

¿La mejor del mundo? Carne Uruguaya: Ciencia y contexto internacional



Foto: Luisina Mezquita

Ing. Agr. Rocío Leivas¹,

Sra. Zenia Barrios²,

Ing. Agr. PhD. Marcia del Campo³,

Ing. Agr. PhD. Gustavo Brito³

¹Técnica Sectorial

²Asistente Ejecutiva

³Sistema Ganadero

Extensivo

El pasado 31 de julio, en el marco del ciclo “Destacadas INIA 2024” se realizó la jornada de difusión “¿La mejor del mundo? Carne uruguaya: ciencia y contexto internacional”, actividad convocada de manera conjunta por el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), el Instituto Nacional de Carnes (INAC) y el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP).

La actividad se estructuró en dos módulos temáticos. El primero se focalizó en la “Auditoría de calidad de carne bovina y ovina”, trabajo realizado por INIA e INAC, presentándose las tres fases del proceso: 1) encuestas y entrevistas sobre percepción de calidad por parte de diferentes actores de la cadena cárnica, 2) registros en plantas frigoríficas y 3) estimación de las pérdidas y estrategias para minimizarlas.

El módulo dos se centralizó en el “Primer diagnóstico a nivel nacional de bienestar animal en sistemas productivos, bovinos y ovinos”, realizado por INIA a través de un convenio con el MGAP. Se brindaron los resultados del trabajo de encuesta, con una exposición complementaria sobre la huella de la ganadería en sistemas pastoriles por parte del Área de Recursos Naturales, Producción y Ambiente de INIA.

Luego de la presentación de ambos módulos se generó una mesa de intercambio con actores calificados de la cadena cárnica, con representantes del gobierno (MGAP), del sector ovino (SUL), de la industria (ADIFU) y del sector productivo bovino. El intercambio giró en torno a la calidad de la carne en su sentido amplio

**¿LA MEJOR
DEL MUNDO?
CARNE URUGUAYA:
CIENCIA Y CONTEXTO
INTERNACIONAL**



Regional INIA Tacuarembó

(producto y proceso) y al bienestar animal como componente fundamental de la sostenibilidad ganadera, remarcado por las exigencias de los mercados internacionales y de los consumidores nacionales. La información generada y compartida en los dos módulos, así como los conceptos y opiniones vertidas en el panel final resaltaron la manera en que la ganadería uruguaya puede mejorar su posicionamiento como un proveedor de proteínas de origen animal, de alto valor ético y biológico, asegurando estándares aceptables y diferenciales de bienestar animal y calidad de producto.

Durante la pausa del almuerzo, los participantes tuvieron la oportunidad de degustar una selección de cortes de carne ovina y bovina. Simultáneamente, se proyectó un video que ilustró el proceso de realización de cortes a partir de una canal ovina, brindando a los asistentes una experiencia educativa completa sobre cómo maximizar el aprovechamiento de dicha canal, la calidad y el sabor de la carne. A su vez, se llevó a cabo una demostración en vivo sobre cómo preparar cortes bovinos a cargo de expertos en la materia, quienes compartieron técnicas y recomendaciones para maximizar el rendimiento y la presentación de estos cortes.

Finalmente, la jornada contó con el cierre a cargo del Ing. Agr. Fernando Mattos (Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca) quien realizó una síntesis de la actividad, destacando los cambios que están ocurriendo a nivel social en el mundo, la relevancia de la información presentada en la jornada para enfrentarse a ello y los desafíos y oportunidades del país para posicionarse como el proveedor de la mejor carne del mundo.



Foto: Luisina Mezquita

Ing. Agr. Fernando Mattos (ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca) haciendo uso de la palabra al cierre de la jornada.