

C&A

AÑO 18 - N° 62 DICIEMBRE 2017
ISSN 1510-3870

carnes & alimentos



Academias Nacionales de Medicina y Veterinaria

JORNADA INTERACADÉMICA: AMENAZA DE LA RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS



ITEPA

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA EN PROCESOS ALIMENTARIOS



Liderfran S.A. - Angel Salvo 214 - CP 11900
Tel. (598) 2306 2330/31 - 2307 8308 - Fax (598) 2306 2381
E-mail: ventas@itepa.com www.itepa.com

TRAZABILIDAD

RR

Etiquetas

RR funciona bien con todo. Todo funciona bien con RR.



TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

Nuestros productos están avalados por los principales frigoríficos de Uruguay y la Región donde **RR Etiquetas Uruguay** ha desarrollado una amplia gama de soluciones. Nuestra experiencia en insumos para identificación y control nos permite buscar la mejor solución en función de los diversos procesos y las condiciones que deberá soportar la etiqueta. Para ello contamos con niveles de tratamiento y adhesivo para todos los usos con los correspondientes análisis y certificados de aprobación de su inocuidad alimenticia.

Con la estandarización de todos los datos fijos en una sola etiqueta presentada en rollo, se logra unificar todas las etiquetas en una sola y así disminuir considerablemente los procesos, tiempos y costos mediante la impresión de los datos variables en la propia planta frigorífica. Para ello contamos además de las etiquetas, con Cintas de Transferencia Térmica **Sony Chemicals Corporation** en su diversa gama de sustratos en función de las condiciones que deban soportar y además, de ser necesario, con el suministro de la impresora requerida, a efectos de brindar una solución integral para nuestros clientes.

Grupo RR



RR Etiquetas Brasil



RR Papeis



RR Etiquetas Argentina

RR Etiquetas Uruguay S.A.

Planta Industrial: Veracierto 3190 L.3. Montevideo | Uruguay
Tel/Fax: (0589) 2509 5758* - www.rretiquetas.com.br

RR Lider en Tags rfid



Consejo Editor

Dr. Eduardo Galagorri MSc.
Dra. Mónica Bertacchi MSc. PhD.

Editor Responsable

Dr. Eduardo Galagorri MSc.

C&A CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Impresión:

Artes Gráficas S.A.
Porongos 3035 - Tel.: 2208 4888
info@artesgraficas.com.uy
Montevideo, Uruguay

Depósito Legal:

368.509/2017

Para Comunicarse con nosotros:

Tel.: 098 98 92 18
099 40 77 10
099 47 98 11

Fax: 0(598) 2622 7

Colaboradores:

Mag. Gabriela Cabrera Castromán
Dr. Gustavo Rossi
Ing. Agr. Federico Stanham
Dr. Marcelo Secco
Dra. Marcela Legnani
Dr. Daniel Faingold

E-mail: revistacya@netgate.com.uy
www.revistacya.com.uy
<http://carnesyalimentos.com/>



Los artículos y notas de colaboración son solo de exclusiva responsabilidad de sus respectivos autores.

EDITORIAL

Estimados Lectores

Finalizamos un año más, con muchos desafíos y logros en el área académica, productiva e industrial en materia de alimentos.

Llegamos a ustedes con la Revista Carnes y Alimentos, cumpliendo así 18 años de presencia en el mercado, muchas gracias por estar junto a nosotros en cada emprendimiento.

Es nuestro deseo que tengan unas muy felices fiestas en familia y un año 2018 lleno de logros y buenos momentos.

SUMARIO

4

60 años del Manual de Cocina de Crandon

11

Jornada Interacadémica:
Amenaza de la Resistencia a los Antimicrobianos

16

Mesa redonda de Comercialización de Carnes

42

Microbiología en Alimentos

46

Evaluación positiva para la presencia de las carnes uruguayas en Anuga 2017

50

Pueden conciliarse las faenas rituales de bovinos con el bienestar animal?

60 años de un método simple y eficaz, 60 años del Manual de Cocina de Crandon

Mag. Gabriela Cabrera Castromán

Homenaje a una rica historia culinaria

El miércoles 27 de setiembre se realizó la presentación de la última edición del Manual de Cocina del Instituto Crandon. El clásico libro de cocina del Uruguay nació hace 60 años y Crandon homenajeó su rica historia gastronómica en un acto que evidenció el orgullo de un libro que es referencia nacional.

La celebración combinó historia, actualidad y sabores a través de una mesa redonda y un brindis. La primera fue moderada por el chef Sergio Puglia y contó con la presencia de las Profas. Mónica Decurnex, Sylvia Gillardo y Leticia Ciuffo, y la Mag. Gabriela Cabrera Castromán quienes detallaron el nacimiento, trayectoria y alcance del libro desde la experiencia institucional. El brindis —que deleitó a los participantes con clásicas recetas del Manual— estuvo a cargo del equipo de Crandon Gastronómico.

El lanzamiento de esta edición, la trigésimo sexta, ha cosechado múltiples repercusiones y



una exitosa venta en librerías y en la Feria del Libro de Montevideo. El nuevo Manual, que impacta por su presencia, se ha vestido de gala con una tapa azul entelada, con letras en blanco y dorado con toques vintage. Tiene 571 páginas e índices (uno general y varios específicos), más de 1130 recetas, un nuevo diseño y tentadoras fotos. Entre las novedades, se destaca un capítulo de recetas

SUC. CARLOS SCHNECK S.A.

info@schneck.com.uy
www.schneck.com.uy

Fábrica de Chacinados:
Aparicio Saravia 4301 - Montevideo

Tel.: 2359 1774 - Fax: 2359 4413



Planta de Faena y Productos Congelados:
Cno. Colman 4598 - Montevideo

Tel.: 2320 9300 - Fax: 2320 3282

sin azúcar, la identificación de las preparaciones sin gluten y 60 recetas “aniversario” que representan la historia culinaria del libro.

60 años, 36 ediciones y más de 200.000 ejemplares vendidos dan cuenta de un hecho inaudito en el Uruguay que recoge elogios de diversas personalidades del mundo cultural, académico y gastronómico de nuestro país. El libro impactó en la sociedad del momento y se ha mantenido vigente, esas son las claves que lo han transformado en la “referencia gastronómica del Uruguay”, según explica el Dr. Gustavo Laborde (antropólogo, especialista en identidad uruguaya en cocina).

El origen: fe y formación

El Manual de Cocina es la materialización de un programa de servicio comunitario liderado por misioneras norteamericanas con fe cristiana y formación en economía doméstica

(también conocida como administración para el hogar). Desde los años 30 del siglo XX, a través del Departamento de Economía Doméstica de Crandon, estas profesoras impulsaron proyectos con instituciones públicas y privadas con el objetivo de enseñar a la población a cocinar con valor nutricional.

Con clases, recetarios y demostraciones, las docentes de economía doméstica difundían una forma de cocinar basada en una concepción científica para maximizar los recursos. Lo hacían como “testimonio de fe, como una forma de actuar responsablemente y con la intención de mejorar la calidad de vida de las personas, características del protestantismo”, explica el pastor Jorge Gerhard (capellán del Instituto Crandon).

Entre esos vínculos con instituciones del Estado y organizaciones privadas, se destaca una solicitud realizada por ANCAP en 1946 que dio origen al antecedente del Manual.



ELECO S.A.
lider en alta tecnología

DUPONT Análisis de patógenos por PCR Bax - System

OXOID Medios de cultivo. Test rápidos para salmonella y listeria (AOAC-AFNOR)

3M Placas petrifilm control de higiene (por ATP y Proteínas)

Cole Parmer Medidores de PH, conductividad oxígeno (DBO - DQO) Electrodo de pincho, termómetros bolsas de muestreo, material plástico en general

bioPharm Kits para detección de residuos en alimentos (Micotoxinas, Hormonas, Alergenos, Antibióticos, etc.)

sartorius Filtración, microbiología, pesaje, humedad y detección de metales

BioTek Lectores de Elisa

memmert Estufas Baños de Agua

ERIL SCIENTIFIC COMPANY Cubes objetos Porte objetos

Cools Artículos de cerámica para Laboratorio

INCOTERM Termómetros Digitales

Mallinkrodt-Bader Reactivos PPA, HPLC Análisis de Resorcina Colorantes

CORNING PYREX Vidriería para Laboratorio Espaciales

Nasco Bolsas para muestra WHPL PAK

GE Healthcare Productos para las ciencias de la vida Purificación, Secuenciación Radiométrica, Proteómica, Electroforesis, Biotecnología

BD Plástico para cultivo Celular

SEWARD Bismarck Bolsas

Thermo Orion Mediciones de PH, ISE, Conductividad, Temperatura Oxígeno

indulab Placas de petri desartables contenedores estériles

TECNIPLAST Equipamiento de Biotecnia

MGP Insumos Plásticos para Biología Molecular

ISOCOREX Micro - Macro - Multi Placas Automáticas

NALGENE DUNC Plástico reusable para Laboratorio Cultivo Celular

Barnstead International Equipos para agua pura, Agitadores, Muffas

ACHROMATIC SCIENCE Vidres, Micro-Jeringas para Cromatografía Pipetas, Tapas para Vidres

FLUXE GERBER Certificados gravitómetros Bismómetros

GE PHEPPS & BIRD Jarret

Chase Scientific Glass, Inc. Tubos de vidrio, Pijetas Pasteur

ALL AMERICAN Esterilizadores

DURAN GROUP Vidriería para laboratorio

SCHOTT Vidriería para laboratorio

APOLLO Pipet Clipping Campanas Extracción Frascos

MN Papel Filtro, Filtros Cromatografía, Cartuchos Extracción, Kits Rápidos

Román García 1086 / C.P. 11700 - Tel. 2304 6888* Fax. 2304 2141 - e-mail: info@eleco.com.uy
www.eleco.com.uy

Miss Lena May Hoerner, la directora del Departamento de Economía Doméstica, fue la encargada de dirigir las demostraciones y diseñar un recetario de maíz para la exposición que el ente realizó ese año con el objetivo de fomentar el uso del cereal. El librito Las recetas de cocina cuya elaboración tiene como base el maíz tenía varias páginas, fotos a color y dibujos. Fue un éxito por su sencillez y sembró la semilla de un manual propio.

Miss Hoerner legó el armado del Manual a otras dos mujeres. Miss Dorothy Nelson y Miss Nelly Marabotto trabajaron desde inicios de los años 50 en la selección y prueba de recetas. La primera, misionera norteamericana, tenía formación en economía doméstica y experiencia en alimentación fabril; la segunda fue una de las primeras uruguayas en formarse como docente de administración para el hogar en el Instituto Crandon.



Realizaron un arduo trabajo en la cuidadosa elección de las recetas que probaron hasta tres veces con el propósito de determinar su fiabilidad y evaluar si se podían realizar con los ingredientes que se conseguían en plaza. Además, compilaron información sobre nutrición y planeamiento de menús y condujeron a un equipo de docentes uruguayas en la consecución de una obra que fue innovadora en diversos aspectos. Se basaron en la bibliografía norteamericana que habían traído las misioneras y que se usaba en el Instituto. Además, las docentes uruguayas ya formadas en el Departamento aportaron las recetas criollas.

INCO
INDUSTRIA METALURGICA
ACEROS INOXIDABLES



Bandejas · Cintas transportadoras · Carros · Gancheras ·
Tanques · Porta bandejas · Mesadas · Sillas y bancos ·
Lava manos · Venta de materiales ·

Avda. Islas Canarias 5361 Tel: (+598) 2304 04 52
inco@inco.com.uy www.inco.com.uy C.P. 12900
Montevideo, Uruguay



Control de plagas
industriales y domésticas

Habilitado por el Servicio de
Salubridad Pública de la
Intendencia de Montevideo
y el Ministerio de Salud Pública

Miembro de la NPMA



Contáctenos al:

2707 4476

099 699 677

www.rmcontroldeplagas.com.uy
info@rmcontroldeplagas.com.uy

De una amalgama singular que se sustentó en la fe cristiana, un gran amor por el servicio al prójimo y la concepción científica del trabajo en los laboratorios de cocina, nació el Manual de Cocina del Instituto Crandon. En noviembre de 1957, con 423 páginas (más el índice), ocho fotos a color, 250 en blanco y negro, tablas e ilustraciones y numerosas recetas se lanzó el primer libro. Tuvo un tiraje de 5000 ejemplares y fue impreso en Colombino Hnos.

Los aportes: método, precisión y actualización

La cocinera oriental (1904), La cocinera uruguaya (1920) y El gorro blanco (1921) eran los recetarios uruguayos de principios del siglo XX. También el Libro de Doña Petrona (1935), de Argentina, era muy popular. Eran libros creados para mujeres que sabían cocinar, mujeres intuitivas que podían decodificar “un

poco”, “un dedal” y “algo más” en relación con un determinado ingrediente. En cambio, el Manual propuso un destinatario diferente y se dirigió a quienes no sabían cocinar. Fue un libro que nació con un doble propósito: llegar a los hogares uruguayos con recetas con valor nutricional y apoyar las clases de economía doméstica del Instituto. Para enseñar a estas mujeres, que no sabían nada de cocina, aportó simpleza y precisión y lo hizo a través de la “receta Crandon”, un formato específico, innovador y sencillo.

En este método, la receta es un esquema que enuncia el proceso a través del paso a paso. Se mencionan la acción (en infinitivo) y en paralelo los ingredientes a través del Sistema Imperial de Medidas (tazas, cucharadas y cucharaditas). Es un formato tan simple que, para cocinar con el Manual, “solo se necesita saber leer”, explican las docentes. La receta Crandon es muy rigurosa en el uso de los ingredientes y en las etapas a seguir, porque se basa en una concepción científica del acto de cocinar en el que se deben respetar todas las etapas.

El primer Manual —el de 1957— tuvo una adhesión inmediata al mostrar, de forma sencilla, cómo preparar alimentos a través de las técnicas básicas. Tenía recetas anglosajonas, francesas y de América. El repertorio criollo estaba muy bien representado, entre otras preparaciones, con las albóndigas, el mondongo, el puchero (que no tenía chorizo), las milanesas, el matambre, los guisos (faltaba el de arroz que finalmente se incorporó en la nueva edición), el pastel de carne, la pizza y el fainá. Entre los dulces, figuraban los pastelitos criollos, el budín de pan, los buñuelos, los huevos quimbo, el arroz con leche, la pasta frola y el dulce de leche. Faltaron las tortas fritas que se agregaron en 1981.

Las primeras ediciones se agotaron rápidamente y para 1960 ya había 16.000

GUARDARROPAS PLÁSTICOS

Higiénicos, prácticos y resistentes

ESSEN
SOMOS SOLUCIÓN

Miguelete 1824
Tel. (598) 2929 0092
www.essenltda.uy

ejemplares distribuidos. El Manual se fue ganando, poco a poco, un lugar en los hogares uruguayos y se transformó en un clásico regalo de casamiento, en el libro en el que aprenden a cocinar los niños y en el que se soslayan las dudas básicas del quehacer culinario.

Los diversos equipos del Departamento de Economía Doméstica y, desde hace unos años, de Crandon Gastronómico han analizado las tendencias culinarias para dar respuestas a la sociedad y mantener la vigencia del libro. Así, al poco tiempo se enriqueció el capítulo de congelados, luego se incorporó la olla a presión y después llegó el momento del microondas, entre las técnicas. Además, ha sumado diversas recetas luego de ser probadas en los laboratorios de Crandon, bajo el metódico escrutinio de los docentes y profesionales gastronómicos. Cuando una preparación se asienta en la dieta y es representativa de lo que se come en el país, pasa a integrar el conjunto de recetas con las que se enseñan los métodos básicos de cocina, porque "el Manual no es una colección de recetas, sino métodos y técnicas para enseñar a preparar alimentos".

En las clases y con los aportes de la población, el libro se ha sometido a prueba

constantemente. Hasta hace un tiempo, las consultas llegaban por correo postal y por teléfono y hoy se reciben a través de las redes sociales y del correo electrónico. Siempre hay un libro testigo en el que se consignan las modificaciones. Son 36 ediciones que dan cuenta de la vida culinaria nacional y de una forma científica de trabajar.

De la cocina a la biblioteca de referencia gastronómica

Los especialistas en diversos ámbitos culturales reseñan el valor del libro. Para el chef Sergio Puglia, es "la biblia burrera de la gastronomía nacional". Ana Durán (ecónoma) valora "cada receta, todas las variaciones y agregados maravillosos que se han ido sumando para enriquecerlo más aún". Roberto Cataldo (especialista en libros antiguos) lo considera un "clásico porque la gente lo ha puesto en ese lugar; es comparable con Tacuruses y con Montevideanos". "Leer el Manual inspira a cocinar", dice Titina Núñez, referente gastronómica.

