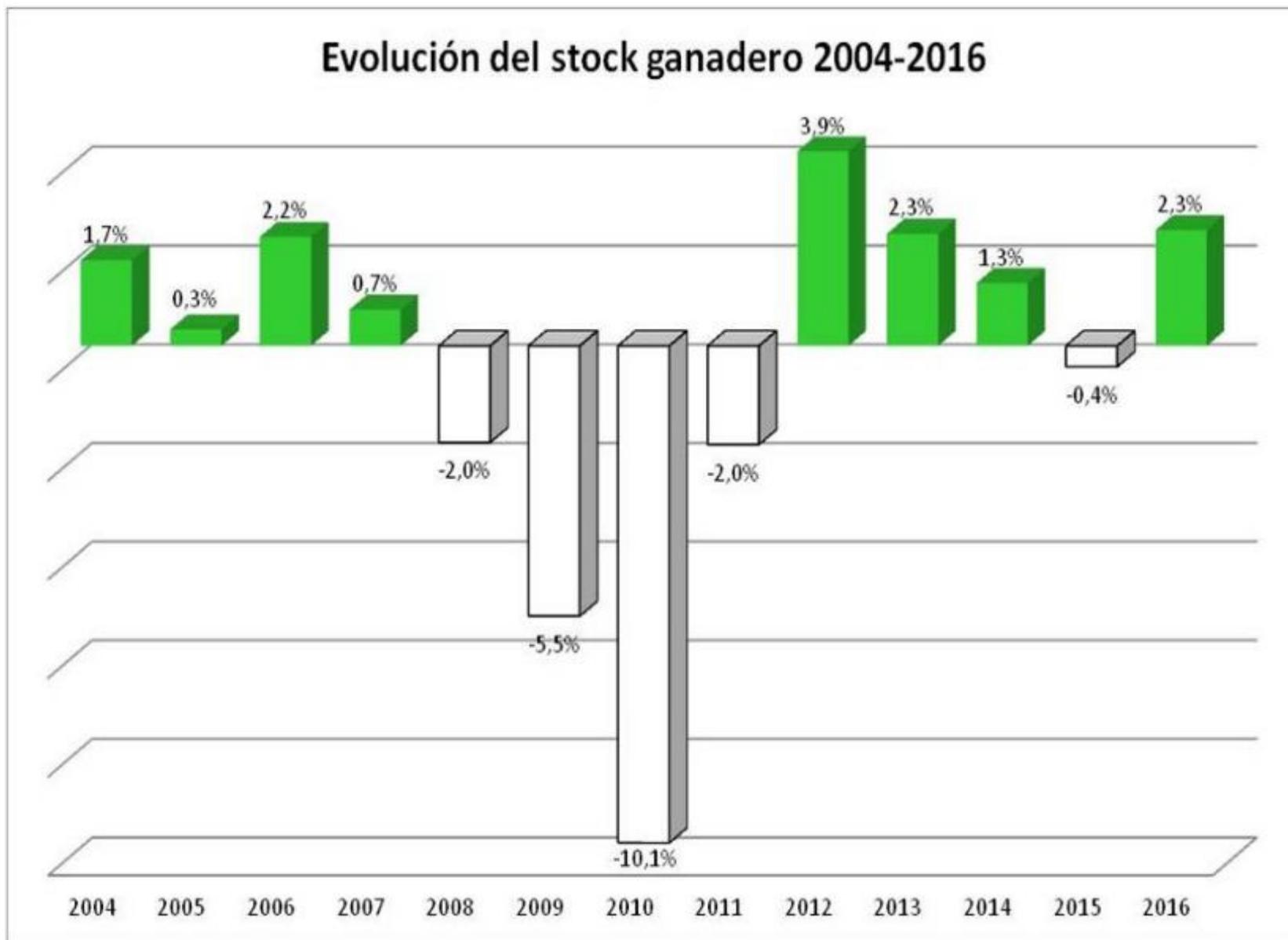


Percepción del consumidor sobre la carne de feedlot y posibilidades para incrementar su valor

Ing. Agr. M. Sc. Adrian Bifaretti
Jefe Departamento Promoción Interna IPCVA
Casilda
18 de agosto de 2016.

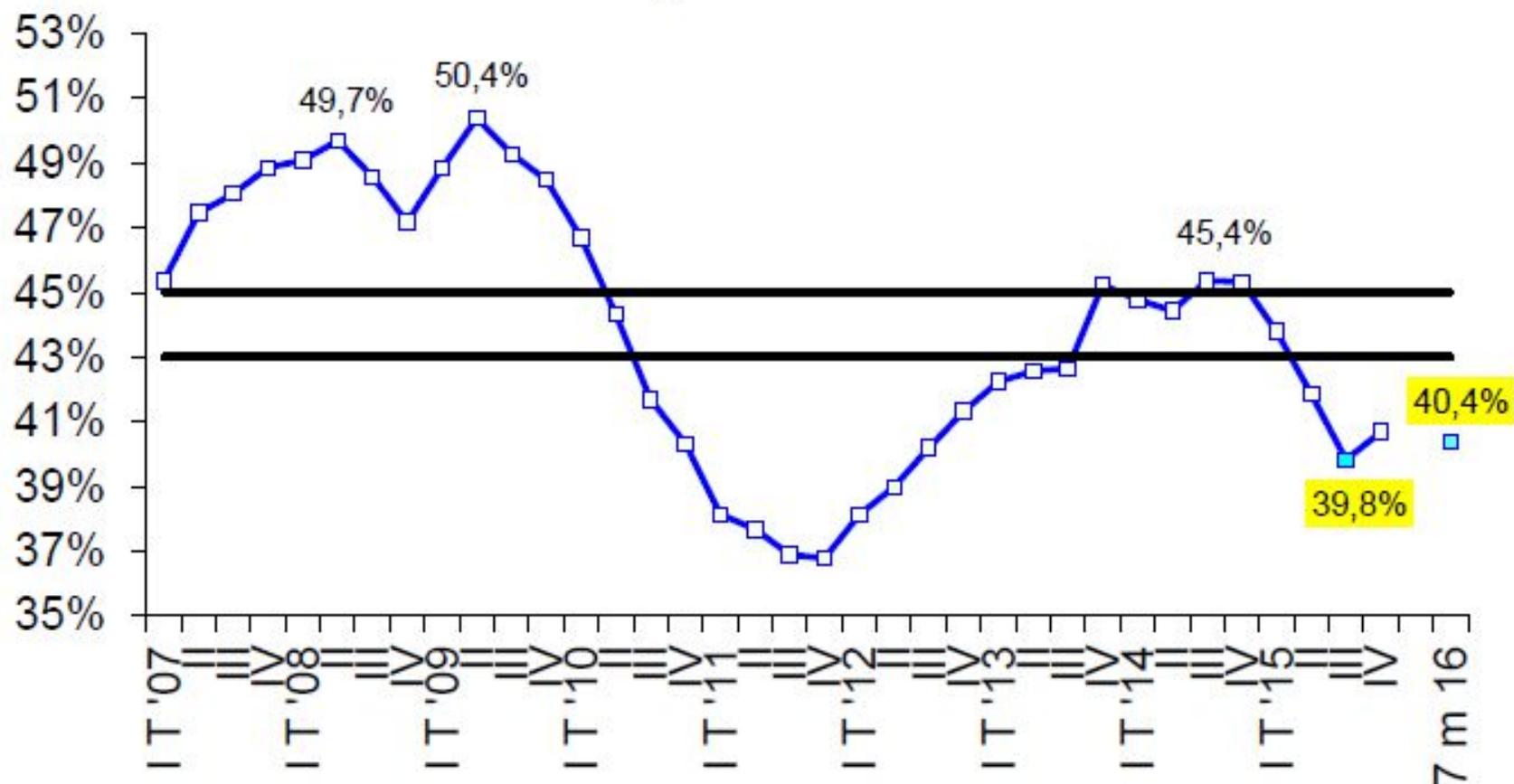
Evolución del stock ganadero 2004-2016



Fuente: www.decisionganadera.com.ar El impacto de la retención en el crecimiento del stock ganadero. 20 de junio de 2016

FAENA DE HEMBRAS

2007-2016* - trimestral y acumulado '16 - En % del total

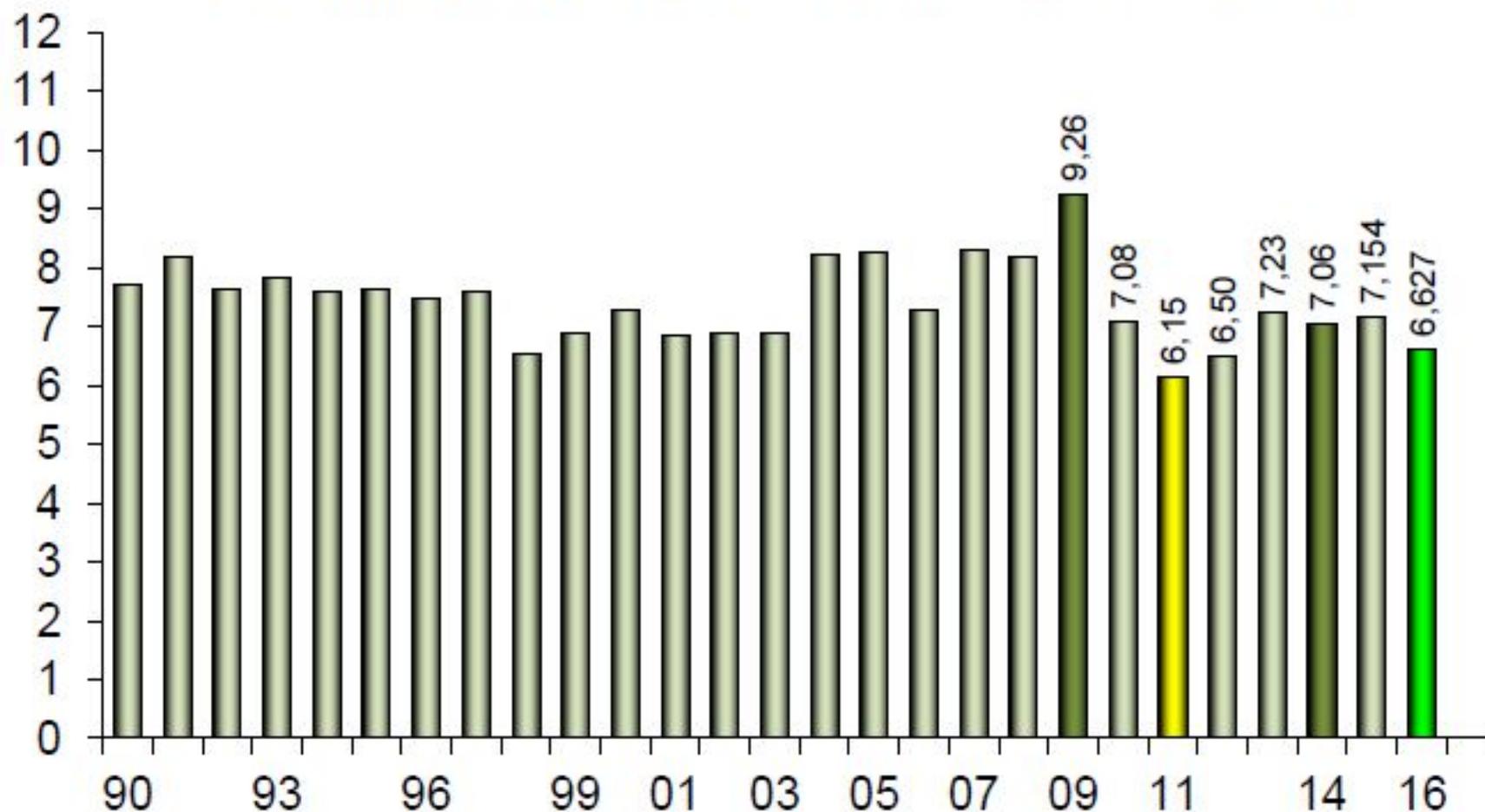


Fuente: CICCRA, s/ ONCCA, Minagri y estim. propias. * '14/'16 provisorio.

