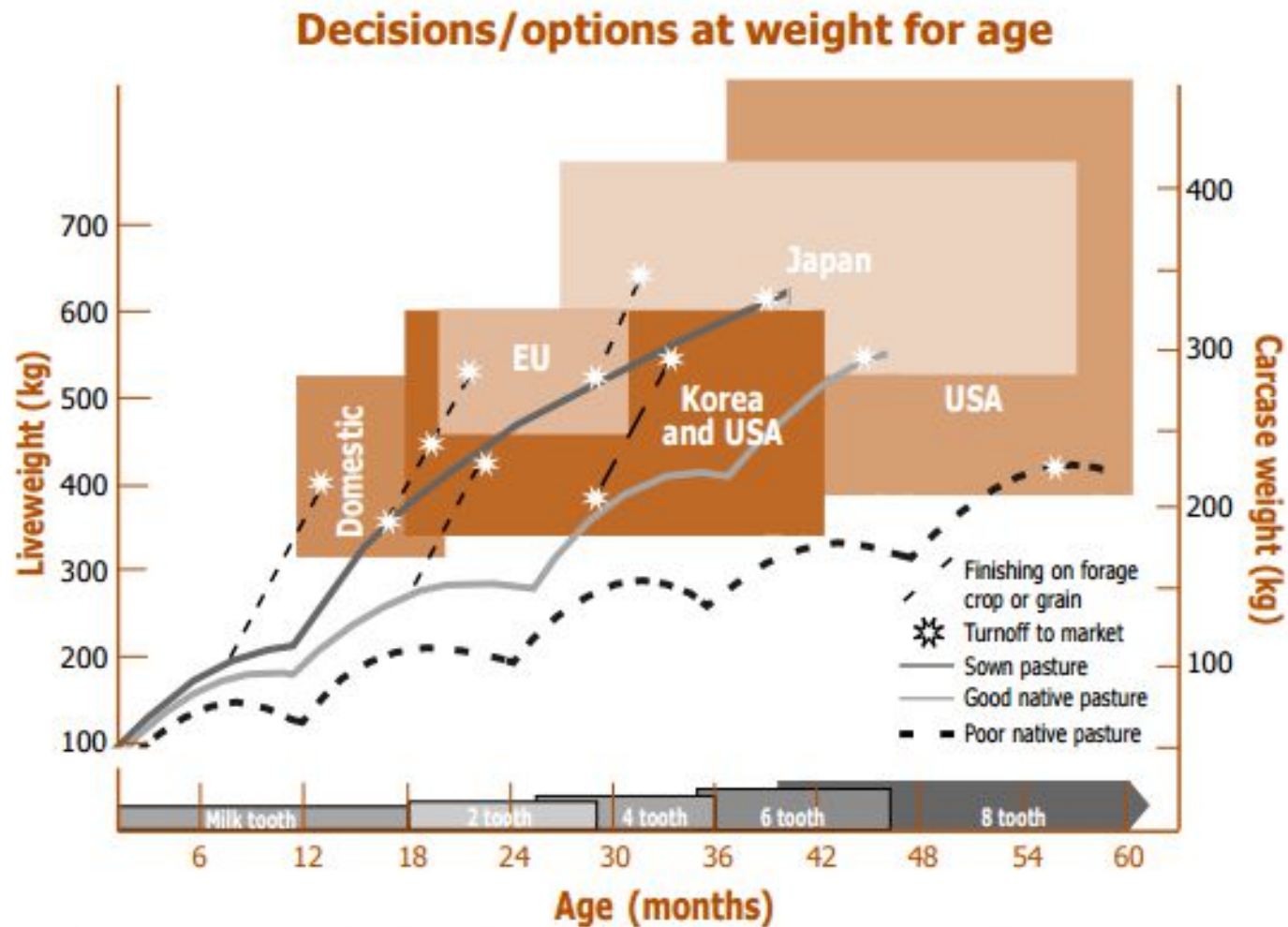
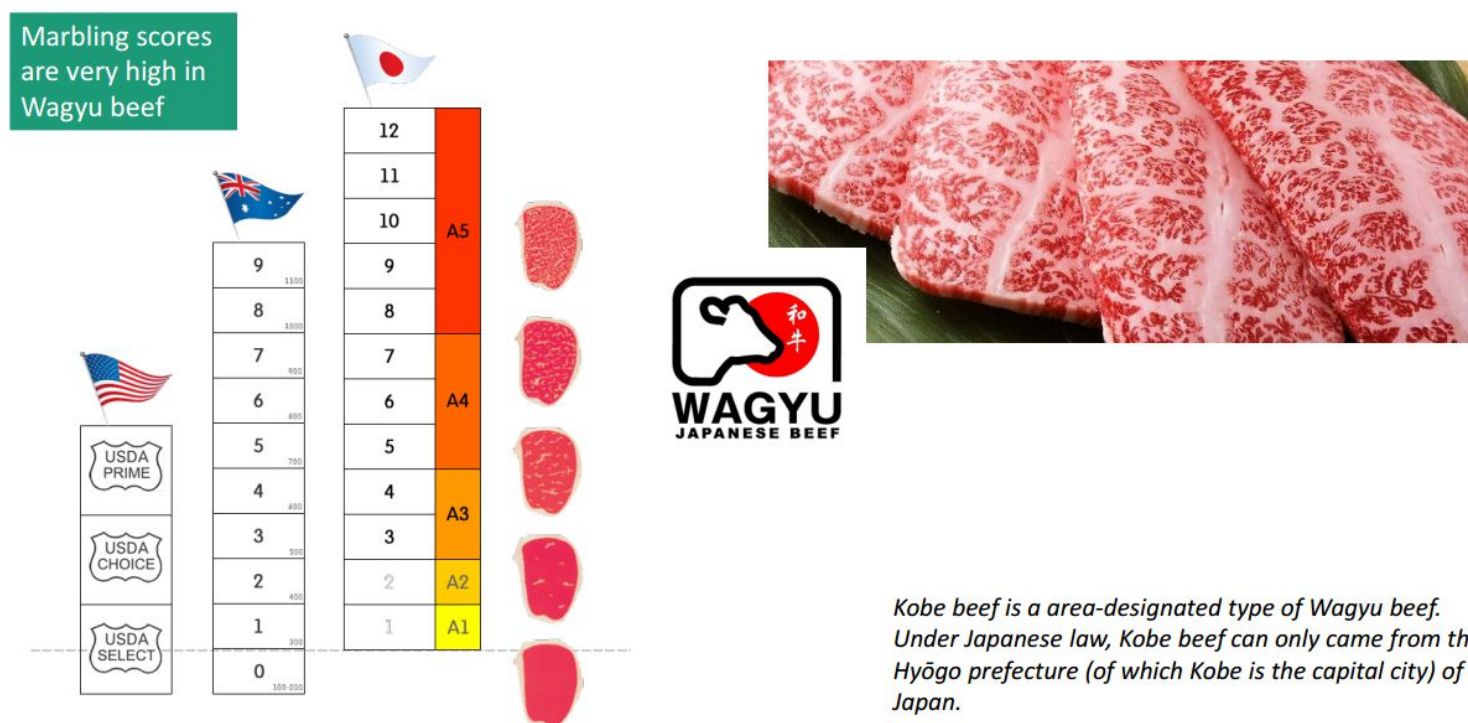


Figure 6.1 Major beef slaughter markets and typical growth pathways to meet these markets

Fuente: Managing a beef business in the subtropics. Queensland Government 2004.

¿ Cómo transformar las expectativas de los mercados en requerimientos de calidad en las instancias de producción?



Fuente: Peter Purslow. Congreso Argentino de Producción Animal AAPA 2016.



Consumer perception of beef



- X 38% encontraban problemas de calidad**
- X 57% encontraban problemas en seleccionar carne tierna**
- X 81% de los consumidores pensaba que el precio no era un buen indicador.**
- X Escasa relación entre la apariencia y la calidad de la carne.**

Fuente: John Thompson, 2008. Australia. Meat Standard Australia: Ejemplo de un programa de calidad de la carne. Una aproximación a la calidad a través de las normas PACCP. "Curso Internacional IPCVA: Principios y Fundamentos para el Mejoramiento de la Calidad de Carne Vacuna en la Producción e Industria".

Australia: ¿Cómo cocinar de acuerdo a ternera?

What is MSA?