Hoy, el Manual vive en las cocinas del país y se ha ganado un lugar preponderante en la biblioteca de referencia gastronómica nacional. En 2010, la Fundación Lolita Rubial otorgó el premio Morosoli Institucional al



Miguelete 1824
Tel. (598) 2929 0092
www.essenltda.uy



SEGURIDAD E HIGIENE

- CAJONES
- BINS
- PALLETS
- PISOS PLÁSTICOS



Manual de Cocina por su aporte al “Uruguay Cultural” y en 2012 la Cámara Uruguaya del Libro lo distinguió en reconocimiento a su trayectoria. Los uruguayos lo eligen porque sus recetas “no fallan”, “son infalibles” y porque “enseña todo: a poner la mesa, planificar un menú, hacer un huevo duro y a armar un cumpleaños infantil”. Es que el Manual fue pensado para acompañar la vida familiar y, con orgullo y responsabilidad, lo ha logrado en estos 60 años.



Una Edición con Sabor a Celebración



La Cámara Uruguaya del Libro distinguió a los autores más vendidos en 2017, en la sala Delmira Agustini del Teatro Solís, el miércoles 13 de diciembre.

En el acto, el Manual de Cocina de Crandon recibió la máxima distinción del rubro “libros de cocina” por las ventas de la edición aniversario con la que celebra 60 años de tradición culinaria. El Dr. Fernando Carlevari, en representación de la Cámara, entregó al Mag. Carlos Varela, Director General del Instituto Crandon, la medalla de oro, un reconocimiento que enorgullece a la Institución, comprometida con la educación gastronómica del país.



Miguelete 1824
Tel. (598) 2929 0092
www.essentda.uy



EQUIPO PARA DEPÓSITOS

- Sistemas de Almacenaje · Muelles de carga
- Puertas rápidas · Puertas cortafuego





MAGIAR

www.magiar.uy

SOLUCIONES EN DIAGNÓSTICO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DETECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE BIOFILMS

BioFinder "Solución innovadora para la detección de biofilms y contaminación en superficies"

ITRAM HIGIENE ha desarrollado una solución innovadora para la detección de biofilms en superficies abiertas y una herramienta eficaz para el control de la higiene.

PRODUCTOS DE BASE ENZIMÁTICA "La solución definitiva a un problema complejo"

También ha desarrollado una gamma de productos de base enzimática que actual mente ofrecen la solución más eficaz para la eliminación de biofilms, ya que actúan específicamente sobre las SPE.



DETECCIÓN DE PATÓGENOS Y MICROORGANISMOS DESCOMPONEDORES

Consultar por
equipos en
comodato

Tests por Elisa, Detección molecular y PCR

- :: Salmonella sp
- :: Listeria sp
- :: Listeria Monocytogenes
- :: Campylobacter
- :: E. Coli
- :: STECs
- :: Brettanomyces
- :: Pediococcus y Lactobacillus



MAGIAR URUGUAY

J de Almenara, Manzana 7, Solar 15 - Lagomar, Canelones, Uruguay

Tel. (+598) 2698-3135 - www.magiar.uy

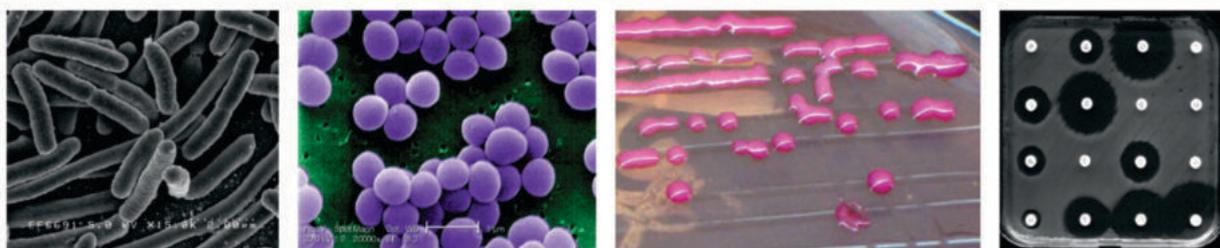


magiar@magiar.uy  grolDOS@magiar.uy



Academias Nacionales de Medicina y Veterinaria

JORNADA INTERACADÉMICA: AMENAZA DE LA RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS



Imágenes extraídas de Wikipedia

El 6 de octubre de 2017, las Academias Nacionales de Veterinaria y Medicina de Uruguay organizaron un foro sobre la problemática del incremento de la resistencia a los antimicrobianos (RAM) con el objetivo de socializar este tema que tiene trascendencia mundial.

Este problema pone en un riesgo crítico la utilidad de los antimicrobianos para tratar las enfermedades infecciosas, particularmente aquellas de origen bacteriano.

Estos medicamentos son esenciales para preservar la salud humana y animal. Sin embargo, su uso inadecuado y excesivo ha promovido el predominio de bacterias resistentes, como se ha podido observar en forma alarmante en el transcurso de las últimas décadas.

El aumento de la RAM implica una responsabilidad compartida entre los sectores de la salud humana, la sanidad animal, la sanidad vegetal y del medioambiente y por lo



Miguelete 1824
Tel. (598) 2929 0092
www.essenltda.uy



GESTIÓN DE RESIDUOS

- ENFARDADORAS
- RECIPIENTES PARA RESIDUOS

CONTENEDORES CUMPLEN CON LA NORMA UNIT 1239



tanto requiere de una respuesta global, multisectorial y coordinada en el marco del concepto de “Una Sola Salud”. «Una sola salud» es un enfoque interdisciplinario propuesto en estos últimos años para resolver los complicados asuntos que se registran en la interfase entre la salud pública, la salud animal y los ecosistemas. Se trata de un encare, integrado y colaborativo, para solucionar distintos problemas que se plantean en la detección y gestión de enfermedades emergentes, reemergentes, infecciosas y no infecciosas, la seguridad de los alimentos y el agua y el comercio mundial.

Se ha constatado que las bacterias poseen mecanismos altamente efectivos para transferir genes responsables de la resistencia a los antibióticos entre distintas cepas y especies, tanto de origen humano como animal o del ambiente. Esto confiere a estos microorganismos una capacidad asombrosa

para convertirse rápidamente en resistentes a múltiples antibióticos.

Alerta ante esta crisis, la Asamblea Mundial de la Salud (el órgano decisorio supremo de la Organización Mundial de la Salud, OMS) realizada en mayo de 2015, adoptó un Plan de Acción Mundial sobre la resistencia a los antimicrobianos. A su vez, se encomendó a los países a elaborar sus respectivos planes nacionales de acción sobre la resistencia a los antimicrobianos en consonancia con el plan mundial.

Ante esta decisión, en la actualidad se están promoviendo trabajos en el marco de una Alianza Tripartita entre la OMS, OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal) y FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), con la participación de otros socios y partes interesadas con el fin de favorecer la

URUTERM

Aislaciones Térmicas



Construimos soluciones con solidez técnica y eficiencia económica

- **Logística industrial**
(Rampas niveladoras de andén, puertas seccionales, abrigos de muelle, sistemas de seguridad, puertas cortafuego, puertas de servicio)
- **Construcciones prefabricadas**
- **Cámaras frigoríficas, sectores de proceso, accesorios**
- **Protecciones antichoques para instalaciones industriales**

Brindamos:

- Capacidad técnica y alcance nacional
- Servicio integral
- Calidad, stock de materiales y repuestos
- Mantenimiento post venta y garantía

URUDOORS



coordinación y cooperación intersectorial a nivel regional, sub regional y nacional.

Como principales recomendaciones emanadas de la Jornada convocada por las Academias de Medicina y de Veterinaria del Uruguay, se puede destacar: * Exhortar a los países miembros de los organismos internacionales comprometidos en la lucha contra la RAM que cumplan con las pautas del Plan de Acción Mundial (PAM) mediante la aplicación de normas internacionales, enfocadas en el uso prudente y responsable de agentes antimicrobianos de importancia crítica.

* Diseñar y aplicar un Plan de Acción Nacional en concordancia con las pautas internacionales y fomentar una acción intersectorial e interinstitucional liderada en coordinación por el Ministerio de Salud Pública (MSP) y el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP).

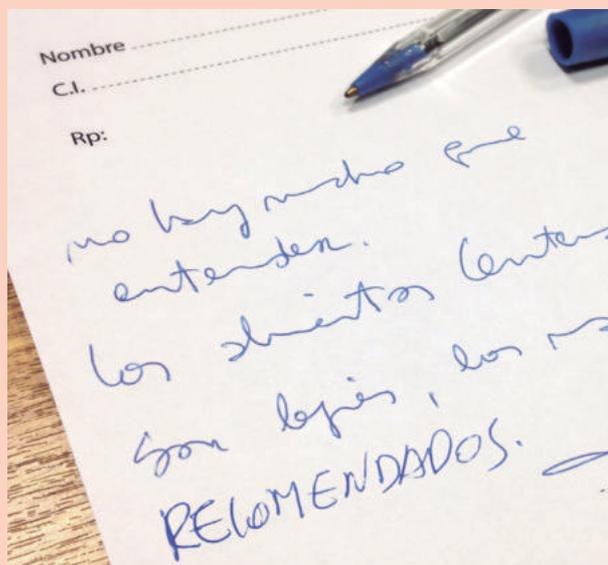
* Extremar los esfuerzos en el registro preciso de datos e información sobre la utilización de agentes antimicrobianos y sus destinos específicos.

* Lograr en forma inequívocamente efectiva, que la adquisición de fármacos antimicrobianos destinados tanto a seres humanos como animales solo sea posible si cuenta con una prescripción emitida por un profesional de la Salud.

* Reducir progresivamente el uso de antibióticos como promotores del crecimiento en producción animal, en ausencia de un análisis de riesgo. Promover estrategias para reducir la necesidad del uso de los antibióticos en animales a través de la mejora en prácticas zootécnicas y de higiene.

* Incrementar en forma significativa la investigación acerca de nuevas moléculas antimicrobianas y alternativas al uso de antimicrobianos, en particular el desarrollo de nuevas vacunas efectivas así como la optimización de las ya existentes.

* Promover la enseñanza inicial de estudiantes y la formación continua de los profesionales involucrados en el tratamiento de las enfermedades infecciosas y el uso de los agentes antimicrobianos.



PORQUE TODOS NUESTROS PRODUCTOS
SON AVALADOS POR 

www.centenario.net.uy/salud-nutricion

 ALIMENTOS CENTENARIO



Las Academias Nacionales de Medicina y de Veterinaria exhortan a todos los actores vinculados a la Salud y al público en general a asumir la responsabilidad de luchar contra la

RAM (Resistencia a los Antimicrobianos) a través de un uso adecuado de los antimicrobianos con el fin de preservar estos recursos terapéuticos esenciales para nuestra comunidad.

GRUPO INTERACADEMIAS

Jorge CARLUCCIO
 Luis Eduardo DÍAS DÍAS
 Julio GARCÍA LAGOS
 José GRÜNBERG - María HORTAL
 Juan José MARI SASSI - Augusto MÜLLER
 José Enrique PONS - Ricardo POU FERRARI
 Roberto QUADRELLI - Pablo ZUNINO

Ahora es más fácil SUSCRIBIRSE a



Red de pago ABITAB



Abitab

Solicite su suscripción anual (4 números) en Revista **C&A**

AbitabNet N° de cuenta 3152 Revista - Costo \$ 400.-



**RUEDAS
INDUSTRIALES**

POLIAMIDA · POLIURETANO · GOMA



Miguelete 1824
 Tel. (598) 2929 0092
www.essentda.uy



suinísima

LEGASTAR S.A.

LA MEJOR CALIDAD EN CORTES DE CERDO



NUESTROS PRODUCTOS

CORTES PARA ABASTO, ESPINAZO, ASADO, MATAMBRITO, PULPAS, ETC.

MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA, GORDURAS, TRIMMING, PULPAS, ETC.

CORTES ESPECIALES A PEDIDO

VENTA DE LECHONES TODO EL AÑO

TIERNA, SABROSA, SALUDABLE

ADEMÁS DE SU EXQUISITO SABOR, LA CARNE DE CERDO ES RICA EN NUTRIENTES Y VITAMINAS COMO LA B6, B12, TIEMINA, RIBOFLAVINA, ADEMÁS DE CONTENER CALCIO, FÓRFORO, ZINC, HIERRO Y UN ALTO PORCENTAJE DE POTASIO, EL CUAL CONTRIBUYE A DISMINUIR LOS NIVELES DE SODIO EN EL ORGANISMO.

NUESTRA EMPRESA CUENTA CON UN SISTEMA DE SELECCIÓN DE PRODUCTORES CON EL FIN DE GARANTIZAR LA CALIDAD DE NUESTRA MATERIA PRIMA



LEGASTAR S.A. Camino Tauro 5470, esq. Avda. Pedro de Mendoza - Montevideo
Telefax:22225497 - Email: legastar@hotmail.com

Mesa redonda de Comercialización de Carnes realizada en el marco de las X Jornadas Internacionales de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos

*Las siguientes conferencias se realizaron en el mes de Junio del 2017 por lo que algunos hechos que se mencionan ya pueden haber ocurrido.
A continuación se transcriben las mismas.

Esta presentación se divide en tres partes. En la primera, hago un poco de “futurismo”. En la segunda, hablamos de producción y exportación y en la tercera, conocemos el principal mercado o comercio electrónico que es motivo de asombro.

Los datos que presento pertenecen al Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), donde hay mucha gente pensando qué sucederá en el mundo en un futuro cercano. En este sentido, sobre la producción mundial se prevé un crecimiento de al menos 2% en el año 2017, llevando esa cifra a 62 millones de toneladas.

¿Quiénes serían los principales actores de tal crecimiento?

Estados Unidos y Brasil, que aumentará también sobre todo las exportaciones a Asia y la demanda interna. También Argentina que, gracias a la eliminación de impuestos a la exportación, más la liberación monetaria, generaría una facilitación de la demanda de la exportación. Asimismo, Sudáfrica y Australia que están saliendo de una sequía y se encuentran en una etapa de reconstrucción de la ganadería y lo mismo sucede con Nueva Zelanda, donde los productores están reteniendo tanto vacas como vaquillonas para reconstruir el rebaño. Este sería el panorama de producción para el año 2017.

Con respecto al comercio de la carne, las previsiones son de crecimiento en un 2%, o

Dr. Gustavo Rossi. Director de la División de Industria Animal del MGAP



sea, 9.6 millones de toneladas. ¿Quiénes van a colaborar en ese aumento? Las exportaciones en aumento en esta región de América del Sur, de la India y de USA, que van a compensar la ya mencionada baja en Australia y Nueva Zelanda. Se prevé un aumento del consumo en Asia Oriental, sobre todo en China. Los chinos, con la mejora en su poder adquisitivo, le encuentran el gusto a la carne, sobre todo a la de buen valor. Egipto está en baja por una devaluación de la moneda, mientras en Rusia el poder adquisitivo se ha deteriorado (devaluación del rublo, baja del precio del petróleo, competencias de otro tipo de carnes). Por otro lado, Medio Oriente se

encuentra aplanado por el precio del crudo.
¿Quiénes son los principales exportadores de carne bovina?

El invitado de piedra es India con el primer puesto. Tal vez el título no es del todo correcto porque en India el bovino y sobre todo el Bos Taurus es un animal sagrado y no se toca, pero tienen el búfalo de agua, el Carabeef y lo

faenan “apenas camina”. Entonces generan esa cifra de 1764 toneladas de carne. El segundo puesto, nuestro vecino Brasil. En tercer lugar, Australia. USA, Nueva Zelanda y Uruguay se ubican en una posición que debe apuntar a esa cifra. La cantidad exportada debe apuntar a calidad, no tanto a volumen (Tabla.1).

Tabla 1. Países Exportadores y Stock

| PAISES EXPORTADORES / STOCK | | |
|---|-------|-----------|
| AÑO 2016 – DATOS EN MILES DE TONELADAS Y MILLONES DE CABEZAS | | |
| INDIA | 1.764 | 302 |
| BRASIL | 1.698 | 219 |
| AUSTRALIA | 1.480 | 27 |
| ESTADOS UNIDOS | 1.157 | 92 |
| NUEVA ZELANDA | 587 | 11 |
| CANADA | 441 | 12 |
| URUGUAY | 422 | 12 |
| PARAGUAY | 389 | 14 |
| UNION EUROPEA | 345 | 89 |
| MEXICO | 258 | 17 |
| ARGENTINA | 216 | 52 |
| OTROS | 669 | CHINA 100 |

Con relación al stock ganadero vemos los datos en millones de cabezas (Tabla 1). En India, se indica el búfalo de agua. Si comparamos con los exportadores, observamos una correlación. India tiene más cabezas y es el mayor exportador. Brasil en segundo lugar, luego China pero tiene

consumo propio. No es exportador sino que tiene que alimentar a veces por auto consumo a 1400 millones de chinos.

