



2º Congreso del Campo al Plato

25-26 de noviembre de 2002

Montevideo, Uruguay

Situación y Perspectivas de la Investigación en Calidad de Carnes en Uruguay



Objetivo

- **Repasar y ubicar en el tiempo los múltiples esfuerzos que se están realizando en la investigación.**
- **Presentar cambios, novedades y algunos trabajos relevantes.**
- **Perspectivas para el futuro.**

NIVELES DE LA INVESTIGACIÓN

- *Sistemas y Productividad*
- *El Animal*
- *La Canal*
- *La Carne*
- *Los Productos y Procesos*

Sistemas y Productividad

Combinaciones de recursos cuyo resultado se mide en kilos de producto (peso vivo) o su valor por hectárea.

- **Genética**
- **Alimentación**
- **Manejo**
- **Sanidad**

Sistemas y Productividad

Se destacan los trabajos de:

- **INIA**
- **Universidad de la República: Facultad de Agronomía y Facultad de Veterinaria**
- **SUL**
- **Plan Agropecuario**
- **LATU-AUPCIN**
- **FUCREA**
- **Universidad Católica**

Sistemas y Productividad

Cambios y Novedades:

- **Participación de los Productores (ARU, FUCREA, CAF, Sociedades y Grupos).**
- **Recursos LIA de Servicios Agropecuarios y Proyecto Ganadero Fases I y II, MGAP.**
- **Mayor participación de la Industria Frigorífica, Consignatarios y otros agentes de la cadena.**

Sistemas y Productividad

Cambios y Novedades:

- **Énfasis en el producto final y su calidad.**
- **Ajuste a especificaciones de la demanda.**
- **Objetivo: el mercado, el consumidor.**
- **Incorporan conceptos de marketing.**

El Animal

- **Genética (EPDs)**
 - Razas** (Hereford, Angus, Ideal, Corriedale, otras)
 - Cruzamientos** (F. Agronomía, Caja Notarial, INIA, SUL)
- **Alimentación**
 - Producción y crecimiento**
 - Terminación (grasa)**
 - Pasturas y Feedlot**
- **Evaluación en pie, Concursos de Novillos**

La Canal

- Efecto de: **Genética, Alimentación y Manejo**
 - **Conformación**
 - **Rendimiento carnicero (cortes),**
 - **Terminación (grasas)**
 - **Machucones**
 - **Métodos objetivos de evaluación**
 - **Clasificación y Tipificación**
 - **Valorización de canales \$\$\$**

La Carne

Novedades

- **Composición química**
(FV, FA, FQ, INIA, LATU-AUPCIN, SUL, INAC, UGA, UM, UZ, IRTA,)
 - **Grasa Total**
 - **Ácidos grasos**
 - **Colesterol**
 - **ALC**
- **Terneza (BEEFCAM, pH, WB, Maduración)**
- **Color de carne y grasa**
- **Vida útil en góndola (Vitamina E y C)**
- **Cortes oscuros (pH)**

Los Productos y Procesos

- **Carnes Pasterizadas (INAC)**
- **Nuevos Productos Carnicos (LATU, INAC)**
- **Carne Natural Certificada INAC**
- **Carne Ecológica**
- **Carnes con Marca**
- **Garantía de origen ADN (LATU-Genia)**
- **Monitoreo de E. Coli (FV-CSU-MGAP)**
- **Otras Carnes**

Lo Bueno

- **La gente, su entusiasmo**
- **El nivel de los trabajos**
- **La participación de los productores, la industria y otros agentes**
- **La coordinación**