

AUDITORÍA DE CALIDAD DE LA CARNE OVINA Y VACUNA EN URUGUAY

Catalina Rava
Bruno Lanfranco
Martín Ferreira



**5º Congreso de Producción, Industrialización
y Comercialización de Carne**

DEL CAMPO AL PLATO

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

AUDITORÍA DE CALIDAD DE LA CARNE OVINA EN URUGUAY

RESULTADOS FASE I ENTREVISTAS

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

Fase I – Entrevistas a los Agentes

- **Objetivo:**
 - Facilitar la discusión de los resultados de la Fase II de la Auditoría
- **Procedimiento:**
 - Se realizó una **entrevista de percepción** a algunos actores relevantes de la cadena
 - Se les preguntó sobre la **calidad de la carne ovina** uruguaya, los problemas que la afectan y los desafíos a enfrentar operando en la cadena

Aclaraciones sobre la Fase I

- No se realizó un análisis estadístico, no hubo un muestreo
- Fue un **relevamiento de percepciones**, que no refleja necesariamente una realidad objetiva
- No se buscó determinar “la opinión” del sector sino un mero aporte a la discusión
- Se intentó registrar la percepción de algunos agentes sobre **toda la cadena**, más allá de su propio eslabón

Aclaraciones sobre la Fase I

- La sola mención de un problema no significa necesariamente que sea un problema generalizado o grave
- El **producto “carne”** solo se ve a partir del frigorífico; para los eslabones anteriores el **producto es el “ganado”**
- A menudo resulta difícil discernir entre el problema de calidad del producto y el problema o factor que genera la deficiencia de calidad, lo que hace discutible y arbitraria la distinción

Temario de las Entrevistas

- Los cuestionarios difirieron ligeramente entre eslabones, contemplando especificidades de cada uno, pero manteniendo una **estructura general**
- Se consultó a cada entrevistado sobre:
 - Operativa y logística
 - Sistema de pago de la hacienda
 - Transporte de hacienda
 - Calidad del producto
 - Relación con proveedores y clientes
 - Desafíos y oportunidades de mejora

Eslabones Participantes

- Productores Ganaderos
- Consignatarios
- Transportistas de Haciendas
- Responsables de Frigoríficos
- Responsables de Curtiembres
- Distribuidores – Mercado Interno
- Distribuidores – Exportación
- Carniceros
- Encargados de Supermercados
- Encargados de Restoranes y Parrilladas

FRIGORÍFICOS

A modo de ejemplo

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

Problemas en el Embarque

- Machucamientos
- *Suciedad, barro*
- *Embarcaderos inadecuados para camiones doble piso*
- *Uso de palos, picanas y perros*
- *Carga en más de un lugar (productores chicos)*

Problemas durante el Transporte

- *Rutas y caminos en mal estado*
- *Doble piso improvisado que deriva en la suciedad de los animales del piso inferior*

Problemas en el Producto *a nivel de corrales de espera*

- Largo de mecha inadecuado
- *Presencia de agentes extraños*
- *Presencia de barro y heces*
- *Tiempos excesivos de espera para descargar*
- *Corrales inadecuados para ovinos*

Problemas en el Producto *a nivel de playa de faena*

- Machucamientos
- Color amarillo de la grasa
- *Presencia de flechilla en carne y cuero*
- *Riesgo de presencia de agentes extraños*
- *Dificultades en el cuereado asociadas a deshidratación*

Problemas en el Producto *a nivel de cámaras*

- Exceso o falta de grasa cobertura
- *Riesgo de presencia de agentes extraños*

Problemas en el Producto *a nivel de desosado*

- Heterogeneidad y falta de tamaño de los cortes
- Exceso de grasa
- *Bajo rendimiento de carne al desosado*
- *Eventual presencia de flechilla*
- *Falta personal entrenado y especializado para cortar y desosar*

Problemas en la Cadena

- *Escasa presencia de razas exclusivamente carniceras*
- *Mercado interno testimonial, consumo zafral*
- *Escasa cultura de consumo en el mercado interno*
- *Obstáculos para acceder a mercados: condición sanitaria (cortes con hueso), cuotas, aranceles*
- *Complicaciones para cumplir con calidad y volumen requerido en el exterior por falta de consistencia en el abastecimiento*

Los Diez Más Nombrados

- *Falta cultura de consumo*
- *Heterogeneidad animales y cortes*
- *Demanda zafral*
- *Instalaciones inadecuadas para ovinos*
- *Falta variedad y presentación de productos*
- *Escasa presencia de razas exclusivamente carniceras*
- *Obstáculos para acceder a mercados (carne c/ hueso)*
- *Rutas y caminos en mal estado*
- *Transporte con doble piso improvisado, suciedad*
- *Presencia de flechilla*