Meat Standards Australia or MSA is, in a nutshell, a beef tenderness quality guarantee scheme whose purpose is to give you the beef tenderness and quality you want.

What is MSA beef?

It is beef which is guaranteed to be tender. You can recognise MSA beef in MSA accredited butcheries and supermarkets by these symbols.

Supreme Tenderness is first class, full flavoured beef that melts in the mouth. Its quality is so high it is in short supply so distribution is limited.

Premium Tenderness is succulent tender beef for special dishes and entertaining.

Tenderness Guaranteed is good quality, tender beef to enjoy every day.



OVEN ROAST



PAN FRY



STIR FRY



SLOW COOK

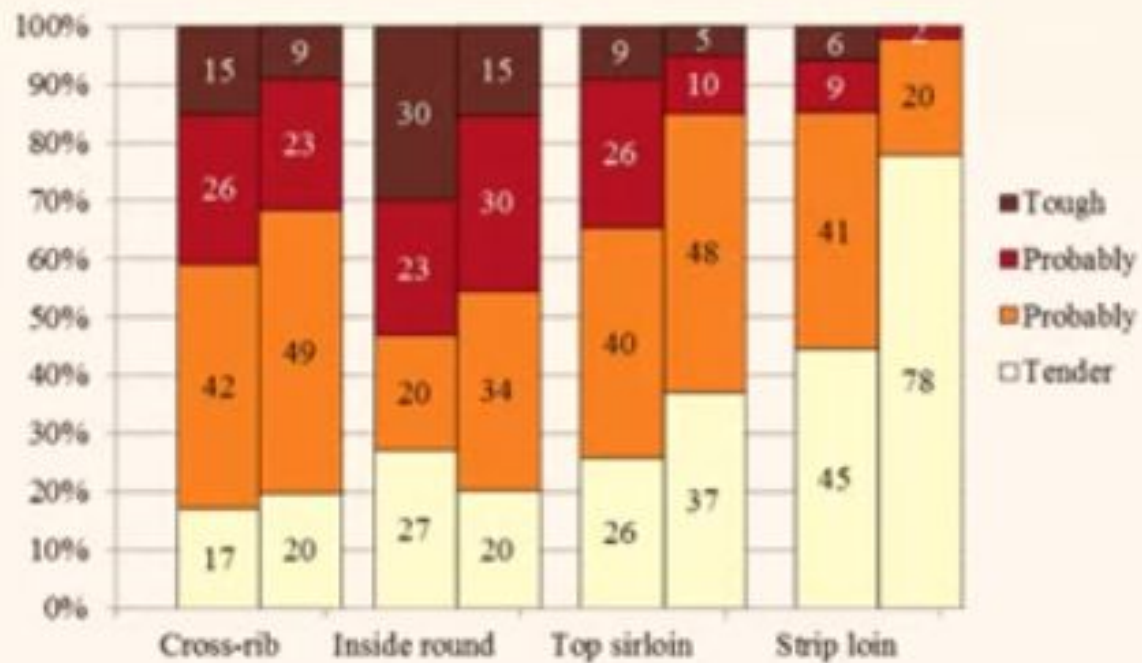


GRILL

The MSA scheme grades and labels beef according to tenderness. It combines grading and labeling with appropriate cooking methods. You will also see these symbols where MSA beef is sold.

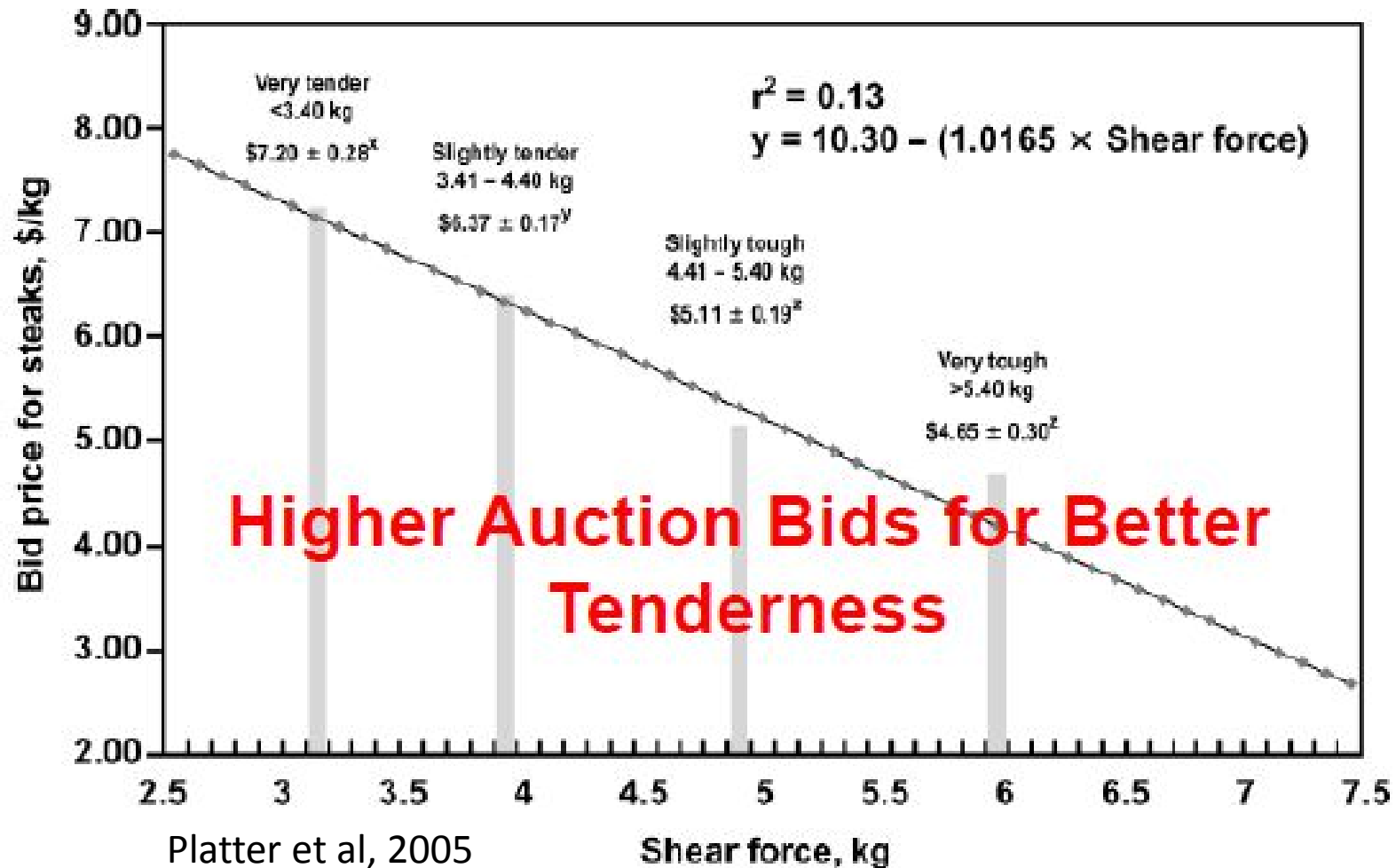
El ejemplo de Canadá y cómo van mejorando la terneza como parámetro de calidad de carne

2001-2011 frequencies (%) of steaks based on Canadian thresholds



Fuente: Aalhus, J. y Juarez, M. National Beef Quality Satisfaction Survey. 2001-2011. Objective Tenderness.

EEUU: El consumidor paga más si la carne es tierna



Fuente: Cattle Industry Convention & Trade Show Tampa, Beef Checkoff. EEUU. FL February, 2013

La terniza como eje de posicionamiento



La terneza como eje de posicionamiento



¿Cuáles son los parámetros de calidad más importantes para los compradores de Carrefour en China?

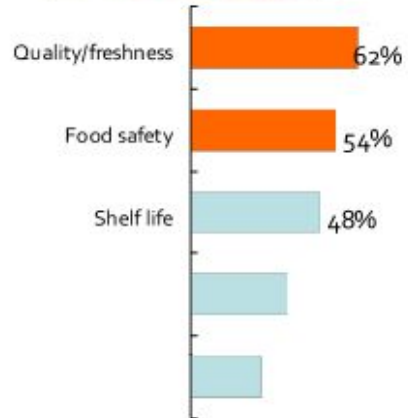


Meat Production and Retail Carrefour China Best Practice

Mr Patrick Bonnifait

Carrefour China Vice President – GM of Merchandise Food & Marketing

June 16th, 2014 IMS World Meat Congress



Fuente: MINAGRI- IPCVA. China: Estudio exploratorio del mercado de carne bovina. Nov-Dic 2015.