Las líneas negras delimitan la banda dentro de la cual el stock de ganado vacuno se mantiene estable. Si la línea azul está por arriba implica liquidación de vientres. Por debajo implica retención de vientres.

FAENA DE HACIENDA VACUNA

Enero-julio de 1990-2016* - En millones de cabezas

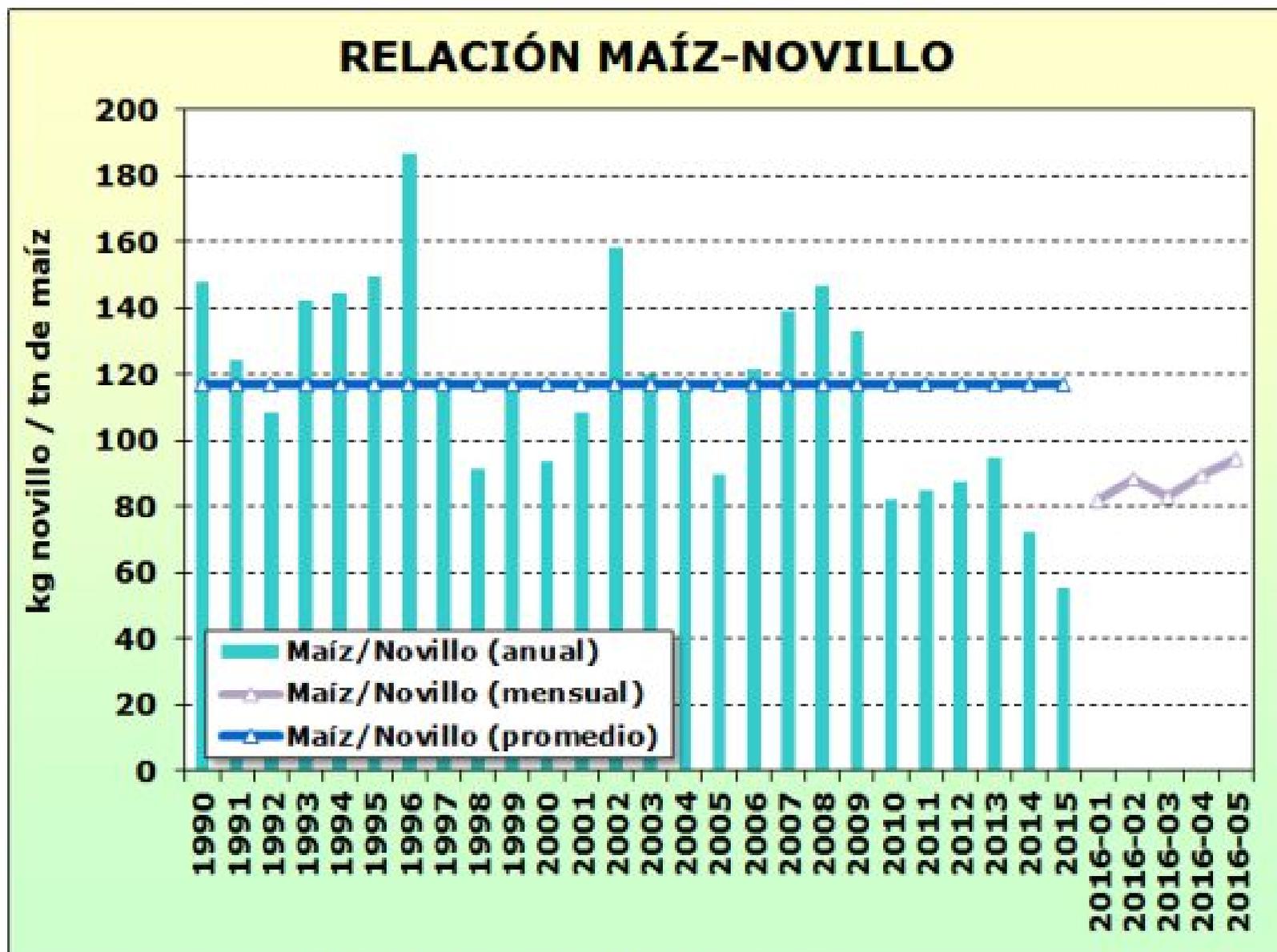


Fuente: CICCRA, s/ ONCCA, Minagri y estim. propias ('15/'16). * '14/'16 provisorio.

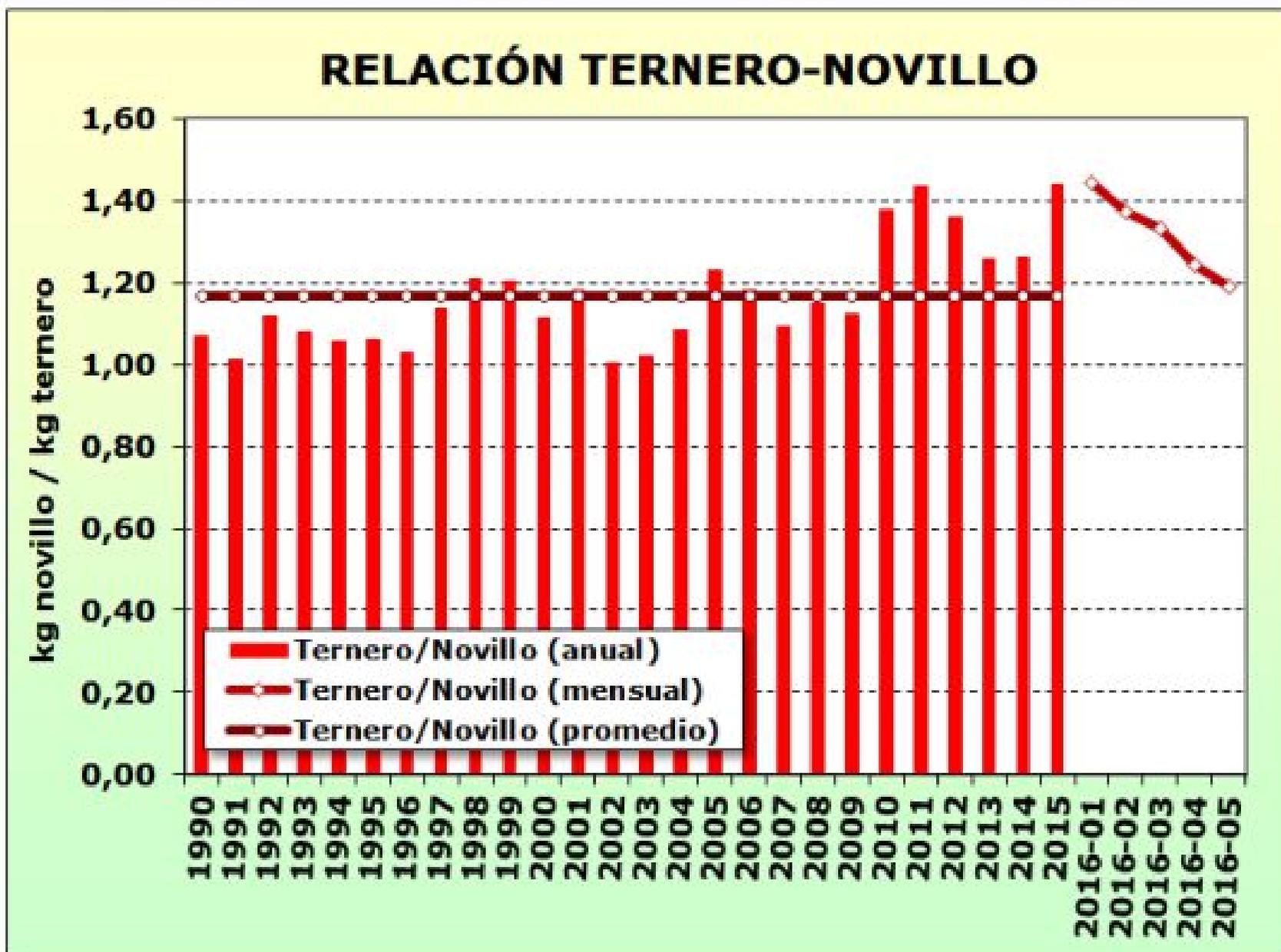
¿ Como influyen la escasez estructural y las expectativas sobre el precio de la hacienda?



Fuente: CICCRA, con datos del Mercado de Liniers S.A.