En el caso de los países importadores de la carne, motivo de la segunda parte de la presentación, observamos que USA no sólo es productor – exportador, sino que también es

Daniel Florans

DESPACHANTE DE ADUANA

Cerrito 282 Esc. 109 y 110
Tel.: 2916 2524
Fax: 2915 2245 - 2915 5753

Cel.: 094 441 860
E-mail: florans@adinet.com.uy
florans@hotmail.com

un gran importador. Le sigue China, Japón y Rusia.

Para observar cómo se posiciona Uruguay con relación a esos mercados de importación, comenzamos por USA. En el año 2016, colocamos más de 33000 toneladas de carne en USA, sobre todo carne bovina desosada, madurada, con nuestra condición de país libre de aftosa con vacunación. Una maduración de 24 horas desde hace un tiempo. Antes era de 36 horas, lo que generaba un 50% más de ocupación en cámara y un pH que tiene que ser menor al 6.

En el 2015 tuvimos la crisis del etión, que se agudizó en 2016. Un día nos enteramos que para USA el límite de tolerancia para el etión era 0 y aquí se manejaba un límite máximo de residuos que permitía asegurar que la carne exportada estaba dentro de esos límites, segura e inocua. USA por razones no de inocuidad sino de cuidado del medio ambiente y de cuidado del aplicador del

producto, decidió no registrar mas compuestos o productos que tuvieran el etión como principio activo, lo que llevó un límite de tolerancia 0. Así se produce esa crisis de la cual se salió primero por suspensión del registro de los productos que tenían etión en su formulación y por una decantación lógica metabólica de aquel principio activo que todavía se mantenía en los animales que iban a faena. Hay 20 plantas de faena habilitadas. En el caso de China, buque insignia en cuanto a volumen, en el 2016 se exportaron 156000 toneladas. En este momento disfrutamos de un protocolo anterior al brote de fiebre aftosa, del año '96, que permite exportar carne bovina con y sin hueso y además menudencias, lo único que no podemos exportar es el mondongo puntualmente, pero entra por otro lado.

Tuvimos una crisis de productos grasos. Se presentó una oportunidad de colocar en un mercado un producto que no se manejaba con

Natural meats from Uruguay

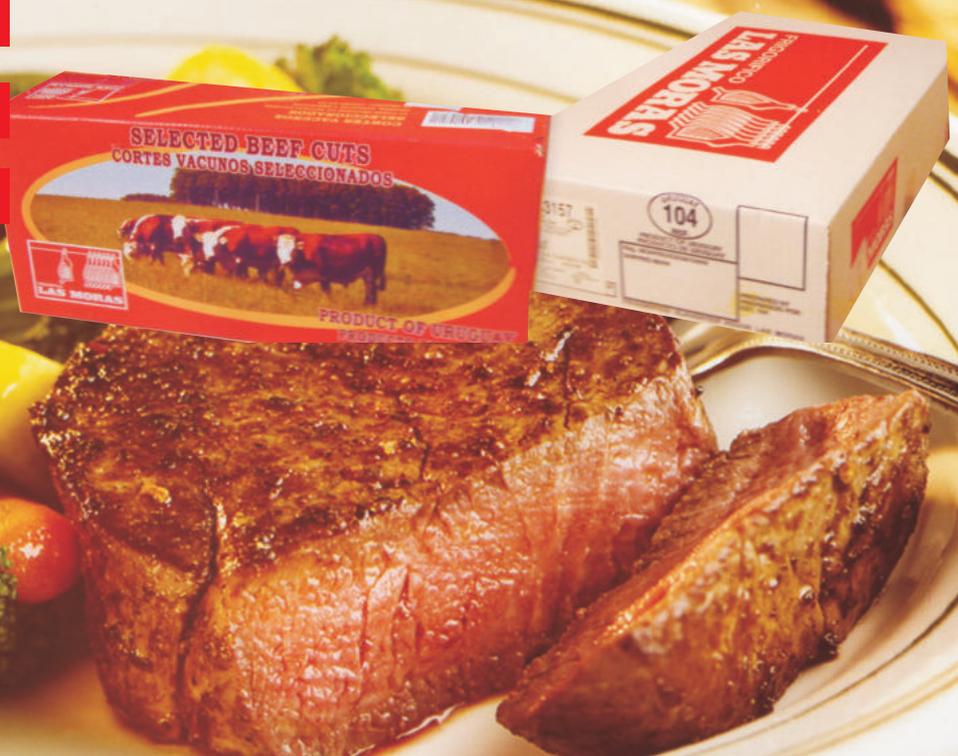
FRIGORIFICO

LAS MORAS

CHIADEL S.A.

FRIGORIFICO
LAS MORAS

Cno. Aldabalde s/n
La Paz - Canelones
Tel.: (598) 2 - 3622119
FAX: (598) 2 - 3622419



Volvieron los productos Kalle a Uruguay

En NORTESUR trabajamos orientados en ofrecer soluciones de avanzada para satisfacer las necesidades de nuestros clientes. Por este motivo, desde el pasado mes de agosto estamos representando las actividades comerciales de la empresa Kalle en Uruguay.



Kalle

Las tripas artificiales de Kalle permiten a las empresas aumentar su eficiencia y destacar sus productos frente a los de la competencia, mediante texturas, colores e impresiones especiales.

..... **nortesur** 

SUCURSAL MANGA
División Químicos

Cno. Petirosi 4420
Tel: (+598) 2222 4806
ventasquimicos@nortesur.com.uy
Montevideo, Uruguay

SUCURSAL COLONIA

Avda. J. Batlle y Ordoñez 691
Tel.: (+598) 455 44701
ventasnhelvecia@nortesur.com.uy
Nueva Helvecia, Colonia, Uruguay

CASA CENTRAL

División Ingredientes y Equipamiento

Ruta 8 Brig. Gral. J.A. Lavalleja 7407/09
Tel: (+598) 2514 5570
nortesur@nortesur.com.uy
Montevideo, Uruguay

www.nortesur.com.uy

mayor experiencia y como se sospechó (porque así lo indicaban los estudios realizados), no era un problema generado en Uruguay. El problema posiblemente se originó en China y el desenlace fue que, si bien China castigó a cuatro establecimientos uruguayos, el importador está con 20 años de penitenciaría en este momento. Como decía el Ingeniero Stanham, uno de los cuatro valores que aplica China es la rigurosidad en el castigo. Hay una relación muy fluida con las autoridades competentes de China en este momento, por ello disfrutamos de un protocolo muy inclusivo y, al contrario de lo que puede opinar el sector técnico, el sector político está enamorado de Uruguay y sus productos, su trazabilidad, su calidad y su seriedad.

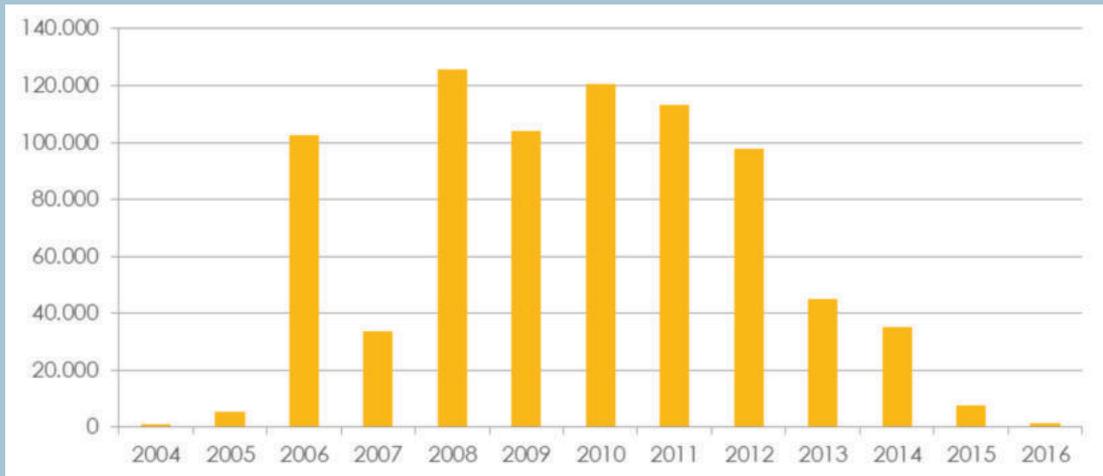
Las plantas de faenas habilitadas son 20 (dos

ciclo II y dos depósitos frigoríficos). En el corto plazo recibiremos una auditoría de la Agencia de Acreditación y Certificación de China (CNCA) que permitirá renovar la habilitación de las plantas que ya cuentan con la aprobación e incluir dos establecimientos de faena más y un depósito frigorífico.

En el caso de Japón, no está abierto a la carne fresca, sí podemos enviar carne equina y productos cárnicos cocidos. Está en las últimas etapas del análisis de riesgo. Hay algunos indicios que permiten afirmar que estaría cerca el inicio de la apertura del mercado de Japón.

En el caso de Rusia, desde el 2010 viene en caída, hoy es el 1% del porcentaje de la carne bovina que se exporta (Gráfica 1). Para Rusia, estamos habilitados para la carne bovina desosada y menudencias.

Gráfica 1. Exportaciones de carne bovina a Rusia (2004-2016).



Carlos A. Guzzetti

Cel.: 094 448 540

carlos@guzzetti.com.uy

Corea era el penúltimo bastión a conquistar antes de Japón. En el año 2012 obtuvimos la habilitación de ese mercado. En el año 2016, se exportaron 2500 toneladas. Es un mercado que requiere de carne bovina desosada madurada, cortes anatómicamente reconocibles. Tiene una maduración (tiempo) de las más exigentes: 36 horas. Un pH también exigente (5.8 o menor). Hay 11 plantas habilitadas solamente. Están debiendo una segunda visita de habilitación que todavía no se realizó.

En el caso de Hong Kong y parafraseando lo que China pregona - un país, dos sistemas - creo que todavía queda afuera en cuanto a requisitos zoonosanitarios e higiénico-sanitarios. Desde ese punto de vista, son dos

países y dos sistemas. La autoridad competente opera muy diferente a AQSIQ, la autoridad competente china. En el 2016, se exportaron 1000 toneladas de carne bovina y 10000 toneladas de menudencia, entre las que se incluye el mondongo que no acepta China y que por canal gris lo consumen los habitantes de ese país. Lo habilitado es carne bovina desosada más menudencias. Hay 23 plantas habilitadas. Es un mercado bastante ágil en cuanto a los trámites de habilitación de especies y de plantas.

En el caso de la Unión Europea, viejo socio comercial, estamos habilitados para carne bovina desosada madurada y para dos menudencias: músculos maseteros y parte muscular del diafragma. El 23% de la carne

Líder a nivel mundial en
Pruebas de Microbiología Industrial.



Pruebas disponibles

- TOP 7 STEC
(Top 6 + E.coli 0157: H7)
- Salmonella
- *Listeria spp.*
- *Listeria monocytogenes*
- Cronobacter



PickPen®

BIOCONTROL®

A S S U R A N C E
G D S®

Sistema de Análisis por PCR

Más Rápido

- Termociclador centrífugo de última generación con calentamiento por convección forzada

Más Simple

- Preparación en pocos pasos
- Mayor facilidad de interpretación de resultados

Más Especificidad

- PickPen® - Sistema patentado para Inmunoseparación Magnética Automática

Más Sensibilidad

- Mayor cantidad de ADN de alta calidad para analizar, garantiza mejores resultados

bovina exportada fue para la UE: 38000 toneladas de carne. Hay diferentes tipos de ingreso a la UE: cuota Hilton, que es la carne proveniente de animales criados exclusivamente a pastura; cuota 481 y carne de alta calidad de animales que en los últimos 100 días reciben una alimentación energética, lo que genera una terminación diferente y exportaciones fuera de cuota. Las plantas habilitadas son 21.

En el caso de Egipto (que vinieron en el 2015), los mercados que tienen rito Halal son complicados para los uruguayos ya que no se encuentra implementado el tema de la matanza ritual. El día de la visita de Egipto se trajo matarifes de Brasil, de Argentina y se notó. Entonces, nos habilitaron las plantas. Hay 18 plantas de faena habilitadas pero con el problema de la faena ritual. El Instituto Islámico uruguayo quedó habilitado prácticamente con un tutor. Cuando se empiecen las faenas, debe presentarse un supervisor en el ritual de faena.

Chile hace unos años no sabía de carne, aprendieron acá y dos años después vinieron a enseñarnos lo que era producir carne. En ese tire y afloje estamos en una oscilación con ese mercado. A veces nos compra, a veces por precio se decide por Paraguay. Estamos habilitados para la carne bovina desosada madurada, con una maduración de 24 horas y un pH de 5.8 o menos. Hay 18 plantas de faena

habilitadas y 5000 toneladas solamente de exportación.

En el caso de Canadá, las exportaciones del año 2016 fueron 12000 toneladas. El producto es carne bovina desosada madurada con una maduración de 24 horas y un pH menor a 6. Hay 20 establecimientos habilitados.

En el caso de Malasia no hay habilitación justamente por diferencias en la faena ritual. La última auditoría fue en noviembre de 2013 y el equipo auditor estaba compuesto por un representante del DVS (veterinarios oficiales) y un representante del JAQUIM (fracción religiosa). Nuevamente se observaron inconvenientes en la habilitación de la faena ritual.

Por último, Israel que no figuraba entre los mayores importadores de carne pero es un mercado interesante. La última auditoría fue en marzo de 2017. En el momento de la auditoría, Uruguay era el primer país exportador a Israel de carne. Esta última auditoría, además de evaluar los sistemas de auto control, tuvo mucho énfasis en el asunto del bienestar y la faena ritual.

Para terminar la presentación, considerando lo que significa China para nosotros, debemos considerar cómo compra y comercia el consumidor chino la carne o cualquier otro insumo. En ese sentido, vamos a hacer un ejercicio de números. China tiene 688 millones de usuarios de internet: 413 de esos



FRIGORIFICO
LORSINAL S.A.

usuarios son compradores on-line; el 12,5% de las ventas minoristas en China se hacen por este medio y el 55% de dichas transacciones se hacen con el teléfono.

La firma China JD (Figura 1), después de Amazon y Google, es la mayor empresa de comercio electrónico (la cuarta es Facebook). JD tiene 188 millones de clientes anuales y 3.7 millones de órdenes diarias. Tienen más de

8000 puntos de distribución con 71.5 billones de venta anual y 79.3% de las transacciones que hacen a través de JD lo hacen con el móvil.

Son 1400 millones de personas y hay 140 millones de chinos de alto poder adquisitivo. En la Figura 2 se observa un exitoso vendedor chino con el código QR.

Figura 1. Firma JD



Figura 2.
Vendedor chino y QR.



INGREDIENTES

- Almidones
- Carnes
- Enzimas
- Especies
- Féculas
- Harinas
- Humos
- Oleorresinas
- Proteínas

ADITIVOS

- Acidulantes
- Antioxidantes
- Colorantes
- Conservantes
- Emulsionantes
- Espesantes
- Estabilizantes
- Gelificantes
- Resaltadores de sabor
- Sabores y aromas

ENVASES

- Envases para cocción
- Envases de vacío
- Tripas
- Hilos plásticos

ACCESORIOS INDUSTRIALES

- Artículos de limpieza
- Utensillos
- Cuchillas

ENTRE LA COYUNTURA Y EL MEDIANO PLAZO: AGENDA PARA EL SECTOR CÁRNICO

El Instituto Nacional de Carnes, en el marco de estas jornadas, presenta roles diferentes en función de las perspectivas del mercado interno o externo. Se trata de dos áreas que ocupan una parte importante de los programas de trabajo y asignación de recursos.

En el mercado interno el consumidor final está más cerca e INAC está también muy involucrado en todo lo que es la distribución y comercialización de la carne como alimento, inclusive a nivel de puntos de venta.

En el mercado externo su rol es un poco distinto y se dedica, fundamentalmente, en hacer valer la calidad de la carne uruguaya, mostrar el valor de los atributos del sistema uruguayo y hacer conocer cada vez más estos atributos a nivel del consumidor final.

Son roles distintos e importantes para el desarrollo del sector.