MARKET REPORTS AND PRICES

TRENDS AND ANALYSIS

MARKET NEWS

OVERSEAS MARKETS

DATABASES

ABOUT THE NATIONAL LIVESTOCK REPORTING SERVICE

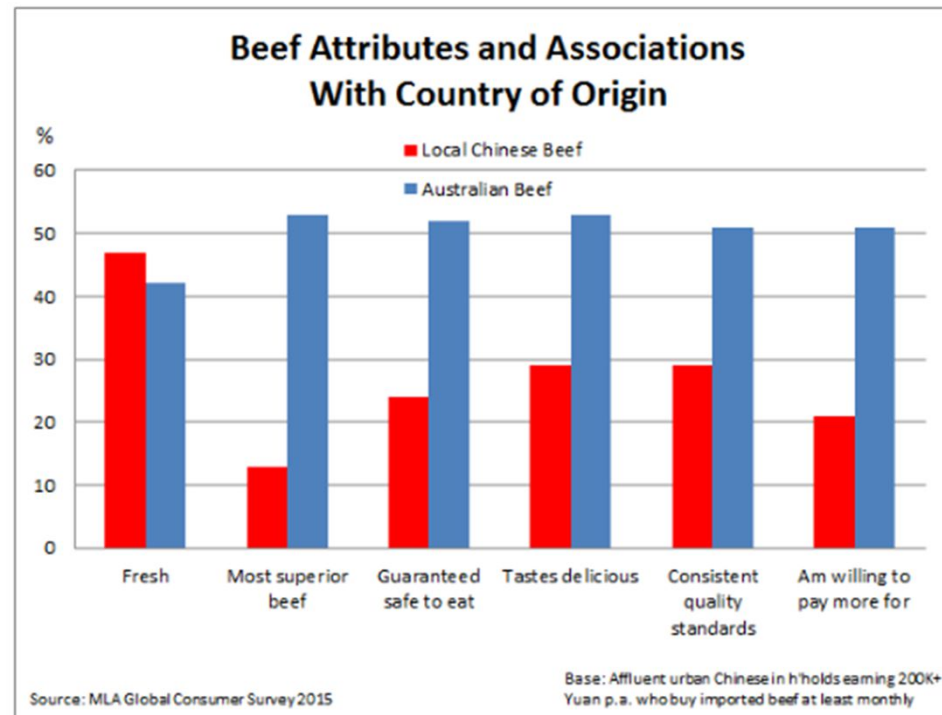
Australian beef meeting Chinese consumer expectations

22 October 2015

Australian beef offers a number of competitive advantages on attributes that are very important to Chinese consumers. While delivering 'freshness' is a key challenge in the context of exporting fresh produce of any kind, Australia's red meat industry's efforts to address this issue are being noticed and appreciated by those affluent urban Chinese consumers who buy Australian imported beef.

These findings are derived from MLA's annual Global Consumer Survey. In China, interviews were conducted in June 2015 with 1,020 18-64 year-old residents of Shanghai, Beijing, Guangzhou and Shenzhen. All were main grocery buyers for the household, and 84% were living in upper income households (earning 100K+ Yuan per year).

- 'Freshness' is the most important consideration for Chinese urban middle class consumers when they purchase meat, and has been so for the three years the survey has been conducted.
- Chinese consumers rate proteins differently according to their general perception of 'freshness'. Seafood is considered to be the freshest (55% endorsement), which reflects in large part the fact that seafood is typically



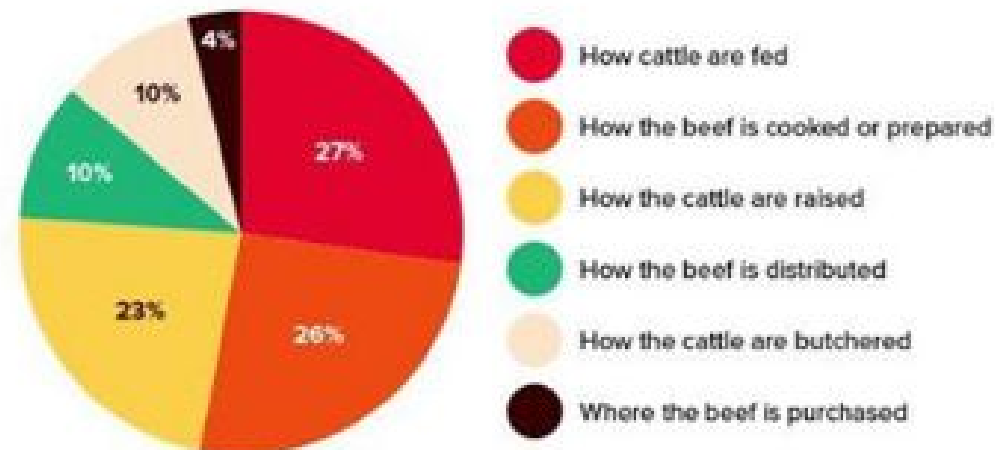


Colorado Beef Quality Assurance ha compartido la foto de National Beef Quality Assurance.

20 de septiembre de 2018 · 🌐

Nearly a quarter of millennials equate how cattle are raised with the quality of beef they produce. This is just one example of why #BQA has evolved to become more than a just food safety program.

Factors that most impact beef's quality, according to millennials



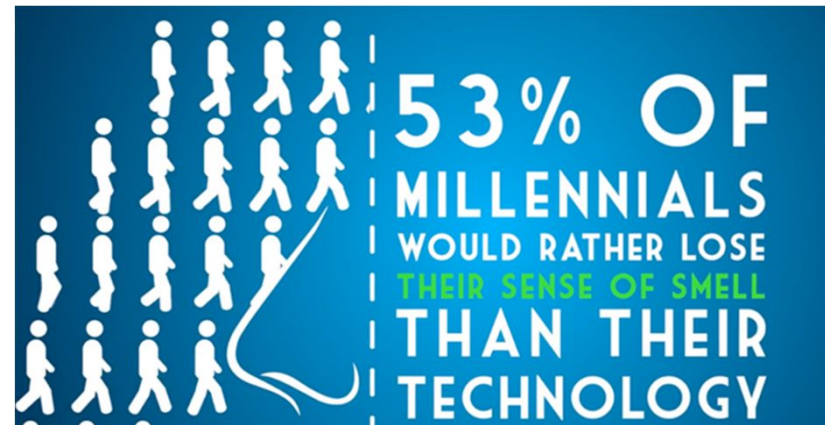
National Beef Quality Assurance

20 de septiembre de 2018 · 🌐

If you don't think quality counts, think again. Quality is one of the biggest factors millennials consider when choosing where to dine out and what to order, but how they define "quality beef" might surprise you.

¿Cómo interpretar los nuevos requerimientos de
calidad de carne
en el marketing destinado a las nuevas
generaciones?