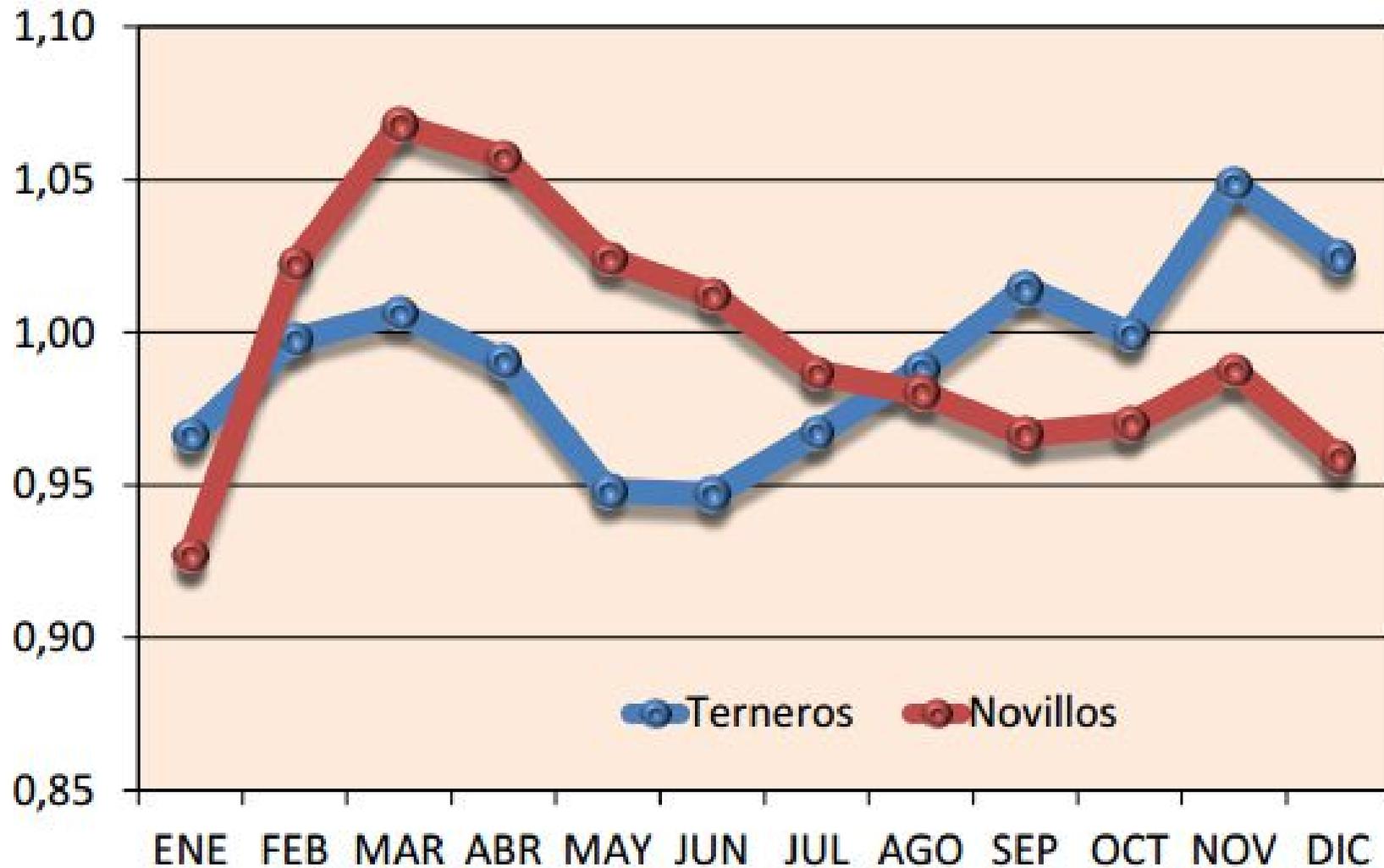


Fuente: Precios de la serie de AACREA, Delegaciones MAGyP y Mercado Liniers.



Fuente: Precios de la serie de AACREA, Delegaciones MAGyP y Mercado Liniers.

Precios estacionales del Ternero y del Novillo (Promedio Anual=1)



Fuente: Proyecciones ganaderas para 2015. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Septiembre de 2015

CRONISTA.COM Lunes 01.08.2016 | 14:54

HOY dólar bonos BCRA blanqueo Monotributo inflación Cristina Kirchner

<< Nota Anterior Nota Siguiente >>

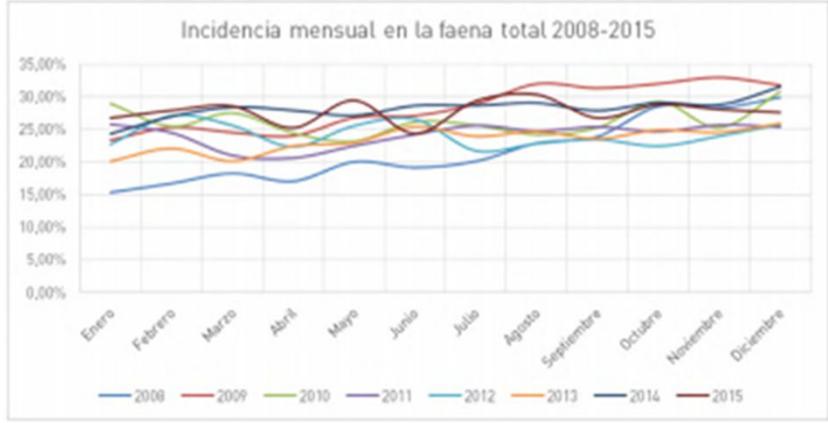
EDICIÓN IMPRESA NEGOCIOS 01.08.16 | 00:00

Fuerte ocupación de feedlots podría deprimir el precio de la carne en el segundo semestre

Hoy la foto es positiva. Pero existe preocupación de cara a los próximos meses, cuando se vuelquen al mercado los animales hoy encerrados. Índice de Reposición ya baja

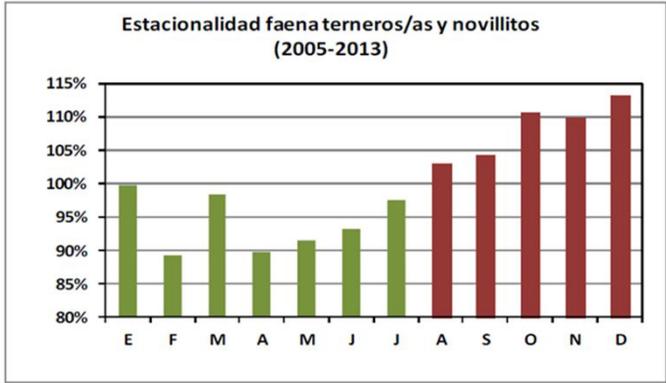
Imprimir Enviar Votar 1 Me gusta Compartir 23 Twittear

Los establecimientos de engorde a corral, más conocidos como feedlots, tuvieron en julio el mayor nivel de ocupación para ese mes de los últimos cuatro años. Por segundo mes consecutivo, ingresó a los corrales una gran cantidad de hacienda, lo que generó que el nivel de encierre alcance el 72%, frente al 61% del mismo mes del año pasado. Si bien la coyuntura para el sector es positiva, más allá de que el precio del maíz continúa elevado, el escenario para los próximos meses podría derivar en una caída del precio de la hacienda y, por ende, de la carne.



Estacionalidad de la Faena

(Enero-Diciembre = 100)



Fuente: elaboración propia con datos del IPCVA y ONCCA

Fuente: Elizalde, 2015.

Fuente: INFORME DE LA FAENA DE BOVINOS PROCEDENTES DE ESTABLECIMIENTOS DE ENGORDE A CORRAL
 DIRECCIÓN DE PROGRAMACIÓN SANITARIA
 DIRECCIÓN NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. SENASA. 2016

¿ Qué pasó con los precios de la carne vacuna y las otras carnes complementarias durante el último año?

Sociedad • Hoy interesa

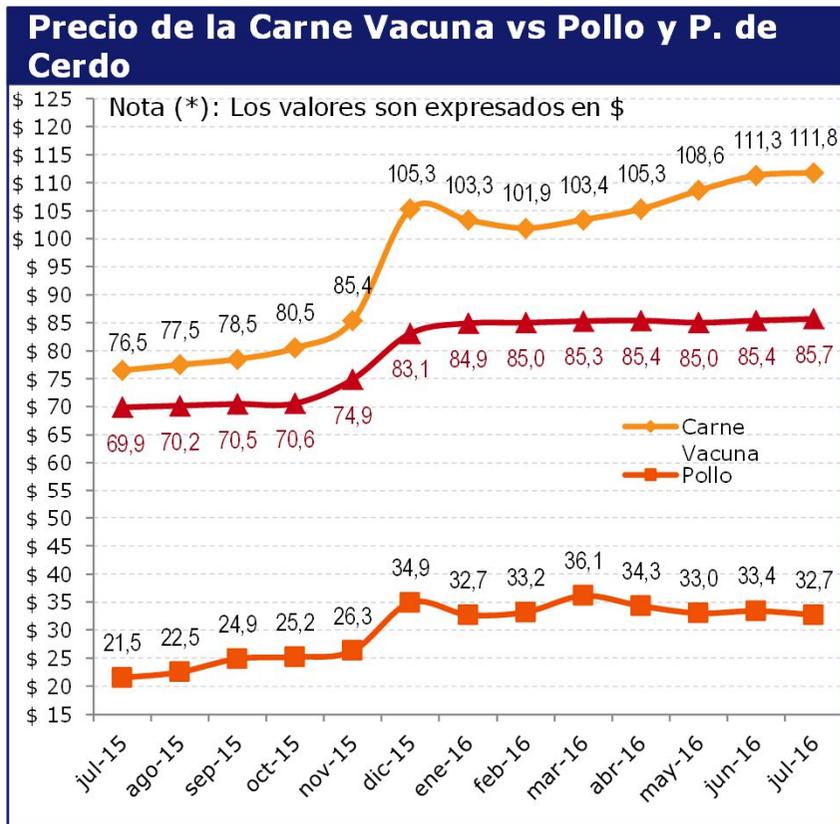
Clarín.com • Sociedad • 11/03/16

Por los aumentos, se come menos carne y más barata

Una estrategia para combatir la inflación Los precios subieron 46% en un año y las ventas sufrieron una fuerte caída desde enero. La gente ahora compra menos vacío, cuadril y nalga. Y elige tapa de asado, paleta y cuadrada.



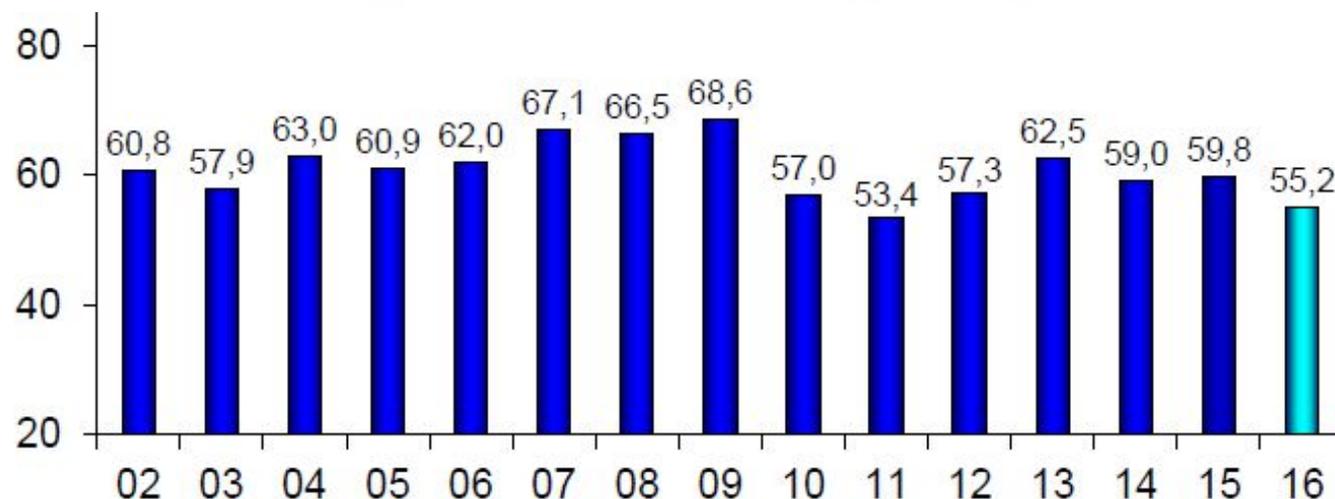
Sociedad Caída en el consumo de carne vacuna. NESTOR GARCIA



Fuente: IPCVA, 2016

CONSUMO DE CARNE VACUNA POR HABITANTE

Enero-julio de '02-'16* - En kilogramos por año



Fuente: CICCRA, estimación propia. * '15/'16 provisorio.

ambito.com



T 11° H 76%
Buenos Aires

Actualizado hace 17 min | sábado 6.8.2016

Portada Economía Política BIZ Quinchos Deportes Internacionales Espectáculos Info. Gral Campo

ECONOMÍA

jueves 4 de Agosto de 2016

Me gusta

Compartir

Twitter

G+

Share

Tamaño

Enviar

Imprimir

En el acumulado anual cayeron 6,6%

Ventas minoristas ceden 8,1% y anotan séptima caída en fila

Las ventas minoristas cayeron un 8,1% en julio en comparación con igual mes de un año antes y anotaron su séptima caída baja consecutiva, según informó la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME).