AUDITORÍA DE CALIDAD DE LA CARNE OVINA EN URUGUAY

RESULTADOS FASE I ENCUESTAS

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

Fase I – Encuestas en Frigoríficos

- **Objetivo:**
 - Recoger información autorizada acerca de problemas de calidad detectados en planta para la discusión de la Fase III
- **Procedimiento:**
 - Se realizaron **encuestas dirigidas** a:
 - los responsables de las diferentes etapas del procesamiento industrial
 - los encargados del control de calidad
 - Se solicitó la clasificación de los problemas detectados según el **grado de severidad**

Frigoríficos Participantes

- Frigorífico Matadero Carrasco S.A.
- Frigorífico Durazno - Frigocerro S.A.
- Frigorífico Las Piedras S.A.
- Frigorífico San Jacinto – Nirea S.A.

Encargados del control de calidad

Problemas en corrales de espera

- Exceso de lana
- Suciedad, exceso de barro y/o bosta
- Daños en cuero
- *Animales caídos*
- *Presencia de animales muertos*
- *Manejo y descarga inadecuada*

Encargados del control de calidad

Problemas en playa de faena

- Lesiones por flechilla
- Decomiso de vísceras
- Daños en cuero por cuereado
- Machucamientos
- *Riesgo de presencia de agentes extraños*

Encargados del control de calidad

Problemas en cámara de frío

- Problemas de cobertura de grasa
- Lesiones por flechilla
- Color oscuro de la carne
- *Riesgo de presencia de agentes extraños*
- *Excesiva manipulación de canales*

Encargados del control de calidad

Problemas en sala de desosado

- Lesiones por flechilla
- Heterogeneidad en el tamaño de los cortes
- Color oscuro de la carne
- *Riesgo de presencia de agentes extraños*

Encargado de Sala de Desosado

Problemas en cordero pesado

	SIN PROB.	PROB. LEVE	PROB. MOD.	PROB. SEV.
Inadecuado peso de los cortes				
Lesiones por flechilla				
Escasa grasa de cobertura				
Excesiva grasa cobertura				
Grasa cobertura desuniforme				
Mala conformación				
Heterogeneidad en tamaño de cortes				
Presencia de agentes extraños				
Excesiva grasa cavitaria y pélvica				
Color de carne pálido				
Color oscuro de la carne				
Color amarillo de la grasa				
pH elevado				
Lesiones por inyectables				
Punteado hemorrágico (petequias)				

Problemas también detectados por los encargados del control de calidad

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

Percepción de los Problemas 2007/2008

PROBLEMAS		Productores	Consignatarios	Transportistas	Frigoríficos	Curtiembres	Dist. MI	Dist. Export.	Carniceros	Supermercados	Restoranes
1	<i>Cultura de consumo</i>	Orange	Orange	Orange	Orange	Blue	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange
2	Heterogeneidad	Green	Green	Blue	Green	Green	Green	Green	Green	Blue	Green
3	<i>Demanda zafral</i>	Red	Red	Red	Red	Blue	Red	Blue	Red	Red	Blue
4	<i>Instalaciones inadecuadas</i>	Cyan	Cyan	Cyan	Cyan	Blue	Cyan	Cyan	Blue	Blue	Blue
5	<i>Presentación y variedad</i>	Blue	Magenta	Blue	Blue	Blue	Magenta	Magenta	Magenta	Magenta	Magenta
6	<i>Razas excl. carniceras</i>	Yellow	Yellow	Blue	Yellow	Blue	Blue	Yellow	Blue	Yellow	Yellow
7	<i>Obstáculos mercados</i>	Green	Green	Blue	Green	Blue	Blue	Green	Blue	Blue	Blue
8	<i>Rutas y caminos</i>	Purple	Purple	Purple	Purple	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue
9	<i>Doble piso, suciedad</i>	Bright Green	Bright Green	Bright Green	Bright Green	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue
10	<i>Presencia flechilla</i>	Orange	Orange	Blue	Orange	Orange	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