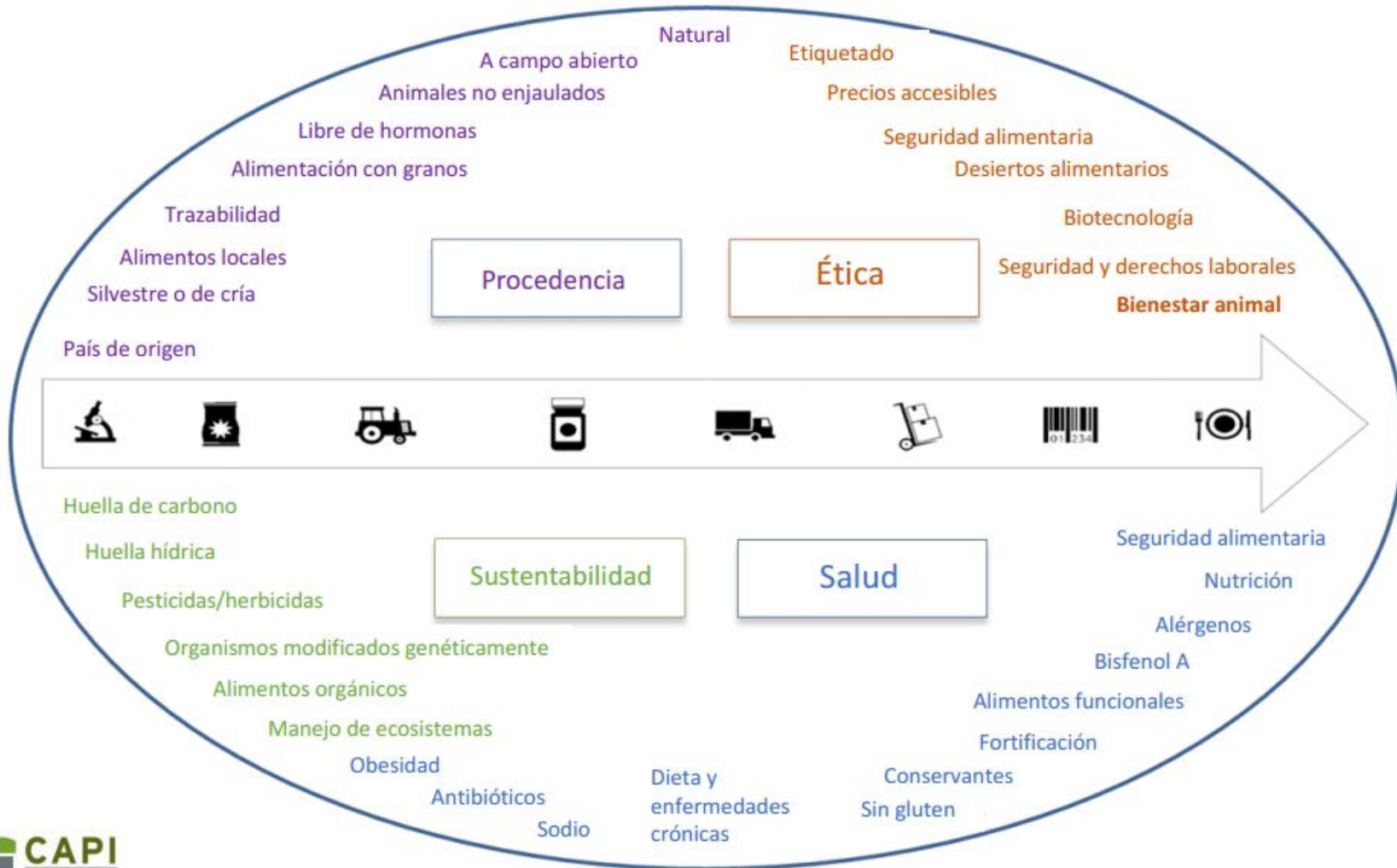
En 7 años,
representarán el
75 % de la fuerza
laboral en el
mundo...



Los millenials son críticos y exigentes

- Son infieles.
- Necesitan fortalecer relaciones de confianza para brindar fidelidad hacia los productos que consume.
- Exigen nuevos valores como:
 - La transparencia.
 - La sostenibilidad.
 - El Compromiso social y el compromiso con el futuro de las empresas.

La confianza: requisito para conservar la “licencia social”





Los más jóvenes están prestando atención al sistema de producción (EEUU)

Table 9. Meat Credence Labels, Frequency of Trial during past 12 Months

Types of Label	Age			Region of Residence			Total Population
	Millennial	Older	t-test	Urban	Rural	t-test	Overall Average
Locally grown	2.41	2.17	*	2.15	2.26	*	2.19e
Grass fed	1.87	1.79	-	1.83	1.72	-	1.79d
USDA Organic	2.21	1.57	***	1.70	1.53	**	1.64cd
Free Range	1.88	1.49	**	1.57	1.46	*	1.53c
Certified Naturally Raised	1.76	1.45	**	1.61	1.26	***	1.48c
Antibiotic-Steroid-Hormone free	1.99	1.41	***	1.53	1.35	**	1.47c
Kosher	1.18	0.88	**	1.03	0.68	***	0.91b
Humane treatment certified	1.27	0.72	***	0.86	0.64	***	0.77b
Halal	0.59	0.15	***	0.25	0.06	***	0.18a

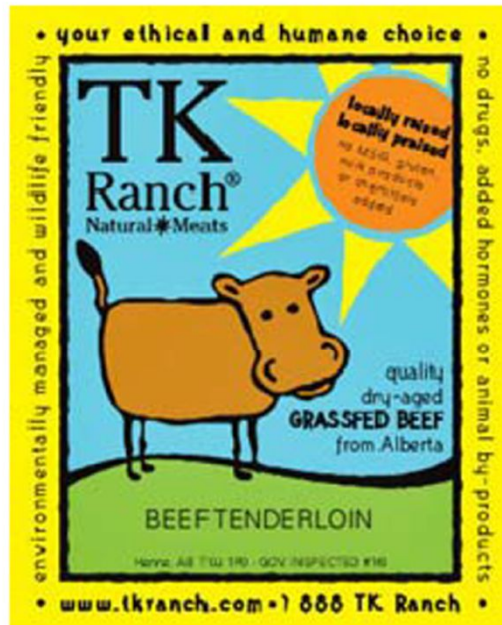
Notes: ¹ Numbers on this table are mean value respecting to each category.

Categories are: Not tried is 0; tried once is 1; tried 2-3 times is 2.5; tried more than 3 times is 5.

Asterisks indicate levels of significance: * = 0.1, ** = 0.05, and *** = 0.01.

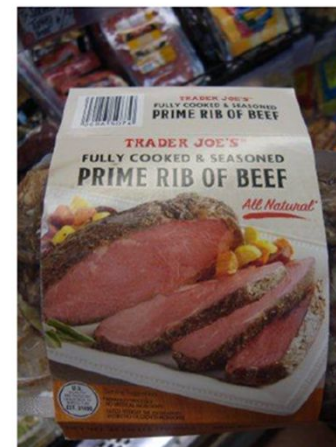
Overall average ranked mean within a column, followed by the same letter are not significantly different (Tukey's test HSD $P < 0.05$).

La competencia obliga a trabajar también con atributos del proceso de producción



Etiqueta Carne Natural Estadounidense. En la etiqueta de White Oak Pastures (<http://whiteoakpastures.com/>) para el producto Natural Grassfed Beef, se destacan las características que hacen que este producto sea natural. No se utilizan antibióticos, no tiene hormonas, es mínimamente procesado y no contiene ingredientes artificiales. Además indica que los animales son criados, alimentados y tratados humanitariamente de acuerdo al "All Natural Protocol" definido por la empresa y luego se detallan todas las características. Además se muestran las distintas certificaciones con las que cuenta.

Otro producto ready to eat encontrado en el supermercado Trader Joe's es Prime rib of beef. Este empaque destaca la característica *All Natural* en la etiqueta. También corresponde a marca propia de Trader Joe's. El empaque es una bolsa plástica sellada al vacío.



Fuente: Estudio de mercado: Carne bovina natural en EEUU. Prochile. Abril 2011.

La competencia en los segmentos de mercado más sofisticados de la Unión Europea

EU examples of Certified or accredited products, and branded products



"the taste panel requirement for Label rouge certification provides a robust feedback mechanism ensuring that only protocols producing a product with superior eating quality are eligible to bear the label." (Bonny et al, 2017)



The Charal brand guarantees eating quality by dictating critical control points throughout the production chain



https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Events/SummerSchool/Praesentationen2016/4_Summer_School_MRI_20_09_2016_Purslow.pdf

Campañas de Marketing

McDonald's: "100% vacuno"

18 octubre 2010

Es común entre los consumidores la percepción de la baja calidad de los productos de comida rápida con origen en el gigante norteamericano. Sin embargo, la carne de sus hamburguesas es 100% vacuno procedente de 30.000 ganaderías españolas, garantía de calidad que TBWA supo transmitir de manera eficaz a través del claim "Ingredientes de verdad, sabor McDonald's". Para ello, se creó una imagen consistente en un mapa de España con vacas pastando en su interior.

McDonald's, líder de la categoría de restauración rápida, lleva años trabajando para mejorar su imagen. El reto de la campaña era acabar con las especulaciones sobre el origen de la carne, que muchos clientes situaban en Estados Unidos. Dado que los españoles consideran que los alimentos de origen local son de mayor calidad que los productos foráneos, la estrategia de marketing se enfocó en comunicar la "españolidad" de la carne.