El descenso se produjo pese a los "descuentos agresivos que están haciendo los empresarios para atraer clientes y obtener la liquidez necesaria que les permita afrontar los pagos de salarios, alquileres, servicios y reposición de mercadería", destacó la institución.

¿ Cómo agregar valor en el mercado interno con carne de feedlot?



Dejar de lado el debate
Carne de pasto vs carne de
Feedlot.

La importancia de generar conocimiento validado científicamente para romper prejuicios



EL PAÍS **ESTILO**

EL DEBATE POR LA CALIDAD DE LA COMIDA >

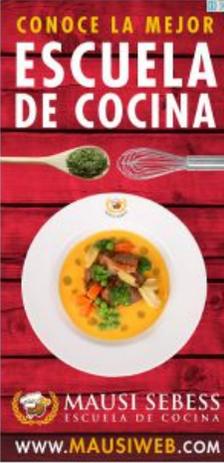
Colagreco: “Ha empeorado la calidad de la carne argentina”

El chef argentino dueño del 11º mejor restaurante del mundo defiende lo orgánico

ALEJANDRO REBOSSIO
Buenos Aires 28 FEB 2016 - 12:27 CET



Mauro Colagreco es el chef argentino más premiado. De 39 años, es el único con dos estrellas Michelin, por su restaurante Mirazur, en Menton, en el sudeste de Francia, cerca del límite con Italia, que el año pasado quedó 11º en la clasificación mundial de S. Pellegrino y Acqua Panna. Vino a su país el pasado miércoles invitado, junto a otros argentinos destacados en Francia, por el presidente



CONOCE LA MEJOR
ESCUELA DE COCINA

MAUSI SEBESS
ESCUELA DE COCINA
WWW.MAUSIWEB.COM



IPCV Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

Cuadernillo Técnico N° 4

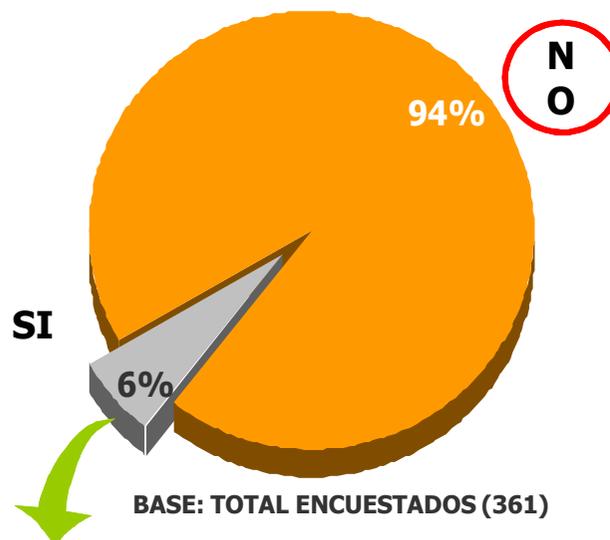
EFECTO DEL CONSUMO DE CARNE VACUNA ARGENTINA SOBRE PARAMETROS CLINICOS DE INDIVIDUOS SANOS



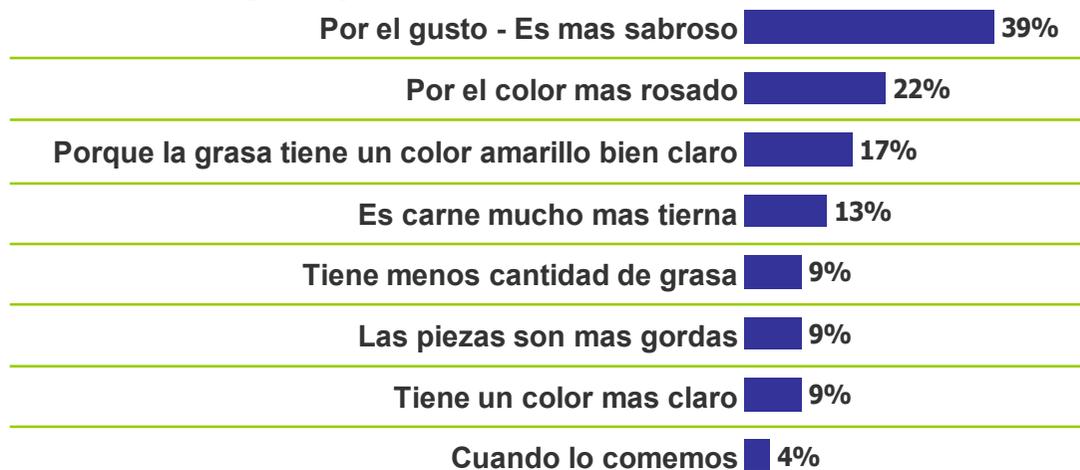
IPCV Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

ICBA Instituto Cardiovascular de Buenos Aires

¿Puede diferenciar entre carne de Feed Lot y de campo natural?



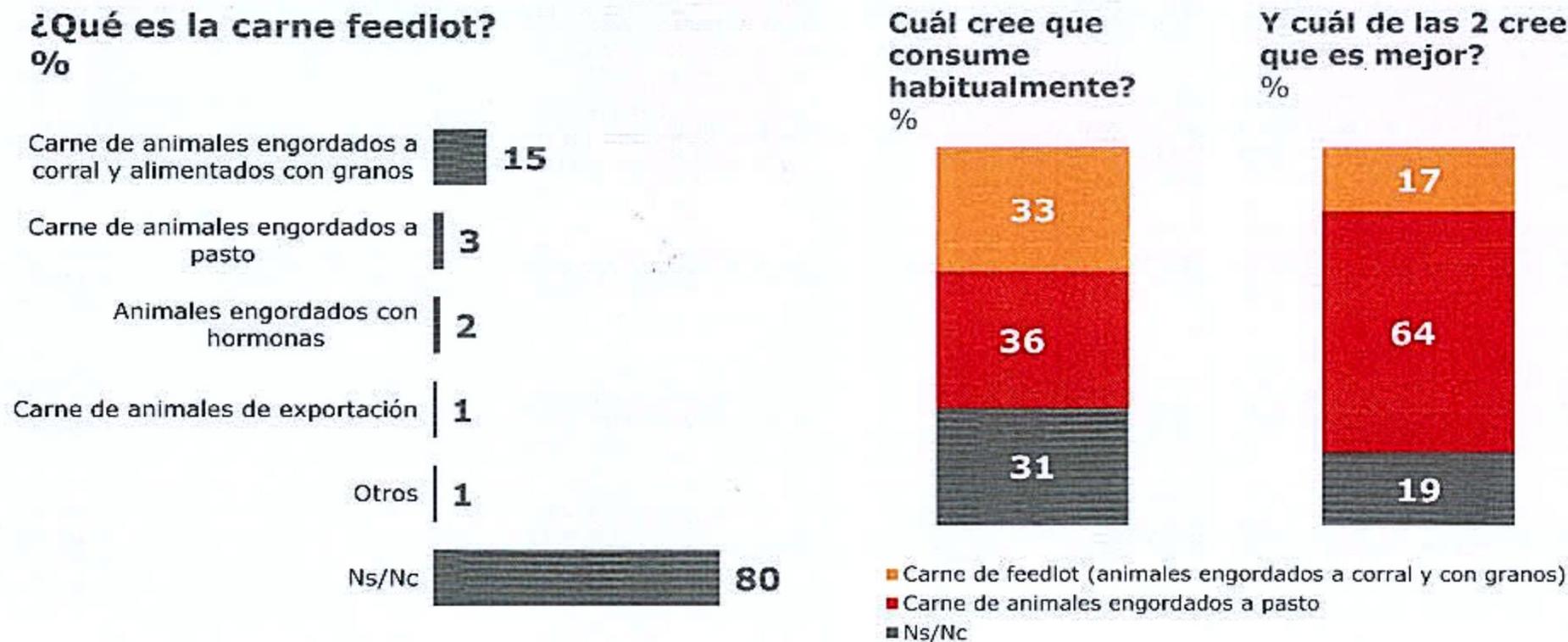
Como se imagina que se diferencian en el resultado final de la carne que ud consume?



BASE AQUELLOS QUE DIFERENCIAN ENTRE FEED LOT Y CAMPO NATURAL

Fuente: IPCVA- CCR, 2009

Hay un desconocimiento sobre qué es la carne de feedlot y la gente cree que la carne de sistemas pastoriles es mejor

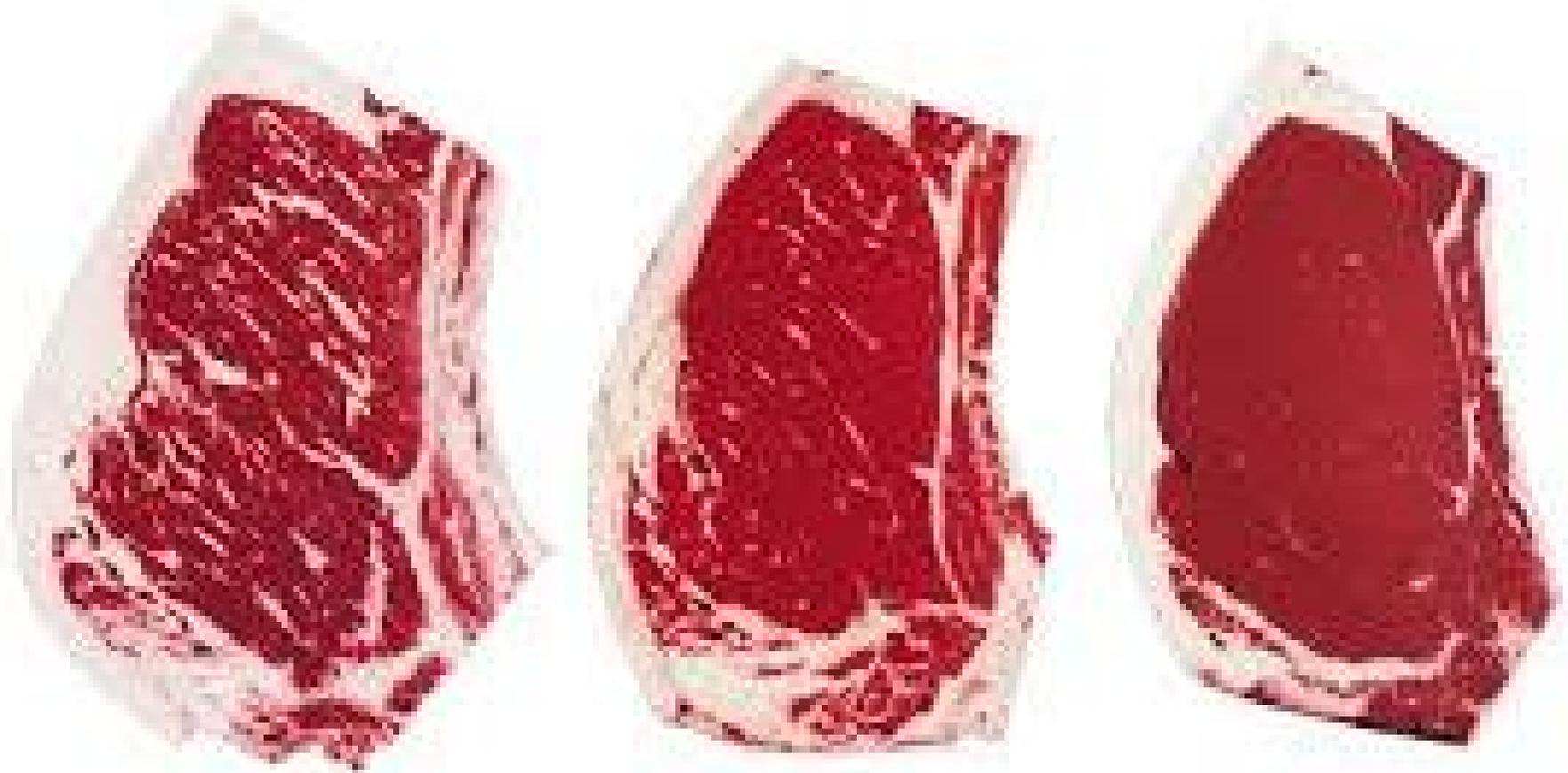


Base: Total población nacional (1016 casos)