AUDITORÍA DE CALIDAD DE LA CARNE OVINA EN URUGUAY

COMPARACIÓN DE LOS RESULTADOS FASE I

AUDITORIA 2002/2003 VS AUDITORIA 2007/2008

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

Comparación entre Auditorías

Problemas	Fase I 2002/2003	Percepción	Fase I 2007/2008
Heterogeneidad	✓	●	✓
<i>Obstáculos mercados</i>	✓	● ●	✓
<i>Escasez de volumen</i>	✓	●	
<i>Precios/Costos inadec.</i>	✓	●	
<i>Cultura de consumo</i>	✓	●	✓
<i>Presentación producto</i>	✓	●	✓
<i>Zafra de demanda</i>	✓	●	✓
<i>Ag. contaminantes</i>	✓	●	
<i>Presencia flechilla</i>	✓	●	✓
<i>Infraestructura inad.</i>	✓	●	✓
<i>Razas excl. carniceras</i>			✓
<i>Rutas y caminos</i>			✓
<i>Doble piso, suciedad</i>			✓

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

Nuevos Problemas *según percepción de entrevistados*

- *Escasa presencia de razas exclusivamente carniceras*
- *Rutas, caminos e instalaciones en mal estado*
- *Transporte con doble piso improvisado, provoca suciedad en ovinos*

Nota: Algunos de estos problemas fueron relevados en la Auditoría 2002/2003, pero no integraron el ranking de los diez más importantes

Problemas que No Aparecen *según percepción de entrevistados*

- *Escasez de volumen*
- *Precios y costos inadecuados*
- *Riesgo de presencia de agentes contaminantes*

Problemas que aun Persisten *según percepción de entrevistados*

- Heterogeneidad de animales, canales y cortes
- *Obstáculos para acceder a mercados: condición sanitaria (carne con hueso), cuotas, aranceles*
- *Escasa cultura de consumo de carne ovina*
- *Falta variedad y presentación del producto*
- *Zafraalidad de la demanda*
- *Presencia de flechilla*
- *Infraestructura inadecuada*

Muchas gracias !!!

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

AUDITORÍA DE CALIDAD DE LA CARNE VACUNA EN URUGUAY

Catalina Rava
Bruno Lanfranco
Martín Ferreira



**5º Congreso de Producción, Industrialización
y Comercialización de Carne**

DEL CAMPO AL PLATO

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

AUDITORÍA DE CALIDAD DE LA CARNE VACUNA EN URUGUAY

RESULTADOS FASE I ENTREVISTAS

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

Fase I – Entrevistas a los Agentes

- **Objetivo:**
 - Facilitar la discusión de los resultados de la Fase II de la Auditoría
- **Procedimiento:**
 - Se realizó una **entrevista de percepción** a algunos actores relevantes de la cadena
 - Se les preguntó sobre la **calidad de la carne vacuna** uruguaya, los problemas que la afectan y los desafíos a enfrentar operando en la cadena

Aclaraciones sobre la Fase I

- No se realizó un análisis estadístico, no hubo un muestreo
- Fue un **relevamiento de percepciones**, que no refleja necesariamente una realidad objetiva
- No se buscó determinar “la opinión” del sector sino un mero aporte a la discusión
- Se intentó registrar la percepción de algunos agentes sobre **toda la cadena**, más allá de su propio eslabón

Aclaraciones sobre la Fase I

- La sola mención de un problema no significa necesariamente que sea un problema generalizado o grave
- El **producto “carne”** solo se ve a partir del frigorífico; para los eslabones anteriores el **producto es el “ganado”**
- A menudo resulta difícil discernir entre el problema de calidad del producto y el problema o factor que genera la deficiencia de calidad, lo que hace discutible y arbitraria la distinción

Temario de las Entrevistas

- Los cuestionarios difirieron ligeramente entre eslabones, contemplando especificidades de cada uno, pero manteniendo una **estructura general**
- Se consultó a cada entrevistado sobre:
 - Operativa y logística
 - Sistema de pago de la hacienda
 - Transporte de hacienda
 - Calidad del producto
 - Relación con proveedores y clientes
 - Desafíos y oportunidades de mejora

Eslabones Participantes

- Productores Ganaderos
- Consignatarios
- Transportistas de Haciendas
- Responsables de Frigoríficos
- Responsables de Curtiembres
- Distribuidores – Mercado Interno
- Distribuidores – Exportación
- Carniceros
- Encargados de Supermercados
- Encargados de Restoranes y Parrilladas

Frigoríficos Participantes

- Canelones Foods S.A. - Bertin
- Frigorífico Matadero Carrasco S.A.
- MARFRIG Unidad Colonia
- Frigorífico Las Piedras S.A.
- MARFRIG Unidad San José
- MARFRIG Unidad Salto
- MARFRIG Unidad Tacuarembó
- Frigorífico Matadero Pando - Ontilcor S.A.
- PULSA S.A.
- Frigorífico San Jacinto - Nirea S.A.