Desde un enfoque comercial y estratégico, el comercio mundial se compone de exportación de volúmenes excedentes. Como casi todos los productos agropecuarios, se comercializa

Ing. Agr. Federico Stanham
Presidente del Instituto Nacional de Carnes



un porcentaje bajo de todo lo que se produce. Son pocos los grandes exportadores y la exportación se encuentra muy concentrada. El MERCOSUR es importante en el contexto internacional pero Uruguay, tanto dentro del MERCOSUR como dentro del contexto internacional, no es más que el 4% de lo comercializado en el mercado internacional. Los importadores están bastante concentrados también con la peculiaridad de que el bloque de América del Norte es un gran exportador y también importador. Hay una



LABORATORIO
**CRISTAR
ZERBI**

Canelones 846
Tel/Fax: 2900 7505
laboratorio@cristarzerbi.com.uy
cristarzerbi.com.uy

**AGUA - AGUA POTABLE
LIQUIDO RESIDUAL
LODOS - ALIMENTOS**



LE NRO 003

físicoquímicos de agua:
y líquidos residuales
Alcance de la Acreditación ISO 17025
ver página WEB del OUA
www.organismouruguayodeacreditacion.org

gran concentración de las importaciones en la zona asiática que es relativamente nuevo y es donde se localiza la parte más dinámica del mercado en este momento.

¿Cómo se desempeña Uruguay en este partido?

La carne para Uruguay es muy importante. La ganadería es el principal recurso económico para ocupar el campo natural uruguayo, que se hace de manera relativamente extensiva. Por eso la gran cantidad de superficie asignada a cada animal que es uno de los valores diferenciales que se promocionan.



La alta concentración de vacunos en el país en relación a la baja población humana es otro aspecto destacado. En ese contexto, hay una producción muy estable que aumenta su stock gradualmente en los últimos años con la consecuencia de una faena que también aumenta gradualmente en los últimos años. Una tendencia moderada y relativamente equilibrada, ayudada también por condiciones climáticas relativamente favorables. Distinta la realidad del rubro ovino, donde se observa una tendencia exactamente opuesta.

Con respecto a la distribución del consumo per cápita doméstico, como decíamos antes, las carnes para Uruguay son plenamente abastecidas por su propio país. Somos auto suficientes y exportadores de todos los rubros,

salvo en el caso del cerdo, donde se importa un porcentaje alto. La carne bovina es la principal fuente de proteína animal y su relevancia en el mercado interno representa el 30% de la producción, lo cual determina la importancia de velar porque esta situación sea una situación estable y que, por supuesto, mejore sobre todo en sus aspectos cualitativos en forma progresiva.

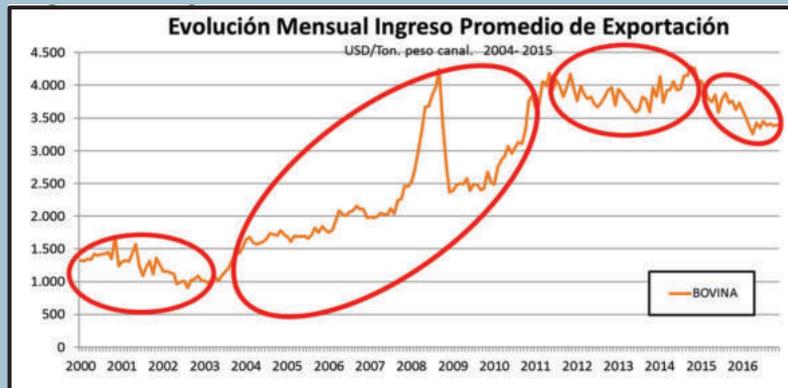
Con respecto a las exportaciones, el 85% provienen de carne vacuna. El 15% restante son sub-productos y menudencias, carne ovina y un muy pequeño porcentaje de carne de ave. La carne vacuna es la principal.

Un tema muy importante que marca la actual coyuntura se refiere a los precios de exportación.



Santa Clara Abasto
 Tradición en carnes





En un rubro que exporta un porcentaje tan alto de lo producido es claro que la exportación marca el resultado del sector. Además, el precio de exportación se traduce casi linealmente al mercado interno con pequeños altibajos muy estacionales. En la serie de 15-16 años de precios decrecientes que se observa en la figura, hay una primera fase resultado de la vieja tendencia de los comóditis de los 80 y los 90, donde la tendencia del mediano y el largo plazo era una baja de precio que obligaba a la intensificación productiva, aumento de escala y mejora de productividad. Pero sucedieron imprevistos que se tradujeron en alzas muy pronunciadas en los precios de los alimentos y también de la carne vacuna en forma sostenida. Prácticamente durante 10-11-12 años se observó un alza espectacular de precios, haciendo una pequeña salvedad con un pico anormal debido a la entrada fuerte de Rusia como gran demandante de carne, más tarde se normaliza la tendencia de largo plazo gracias a los cambios, como aumento del

poder adquisitivo, aumento en cantidad de integrantes clase media y aumento de la demanda por alimentos de calidad y de proteínas de origen animal (países asiáticos, básicamente China). Dicho proceso terminó. No es que no siga habiendo incrementos de demanda, sobre todo en esa zona de Asia, pero los incrementos son decrecientes. De manera que, por el momento, no se esperan incrementos pronunciados de demanda que generen otro proceso virtuoso de precios como el mencionado.

Los años de 2011-2015 prácticamente oscilan en alrededor 3900-4000 dólares la tonelada. Se observó una situación de relativa estabilidad pero después ocurre un fenómeno interesante. Desde fines de 2015 hasta mediados de 2016, los precios de la carne caen en todos los mercados. Comienza con China pero impacta en todos los mercados por causas globales. Hay una baja de un 10% de los precios que se detiene promediando el año 2016 y de ahí en adelante se observa una



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA Y ALIMENTOS CONTROLES HIGIENICOS Y AMBIENTALES

SOLUCIONES INTEGRALES PARA SU EMPRESA

Mariano Moreno 2746 - Telefax; (598) 2 486 4663

E-mail: zengsa@adinet.com.uy - zeng@zeng.com.uy

www.zeng.com.uy Montevideo - Uruguay



Alcance:
www.organismouruguayodeacreditacion.org



Inocuidad al Servicio de la Industria Alimentaria



Línea de ovoproductos PRODWIN

Nuestros productos garantizan óptimas condiciones sanitarias de producción, sencilla manipulación y dosificación, fácil almacenamiento y optimización del tiempo.

Líquidos Pasteurizados

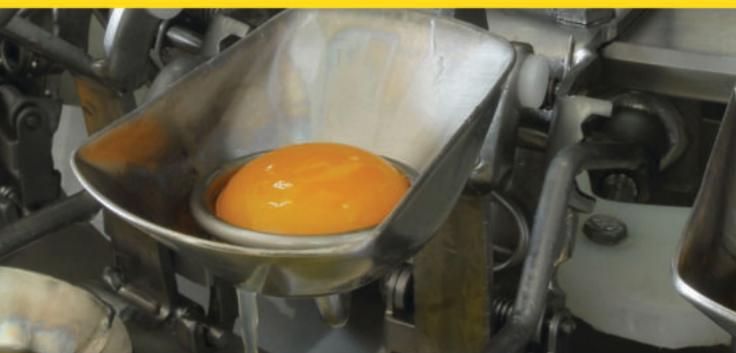
- Huevo entero
- Clara
- Clara aditivada para batidos
- Yema

Deshidratados

- Huevo entero pasteurizado en polvo

Huevo Cocido Pelado

Desarrollo de productos en base a necesidades



www.prodwin.com.uy

FANAPRHU S.A.

(División Ovoproductos) Cno. Colman 5126

Tel.: 2320 0323*

e-mail: fanaprhu@prodwin.com.uy

meseta relativamente estable; a veces con una pequeña tendencia creciente pero en este momento estamos en un escalón más bajo de precios y todo indica que esta es una tendencia de corto plazo y mediano plazo.

¿Qué puede pasar que altere esto? Situaciones puntuales en distintos países, como la medida anunciada, aún no implementada, de la prohibición de faena de ganado en la India. Situaciones como la de Brasil, con una situación política muy inestable, que puede impactar en el consumo interno. Brasil es un gran productor de carne pero no tan importante exportador en términos porcentuales, por tanto, una baja del consumo interno puede volcar rápidamente volúmenes al mercado internacional, o una devaluación. Hay un pequeño proceso de devaluación que lo vuelve más competitivo en forma rápida, en el corto plazo. Los grandes

fundamentos, como dicen los economistas, en términos de ofertas y demanda están relativamente estables.

¿Qué sensación tiene el sector en general?

Que las cosas no están bien. Hace un año y poco el cambio a un valor de tipo de cambio era de \$30 y ahora estamos a \$28 o por debajo. Eso, lógicamente, en un negocio de exportación traduce los ingresos en pesos para los costos que se manejan en moneda nacional y da una sensación de baja rentabilidad. Esto es, un negocio ajustado que se combina con la baja de precios. Esta es la coyuntura más particular y relevante que tiene el sector en este momento.

Otro tema interesante es que la curva de precios que Uruguay ha recaudado por la exportación de carne vacuna, como se observa en la figura que sigue, se obtiene con mercados muy variantes en el mismo período.



**Vehículos 0 km.
Soluciones y planes
especiales para su empresa.**



Cuareim 2114. Web: www.plusrentacar.com.uy

Tel.: (598) 2924 5555 / 099 552 712

E-mail: consultas@plusrentacar.com.uy

En la primera parte del período USA (en azul), a la salida del período aftósico, fue el principal mercado; deja de serlo y pasa a ser Rusia (en verde) el principal mercado. A partir del 2012 Rusia tiene problemas económicos pero a su vez despierta China y esta se lleva la mayor parte de la producción a partir de entonces. Los demás mercados muestran cierta estabilidad. Pero en ese dinamismo tremendo que tienen los mercados internacionales, Uruguay ha podido desempeñarse exitosamente y mantener una tendencia de precios crecientes o de relativa estabilidad.

Uruguay fue siempre exportador de carne vacuna pero si miramos los datos históricos en realidad es recién después del año 2000 (ver figura anterior) que se consolida como neto exportador de carne vacuna. Más del 50%, y hoy en día más del 70% de lo producido, es exportado. No era así en la década del '60 y '70 donde incluso se desestimulaba el consumo interno para aumentar las exportaciones. Hoy la situación es absolutamente a la inversa. Esto es una variable muy importante que condiciona fuertemente a todo el sector.

¿Cómo se está desempeñando hoy Uruguay en el mercado internacional?

Como se observa en el gráfico anterior, para 2010, nuestros cuatro mercados principales se llevan más del 85% de nuestras exportaciones. En China compartimos el mercado con Australia y Nueva Zelanda. Hoy están

Argentina, Brasil, USA, recientemente ingresado, y Canadá. De estar prácticamente solos, hoy compartimos el mercado con todos estos actores, y vaya si son importantes. En USA en el 2010 estábamos con Australia, Nueva Zelanda y Nicaragua. Hoy está Brasil y Argentina golpeando la puerta, en cualquier momento tiene el acceso. En la UE estábamos prácticamente todos pero hoy además está Paraguay. Israel ha mostrado una situación más continua, sin cambios sustanciales. Pero estos cambios, y sobre todo en este mercado tan importante, son más que relevantes en marcar estrategias de posicionamiento y expectativas.

El otro tema importante es cómo se compete en términos arancelarios. En el 2010 en China, solamente Nueva Zelanda tenía un tratado de libre comercio. Hoy además lo tiene Australia y el MERCOSUR está queriendo hacer algo. Uruguay quiere hacer algo y estamos viendo cómo podemos avanzar en este sentido.

En USA está Australia, Canadá y Méjico por el NAFTA (Tratado de Libre Comercio de América del Norte) y Australia con una situación preferencial muy importante, sin cambios. No hay tratado de libre comercio que se esté negociando en este momento en USA. UE sumó en este período un tratado de libre comercio con Canadá. USA tiene su agenda, no se sabe si la va a discontinuar la nueva presidencia, como hizo con el tratado de libre

¡Tenemos ese ingrediente **único** que puede hacer la diferencia!



Representante Exclusivo de:



Soluciones en:

- ✓ PROTEINAS VEGETALES
- ✓ FORTIFICACIÓN VITAMÍNICA
- ✓ REDUCCIÓN DE SODIO Y GRASA
- ✓ PROTEINAS ANIMALES FUNCIONALES

Origen: USA – Bélgica – Suiza – Dinamarca



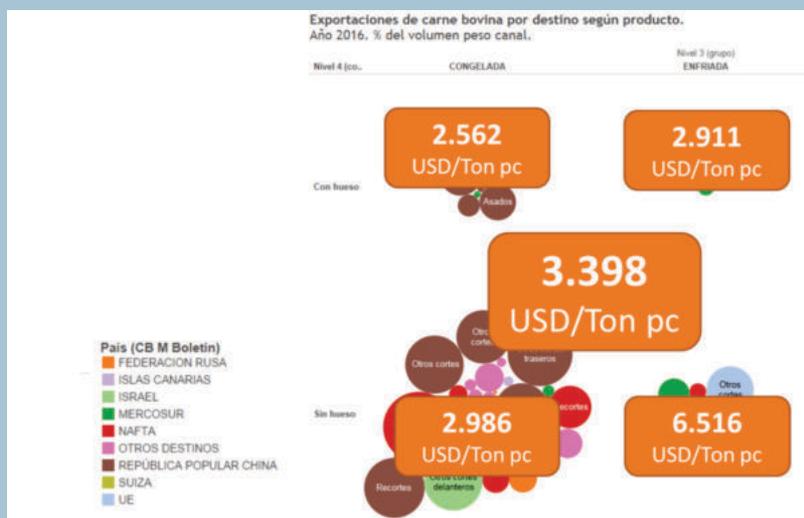
Eduardo Pondal 864
Montevideo, Uruguay
Tel. 2359 7202
ventas@nutrigold.com.uy

comercio con los países asiáticos. Japón sumó Australia. Corea sumó a Australia, a Nueva Zelanda y a USA. Estos son grandes cambios porque, gradualmente, estos países comienzan a tener desgravación arancelaria, en tanto que Uruguay pierde porcentajes de competitividad desde el punto de vista arancelario con esos países.

El tema arancelario es importante pero también debe considerarse en contexto. Si se tomaran hoy las exportaciones del año pasado a los principales mercados, es posible observar lo que se ha pagado por aranceles en ese mercado. Suponiendo que simplemente bajamos a 0 los aranceles y no cambiamos la distribución de productos de un mercado a

otro, eso tendría un impacto del orden del 11% en los precios. Se han hecho otros cálculos un poco mayores pero los más altos llegan a 14%. Esto quiere decir que se puede tener una muy buena expectativa pero también marca un poco la realidad ¿Cuánto lleva acordar un tratado de libre comercio? Y una vez acordado, ¿cuál es el proceso progresivo de la desgravación arancelaria que tiene ese tratado de libre comercio como para decir este 11 % o 14% adicional? ¿En cuánto tiempo se hace realmente efectivo?

Otro tema interesante. El mercado internacional está básicamente dividido en carne congelada y enfriada, carne con hueso y sin hueso.

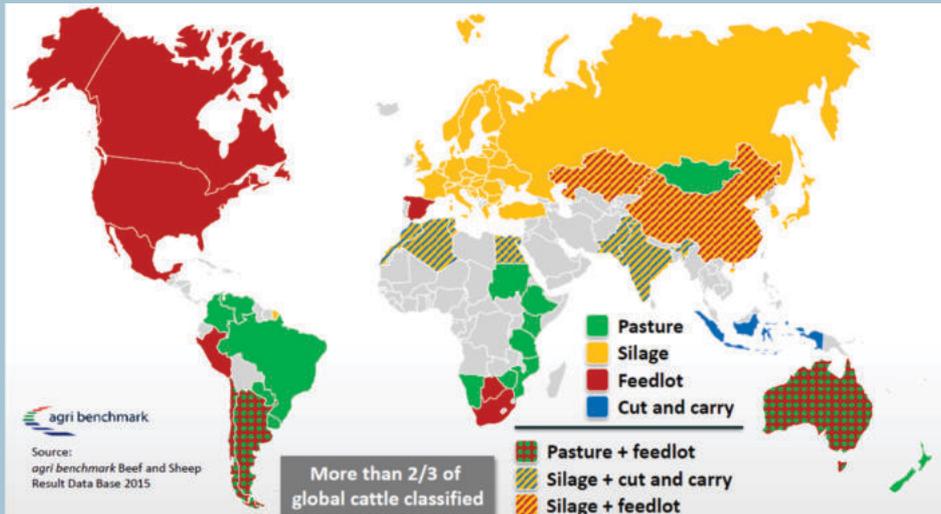


Uruguay, por aspectos sanitarios y logísticos, no puede llegar a China con carne enfriada, sí con carne congelada. O sea que hay un cruce entre países, mercados y tipos de cortes. La mayor parte de lo que Uruguay coloca es sin hueso y congelado; en importancia, le sigue enfriado sin hueso, que es lo que más valor tiene, y con hueso se coloca el volumen indicado en el gráfico, básicamente en China, y un pequeño volumen que va a Brasil.