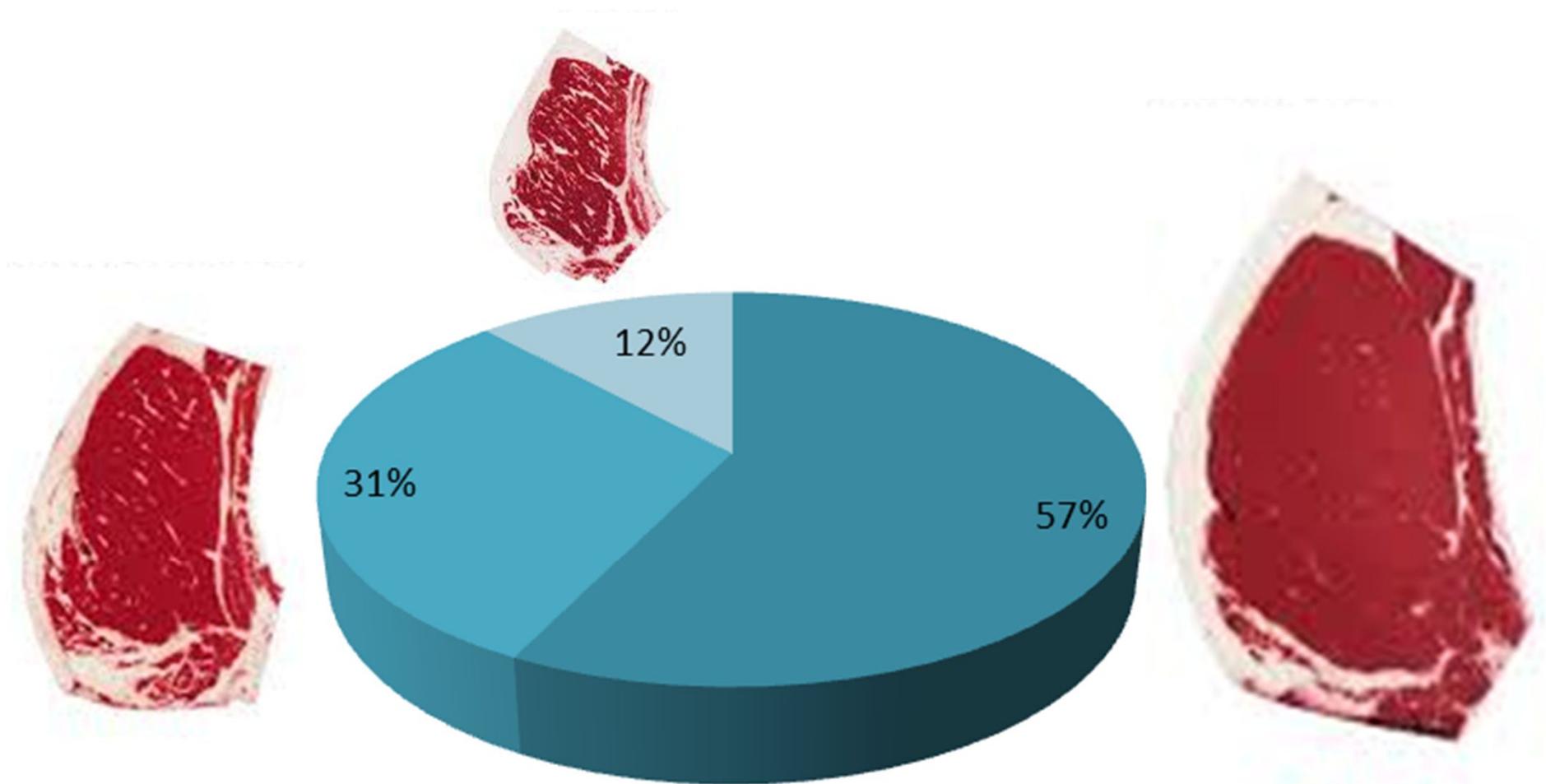
Fuente: IPCVA, 2013.

Cobertura: Nacional. Universo: Población Argentina adulta. Margen de error: + 4,2 % para los totales con un nivel de confianza del 95 %. Método muestral: Probabilístico, polietápico y estratificado según cuotas de sexo y edad en el hogar. Técnica de recolección: entrevistas personales domiciliarias. Fecha de campo: 17 al 28 de octubre de 2013.