Anunciante: McDonald's

Agencia: TBWA

Más de 30.000 ganaderías en España suministran la carne de vacuno de nuestras hamburguesas.

Nuestras hamburguesas se elaboran en España con carne de vacuno 100%, sin aditivos ni conservantes.

www.mcdonalds.es

The grass-fed vs. grain-fed beef debate

By **Kim Cross**, Cooking Light
March 29, 2011 — Updated 1154 GMT (1954 HKT)



artigo | fernando sampaio

vs

O futuro do marketing para a carne bovina brasileira

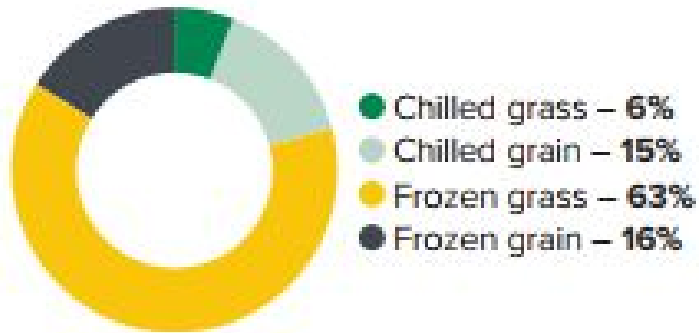
Podemos produzir qualquer carne, para qualquer tipo de gosto, e de uma maneira sustentável, responsável, com respeito aos animais, pessoas e ao planeta

Fernando Sampaio | Diretor-executivo da Associação Brasileira da Indústria Exportadora de Carne (ABIEC)



La importancia de identificar los atributos de calidad que buscan los mercados . . .

Australian beef exports – volume



Total 179,854 tonnes swt

Source: Department of Agriculture and Water Resources (DAWR), CY 2016

What attributes are important for Korean consumers? (all protein)

Guaranteed safe to eat

Freshness

Family's favourite

Easy to prepare

Most superior

What associations do consumers have to Australian beef?

Cheaper

Easy to purchase

Becoming more popular

Source: MLA Global Consumer Tracker, 2016

What things do consumers look for on beef retail pack?

Country of origin

Colour of meat

Freshness

Price per kilo

Animal origin/provenance

En Argentina, la ternera es sinónimo de calidad de carne para el ama de casa...¿ Es posible impulsar la demanda de animales de mayor peso de faena?



www.ipcva.com.ar
Seguinos en  

CARNE ARGENTINA

RECOMENDADA POR LOS QUE SABEN:
IPCVA Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina



www.ipcva.com.ar
Seguinos en  

CARNE ARGENTINA

RECOMENDADA POR LOS QUE SABEN:
IPCVA Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

2. Viendo estas gráficas le voy a pedir que me cuente todo lo que usted se imagina o piensa sobre la carne de Novillito Especial. Por favor dígame todo lo que piense o se imagina ¿Algo más?

Se bañaron desnudas en una plaza pública de Río de Janeiro

viernes, 05 de agosto de 2016



POR LAS EMISIONES DE DIÓXIDO DE CARBONO

Contaminación: las vacas son peores que los autos

Según la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el sector ganadero es uno de los principales responsables del efecto invernadero en el mundo. También afectaría al suelo y los recursos hídricos.

29/11/2006 | 16:48

Temas ganadería ambiente

0 Comentarios | Este artículo fue leído 2204 veces

El sector ganadero es uno de los principales responsables del efecto invernadero en el mundo y resulta más nocivo que el sector del transporte, según un informe divulgado este miércoles por la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).



La ganadería es también una de las principales causas de la degradación del suelo y de los recursos hídricos. | Foto: CEDOC

EFECTO DEL CONSUMO DE CARNE VACUNA ARGENTINA SOBRE PARAMETROS CLINICOS DE INDIVIDUOS SANOS



Se requiere generar conocimiento local para enfrentar nuevos desafíos y requerimientos de los sistemas de producción de carne

Emissions by systems

Production system	Emission per animal in the herd (kg/year)			Emission/product (kg CO ₂ -e/kg carcass)	
	CH ₄	N ₂ O	CO ₂ -e		
Degraded pastures	56.38	0.20	1.25	29.65	-26%
Extensive grazing	51.71	0.22	1.15	21.89	-37%
FLI	51.73	0.21	1.15	18.76	-40%
Feedlot	51.53	0.21	1.15	17.64	

(Barioni, 2009)

Fuente: José Fernando Piva Lobato. Brazilian beef produced on pasture: sustainable and healthy. 60 TH International Congress of Meat Science and Technology. Uruguay, 2014.

Less-Gas

15% LESS GAS

In Canada, producing 1kg of beef now creates 15% less greenhouse gases than in 1981, due to improved production practices.

BCRC

RAISE YOUR BEEF IQ

beefresearch.ca

Survival



Stop importing Paraguayan beef: Russian restaurants warned 11 September 2014



The destruction of the Ayoreo's forest for beef production threatens to wipe out the uncontacted Ayoreo-Totobiegosode.
© Survival International, 2007



Bienvenido a Paraguay

Esta es la tierra ancestral de algunos de los últimos indígenas no contactados del mundo. Los únicos indígenas no contactados en América del Sur fuera de la Amazonia. Esto solía ser un bosque. Ahora ha sido talado para sembrar pasto para el ganado. Los no contactados, llamados los Ayoreo-Totobiegosode, se ven obligados a escapar continuamente, huyendo por sus vidas.

Tú puedes parar esto. Escribe al presidente de Paraguay:

S.E. Fernando Lugo
Presidente de la República del Paraguay
Palacio de los López
Paraguay Independiente
c/Ayolas y O'Leary
Asunción, Paraguay

Survival

www.survival.es



DEFYING LOGIC

Cattle ranchers in Paraguay want to cut down vast tracts of uncontacted Indians' rainforest and still portray themselves as environmentally responsible. How? Simple. Just call the islands of forests that are left 'nature reserves'. Help restore logic.
www.restorelogic.org/paraguay

Survival


© 2014 Survival International

¿ Por dónde pasan las preocupaciones de los más jóvenes?

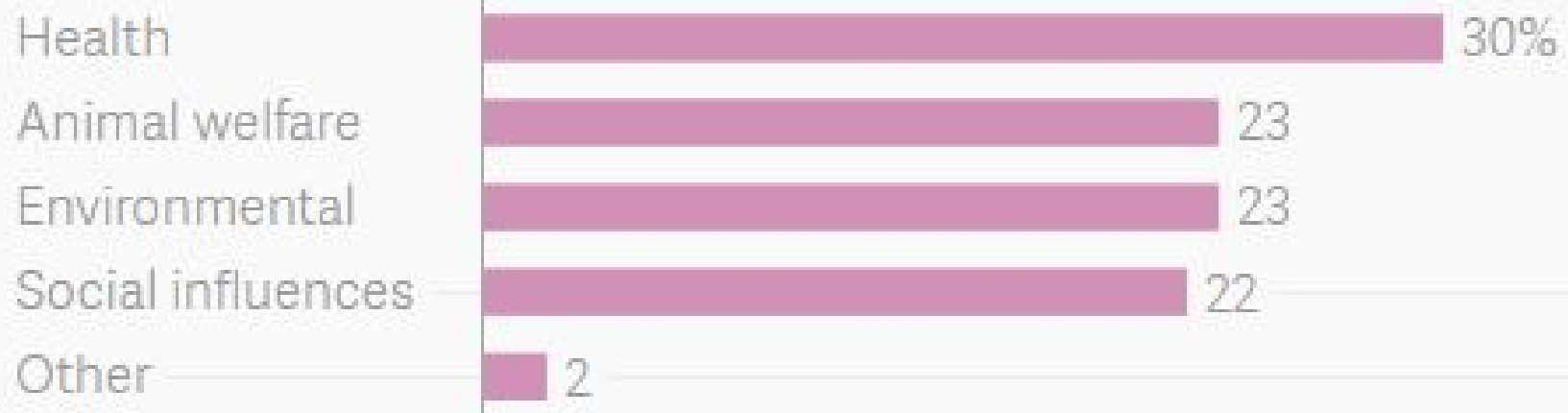
QUARTZ

WHERE'S THE BEEF

Millennials are deluding themselves about eating less meat



Top reasons millennials cite for eating less meat



ATL ASI Data: Midan Marketing

La creciente importancia de la salud en las decisiones de compra de carne

Pay Particular Attention To:	Total	Parents (20-36)
Antibiotics in beef	36%	35%
E. coli in beef	36%	32%
Hormones in beef	35%	28%
Processed beef products and cancer	32%	29%
Saturated fat and beef	30%	25%
BSE ("Mad Cow Disease)	27%	25%
Use of GMO feed	28%	29%
Beef and salmonella	26%	21%
Beef and heart disease	26%	14%
Beef and cancer	18%	21%
None of these	17%	17%
	(501)	(72)

<http://www.beefmagazine.com/communication/more-retailers-consumers-and-selling-beef>

¿ Cómo relacionar algunas tendencias de consumo con los requerimientos de calidad?