Este combo le genera a Uruguay más o menos 3400 dólares por tonelada equivalente peso carcasa pero que se componen del modo indicado en la figura anterior. El cuadrante de más valor es el de 6516USD/Ton pc. Ojalá se pudiera colocar todo aquí, pero acá se cruzan

cortes, tipos de cortes, con acceso sanitario al mercado y temas logísticos, como se mencionó antes. La carne enfriada puede ir básicamente a Europa y América del Norte y ahí hay temas de acceso sanitario porque no se puede llegar con hueso. También cuestiones arancelarios, porque existen cuotas preferenciales y luego debe pagarse toda la carga arancelaria.

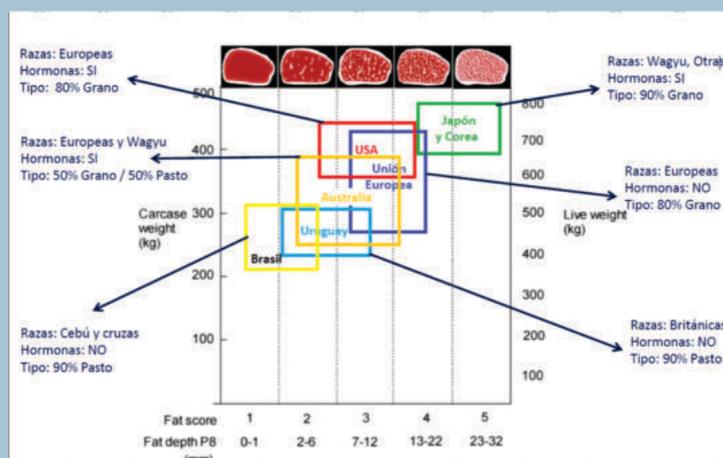
El mapa que sigue es muy ilustrativo y ayuda a marcar claramente por dónde tiene que trabajar la estrategia país de mejora de los resultados globales de la cadena. Estrategias que van por el lado productivo y estrategias que pueden ir por el lado de precios y de diferenciaciones.



La estrategia productiva es muy importante para Uruguay. Nuestro sistema de producción es básicamente a pasto. Las opciones que hay en el mundo son grano y pasto. El tema de que si se usan o no promotores de crecimiento y la parte genética. Estas son las tres cosas que definen los principales sistemas de producción a nivel mundial. Básicamente Uruguay está en la zona pastoril, que no es frecuente. Tenemos una zona pastoril en Nueva Zelanda y en países no relevantes en el comercio internacional, en África y Mongolia. El MERCOSUR es

importante en este sistema de producción. Los restantes tienen un componente importante de suplementación básicamente a grano.

Otro aspecto interesante. En la figura que sigue se observa el engrasamiento de la carne y lo que sería una representación gráfica del ojo de bife de lo que significa ese engrasamiento de menos a más y el peso de los animales, el peso carcasa. Los sistemas productivos pueden favorecer alto engrasamiento y altos pesos del animal o peso de carcasa.



Uruguay está ubicado en niveles de engrasamiento bajos o medios, pesos de carcasa más bien bajos. Comparte la situación con Brasil. Comparte una parte de su sistema de producción con Australia, pero en general Australia, USA y Japón, se encuentran por encima. Los que han posicionado el concepto

de calidad en el mercado internacional a USA y a Australia es destacar la calidad, alto engrasamiento y razas básicamente Angus. Eso es lo que se paga más en todo el mundo. Uruguay tendría que cambiar mucho su sistema de producción para posicionarse con un producto parecido. Uruguay tiene que

hacer valer sus otros atributos para levantar en algo el reconocimiento de su carne. Tenemos como único valor, aparentemente meritorio en este momento, los hábitos de consumo que buscan cortes de alto valor por cortes más pequeños y porciones individuales.

Desde el punto de vista de precios, las estrategias se refieren a precios. Cuando el país es un gran productor, como el caso de Brasil, y tiene que colocar grandes volúmenes o de diferenciación, como es el caso nuestro con el 4% del mercado internacional sin posibilidades de grandes crecimientos en la producción, nuestra estrategia es básicamente lo que se dice descomoditizar mediante diferenciación.

¿Por dónde va el trabajo que está haciendo Uruguay?

La segmentación productiva, la construcción de bienes públicos y programas de calidad y certificaciones.

Cuando hablamos de segmentación productiva, nos referimos a sistemas pastoriles, al no uso de hormonas y a la presencia de razas británicas y carniceras. Es un valor diferencial que pocos países tienen en forma combinada como Uruguay. Un dato que no siempre se maneja: la mayor parte de la carne que consume Europa es de razas lecheras o doble propósito, que básicamente tienen uso lechero.

Construcción de bienes públicos. Nos referimos a:

a) Status sanitario: un bien público que se ha venido construyendo desde hace décadas que tiene amplísimo reconocimiento internacional;

b) Trazabilidad del ganado: elemento que ha permitido una rápida recuperación de los mercados después de la crisis de la aftosa. Hoy la trazabilidad, que fue una herramienta sanitaria muy importante, debe convertirse en herramienta promocional y generar un atributo diferencial de percepción del consumidor hacia el valor de la trazabilidad por la confiabilidad del origen del producto.

c) Trazabilidad en planta que de alguna manera conecta la trazabilidad de campo con el producto final.

d) Marca país, que engloba todas estas cosas y otros atributos como razas británica, trabajo a cielo abierto.

e) Proyecto SAT. El proyecto de sistema automatizado de tipificación que es un proyecto que se estableció en el decreto 310 del MGAP del año pasado que encomienda a INAC a implementar la tipificación automatizada de las canales, en las plantas categoría 1. Se está trabajando en este proyecto para comenzar a implementarlo en el correr del año 2017 y así eliminar la tipificación subjetiva utilizando tecnología de última generación. Este es otro elemento que ofrecería también un valor diferencial y sumaría a los bienes públicos que el país posee.

| | HASTA 2000 | 2001-2004 | 2005-2009 | 2010-2014 | 2015-2019 |
|------------|------------------|--------------------|-------------------|-------------------------|----------------------------------|
| OBJETIVO | Creer en volumen | Recuperar mercados | Creer en volumen | Creer en valor | Creer con RSE en volumen y valor |
| VISION | Vender "Carne" | Vender "Confianza" | | | |
| ESTRATEGIA | Push (Oferta) | | Mix Push / Pull | Pull (Demanda) | Pull MKTG Digital |
| MENSAJE | Racional | | Emocional | Vivencial | Vivencial interactivo |
| IMÁGENES | | | | | |
| MARCA | Marca País | Marca Carne Uy | Slogan Marcas | Suma de lo anterior | Alianzas estratégicas |

ZO AÑOS

LABORATORIO
INDUSTRIAL
MONTEVIDEO S.A.



Comprometidos con la CALIDAD DE VIDA trabajamos desde 1947 con la CALIDAD DEBIDA.

En Laboratorio Industrial Montevideo buscamos la mejora continua en servicio, calidad y tecnología, trabajando con seriedad y profesionalismo para apoyar y asegurar la toma de decisiones de empresas nacionales e internacionales, públicas y privadas, con la mayor confianza y confidencialidad. Así lo hicimos siempre y lo seguiremos haciendo en el futuro.

 Ensayos químico-físicos

 Ensayos microbiológicos

 Ensayos de seguridad eléctrica

 Ensayos de seguridad de juguetes

 Calibraciones

Sistema de Gestión de Calidad certificado según:



Ensayos Acreditados:



Ver alianzas en:
www.organismouruguayosdeacreditacion.org

Habilitaciones:

I.M.M. N°1
I.M.C. N°4
M.G.A.P. RNL N°14
M.S.P.

Sitio Grande 1311- Montevideo, Uruguay - Tels: (+ 598) 2200 0172 - 2201 2135
www.limsa.com.uy - limsa@netgate.com.uy -  Laboratorio Industrial Montevideo S. A.



**LABORATORIO
INDUSTRIAL
MONTEVIDEO S.A.**

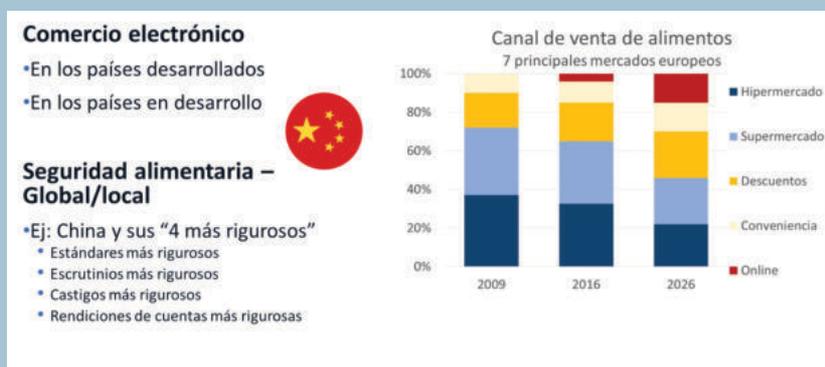
La imagen anterior es una de las transparencias eje de la gerencia de marketing de INAC que ha venido desarrollando y muestra los cambios en las estrategias de marketing del 2000 hasta la fecha. Hoy el objetivo es crecer con responsabilidad social porque es lo que pide el consumidor. En un momento se vendía básicamente carne. Eran las imágenes como Uruguay se ubicaba en el mundo, con animales o con carne. No se usa más ni el animal ni la carne porque hay que vender otra cosa. La estrategia hoy está basada en afectos y confianza. Es el reconocimiento que ha logrado Uruguay en el mercado internacional. Estamos convencidos que esta estrategia, junto con la utilización de los bienes públicos, es el camino para lograr una mejor diferenciación que mueva, de alguna manera, la aguja en los precios si logramos que el consumidor esté dispuesto a pagar más por nuestros productos.

Los programas de certificación desarrollados por INAC son buenos e informan que lo que nosotros tenemos es exactamente lo que decimos que tenemos, pero si el consumidor no lo valora, no lo pide, no está dispuesto a pagar por ello ¿cuál es el valor de una

certificación? Es un tema interesante. Los atributos que se están certificando aquí realmente tienen un valor diferencial.

Por último, por dónde queremos ir. No sólo tenemos que trabajar hacia afuera buscando mejorar los precios de recaudación, sino que también hay deberes que se pueden hacer hacia adentro. Este es un ejemplo: las auditorías de calidad que INAC e INIA vienen realizando desde 2005 y que arrojan datos impactantes. Se pierden 30 millones de dólares por los defectos (hematomas, etc.) que los animales llevan a los frigoríficos que representan el 2% de las exportaciones. Temas para prestar atención. Identificar posibles mejoras, ineficiencias, tanto de la parte pecuaria, logística, como industrial.

En la ley de creación de INAC, en su artículo 18, establece que los excedentes de sus ingresos, una vez cubiertas sus necesidades, tienen que volcarse a la promoción, investigación en producción e industrialización. Uruguay tiene una enorme deuda y nosotros creemos que INAC tiene que marcar tendencia y sumar los distintos actores e instituciones involucrados en procesos de desarrollo tecnológico para generar valor para el país.



Como se observa en la figura anterior, las tendencias de comercio electrónico son impactantes. Aquí vemos situaciones de países europeos. Algo está pasando en Uruguay también. Las grandes superficies, los supermercados y los hipermercados están perdiendo relevancia como puntos de venta del consumidor final. En China, hoy el comercio electrónico para bienes de uso, alimentos de diverso tipo, refrigerados, no

refrigerados, está en un auge tremendo. Por último, con respecto a la seguridad alimentaria, hoy se mencionan (China también se encuentra en este sentido como líder), los cuatro estándares más rigurosos: calidad, escrutinios, castigos y rendiciones de cuenta. En este punto, también hay tremendas áreas de trabajo que debemos aceptar porque son las reglas de juego hoy de nuestro principal mercado.

La comercialización de la carne es un tema muy amplio. Con años y experiencia de trabajo, a quienes nos tocó nacer adentro de este negocio, opté por dar un enfoque totalmente distinto. Sabía, y lo habíamos combinado con el doctor Rossi y con el Ingeniero Stanham, un poco el enfoque que uno espera. Pero yo lo que espero, hoy en día que la información está al alcance de todos, que lo principal que se debe fomentar es la actitud de ir a buscarla.

Quizás para quienes veo acá que tenemos algunas canas, profesores, colegas, quienes estamos más cerca de volver a la tribuna y mirarla la cancha de afuera, lo que intento dar es un mensaje para los que están en la cancha, en el banco y los que están prontos para entrar. ¿Por qué? Porque hay una estructura del mundo y país. Uruguay es un país agroexportador, ni que hablar en carne. En este mundo pasarán muchas cosas pero creo que esa es una de las cosas que no cambiará. Vamos a seguir siendo un país agroexportador. Un país exportador de carne y que obviamente tenemos un nivel de población ganadera y humana con niveles de consumo que harán que nuestro crecimiento siga siendo saldo exportable. Ahí está el principal desafío.

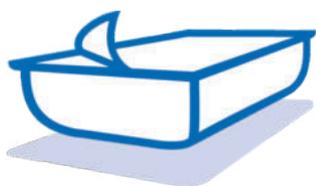
Y que geográficamente vamos a seguir estando inmersos en una región y en un mundo de sobresaltos no tengan ninguna duda. Lo que decía Federico Stanham de la

Dr. Marcelo Secco.
Director Comercial de Marfrig Uruguay



India o de regulaciones que basta tener hoy un whatsapp o un twitter para saber que de un momento a otro el mundo te cambia. El comercio te pega una bofetada más allá de lo sanitario.

El Uruguay tiene en ese contexto todavía un doble estándar. Tiene, por un lado, una exposición exportadora que es la que le ha permitido y nos ha exigido a los exportadores formarnos, aggiornarnos, desarrollar la estructura de servicio. Me refiero a la institucionalidad del Uruguay, a la estructura de los servicios públicos, a lo técnico-público, a lo privado. Y por otro lado, seguimos teniendo un mercado interno que es importante, que ha ido evolucionando pero que todavía mantiene una dualidad o semi-



MULTIVAC

BETTER PACKAGING

Soluciones de envasado
Equipos, Repuestos, Servicio e Insumos

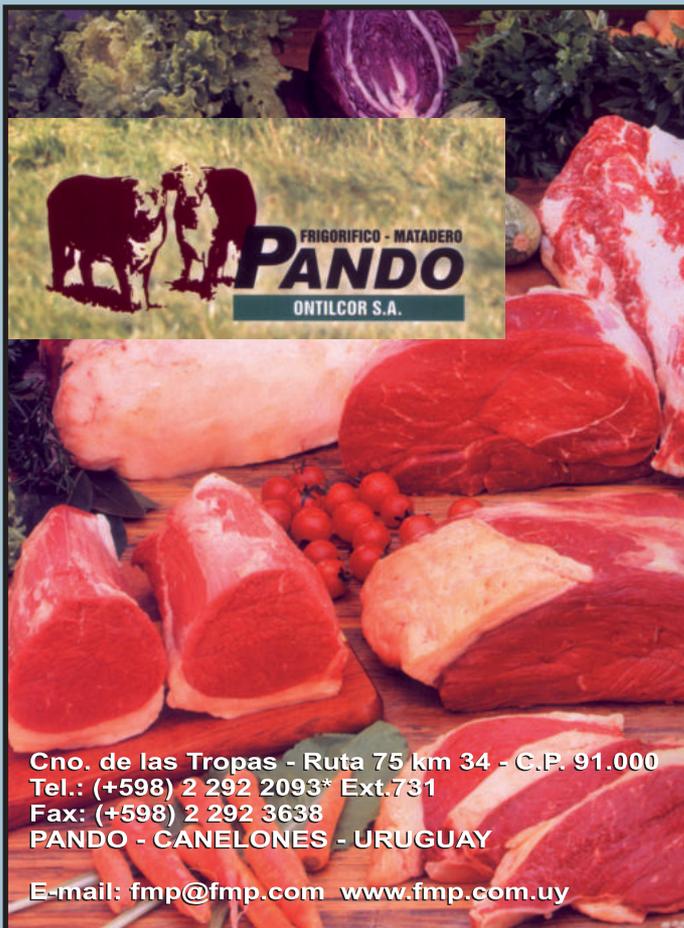
Dorado 85, Paso Carrasco - Tel.: 2604 8295 - www.multivac.com

dualidad de criterio que continuamos conversando o negociando y discutiendo mucho técnicamente, pero más aun políticamente, si hay ciertas regulaciones que se hacen o no. Todavía en estos días, con todos los temas de hamburguesas, elaborados, niveles de grasa, etc., cuando el mundo va mucho más rápido.