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

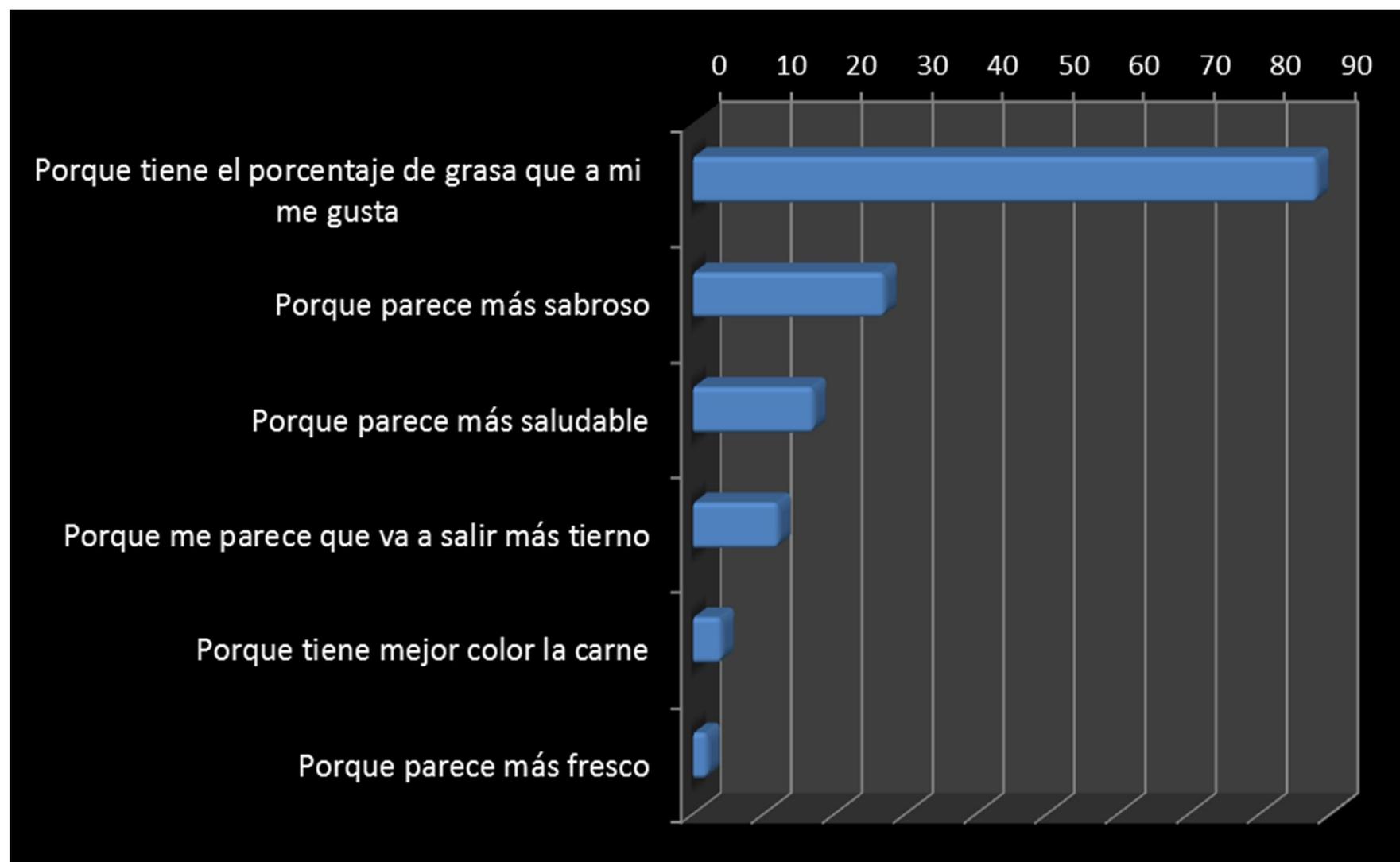


La gente elige el churrasco visualmente más magro

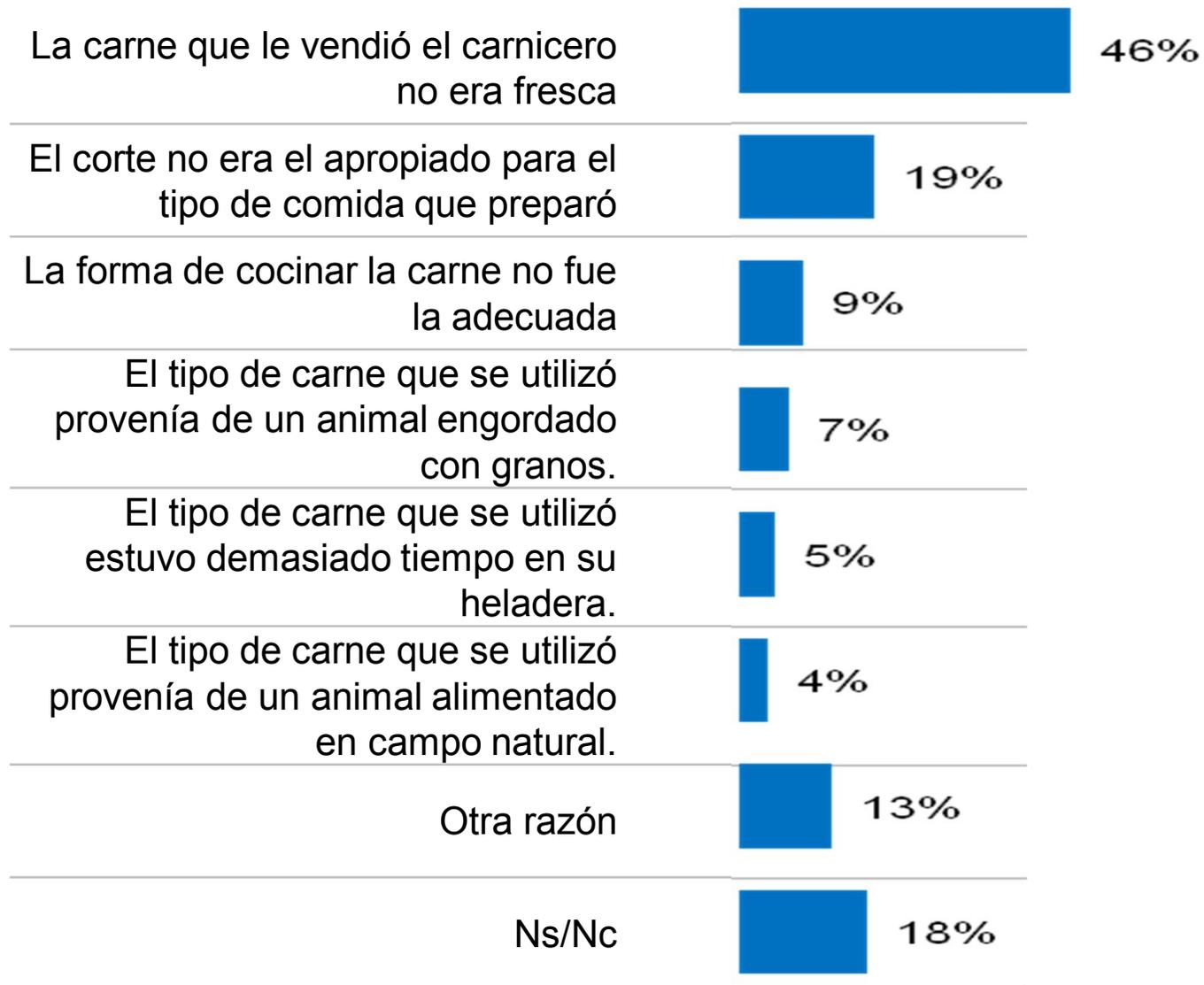


Fuente: IPCVA, 2016.

Motivo por el cual se elige el churrasco



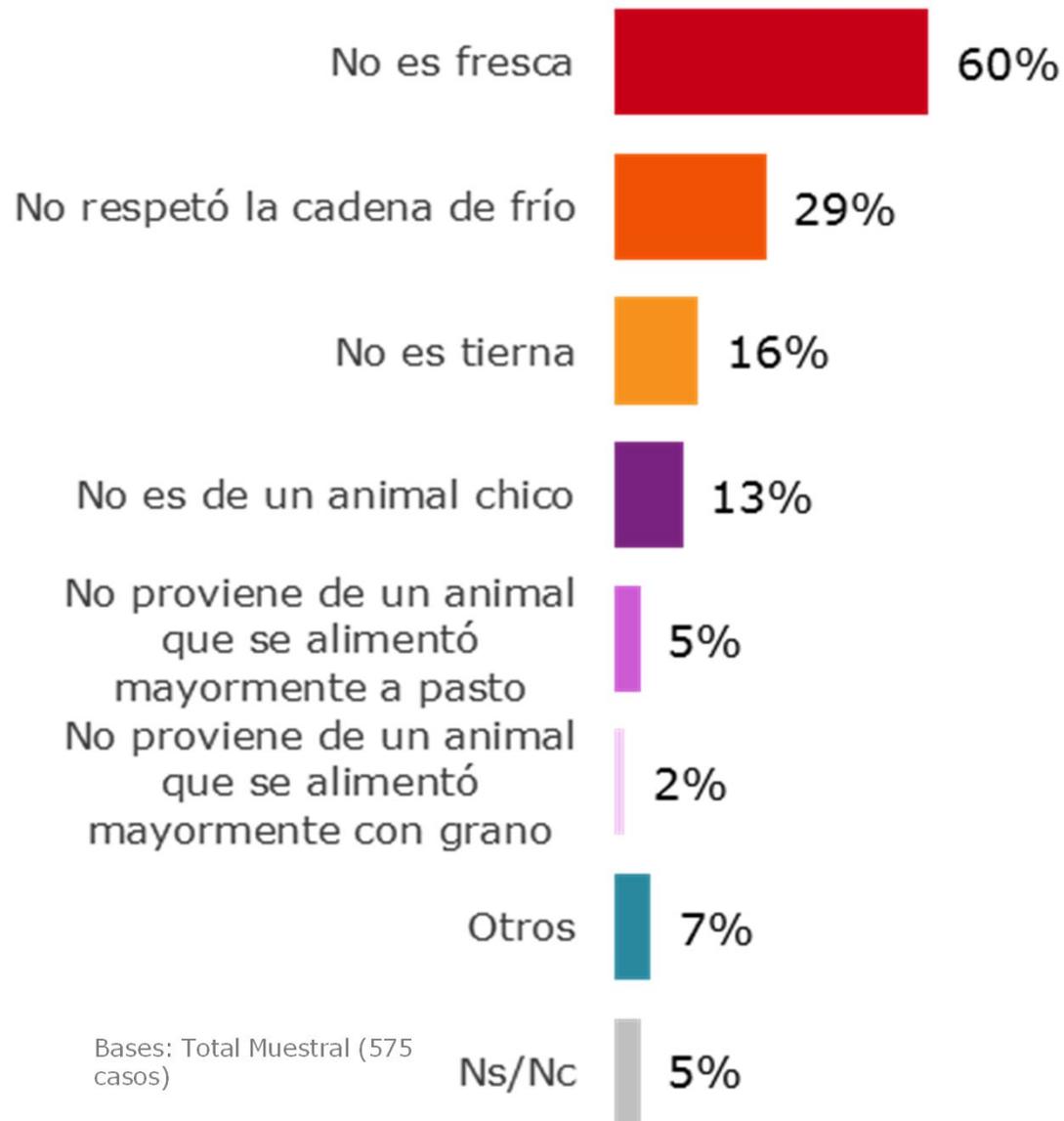
Si en una comida la carne sale dura
¿Cuáles de las siguientes razones diría usted que podrían haber
causado esta situación?



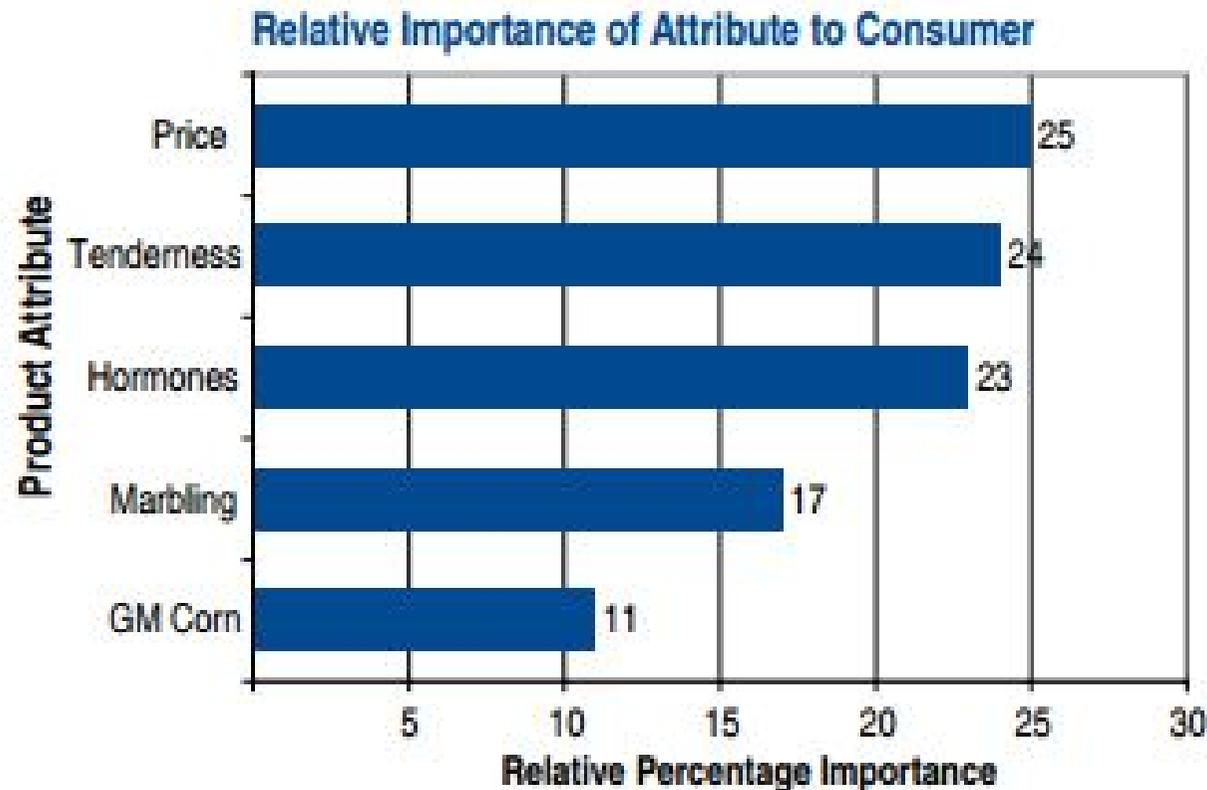
Base: Total muestral (532)

Fuente: IPCVA

¿ Con qué asocia el color oscuro de la carne?