FRIGORÍFICOS

A modo de ejemplo

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

Problemas en el Embarque

- *Tropeo de animales hasta embarcaderos distantes*
- *Encierro sin agua*
- *Embarcaderos en mal estado*
- *Temperaturas y horarios de carga impropios*
- *Uso de palos, picanas, perros, gritos*
- *Falta de rodillos, mantenimiento inadecuado de las jaulas, puertas mal levantadas*

Problemas durante el Transporte

- *Rutas y caminos en mal estado*
- *Viajes largos*
- *Falta de capacitación de algunos camioneros: uso de palos y picanas, alta velocidad*
- *Número insuficiente de “paradas” para inspeccionar los animales*
- *Presencia de animales astados*
- *Animales caídos*

Problemas en la Descarga

- *Excesivo tiempo reglamentario de espera para la faena*
- *Logística inadecuada de llegada, acumulación de camiones*
- *Falta de adecuación en algunas instalaciones*

Problemas en el Producto *a nivel de corrales de espera*

- Heterogeneidad de las tropas
- Exceso de marcas
- Animales livianos, no llegan al peso requerido
- Elevada edad de faena en novillos
- *Exceso de barro y bosta (suciedad)*
- *Presencia de animales astados, ariscos y estresados*

Problemas en el Producto *a nivel de playa de faena*

- Machucamientos
- Lesiones por inyectables
- Falta de terminación (grasa de cobertura)
- Mala conformación
- Color inadecuado de carne y grasa
- *Excesivo contenido ruminal*
- *Riesgo de presencia de agentes extraños*

Problemas en el Producto *a nivel de cámaras*

- Cortes oscuros y pH
- Falta de terminación (grasa de cobertura)
- Mala conformación
- Color amarillo de la grasa
- *Excesivo tiempo exigido de maduración*

Problemas en el Producto *a nivel de desosado*

- Heterogeneidad en peso, calibre y forma de los cortes
- Lesiones por inyectables
- Falta de terminación (grasa de cobertura)
- Color amarillo de la grasa
- Machucamientos
- Problemas de pH

Problemas en la Cadena

- *Valor agregado y diferenciación en el producto es insuficiente*
- *Dualidad de estándares exigidos para la exportación y el abasto*
- *Tamaño acotado del mercado interno*
- *Dificultad en comprometer volumen, calidad y peso de cortes solicitados*
- *Insuficiencia de señales e información del mercado*
- *Obstáculos de acceso a mercados: estado sanitario, cuotas, aranceles*

Los Diez Más Nombrados

- Heterogeneidad de animales, canales y cortes
- Falta de terminación (grasa de cobertura)
- Lesiones por inyectables
- *Variedad, presentación y envasado del producto*
- *Problemas en la cadena de frío*
- Color amarillo de la grasa
- *Rutas, caminos e instalaciones en mal estado*
- *Falta de capacitación del personal de campo y camioneros en manejo animal*
- Exceso de marcas
- Color oscuro de la carne / pH

AUDITORÍA DE CALIDAD DE LA CARNE VACUNA EN URUGUAY

RESULTADOS FASE I ENCUESTAS

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

Fase I – Encuestas en Frigoríficos

- **Objetivo:**
 - Recoger información autorizada acerca de problemas de calidad detectados en planta para la discusión en la Fase III
- **Procedimiento:**
 - Se realizaron **encuestas dirigidas** a:
 - los responsables de las diferentes etapas del procesamiento industrial
 - los encargados del control de calidad
 - Se solicitó la clasificación de los problemas detectados según el **grado de severidad**

Encargados del control de calidad

Problemas en corrales de espera

- Heterogeneidad del ganado
- *Suciedad, exceso de barro y/o bosta*
- *Presencia de mosca de los cuernos*
- *Presencia de cuernos*
- *Animales caídos, resbalones en la descarga*
- *Presencia de insectos*
- *Mal manejo de los animales en el tubo*
- *Estrés durante la clasificación*
- *Instalaciones en mal estado y diseño inadecuado*

Encargados del control de calidad

Problemas en playa de faena

- Lesiones por inyectables
- Machucamientos
- Heterogeneidad de la materia prima
- Decomiso de hígados
- *Suciedad*
- *Noria y pisos inadecuados*

Encargados del control de calidad

Problemas en cámara de frío

- Cortes oscuros y pH
- Conformación inadecuada
- Animales muy grandes
- Escaso marmoreo
- Área de ojo de bife pequeña
- Escasa grasa de cobertura
- *Pisos, desagües e iluminación son mejorables*

Encargados del control de calidad

Problemas en sala de desosado

- Lesiones por inyectables
- Cortes heterogéneos
- Tamaño de cortes inadecuado
- Escasa grasa de cobertura
- Cobertura irregular de grasa
- Escaso marmoreo
- Machucamientos en cortes valiosos
- *Instalaciones inadecuadas*