Peak Meat: Per Capita Meat Consumption Static or Declining in Most Developed Countries

Principal Reasons for Meat Reduction

Health	58%
Saving money	21
Animal welfare concerns	20
Food safety concerns	19
Environmental concerns	11

Groups more pre-disposed to reduce meat consumption:

- Women
- Older consumers (65+ years)

Source: NatCen Survey of British Social Attitudes, February 2016



Fuente: Mastering Market Realities in Global Meat Industry

David Hughes Some Reflections on China and Global Trends for Chicken and Other Meat . Febrero 2017

El lobby español de la carne pagó estudios para contradecir a la OMS

Cuatro de las principales corporaciones del sector cárnico en España contrataron a cinco expertos para contrarrestar las informaciones difundidas por la Organización Mundial de la Salud que relacionaban el consumo de carne procesada con la probabilidad de sufrir cáncer.

Dani Cabezas, La Marea

02/03/16 · 8:00

Comentarios 1 |  [Reservar](#)
[Twitter](#)



Interporc es una de las corporaciones del sector cárnico que pagaron por la

 **eldiario.es**
Periodismo a pesar de todo

 ¡COLABOR.
Apoya nuestra
cobertura y
refugiados

[theguardian](#) **Política** [Economía](#) [Cultura](#) [Derechos Humanos](#) [Opinión](#)

Temas del día [España sin Gobierno](#) [César Alierta](#) [Refugiados](#) [Ayudas agrarias](#) [Getafe](#)

Inicio / Sociedad

Consumidores y amas de casa se quejan de la campaña de la industria cárnica para contradecir a la OMS

- 1 | La confederación Ceaccu pide a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria que refuerce su papel como portavoz para evitar el uso "tortícero" de la "figura de los expertos"
- 2 | La patronal contrató a una consultora para atajar el informe de la OMS sobre el consumo de productos procesados y su relación con los tumores de colon
- 3 | El [documento que detalla el plan de actuación](#) ha sido revisado por eldiario.es en el buzón seguro [filtrala.org](#)

Área de clientes

 No cerrar sesión
[Gestión de claves](#)

[Artículos](#)
[Legislación](#)
[Empresas cárnicas](#)
[Revista on line](#)

eurocarne



¿Quieres ser cliente?

- [Abonarse](#)
- [Publicidad](#)

NOVEDAD

Campylobacter
Salmonella



[ALKEMI](#)

Laboratorio de Análisis Físico-Químicos, Microbiológicos y Genéticos. Asesoría Técnica

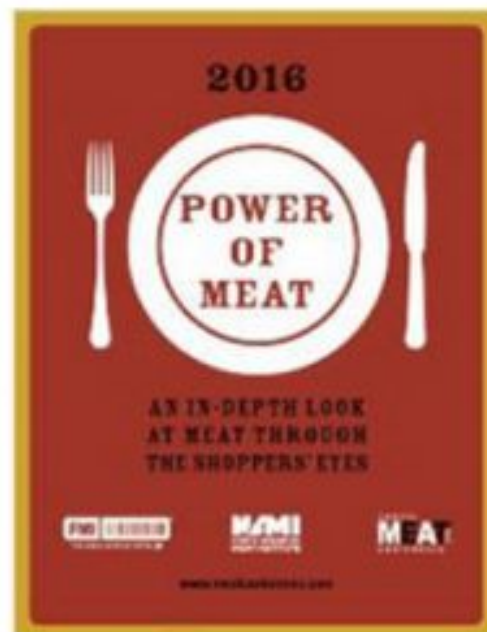
Un estudio de EE.UU. muestra cómo los consumidores se decantan por la carne ante sus beneficios nutricionales

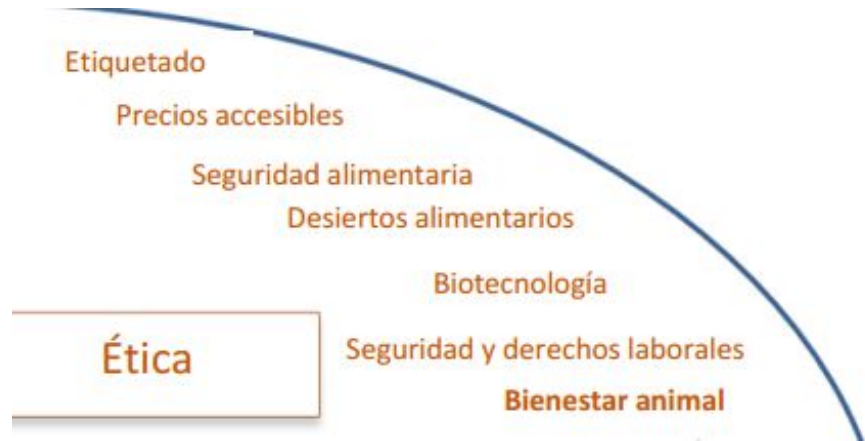
01/03/2016

NAMI y el Instituto del Marketing Alimentario (FMI) han hecho publica la novena edición del Power Of Meat Study. En este trabajo se muestra que los consumidores siguen reconociendo una amplia variedad de beneficios nutricionales en el consumo de carne y valoran aspectos como la comodidad, la variedad y la transparencia cuando van a comprar estos productos en los supermercados y tiendas especializadas.

El 80% de los consumidores asegura que la carne juega un papel importante en la alimentación por los nutrientes que ofrece. Tan solo en el caso de los denominados como millenials se aprecia una menor propensión a citar los efectos positivos de la carne en la nutrición.

De media, los consumidores encuestados incluyen la carne 3,7 veces por semana en sus cenas. Se detecta una mayor variedad en la carne que consumen. También hay una mayor demanda de productos listos para consumir y con valor añadido.