Pero hay una realidad: somos colonia española. No somos sajones. Nos cuesta mucho tomar decisiones y obviamente esas decisiones afectan mucho al negocio, pero el mundo va mucho más rápido de lo que vamos nosotros. Ahí el desafío, principalmente para los más jóvenes, es que se abracen a esa velocidad. Tengan un pie siempre afuera. Tengan una oreja siempre afuera. No dejen de buscar, de mirar, de tener la cabeza abierta hacia donde el mundo va. Por un lado o por el otro las exigencias llegan. ¿Por qué? Porque somos un país exportador.

Entonces, estructuralmente, vamos a tener

que estar abiertos a exigencias que el mundo nos demanda, que tienen a mí entender tres filtros que a veces se mezclan un poco. Hay una realidad. Hay un filtro que es político que es absolutamente inevitable. En un mundo muy politizado, en un país también muy politizado, esos niveles de acceso, de inclusión, de comercio, tienen un trasfondo político importante. Lo tuvo la salida de la aftosa, lo tuvo las buenas decisiones sanitarias, lo tuvo un rápido acceso en Rusia, por más que en Rusia el principal motor del acceso fue el cierre de una estrategia de la UE de stock regulador y obviamente se quedó sin carne, etc, pero Rusia tenía que salir a buscar. Si uno mira los volúmenes que vendemos, quizás no éramos el socio más importante para cubrir la demanda pero estamos y tenemos que estar en el mundo en cada ventana o rendija que se abra o para intentar golpear y meter la cabeza. Y ese primer frente generalmente es político. Ese político es primo



Cno. de las Tropas - Ruta 75 km 34 - C.P. 91.000
Tel.: (+598) 2 292 2093* Ext.731
Fax: (+598) 2 292 3638
PANDO - CANELONES - URUGUAY
E-mail: fmp@fmp.com www.fmp.com.uy



Kit de elisa para determinación

- Micotoxinas
- Residuos de Pesticidas
- Residuos Veterinarios

Test de latex para E-Coli
0157 y non 0157 Stec



Bolsas de muestreo estériles
para análisis microbiológicos



Medidores de ph, conductividad,
O.D., electrodos para carne y quesos

Francisco Muñoz 3180 / 304 - Tel.: 2628 8908
www.bioten.com.uy - ventas@bioten.com.uy

hermano del mundo arancelario, de un mundo protegido, lo que hemos escuchado en estas horas, en esas relaciones de mensajes políticos que van y vienen con la próxima rendición de cuentas, en un mundo que se cierra.

Lo que sí sabemos es que acceder en lo político es cada vez más difícil. En lo arancelario hay una captura mayor de oportunidades. En la captura arancelaria hay mucho más valor para captar que en la profundidad del mercado que accedemos, porque los mercados no sólo están protegidos desde el punto de vista arancelario. La propia estructura dentro del mercado, el cliente final, el punto de venta, el distribuidor, el importador, el que toma posiciones, el dueño de las licencias de importación, todos tienen sus intereses, no sólo la UE o USA o el NAFTA. También existen intereses locales y de acceso y todos viven del porcentaje de utilidad generado.

Luego hay un tercer filtro que a veces se mezcla, a veces se identifica más, a veces

menos: el técnico. En este punto muchos de los que veo acá y conozco por circunstancias de la vida laboral tenemos una oportunidad de trabajo interesantísima. El Uruguay evolucionó a la fuerza. Para que ustedes sepan, yo nací en un saladero exportando carne a Cuba, obviamente sin frío. El frío que había era para la heladera, para el agua y se sacaba al sol. Imagínense que hoy secar al sol ni un cuero se puede secar al sol, y se exportaba. Y la Salmonella existía, pero a lo que voy es que la evolución que hemos tenido ha sido a fuerza de oportunidades y demanda, incluso con decisiones políticas, porque a los tres años Uruguay rompe relaciones con Cuba, entonces había que hacer una transformación bastante rápida (finales de la década del '60).

Vamos a seguir expuestos a eso. Expuestos a una oportunidad que existe dentro de China para desarrollar, una oportunidad de mejorar el acceso en USA, a un FDA que te vuelve loco,

www.altix.com.uy



INDUSTRIA METALÚRGICA

MATERIALES INOXIDABLES



Dr. Pablo Ehrlich 3974 - Montevideo
Tel.: (+598) 2208 6700 / Fax.: (+598) 2203 3563
ventas@altix.com.uy

 **ALTIX**
ACERO INOXIDABLE

a un montón de regulaciones que hay que conocer. Por eso, una vez más les digo a nivel público, a nivel privado y a nivel para estatal, que el INAC Uruguay tiene una institucionalidad espectacular y es deber de todos seguir puliéndola, amalgamándola y limándola, en una especie de reestructuración que siempre es bueno hacer pero cuidemos eso, trabajemos dentro de eso y hagamos formación para seguir trabajando dentro de eso porque es una de nuestras armas más fuertes.

Después vienen todos los atributos de producto y proceso, donde también hay mucho por hacer. A pesar de todos estos filtros, el que manda es el mercado. Allá en el fondo de todo hay un consumidor y llegar a él es casi imposible. Hay una cantidad de percepciones que el consumidor tiene que normalmente las capta primero una ONG, después la trasmite, después se arman regulaciones privadas que se hacen públicas; al final, en el nombre del consumidor, te viene un manual de buenas prácticas renovado que muchas veces tiene un capítulo técnico fuerte, de mucha investigación, donde Uruguay tiene que estar cerca. No digo que lo hagamos pero sí que exige estar atentos, no nos podemos quedar con el Maracaná del '50. Los libros cambian rapidísimo. Cuando quieres ver te cambiaron una norma y quedas en offside. Por eso, esa articulación que Uruguay tiene y de la

cual nosotros somos parte y debemos ser parte, precisamente, en esos campos nuevos de profesionales, los jóvenes deben aceptar el desafío de formar parte. Los procesos de gestión no son sólo a nivel de producción, también a nivel de toda la cadena, entonces el desafío es generar porque el mundo del comercio lo necesita.

Siempre lo digo, el mejor vendedor de carne sigue siendo alguien que conoce mucho del mercado pero que pasó por todo el proceso. Muchas veces estructuramos las empresas, desintegramos los propios procesos y el articulador comercial se va naturalmente alejando del proceso en sí. Este es un error que las empresas generalmente cometen, que es muy difícil estructurar juntos, debido a las dimensiones, escalas, porque las empresas se agrandan y generan mega empresas con otra sinergia con procesos más integrados que implica conocer los impactos posibles o las decisiones a tomar y además se adquieren otras fortalezas más corporativas como empresas más globales, que también tienen su importancia.

Como digo, negociar y saber producir debería venir en el mismo escalón del ADN, pero están separados y hay que tratar de juntarlos siempre. El mundo comercial de la carne no es más que juntar esa inteligencia que ustedes y mucha gente tiene de poder mejorar todo lo que está al alcance de la gestión humana. Es



PRINZI
S.A.

**Envases para la industria cárnica.
Envases para la industria láctea.
Ingredientes, Cuchillería.
Maquinaria para envasado.
Tripas sintéticas.**

**Domingo Aramburú 2076
Tel: 2400-2540 / 2571
email: ventas@prinzi.com.uy**



un campo de oportunidades para todos. En mi caso, algo tenía que estudiar y lo que más o menos me gustaba era veterinaria, por eso decidí estudiar veterinaria y en ese momento era medicina y tecnología veterinaria (plan 86). Había que estudiar de todo, desde el traste de la vaca hasta microbiología con el profesor Quinione, una cosa aburrida. Lo que quiero decir es que es un todo. Yo pensaba... ¿pero si estudio otra cosa? Tenía una empresa familiar. Mi familia estaba metida en la carne, su producción, su generación, su comercio. ¿Y qué carrera podía estudiar? No había ninguna carrera y eso es el ejemplo más claro de gestión de procesos integrados.

El lobby, el comercio, lo técnico, lo bioquímico, lo comercial, el marketing, la administración. Todo, absolutamente todo, es parte de esa gestión integrada de poder comercializar en forma segura, mejor. Y todavía tener el desafío, como país, de salir a vender 8 de cada 10 kilos que generamos. Y todo kilo que sobre hay que venderlo afuera y al mejor precio posible. Y con ese collage de colores que presentó Federico que es el mix. Esa mezcla es la ciencia de este negocio. El poder desarmar el animal, generar el mejor mix posible, de la forma más segura posible, mejorar los accesos, tener los servicios públicos y privados firmes que sostengan los procesos para no fallar y nos defiendan cuando hay que salir a pelear una barrera. Este es el concepto que quería transmitir. Que es absolutamente multidisciplinario.

Por lo tanto, lo que quería transmitir es que se trata no sólo de vender carne, sino de gestionar todo un proceso público, privado, fuerte, fortalecido. Poder entenderlo favorece el reconocimiento de que cada uno de nosotros tiene muchísimas cosas para incidir y para aportar adentro de esto. En ese concepto de mercado, que es amplísimo, nos ha tocado desde gestionar negocios con gobiernos, con privados, de poder vender a productor final, desde poder dirigir hoy una empresa que tiene procesos en otros países, procesar carne en China, hacer hamburguesas en China, en Uruguay, en otros lugares del mundo. Y les puedo asegurar que en todos lados es distinto. En todos lados se llama GMP, pero en todos lados las GMP son distintas. En unos lugares tiene más fuerza, en otros menos fuerza, en otras tienen mayor peso relativo, en otros menos.

A lo que voy es, el desafío es la educación. Si te queda una ficha: educa, forma, fórmate y gestiona, metete en los procesos, especialmente en el mundo de la carne, que es el que mejor conozco, donde los procesos son muy rápidos. Se debe estar preparado y con criterio, y donde fortalecerse como persona, profesional, como estructura es el mejor camino para seguir dando a ese montón de decisiones que regulan el comercio mundial mucho más criterio y menos emocionalidad política, que es lo que más dificulta el comercio.

I.T.E.P.A.

Ingeniería y Tecnología En Procesos Alimentarios

Aditivos - Maquinarias - Tecnología - Know How



I.T.E.P.A.



Hoy nuestro Grupo Industrial cuenta con un amplio equipo de expertos profesionales, y con la infraestructura necesaria para ofrecerle soluciones en cualquiera de los siguientes ámbitos:

Aditivos para productos alimentarios
Estudios Anteproyectos e Ingeniería
Maquinaria específica

Investigación y desarrollo para nuevos productos y procesos
Asesoramiento técnico y tecnológico
ADITIVOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS



Cajas Plásticas



Filtro sanitario

Féculas, Almidones modificados, Proteínas, Carragenatos, Antioxidantes, Sorbato, Glutamato
Fosfatos, Colorantes, Aromas, Condimentos, Fórmulas preparadas
Tripas, Clips, Cajas Plásticas, Pallets, etc.
INVESTIGACION, ASESORAMIENTO TECNICO Y TECNOLOGICO
DE NUEVOS PRODUCTOS Y PROCESOS

Fórmulas completas o núcleos específicos para toda la gama de chacinados
Comidas preparadas, Lácteos, Pastas y Alimentos en general.
Proyectos llave en mano, Maquinaria específica para todos los procesos
alimentarios y su Packaging, Servicio Postventa



Venta de accesorios y repuestos. Reparación de maquinarias.

ANEXAMOS A NUESTRO DEPARTAMENTO TECNICO

Refrigeración Industrial y Comercial
Instalaciones, Panelería y Cámaras Modulares



Maquinaria Quesería



Moldes Microperforados



Maduración de Quesos



Bombo de Maceración

Maquinaria Cárnica



Inyección

Dirección: Angel Salvo 214 Tel.: 2306 2330 / 31 Fax; 2306 2381

E-mail: ventas@itepa.com

Visite nuestra página web WWW.ITEPA.COM

Desde el principio hasta el final estamos preparados para resolver sus inquietudes





REYES
REFRIGERACION
EL MEJOR FRÍO TODO EL AÑO
ECOLÓGICO



Responsables con el Cliente y el Medio Ambiente

Con más de 17 años de experiencia y una reconocida trayectoria en plaza, somos una empresa líder en la instalación y mantenimiento del frío, contando con una amplia gama de clientes a lo largo y ancho del país. Nuestras instalaciones son hechas bajo gas 100% ecológico según las nuevas normas de la DINAMA.

Bodegas, frigoríficos, productores agrícolas, industrias alimentarias, cadenas de supermercados, nos potencian y comprometen a continuar en esta línea de trabajo, cuyo objetivo principal es la satisfacción total del cliente.

Nuestro eficiente y profesional servicio las 24 horas, todos los días del año, contribuye a preservar las cadenas de frío de nuestro país productivo.

El asesoramiento profesional brindado al momento de escoger el sistema de frío que mejor se adapta a sus necesidades, contribuirá definitivamente en la ejecución del mejor proyecto para su empresa.



Líderes en refrigeración industrial en Uruguay

Desde una cámara frigorífica, pasando por un equipo de frío para bodega, hasta un túnel de ultracongelado.



Servicio técnico 24 horas, los 365 días del año

Para tranquilidad de nuestros clientes: la industria uruguaya no puede detenerse.



Representantes exclusivos de la línea de vitrinas Pastorfrigor-Italia

Vitrinas para carnicerías, fiambrerías, walkin-cooler, visincooler, islas de congelado, murales de autoservicio, etc.

Aplicaciones de Poliuretano Expandido, el aislante más eficiente.



www.reyesrefrigeracion.com.uy

Oficina: 2294 2273 - Ventas: 098 111 812
Planta industrial: Ruta 7 Km 28.300 Sauce, Canelones
info@reyesrefrigeracion.com.uy

MICROBIOLOGÍA EN ALIMENTOS.

*Dra. Marcela Legnani. Intendencia de Montevideo.
Directora del Laboratorio de Microbiología.
Ex Prof. Adjunta de la Facultad de Medicina del Laboratorio
de Patología Clínica del Sector Bacteriología.*

HALLAZGOS ESTADÍSTICOS DEL LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA

El Laboratorio de Microbiología es una unidad del Laboratorio de Bromatología. Depende del Servicio de Regulación Alimentaria. División Salud, del Departamento de Desarrollo Social de la IMM.

La misión del Laboratorio es realizar ensayos y controles con el fin de aportar a la política institucional de Seguridad Alimentaria en la búsqueda de inocuidad y genuinidad de los alimentos que consume la población, así como vigilar el cumplimiento de los requisitos y las especificaciones que pide la reglamentación.

El Reglamento Bromatológico Nacional Dec. 315/994 es el marco legal. Consta de 30 capítulos con más de 60 modificaciones, con emisiones de actualización periódicas.



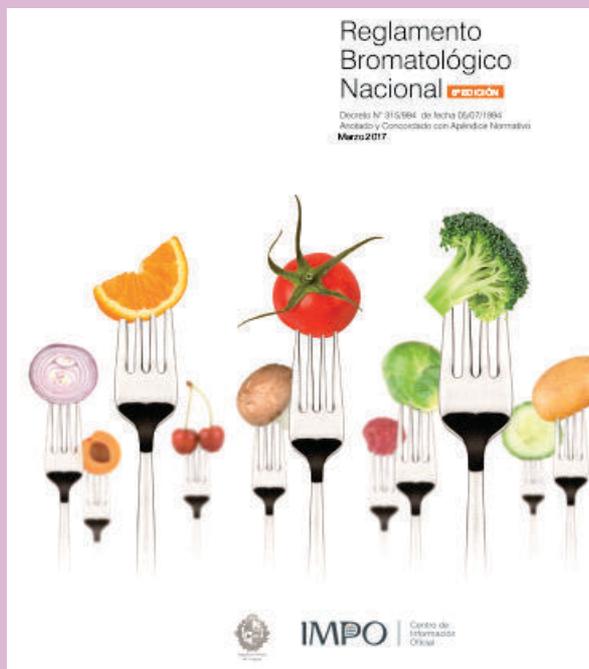
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Termómetros compatibles con norma HACCP,
pHmetros, Higrómetros, Dataloggers,
Sistemas de Monitoreo con Alarma



Tel. 2622 8200 - 099 158 877
info@loguea.com.uy
www.loguea.com.uy





El Laboratorio de Bromatología está situado en la calle Isla de Flores 1323, donde 50 funcionarios técnicos y administrativos desarrollan sus actividades, incluido personal dedicado a la extracción de muestras. Las áreas que lo componen incluyen: Laboratorio de Microbiología, Laboratorio de Química, área de extracción de muestras y área de Gestión de calidad.