Encargado de Sala de Desosado

Problemas en novillos

	SIN PROB.	PROB. LEVE	PROB. MOD.	PROB. SEV.
Escasa grasa cobertura				
Excesiva grasa cobertura				
Cobertura irregular de grasa				
Color amarillo de la grasa				
Uniformidad en el color de grasa				
Lesiones por inyectables				
Escaso marmoreo				
Color de carne pálido				
Presencia de agentes extraños				

Problemas también detectados por los encargados del control de calidad

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

Encargado de Sala de Desosado

Problemas en vacas

	SIN PROB.	PROB. LEVE	PROB. MOD.	PROB. SEV.
Escasa grasa cobertura				
Excesiva grasa cobertura				
Cobertura irregular de grasa				
Color amarillo de la grasa				
Uniformidad en el color de grasa				
Lesiones por inyectables				
Escaso marmoreo				
Color de carne pálido				
Presencia de agentes extraños				

Problemas también detectados por los encargados del control de calidad

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

Percepción de los Problemas 2007/2008

PROBLEMAS	Productores	Consignatarios	Transportistas	Frigoríficos	Curtiembres	Dist. MI	Dist. Export.	Carniceros	Supermercados	Restoranes
1 Heterogeneidad	Orange	Orange	Orange	Orange	Blue	Blue	Orange	Orange	Orange	Orange
2 Falta de terminación	Light Green	Light Green	Blue	Light Green	Blue	Light Green	Light Green	Light Green	Light Green	Blue
3 Lesiones por inyectables	Blue	Red	Blue	Red	Blue	Red	Red	Blue	Red	Red
4 <i>Presentación y envasado</i>	Cyan	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Cyan	Cyan	Cyan	Cyan
5 <i>Problemas de frío</i>	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Magenta	Magenta	Magenta	Magenta	Magenta
6 Color amarillo de grasa	Yellow	Yellow	Blue	Yellow	Blue	Yellow	Blue	Blue	Yellow	Blue
7 <i>Rutas e instalaciones</i>	Dark Green	Dark Green	Dark Green	Dark Green	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue
8 <i>Falta de capacitación</i>	Purple	Purple	Purple	Purple	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue
9 Exceso de marcas	Bright Green	Bright Green	Blue	Bright Green	Bright Green	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue
10 Carne oscura / pH	Orange	Blue	Blue	Orange	Blue	Blue	Blue	Orange	Orange	Blue

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

AUDITORÍA DE CALIDAD DE LA CARNE VACUNA EN URUGUAY

COMPARACIÓN DE LOS RESULTADOS FASE I

AUDITORIA 2002/2003 VS AUDITORIA 2007/2008

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes

Comparación entre Auditorías

Problemas	Fase I 2002/2003	Percepción	Fase I 2007/2008
Heterogeneidad	✓	● ●	✓
Machucamientos	✓	● ●	*
Carne oscura / pH	✓	● ●	✓
<i>Presentación producto</i>	✓	● ● ● ●	✓
<i>Estándar de dressing</i>	✓	●	*
Decomisos	✓	●	*
Exceso de marcas	✓	●	✓
Lesiones inyectables	✓	●	✓
Falta de terminación	✓	● ● ●	✓
<i>Problemas de frío</i>	✓	●	✓
Color amarillo grasa			✓
<i>Rutas e instalaciones</i>			✓
<i>Falta de capacitación</i>			✓

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

Nuevos Problemas *según percepción de entrevistados*

- Color amarillo de la grasa ¹
- *Rutas, caminos e instalaciones en mal estado*
- *Falta de capacitación del personal de campo y camioneros en manejo animal*

Nota: Algunos de estos problemas fueron relevados en la Auditoría 2002/2003, pero no integraron el ranking de los diez más importantes.

¹ Fue utilizado para el cálculo de pérdidas de valor en Auditoría 2002/2003

Problemas que No Aparecen *según percepción de entrevistados*

- Machucamientos
- *Estándar de dressing*
- Decomisos

Problemas que aun Persisten *según percepción de entrevistados*

- Heterogeneidad de animales, canales y cortes
- Color oscuro de la carne / pH
- *Falta variedad, presentación y envasado del producto*
- Exceso de marcas
- Lesiones por inyectables
- Falta de terminación (grasa de cobertura)
- *Problemas de frío*

Muchas gracias !!!

2ª Auditoría de Calidad de la Carne
de Bovinos y Ovinos del Uruguay / 2007-2008

inia URUGUAY
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Uruguay
inac
Instituto Nacional de Carnes