Inicio | Tiempo libre | Curiosidades

CARNE ROJA

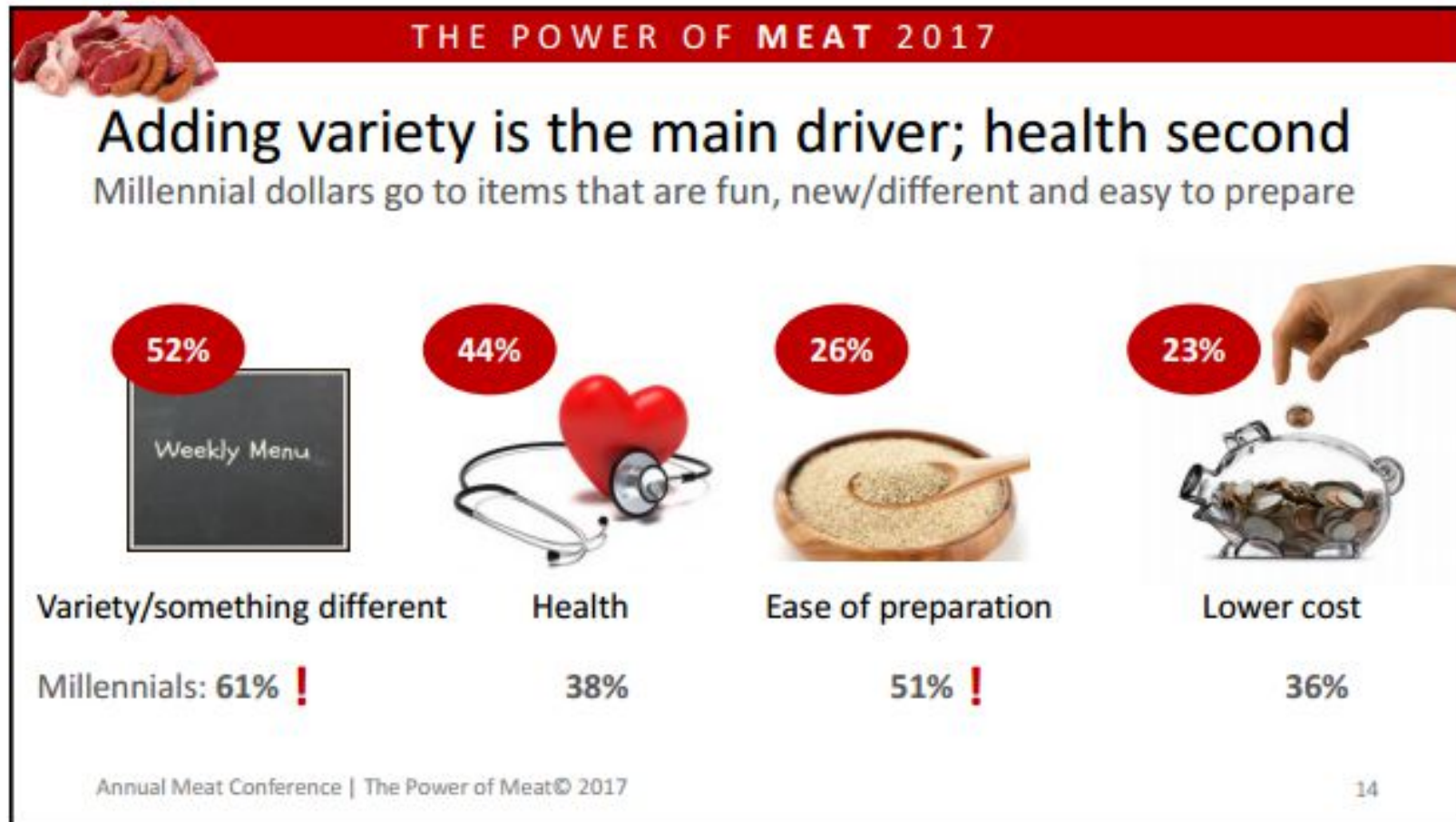
¿El consumo de carne afecta negativamente la vida sexual? Una campaña de PETA intenta concientizar que sí

"La carne arruina tu vida sexual", dicen los comerciales, junto con imágenes de parejas acostadas con animales.

02.07.2017 11:14

[Twitter](#)
[Me gusta 0](#)
[C](#)
[G+](#)

Los millenials buscan diversidad



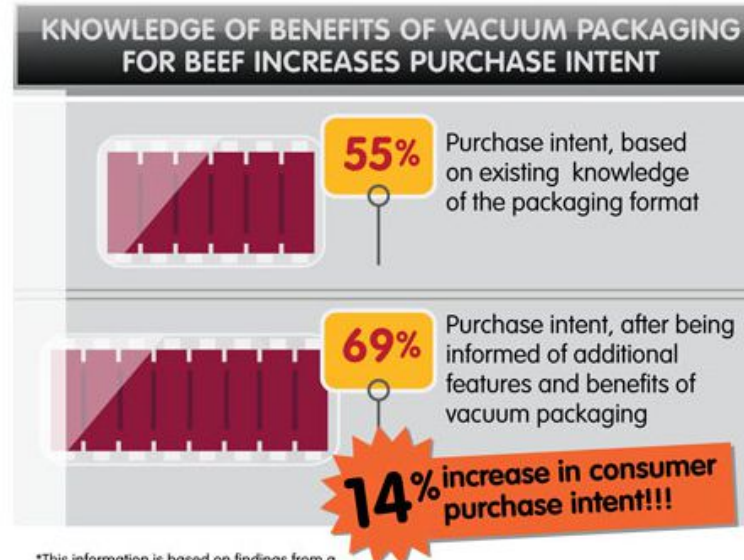
<http://www.meatconference.com/sites/default/files/books/Closing%20General%20Session%20-%20POM.pdf>

Vamos a una creciente sofisticación del packaging como factor que hace a la calidad de los productos cárnicos



Industry Insights: Food Packaging

A “Fresh” Approach to Meat Packaging



*This information is based on findings from a 2012 study of consumers funded by The Beef Checkoff and Sealed Air's Cryovac® food packaging brand.

According to recent research from the Beef Checkoff and Sealed Air's Cryovac® food packaging brand, consumer purchase intent for vacuum packaged beef increased significantly after they learned more about its features and benefits. For retailers, this creates greater opportunity to leverage marketing and communications to drive consumer adoption for vacuum packaged meat and, in turn, potentially boost profits.

Los millenials son “volátiles” y eso crea oportunidades de innovación en calidad...

La Republica **Cocina** Hogar Mujer Ahorro Otros

Gastronomía & Cía

Inicio Noticias Recetas de Cocina Diccionario de cocina Trucos de Cocina Restaurantes Chefs

Avances Google

- ▶ Cortes de carne
- ▶ Receta de alimentos
- ▶ Alimentos carne

BORN TO RFRSH

NOTICIAS GASTRONÓMICAS

Irradiación en la carne de vacuno de Canadá

Posiblemente en Canadá se aprobará el uso de la irradiación en la carne de vacuno picada fresca o congelada, al parecer, los consumidores del país han cambiado su percepción sobre la irradiación de los alimentos y ahora parecen estar de acuerdo con su uso. La carne de vacuno se sumará a otros alimentos que actualmente están aprobados para ser sometidos a la técnica de la irradiación mediante radiaciones ionizantes con rayos ultravioleta X o gamma para mejorar la seguridad alimentaria.

Ver Sid 31 MAY 16

Comentar

Twitter

Me gusta 12

Google+

Plus 0

CIENCIA CAMBIOS EN LA MESA

Se viene la carne ‘larga vida’: dura un año sin refrigeración










El Código Alimentario Argentino será modificado en breve para aceptar productos irradiados. Menos bacterias y más tiempo de conservación.

Enrique Garabetyan

Teconica. Las mercaderías entran en sus empaques originales, reciben el tratamiento de ionización gamma y salen listas para usar. Con los cambios de ley, podrían llegar en breve al mercado. Fotografía: Teconica SA

Los millenials van cambiando sus gustos y eso crea oportunidades...

What are the key cuts and typical dishes using Australian beef in Korea?





		
Oyster Blade (BBQ)	Intercostal (BBQ)	Flat Meat (BBQ)
		
Chuck flap tail (BBQ)	Thin Skirt (BBQ)	Chuck eye roll (BBQ)
		
Chuck roll (BBQ, Bulgogi, Shabu-Shabu)	Chuck rib (Marinated & Steamed)	Brisket (Soup)


Fuente: MLA INDUSTRY INSIGHTS Korea February 2017


and Korea our power X

www.farmonline.com.au/story/4537160/japan-and-korea-our-powerhouse-beef-markets/

HOME



 True Aussie beef promotions in Korean stores.

“We’re trusted but we’re also considered tasty, suitable to family meals and consistent,” Mr Cox said.

“There is increasing interest in steaks, barbecuing, roast beef and more Western style cooking.”



FUENTE: [HTTP://ARTISTIC-NOISE.TUMBLR.COM/POST/131519241166/THE-DIFFERENCE-BETWEEN-TWO-GENERATIONS](http://artistic-noise.tumblr.com/post/131519241166/the-difference-between-two-generations)

Los millenials son nativos digitales :

- Son tecnológicos por naturaleza...
- Son Impacientes. Quieren todo ya...
- Demandan aplicaciones que le hagan la Vida más fácil...
- Consultan, comparten y comentan sobre productos y servicios en las redes sociales...



VG MEATS

ORDER ONLINE
• FARM TO CITY •

HOME SPECIALS PRODUCTS → VG BLOG OUR DIFFERENCE → ABOUT VG → INFO → CONTACT

TENDERNESS TESTED

We've Tested Your Steak So You Don't Have To

We are Canada's first and only tenderness tested beef.

We take the guess work out of your steak meal with our in-house tenderness testing method. Our tenderness testing is a scientific method that replaces traditional visual grading.

Through this process, we are able to sort our beef and ensure that only those cuts that meet our tenderness standards make it to your plate. Here is how the VG tenderness scale looks.



GET YOUR STEAK'S TENDERNESS SCORE AND MORE!