La ternera y el marbling son características en las que se fija el consumidor



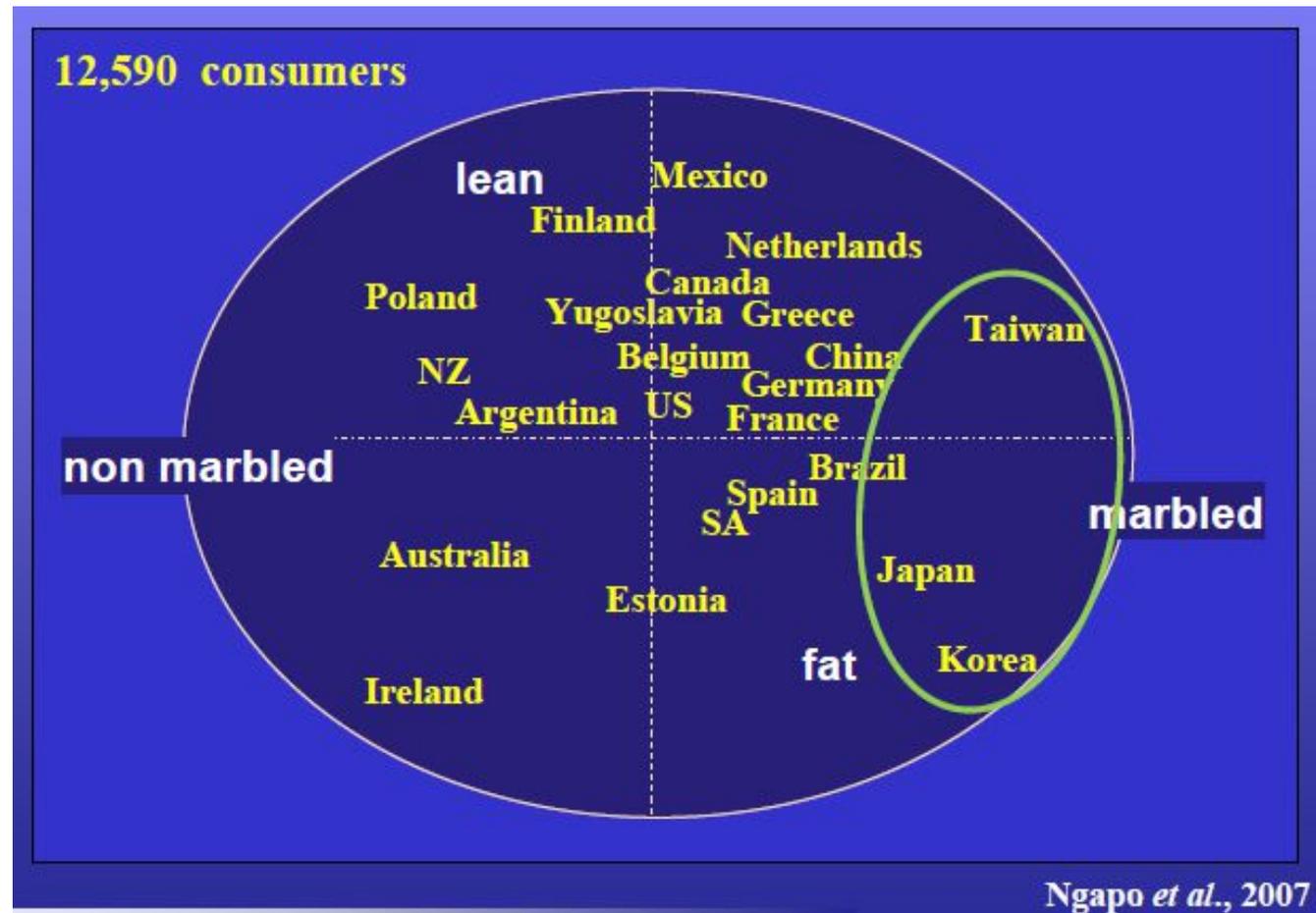
Source: Lusk and Fox, 2000

Fuente: National Beef Instrument Assessment Plan (NBIAP) III Meeting: The Next Five Years. Schroeder, T. Economics of beef tenderness disponible en beefresearch.org

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

Alimentación del animal, palatabilidad y aceptación de la carne de feedlot

- Raciones con concentrado conducen al aumento del engrasamiento, la carne es más veteada y, con ello, más tierna (Larick et al., 1987; Yancey et al., 2005; Gorocica-Buenfil et al., 2007).
- En el ganado vacuno, sabor, jugosidad y ternura se ven influidos por la infiltración grasa intramuscular o marmóreo (Wheeler et al., 1994; Albrecht et al., 2006).
- Por lo tanto, una importante mejora en la aceptabilidad y palatabilidad de la carne se pueden esperar de carne con alto contenido de grasa intramuscular (Jackman et al., 2008; Du et al., 2008).

“El nivel de engrasamiento general de la res también contribuye a la terneza”.

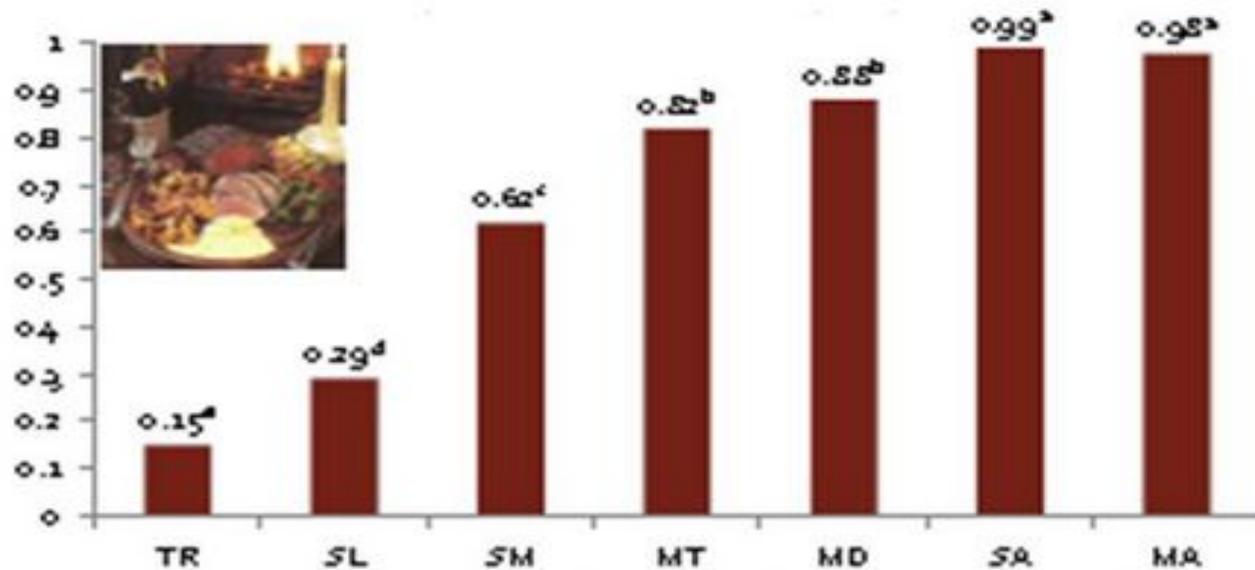
- Una cantidad adecuada de grasa de cobertura protege a la carne de un enfriamiento muy rápido durante las primeras 24 horas postmortem y de esa manera evita su endurecimiento.

Fuente: Enrique Pavan, INTA Informa. 19 de febrero de 2015. Claves para que el asado sea una sana costumbre



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

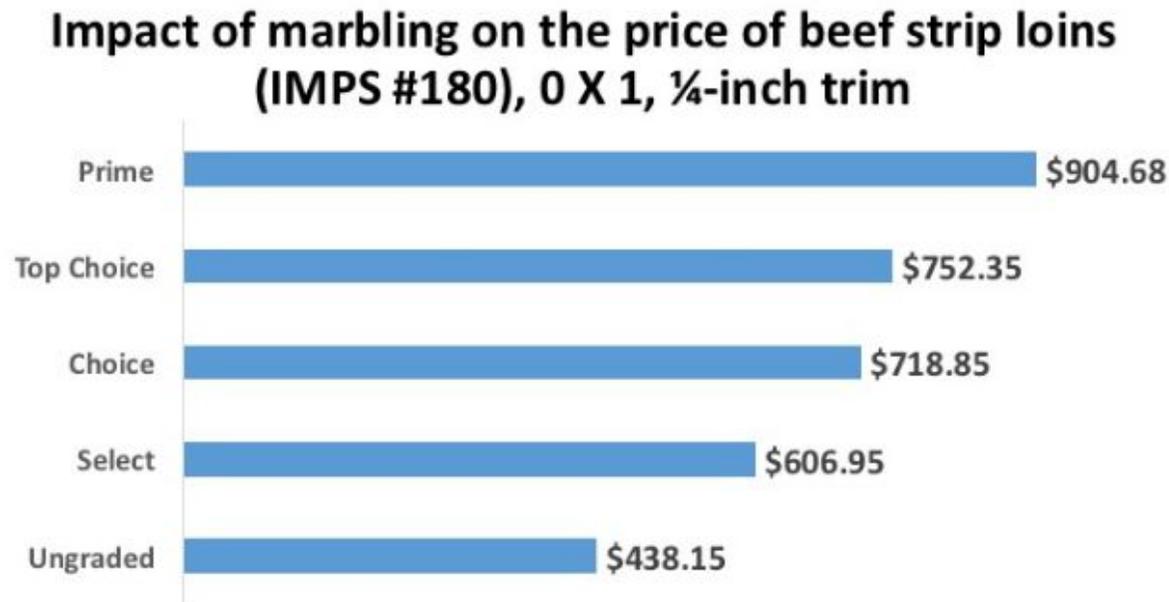
Probabilidad de tener una experiencia sensorial positiva



TR: Vestigios, SL: Ligero, SM: Poco, MT: Modesto, MD: Moderado, SA: Ligeramente Abundante, MA: Moderadamente abundante

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



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.

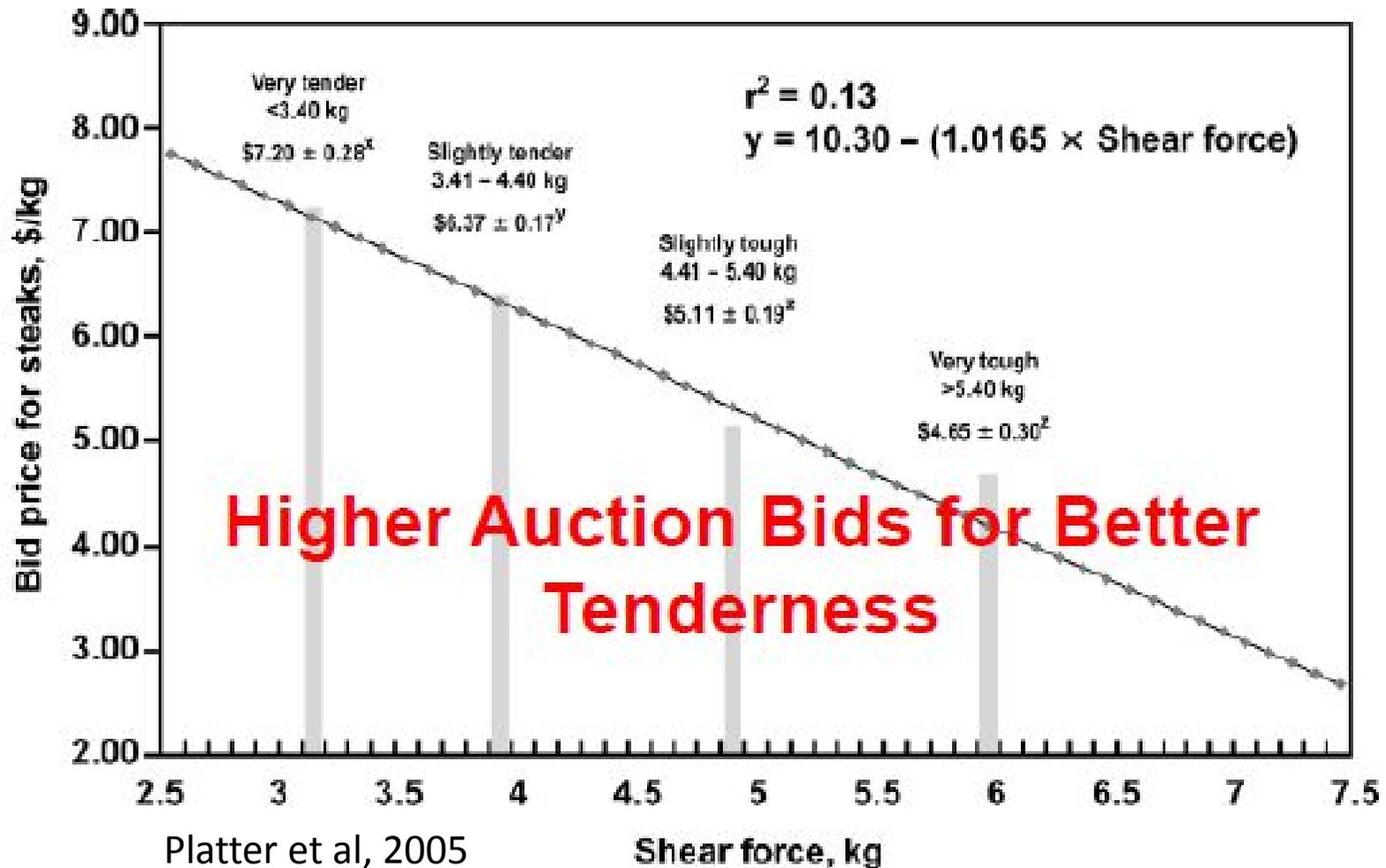
Disponible en <http://meat.tamu.edu/ansc-307-honors/appraisal/>

¿La terneza de la carne es un parámetro subjetivo?