Las actividades se pueden dividir en una primera etapa pre analítica, que se caracteriza por la planificación del muestreo de los alimentos consumidos en el departamento de Montevideo. Este muestreo se basa en el riesgo (químico o microbiológico) y se realiza una matriz sobre la que se sustenta la planificación anual. Los planes de muestreos de microbiología se basan en recomendaciones de la ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for foods, <http://www.icmsf.org/index.html>).

La extracción de muestras es realizada por personal identificado, capacitado para tal fin, cuya operativa incluye labrar en el momento un acta con el detalle de la actividad (fecha, lugar de extracción, productos etc.). La etapa finaliza con la entrega de muestras y del acta

en el Laboratorio. Se realiza la recepción verificando los datos para asegurar la trazabilidad (Figura 1).

Se reciben otras muestras que no están en la planificación, frecuentemente, aquellas asociadas a brotes de intoxicación alimentaria. El Departamento de Vigilancia Epidemiológica (DEVISA, MSP) realiza la investigación epidemiológica de la denuncia de un brote y si existen restos de alimentos, ya está pautado el procedimiento por el cual se envía el resumen de actuaciones y las muestras (restos) consideradas pertinentes. Estos procedimientos desencadenan en el Servicio una serie de actividades tales como inspecciones y extracción de muestras, en caso de existir un elaborador o producto asociado. Actualmente, hay una comisión interinstitucional que estudia el tema a fin de mejorar dichas actuaciones.



Figura 1. Recepción de muestras en el Laboratorio de Microbiología

La etapa analítica se refiere a las diversas técnicas analíticas realizadas.

En el 2016, destacamos que fueron analizadas 4880 muestras en el Laboratorio de Microbiología y 3500 muestras en el Laboratorio Químico. El Laboratorio Químico

realiza diversas actividades como control de aditivos, conservadores, colorantes artificiales, toxinas, alérgenos, plaguicidas; además del estudio de las características constitucionales de los alimentos, como humedad, acidez, nutrientes (grasas, proteínas), controlando en forma permanente los ítems de la rotulación obligatoria según la normativa vigente.

Se utiliza un sistema informático de base de datos denominado Real (Regulación Alimentaria). En esa base de datos figuran todos los alimentos registrados y puede contrastarse el producto con la información que figura en la base de datos del Sistema Real. En el Laboratorio de Microbiología, se realizan diversas técnicas; por ejemplo, determinaciones de indicadores mesófilos, coliformes, Escherichia Coli, Salmonella, Listeria, Clostridium perfringens, Bacillus cereus. También se realizan técnicas de detección (y cuantificación) de OGM en matrices que contienen maíz o soja, así como técnicas de filtración para análisis de agua envasada.

Hay cuatro técnicas acreditadas por el OUA (Organismo Uruguayo de Acreditación http://www.organismouruguayodeacreditacion.org/Pagina_Principal.htm). Las técnicas acreditadas son dos para Salmonella y dos para Listeria (Figura 2).

En el período del 31 de octubre de 2015 al primero de noviembre de 2016, se realizaron 1687 determinaciones de Listeria monocytogenes; 1738 de Escherichia Coli 1738; 1605 de Salmonella; 3026 de Staphylococcus aureus; 1320 de aerobios mesófilos 1320; 649 de mohos y levaduras; 3415 de coliformes 3415; 511 de técnicas de filtración; 132 de screening para OGM y otras



1500 determinaciones variadas. Durante el año 2016, se recibieron 16 denuncias de brotes de ETA (ver tabla), en los que se pidió intervención del Laboratorio de Microbiología, ya sea por el tipo de agente que se sospechaba o porque ya existía un diagnóstico clínico. En el caso de productos elaborados, en la Tabla 1 se indican las muestras retiradas. No obstante, como sucede a nivel mundial, es bajo el porcentaje en el que se recupera el agente patógeno de los alimentos. También se observa una predominancia en los meses cálidos, como es esperable.



Figura 2. Laboratorio de Microbiología
Técnica de Salmonella

Tabla 1. Brotes de ETA (2016) denunciados en DEVISA (MSP) y comunicados al Laboratorio de Microbiología (Montevideo). Datos del Laboratorio de Bromatología (IMM)

| Fecha | Casos clínicos | Lugar | Restos | Extracción de muestras | Total de muestras de alimentos | Resultados |
|------------|---------------------------------------|----------------------------|----------------|------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| 20/01/16 | 1 caso <i>Salmonella</i> -4 expuestos | intrafamiliar | no | 6 | 6 | No desarrolla patógenos |
| 21/01/2016 | 10 casos-20 expuestos | Comedor en empresa | no | 3 | 3 | No desarrolla patógenos |
| 28/01/16 | 28 casos-32 expuestos | Comedor en empresa | 3 (aderezos) | (Pedido online) | 3 | No desarrolla patógenos |
| 29/03/2016 | 8 casos-18 expuestos | intrafamiliar | no | 10 | 10 | No desarrolla patógenos |
| 13/04/2016 | | denuncia/ intrafamiliar | no | 15 | 15 | No desarrolla patógenos |
| 25/05/2016 | 2 casos/expuestos | intrafamiliar | 2 | NC | 2 | No desarrolla patógenos |
| 06/06/2016 | | denuncia | no | 5 | 5 | No desarrolla patógenos |
| 07/07/2016 | 2 casos/2expuestos | denuncia | si | NC | 1 | No desarrolla patógenos |
| 23/09/2016 | listeriosis | Comuna Canaria | no | 2 | 2 | Negativo para Listeria |
| 29/09/2016 | 4 casos/? | Soriano | 8 | NC | 8 | <i>Salmonella spp</i> (restos pollo) |
| 07/10/2016 | 1 caso/2 expuestos | intrafamiliar | no | 10 (INAC) | 10 | No desarrolla patógenos |
| 12/10/2016 | listeriosis | Colonia | 11 | NC | 11 | Negativo para Listeria |
| 16/11/2016 | 3 casos/40 expuestos | Tacuarembó | 1 | NC | 1 | No desarrolla patógenos |
| 22/11/2016 | 2 casos/2 expuestos | | 3 | (Pedido online) 2 | 5 | No desarrolla patógenos |
| 21/12/2016 | 16 casos/60 expuestos | Soriano-escuela | Salpicón ave 1 | NC | 1 | <i>Staphylococcus aureus</i> |
| 23/12/2016 | 10 casos/20 expuestos | laboral | sándwiches 1 | 15 | 16 | No desarrolla patógenos |

La etapa post analítica corresponde al informe de resultados y a la interpretación de los mismos, según los parámetros reglamentarios. El informe se emite mediante el sistema Real y se clasifica conforme/no conforme. Los resultados están disponibles electrónicamente y cuando el interesado (responsable del producto) lo solicita por correo electrónico, se envían por dicho medio.

Este servicio tiene un costo determinado por la tasa bromatológica.

Los resultados no conformes y los vinculados a brotes de ETA se emiten a través de la Dirección del Servicio de Regulación Alimentaria. En los casos de ETA se busca la presencia de patógenos vinculados a las características del brote, lo que se realiza en coordinación con el MSP para orientar la investigación.

SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA




Más de 68 de trayectoria avalan nuestro servicio, calidad y respaldo junto a nuestras reconocidas marcas

BROMYROS S.A.
AISLACIONES TERMICAS





CALOR FRIJO CLIMA
PEDRO COSIO | 2430 C.P. 11400 | MONTEVIDEO | URUGUAY
Tel.: (598) 2525 1320 Fax: (598) 2522 1356
e-mail: info@bromyros.com.uy / www.bromyros.com.uy



Evaluación positiva para la presencia de las carnes uruguayas en Anuga 2017

La concurrencia al Stand de Carnes del Uruguay en Alemania fue masiva, en particular el segundo y tercer día de la exhibición, en el marco de la Feria Anuga 2017, en la que INAC participó por décima novena vez.

Se destacó la presencia de compradores chinos, cuyo número ya había aumentado en un 20 por ciento en la edición anterior; pero en esta oportunidad con más especialización e interés en negocios. Este mercado continúa con alta actividad e interés para suministrarse con carne uruguaya.

Los precios de la carne en el mercado interno de Europa han subido, luego de años de estar deprimidos. Esta suba hace competitiva a la carne importada. Por otro lado, dentro de las conversaciones de los visitantes al Stand, ha estado presente la situación de la cuota 481 que ahora cuenta con mayores complejidades en la operativa y logística.

La presentación de Uruguay contó con la visita de otras delegaciones y organizaciones como el International Meat Trade Association IMTA - importadores y exportadores de Reino Unido-, el Meat & Livestock MLA de Australia, la consultora internacional sobre carnes GIRA y otros Institutos como IPCVA y QMS. Los visitantes destacaron otros asuntos como el acuerdo UE Mercosur y el Brexit.

El Stand, construido en dos plantas con una superficie total de 600m², volvió a destacarse por su propuesta conceptual. En esta oportunidad, INAC centró su mensaje en el concepto de equilibrio para los atributos del producto cárnico y su proceso productivo.

Todo en PVC

Cielorrasos y Revestimientos

- Con revestimientos de PVC los ambientes se transforman en espacios elegantes y acogedores.
- Una solución práctica, económica, duradera y respetuosa del medio ambiente.
- Disponible en varios tamaños, colores y texturas.
- Adecuados para interiores de zonas comerciales, residenciales e industriales.



6 metros de largo
20 cm de ancho
7 y 10 mm de espesor





Puertas plegables Modelo Ciega

- Alto: 210 cm
- Anchos: 70, 80, 90, 100, 110 cm y más.
- Incluye rieles laterales y superior.
- Colores: blanco, gris, natural, marrón y arena.

Zócalo Sanitario



- Fácil instalación con sistema de encastre entre la base y la pantalla.
- Largo: 3 m, Alto: 10 cm.
- La composición del material es coextruida, rígida y flexible.

Productos con calidad certificada ISO 9001:2000-2008

Producido conforme NBR 14.285

ISO 9001
Sistema de Gestión de Calidad
NBR

Distribuidor:



www.mbicaza.com

Ventajas del PVC


No propaga el fuego


Resistente a la humedad


No precisa pintura


Immune a plagas, hongos y corrosión


Material reciclable


Fáciles de instalar

Show Room

Yí 1579 - Montevideo - Tel/Fax. 2901 8036
Cels. 099 217 715 - 099 608 066
rbuscio@adinet.com.uy - mbi@adinet.com.uy

El Slogan utilizado fue "Balance: respetando los tiempos y los procesos de la naturaleza" y apeló a estructuras en forma de móviles en equilibrio, logrando un impacto visual entre los visitantes. Por otro lado, se hizo énfasis también en la importancia del hierro en la dieta, en el marco de la campaña de "Los primeros mil días" que está impulsando el Instituto junto a organizaciones uruguayas de nutrición e investigación.

Durante los primeros cuatro días, se ofreció degustación de carnes (lomo y bife ancho) y vinos nacionales, en el restaurante en el segundo piso del stand.

Por otro lado, el chef alemán Johann Laffer - que en Alemania es un reconocido referente

de la gastronomía local- estuvo a cargo de la recepción para 300 personas entre clientes y prensa en el restaurante Rheinterrassen, para reforzar el posicionamiento de la carne uruguaya y también realizó una visita al stand de Carnes del Uruguay.

La delegación oficial de INAC estuvo integrada por el presidente Federico Stanham, los delegados de Junta Eduardo Urgal y Guillermo Villa, representantes de la industria y los productores respectivamente.

Participaron 19 empresas co-expositoras y otras 15 empresas de brokers y traders. Durante el primer día estuvo presente el embajador uruguayo en Alemania, Gabriel Eduardo Bellón y el equipo del cuerpo diplomático.



Alianza Comercial

En el año 2005 se alcanza una alianza comercial con SEBAMEL SA, quien comienza a elaborar los productos bajo licencia de INTERLAB y consolida nuestra marca en el mercado.

UN ANTES Y UN DESPUÉS EN LA LIMPIEZA DE PLANTAS

ESPUBAC: Limpieza y desinfección con un solo producto

Espuma bactericida de baja alcalinidad para superficies

- *Acción bactericida contra LISTERIA, SALMONELLA, ESCHERICHIA COLI, PSEUDOMONA, etc.
- *Optimiza resultados sin aumentar los costos
- *Protege los materiales disminuyendo sensiblemente los efectos corrosivos de las espumas cloradas
- *Protege al personal disminuyendo las exposiciones al cloro a y las altas alcalinidades.
- *Mejora la eficiencia combinando poder de limpieza con la acción bactericida del cloruro de AlquilDimetilBencilAmonio
- *Renueva el brillo en el acero inoxidable, no apareciendo las manchas que producen las espumas cloradas.

Camino Antares 4203 - Tels.: 22221123 – 099 944 202
 administracion@sebamel.com.uy

BELTRAN - ZUNINO

Juan Paullier 1068
Tel.: 2401 8277 - 2408 9554
E-mail: info@beltanzunino.com
www.beltranzunino.com



ALTIX

Dr. Pablo Ehrlich 3974 - Montevideo
Tel.: (+598) 2208 6700 / Fax.: (+598) 2203 3563
ventas@altix.com.uy



ERESUR

25 de Mayo 604
Tel.: (+598) 2915 4341
www.eresur.com - eresur@eresur.com



ELECO S.A.

Test rápidos oxid para listeria y salmonella
Placas petrifilm 3M para coliformes E. coli
Hisopos para muestreo ambiental c/medio y neutralizante (HACCP)
Ph-metros, electrodos, termómetros Orión
Material plástico para laboratorio Tel: 2304 6888



BROMYROS

BROMYROS S.A.
AISLACIONES TÉRMICAS



PEDRO COSIO 2430 • C.P. 11400 • MONTEVIDEO - URUGUAY
Tel.: (598) 2525 1320 • Fax: (598) 2522 1356
e-mail: info@bromyros.com.uy / www.bromyros.com.uy

GUZZETTI

DESPACHANTE DE ADUANAS

Cerrito 420
Tel.: 2915 4602 - 2915 2052 - 2915 6735
Cel: 094 448 540
E-mail: carlos@guzzetti.com.uy



CRISTAR - ZERBI

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS Y BACTERIOLÓGICO agua, agua potable, alimentos, líquido residual y lodo industrial
Canelones 846
Tele/Fax: 2900 7505
E-mail: czlab@adinet.com.uy



INCO

Islas Canarias 5361



Tel: (598 2) 304 0452 Tel./Fax: (598 2) 304 1430
E-mail: inco@inco.com.uy
www.inco.com.uy

BIOTEN

Francisco Muñoz 3180 / 304
Tel.: 2628 8908
www.bioten.com.uy
ventas@bioten.com.uy



LOGUEA

Tel. 2622 8200 - 099 158 877
info@loguea.com.uy
www.loguea.com.uy



ITEPA

Soluciones de Vanguardia para la Industria Alimentaria
Maquinaria, aditivos y accesorios en general
LIDERFRAN S.A. Angel Salvo 214
Telefax: 2306 2330/31 y 2307 8308
Email: ventas@itepa.com
WWW.itepa.com



ESSEN

RUEDAS INDUSTRIALES
Miguelete 1824
Tel.: (598) 2929 0092
www.essenltda.uy



Camino Antares 4203
Tels.: 22221123 - 099 944 202
administracion@sebamel.com.uy



LAB. MONTEVIDEO

Análisis para la industria.
Análisis de alimentos.
Asesoramientos, controles, proyectos y capacitación.
LIMSA - Sitio Grande 1311
Tel.: (598) 2200 0172 Tel./Fax: (598) 2201 2135



MULTIVAC



MULTIVAC

BETTER PACKAGING
Soluciones de envasado.
Equipos, Repuestos, Servicio e Insumos

Dorado 85, Paso Carrasco - Tel.: 2604 8295 - www.multivac.com

MAGIAR URUGUAY



@ magiar@magiar.uy
(+598) 2 698 3135
www.magiar.com.uy

MARBEX

AISLANTES TÉRMICOS Y ACÚSTICOS
 Gral. Flores 3941 - 49 Tel.: 2215 0481
 Telefax: (598) 2215 3817
 E-mail: marbex@netgate.com.uy
 www.marbex.com.uy



TRESUL

Laboratorios
 Tresul s.a.
 Av. Centenario 2989
 Telefax: 2487 4108 - 2486 3683 - 2486 3747
 tresul@adinwet.com.uy



PLUS RENTACAR

Vehículos 0 km.
 Soluciones y planes
 especiales para
 su empresa.