TRACK IT >

VG FARMS TENDERNESS SCALE



CUT	SCORE
Outside Skirt Steak	2.8 or lower
Top Blade Flat Iron Steaks	2.8 or lower
Beef Tenderloin	3.0 or lower
Petite Tender Steaks	3.4 or lower
Brisk Ribs Steaks/Rib Eye	3.9 or lower
Striploin Steaks	4.3 or lower
Ti Tip Steaks	4.7 or lower
Top Sirloin Medallions	6.2 or lower
Top Sirloin Steaks	6.2 or lower

ABOUT THE FAMILY

All four of us stayed in the family business but studied different sectors and wear our own distinctive hats.

LEARN MORE >

FARM TOURS

Each tour starts with a visit to our food truck and includes a delicious breakfast prepared by our chefs.

LEARN MORE >

ONLINE TOURS

The farm can be a muddy place though and in the winter, we don't get many brave rubber booters so we

SUBSCRIBE: GET MONTHLY BEEF INSIGHT WITH CANADIAN CATTLEMEN SEE DETAILS

f t+ NEWSLETTER SIGNUP

LATEST ARTICLES

ALUS program expands to Quebec
2 days ago

Livestock water supplies still a concern after oil spill
2 days ago

Canada, China canola talks end without deal
2 days ago

Wet weather threatens lentils, durum
2 days ago

USDA sees record U.S. corn, soy crops after good July weather
2 days ago

MORE RECENT NEWS >>

VG Meats debuts tenderness-tested beef in Canada

f t+ 14

By **Dobbie Furber** FOLLOW

Published: August 7, 2014
Beef Cattle, Features
Be the first to comment



Kevin Van Goringen

3 EASY STEPS TO FIND YOUR STEAKS TENDERNESS before you take it home!



1 Go to vgfarms.ca/farmtofork or scan the QR code on the back of the package.



3 Find out your steaks tenderness and learn more about where your meat comes from:

BEEF CUT NAME
Package #: 561226
Harvest Date: 2014-04-24
Tenderness Score: 3.8
Region: Halton and Norfolk County
Notes: Sorghum sodas grass stage, rye haylage, grains, corn, soy, vial straw, and molasses
Birth Date: 2013-01-04
Please rate this product and make comments below.

★ ★ ★ ★ ★

Feedback:

2 Enter the six digit code on the package label.


Enter your tracking code below:

GO

SUBMIT

vgfarms.ca/tenderness

Promover experiencias ligadas a aplicaciones ...

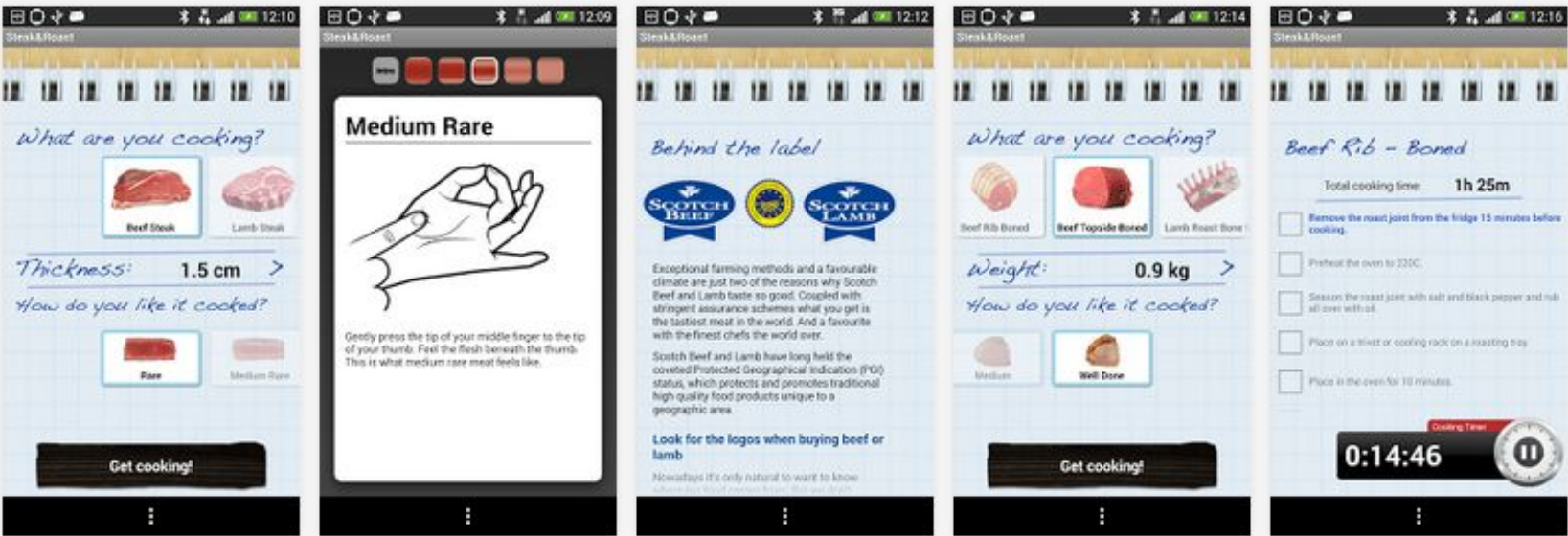


Perfect Steaks and Roasts
Kotikan - January 31, 2014 - Unrated
Lifestyle

Installed

This app is compatible with your device.

★★★★☆ (127) **g+1 +120** Recommend this on Google



What are you cooking?

Beef Steak Lamb Steak

Thickness: 1.5 cm

How do you like it cooked?

Rare Medium Rare

Get cooking!

Medium Rare

Medium Rare

Gently press the tip of your middle finger to the tip of your thumb. Feel the flesh beneath the thumb. This is what medium rare meat feels like.

Behind the label

SCOTCH BEEF SCOTCH LAMB

Exceptional farming methods and a favourable climate are just two of the reasons why Scotch Beef and Lamb taste so good. Coupled with stringent assurance schemes what you get is the tastiest meat in the world. And a favourite with the finest chefs the world over.

Scotch Beef and Lamb have long held the coveted Protected Geographical Indication (PGI) status, which protects and promotes traditional high quality food products unique to a geographic area.

Look for the logos when buying beef or lamb

Nowadays it's only natural to want to know

What are you cooking?

Beef Rib Boned Beef Topside Boned Lamb Roast Bone

Weight: 0.9 kg

How do you like it cooked?

Medium Well Done

Get cooking!

Beef Rib - Boned

Total cooking time: 1h 25m

- Remove the roast joint from the fridge 15 minutes before cooking.
- Preheat the oven to 220C.
- Season the roast joint with salt and black pepper and rub all over with oil.
- Place on a trivet or cooling rack on a roasting tray.
- Place in the oven for 10 minutes.

0:14:46 **Cooking Time**



Tesco Homeplus Virtual Subway Store in South Korea



Los millenials son foodies...

- Como todo es fugaz e incierto el disfrute es más relevante...
- El disfrute como compensación de los esfuerzos, de las cargas y los sacrificios...
- El disfrute como antídoto y como recompensa...
- El disfrute se transforma en el hijo pequeño de la felicidad...

La comida como estilo de vida

- Más allá de los 177 millones de fotos en Instagram con hashtag #food y más allá del 63% de las personas menores de 32 años que han publicado una imagen de su comida o bebida en las redes sociales, la comida lleva a los Millennials a gastar.
- Y cuando lo hacen, a menudo lo hacen con el ojo puesto en la calidad más que en el precio.

Los millenials quieren disfrutar...



Los millenials quieren disfrutar...



Algunas reflexiones:

La calidad es estratégica: La realización de estudios de mercado es clave para interpretar y dimensionar la relevancia de los “viejos” y “nuevos” atributos de calidad...

Los aspectos visuales del producto siguen siendo importantísimos en el punto de venta y la ternura es un atributo que sigue jugando un rol fundamental en el posicionamiento.

Los factores que influyen sobre el comportamiento del consumidor son cada vez más complejos y dinámicos. Ello hace que los atributos extrínsecos adquieran cada vez mayor relevancia.

Los millenials, constituyen una generación con valores, intereses y prioridades muy distintas. Ello lleva a replantear si la carne va a poder seguir compitiendo como un commodity o si va a tener que empezar a competir como lo hacen las grandes marcas alimentarias...

**Gracias por su
atención !!**

Adrian Bifaretti

Esmeralda 130 Piso 22
Ciudad Autónoma de Buenos
Aires

Tel.: 011 - 43288152

Email:

a.bifaretti@ipcva.com.ar

www.ipcva.com.ar