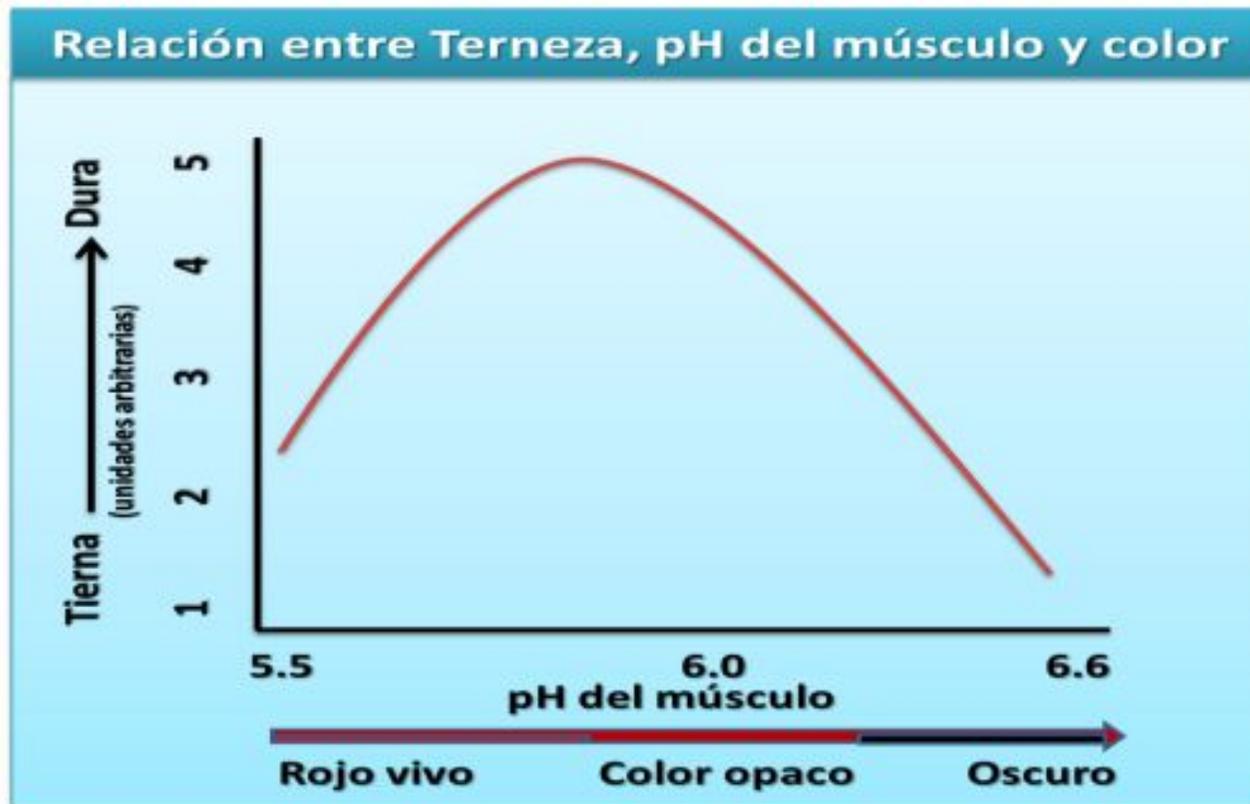
Fuente: Manual de análisis de calidad en muestras de carne. Centro nacional de Investigación disciplinaria en fisiología y mejoramiento animal. Folleto Técnico N° 11. México. 2011.

El consumidor paga más si la carne es tierna



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

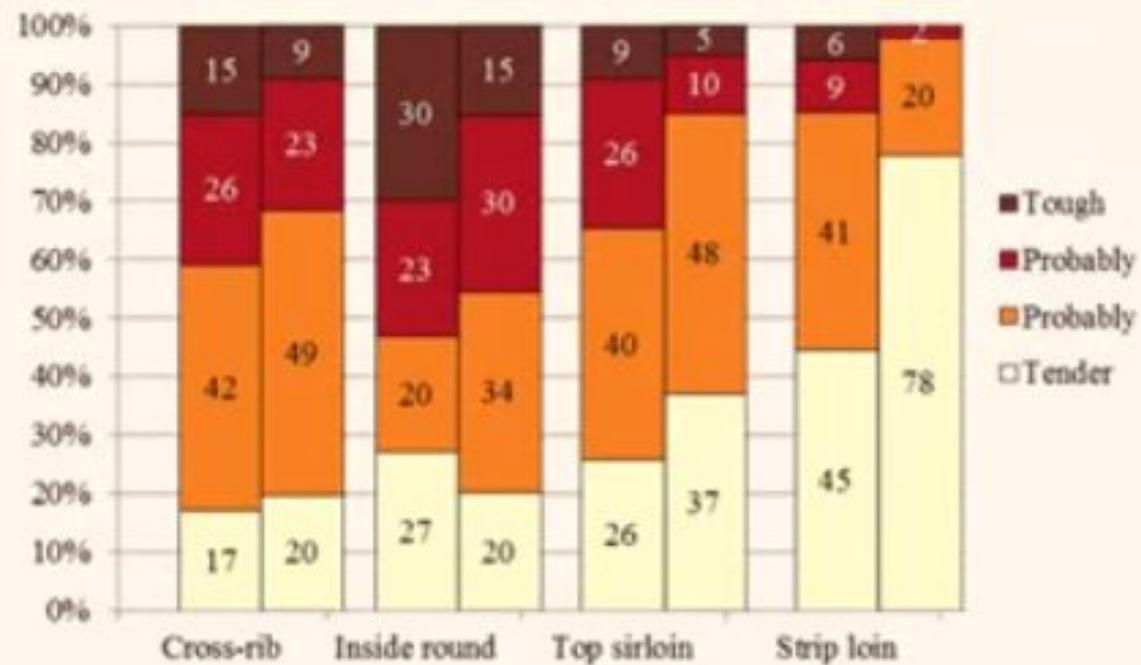
El fundamento científico del color de la carne de feedlot y su relación con la terneza



Fuente: MOUGUELAR, Horacio y HUGUENINE GOMEZ, Eduardo Emilio. La terneza. El mejor atributo de la carne. Departamento de Salud Pública - Inspección Sanitaria de Productos Alimenticios - F.A.V. - UNRC – 1999.

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.

VG MEATS

ORDER ONLINE
FARM TO CITY

BIRTHDAY STEAK

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.

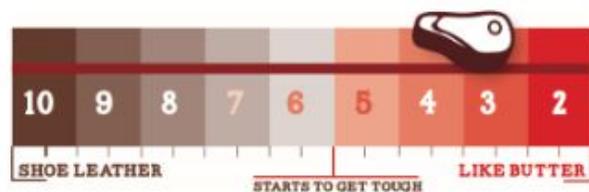
Through this process, we are able to sort our beef and ensure that only those cuts that meet our tenderness standards make it to your plate. Here is how the VG tenderness scale looks.



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

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

The lower the number the better! View our Tenderness Scale when you track your beef!

Ration: Sorghum sudan grass silage, vye haylage, grains, corn, hay, molasses, and molasses.
Birth Date: 2013-01-04
Please rate this product and make comments below.

2 Enter the six digit code on the package label.

Enter your tracking code below: **GO**

★ ★ ★ ★ ★
Feedback:

SUBMIT

vgfarms.ca/tenderness



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.**



Pero comprarían y estarían dispuestos a pagar más si resultan más satisfechos

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.



TENDER MUSCLES

#1 Psoas major (PSM)
location: Tenderloin

#2 Infraspinatus (INF)
aka: Flat Iron / Triangle
location: Chuck

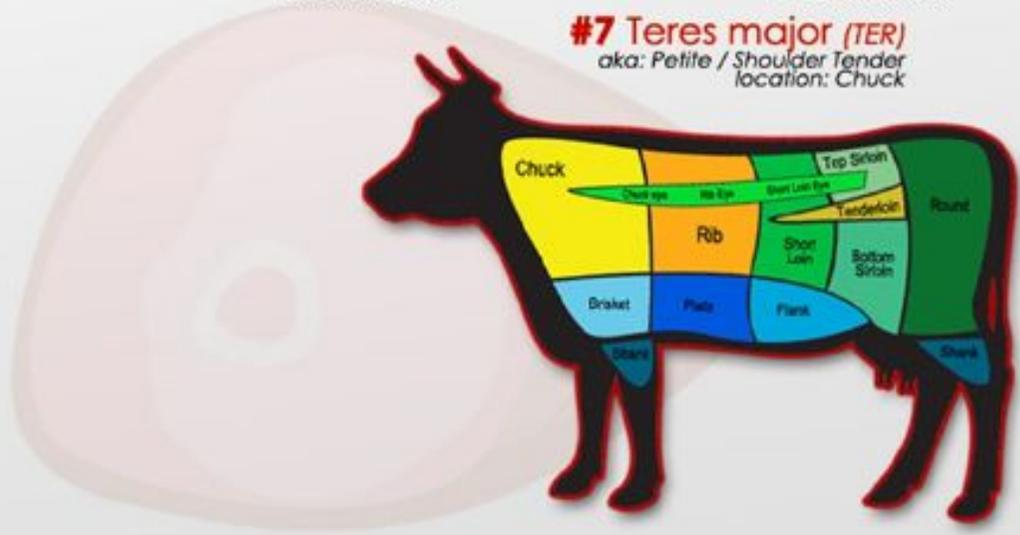
#3 Spinalis dorsi (SPI)
aka: Flat Iron / Triangle
location: Chuck

#4 Serratus versali (SEV)
aka: Boneless Short Rib
location: Chuck

#5 Multifidus dorsi (MUL)
aka: Chuck Blade Steak
location: Chuck

#6 Subscapularis (SUB)
aka: Chuck Blade
location: Chuck

#7 Teres major (TER)
aka: Petite / Shoulder Tender
location: Chuck



La ternera como argumento de calidad.

La importancia de educar a Chefs...

Para pensar...

- El mercado interno define hoy el negocio.
- Hay buenos precios para la hacienda, ciclo ganadero en retención.
- Los precios del ganado dependerán de la evolución del poder adquisitivo de la gente y el volumen de carne disponible.
- La carne de feedlot es valorada en el mercado interno:
 - Su marbling aporta ternera, jugosidad y palatabilidad.
 - El mercado interno valida visualmente en el acto de compra y sensorialmente en la instancia del consumo la carne de feedlot.
 - Es necesario educar a los formadores de opinión sobre las propiedades de la carne de feedlot argentina
 - **Hay espacios para posicionar el producto ante el ama de casa, informando y educando sobre estas cuestiones.**

**Gracias por su
atención !!**

Esmeralda 130 Piso 22
Ciudad Autónoma de Buenos
Aires

Tel.: 011 - 43288152

Email:

a.bifaretti@ipcva.com.ar

www.ipcva.com.ar