Cuareim 2114. Web: www.plusrentacar.com.uy
 Tel.: (598) 2924 5555 / 099 552 712
 E-mail: consultas@plusrentacar.com.uy

ITP

Joaquín Requena 1791 - CP 11200
 Montevideo - Uruguay
 Telefax: 2400 2290 - 2400 8472
 E-mail: itp@itpuruguay.com.uy



r m

Amplia experiencia en establecimientos
 elaboradores de alimentos
 Programa de control de plagas para
 establecimientos con sistema H.A.C.C.P.

Promociones: (099) 699677



URUTERM

Canelones 933
 Telefax: (598) 2900 1016 - 2900 5395
 info@uruterm.com - www.uruterm.com



RR ETIQUETAS

El mayor fabricante de etiquetas de América Latina
 Veracierto 3190 Nave 3.

Teléfono: 2509 5758
 E-mail: rr@rruruguay.com
 www.rretiquetas.com.br



NUTRIGOLD

Eduardo Pondal 864
 Montevideo, Uruguay
 Tel. 2359 7202
 ventas@nutrigold.com.uy



PRINZI

Domingo Aramburú 2076
 Tel.: 2400-2540 / 2571
 email: ventas@prinzi.com.uy



SEDEL

Líder en la Gestión Integrada de Plagas en la Industria
 alimentaria
 Tel.: 2362 3375*
 Cel: 094 409 523 - 098 409 523
 Dir. Conrado Moller 386
 La Paz - Canelones
 C.E.: sedel@sedel.com.uy - Web: www.sedel.com.uy



SANTA CLARA

Santa Clara
 Cno. Carrasco N° 14
 Tel.: 2601 4010*
 www.abastosantaclara.com.uy



LEGASTAR S.A.

LEGASTAR S.A. Camino Tauro 5470,
 esq. Avda. Pedro de Mendoza - Montevideo
 Telefax: 22225497 - Email: legastar@hotmail.com



NORTESUR

Casa Central Montevideo
 División Ingredientes y equipamientos
 Ruta 8 Brig. Gral. Juan A. Lavalleja 7407/09
 Tel.: (+598) 2514 5570
 Montevideo - Uruguay C.P. 12.200
 nortesur@nortesur.com.uy



LORSINAL S.A.

EST. N°224 - Cno. Melilla 10270
 Montevideo - Uruguay - C.P. 12500
 Phone/Fax: +598 2322 8661 +598 2322 7113
 lorsinal@lorsinal.com



MEDI Q

Representante Exclusivo para Uruguay:
 Química MediQ (LIFENIR S.A.)
 Justicia 2069 - CP 11800 - Montevideo - Uruguay
 Tel. 2400 3020 - Fax 2400 7320
 info@mediq.com.uy - www.mediq.com.uy



MBI

Sow Room: Yi 1579
 Tel./Fax: 2901 8036
 Cel.: 099 217715
 mbi@adinet.com.uy
 www.mbicaza.com



PRODINH

MARUBY S.A.
 (Huevo Cáscara)
 Avda. Gral. Flores 2228. Tel.: 2203 61 84*
 E-mail: prodhin@prodhin.com.uy (Ovoproductos Pasteurizados)
 www.prodhin.com.uy Cno. Colman 5126. Tel.: 2320 0323*
 E-mail: fanaprhu@prodhin.com.uy



REYES

areacomercial@reyesrefrigeracion.com.uy
 presupuesto@reyesrefrigeracion.com.uy
 Oficina: Telefax: (598) 22942273
 Ventas: (598) 98 111 812



ZENG

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA Y ALIMENTOS
 CONTROLES HIGIENICOS Y AMBIENTALES

Telefax: (598) 2486 4663

E-mail: zengsa@adinet.com.uy -
 zeng@zeng.com.uy www.zeng.com.uy



Antes de tomar una decisión, consulte nuestra guía de empresas proveedoras, líderes en el mercado de alimentos

“Pueden conciliarse las faenas rituales de bovinos con el bienestar animal?”

**Entrevista al Dr. Daniel Faingold
Veterinary Consultant & Food Safety**

C&A: *Dr. Daniel Faingold, la industria frigorífica deberá cambiar el procedimiento de sacrificio ritual para Israel a partir del próximo mes de junio de 2018? ¿Porqué se exige este importante cambio después de tantos años de operar eficientemente como hoy se hace?*

Dr. Daniel Faingold: *Ante tantas preguntas y cuestionamientos, decidí escribir en breve, mi interpretación de cómo y porque se llegó a la modificación solicitada por IVSAH, en el degüello Kosher en los países sudamericanos, en relación a Bienestar Animal -Animal Welfare- (AW) y procedimientos de matanza kosher.*

Personalmente estuve a cargo, de una u otra forma del control de unas 60 plantas que faenan kosher, como representante de Israel, durante un período de casi 20 años caracterizados por un status quo en la matanza kosher, a pesar de que siempre hubo disconformidades respecto al Bienestar Animal. A lo largo de estos años se puede ver en los informes, exigencias reiteradas de minimizar la violencia y el Stress de los animales durante los procedimientos de faena.

Los tiempos han ido cambiando, como ha ido

cambiando la mentalidad de las poblaciones, como se ha ido modificando dentro de un entorno cultural urbano (no solo en Israel) y estas prácticas de sacrificio que hace 20, 30 o 300 años eran normativas, son vistas hoy por sociedades urbanas o urbanizadas cada vez más como “crueldad” hacia los animales.

De hecho, han ido apareciendo las organizaciones de protección a los animales, los derechos de los animales y un número increíble de gente militante que se abstiene de consumir los productos de origen animal por razones humanitarias. Han aparecido e intensificado su influencia a las autoridades, teniendo una influencia política importante. Los argumentos son numerosos por un lado, y por el otro, no ha habido quien aporte la calma y la objetividad en la difusión de esta tendencia.

En Israel, estas ideas se han ido reforzando con la aparición en la prensa de un número de sucesivos episodios de maltrato a animales en “plantas de faena” de bovinos ovinos y aves en los últimos cinco a diez años. Estos sucesivos episodios han sido y siguen siendo tratados por los servicios veterinarios a través de los últimos años.

La decisión generada en parte por influencia

de la opinión pública, llega a los servicios veterinarios luego de varios escándalos de AW dentro y fuera de Israel y mostrados, en el aspecto más sensacionalista y militante, por la prensa, radio y TV donde aparecen los métodos tradicionales, -incluido Sudamérica- de matanzas de bovinos violentas y deficientes en su aspecto estético y profesional –en especial en el volteo manual de los animales-, aunque requeridas y admitidas por las autoridades religiosas.

Lo que está aconteciendo, es fruto de una decisión de la corte Suprema de Justicia que obliga a los Servicios Veterinarios a llegar a las circunstancias actuales, de exigir en especial durante el sacrificio, el decúbito dorsal con la inmovilización del cuerpo y la cabeza. Condición que solo se logra con el uso del cajón giratorio.

El método de sacrificio de pié, lo he visto aplicar en México y Estados Unidos, aprobado por Temple Grandin, por la OU (Ortodox Union) pero sólo en USA. Personalmente creo que es el mejor desde el punto de vista de AW pero el Rabinato Central de Israel se ha opuesto siempre a esta forma de sacrificar, aduciendo razones de la ley religiosa obliga a que los animales sean presentados a sacrificio, solamente en decúbito dorsal.

En Israel unas 15 plantas de faena existentes poseen el box giratorio. En Europa la comunidad ha exigido y aceptado en los diferentes países que las plantas que faenan para las comunidades musulmana y judía (halal o kosher) empleen Cajones Giratorios.

Hay otros muchos sub-temas que específicamente se deben tratar dentro de AW como los tiempos de sangrado y el control de



INGENIERIA TECNOLOGIA Y PROCESOS
Joaquin Requena 1791, Montevideo, Uruguay - Tel:24002290-24008472
www.itpuruguay.com.uy - itp@itpuruguay.com.uy



CAJONES ROTATORIOS

NUEVA GENERACIÓN DE CAJONES ROTATORIOS PARA FAENAS RITUALES HUMANITARIAS DE VACUNOS

CAJON ROTATORIO INDIVIDUAL, UNIVERSAL CON GMP PRESENTADA A IVSAH DE ISRAEL

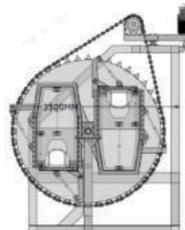
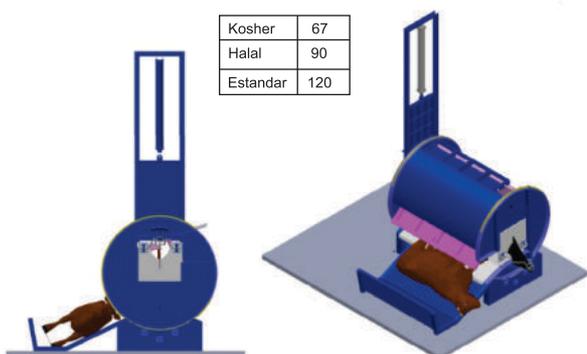
CAJON ROTATORIO DOBLE MEATEK FOOD MACHINERIES INDIA pvt.ltd.

FAENA VACUNOS KOSHER, HALAL Y ESTANDAR.

60 EQUIPOS INSTALADOS EN EL MUNDO

VELOCIDADES POSIBLES DE FAENA VACUNOS/h

CAPACIDAD 100 a 120 VACUNOS/h



la insensibilización hasta el izamiento.

Las conclusiones.

1. No me parece que los servicios veterinarios, puedan volver atrás con esta decisión firme de la Corte suprema de Justicia.
2. Las plantas deberán instalar estas máquinas sin llegar a afectar mayormente el ritmo de matanza establecido en Sudamérica.
3. He escuchado muchas versiones en contra de lo que ocurre en AW con este método, aduciendo el Stress que produce el decúbito dorsal. Lo cierto es que el stress del volteo violento es sin duda mayor con un mayor número de contusiones visibles en las carcasas. El método del cajón rotativo sin duda, produce un stress menor.
4. En el 2013 pude presenciar faena en Estados Unidos usando el cajón doble de la empresa Hindú Meatek. Comparando con muchos cajones que había visto antes es lejos el mejor y menos traumático para los animales, aportando una excelente sujeción de la cabeza y cuerpo durante el sacrificio.
5. La contribución al corte preciso de las dos carótidas y prevención del colapso (por retracción) es el mejor cuando el operario kosher se dispone en ángulo de 90° al animal de cúbito.
6. Procedimiento preciso, silencioso y rápido. Estadísticamente la insensibilización por degüello llega antes cuando el corte es preciso. El proceso todo es más ágil cuando se usa este cajón doble con la correspondiente capacitación de los operarios.
7. Aporte muy significativo a la seguridad de los operarios, que no se exponen a accidentes de trabajo. Este punto es de conocimiento en el personal kosher

que usualmente trabaja en serias condiciones de riesgo con los métodos tradicionales en Sudamérica.

C&A: Los cajones que se ofrecen en el mercado parecen todos iguales. ¿Puede haber diferencia de calidad de prestaciones de los cajones? Por ejemplo ¿se consigue un corte mejor con uno que con otro?

Dr. Daniel Faingold: Como ya comenté, lo he visto funcionar en USA.

Lo relevante es que permite al matarife acercarse al animal y obtener una posición correcta de 90 grados que evita que el operador corte en una situación incómoda. El hecho de operar con absoluta seguridad, da la base para el corte más cercano a C1 y permite el ángulo más adecuado del cuchillo para evitar la retracción de las carótidas y el falso aneurisma.



C&A: . La velocidad de faena en vacunos/h puede variar por corte defectuoso de las carótidas ¿o ese es un detalle menor?

Dr. Daniel Faingold: Dentro del marco de Bienestar Animal requerido por Israel, las empresas deberán tomar en cuenta.

- a. Que el uso del cajón rotativo aumenta la perfección del corte y reduce la posibilidad de error porcentualmente. Deberán registrarse mucho menos "cortes defectuosos".
- b. Ante el "corte defectuoso" y a efectos

de reducir el sufrimiento animal se aconseja insensibilizar usando la pistola de perno cautivo, el animal se descalificará para kosher y se usará para otro mercado.

- c. Las empresas deberán ajustar sus propios parámetros de acuerdo al GMP de operaciones basado en las exigencias de Israel.
- d. Una vez obtenida experiencia en base a la práctica correcta, aumentará la velocidad de faena y se reducirá el número de errores.

C&A: En los videos se ve que después del corte del rabino, un operario hace dos cortes más de cada lado, para qué? ¿Es aceptado?

Dr. Daniel Faingold: En algunos casos el equipo Kosher y el servicio veterinario local aceptan esta intervención posterior al corte ritual, para asegurar el sangrado y prevenir el falso aneurisma.

Lo correcto es prescindir de esta práctica con el objeto de evitar sufrimiento adicional y perfeccionar el corte ritual, de manera de evitar posteriores intervenciones.

C&A: La auditoría última de Israel dijo que el cajón rotatorio debe descargar en una cama mecanizada de varios m de largo para darle

tiempo al animal antes de izarlo. ¿Se puede evitar ese transportador?

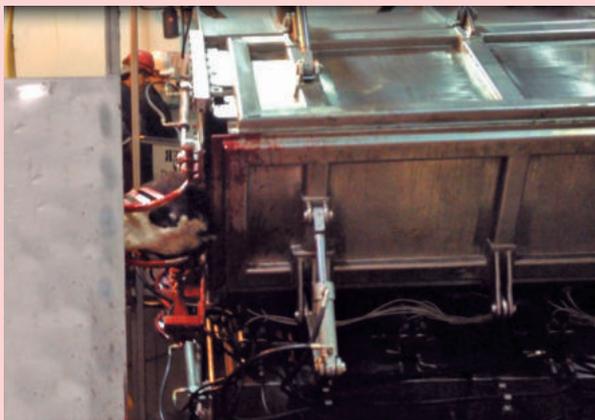
Dr. Daniel Faingold: En mi opinión, la cama mecanizada es una opción válida para obtener la seguridad que previo al izado ha transcurrido el tiempo suficiente para la insensibilización.

La segunda opción, es la verificación de los signos y síntomas de insensibilización en el animal antes de ser izado. Ningún animal deberá ser izado antes de verificar signos y síntomas de la pérdida de su sensibilidad.

Transcurrido el tiempo límite y detectadas fallas en el en el corte recomiendo el uso de la pistola de perno cautivo a fin de no perjudicar el ritmo de faena.

C&A: ¿Cuáles son los aspectos más importantes a cumplir para que la faena Kosher sea humanitaria? ¿Qué controlaría el auditor de Israel?

Dr. Daniel Faingold: Ya no soy más auditor de Israel, pero mi criterio esta expresado en el GMP que hemos redactado para el uso del box de las empresas Meatek, ITP, y K-tech. La evaluación de elementos de stress y los indicadores del grado de insensibilización de los animales durante el sacrificio, son los elementos que se deberán controlar.





LABORATORIO
BELTRAN
ZUNINO

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
ASESORAMIENTO INTEGRAL
CONSULTORIA Y CAPACITACION

UNA VASTA TRAYECTORIA
ESPECIALIZADA EN MICROBIOLOGÍA
AVALAN LA CALIDAD DE
NUESTROS SERVICIOS

Laboratorio acreditado por el
ORGANISMO URUGUAYO DE ACREDITACIÓN
en conformidad con la Norma UNIT ISO/IEC 17025:2005
para numerosos ensayos en alimentos y aguas.



Ver alcance en: www.organismouruguayodeacreditacion.org

Juan Paullier 1068 | Tels: 2408 9554 - 2401 8277
info@beltranzunino.com | www.beltranzunino.com



Maneje su tiempo con **tempo** ✓

La solución automatizada para indicadores de calidad



Validaciones ISO / AFNOR 16140 / AOAC

Total Viable Count
Enterobacteriaceae
Total Coliform ISO 30°C
Coliform Count BAM 35°C
Escherichia coli
Bact. Acido Lácticas
S. aureus
Yeast & Mould
Bacillus Cereus

SIMPLICIDAD

EFICIENCIA

TRAZABILIDAD (21CFR Part. 11)

RESULTADOS RECONOCIDOS INTERNACIONALMENTE

Líderes
en Control
Microbiológico
Industrial

BIOMÉRIEUX

 LABORATORIO
TRESUL

Av. Centenario 2989
TeleFax: 2487 4108
2486 3683 - 2486 3747
tresul@adinet.com.uy

®

SEDEL S

Líder en el Control Integrado de Plagas



**URUGUAY
FOR
EXPORT**

**Tratamiento
térmico de embalajes
de madera según norma NIMF 15**

**Atendemos el 100% de la
industria cárnica exportadora
y las más importantes
empresas del país.**



Tel.: 2362 3375* - 098 729 117
sedel@sedel.com.uy
www.sedel.com.uy