

Consumo de alimentos saludables

¿es una moda o una necesidad?

Reunión Green Farmers
Mexico DF. 26 Oct. 2015



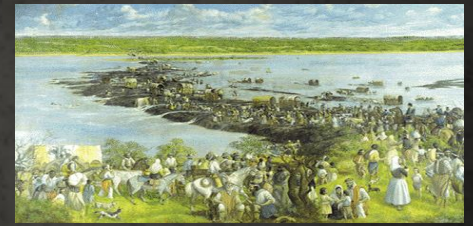
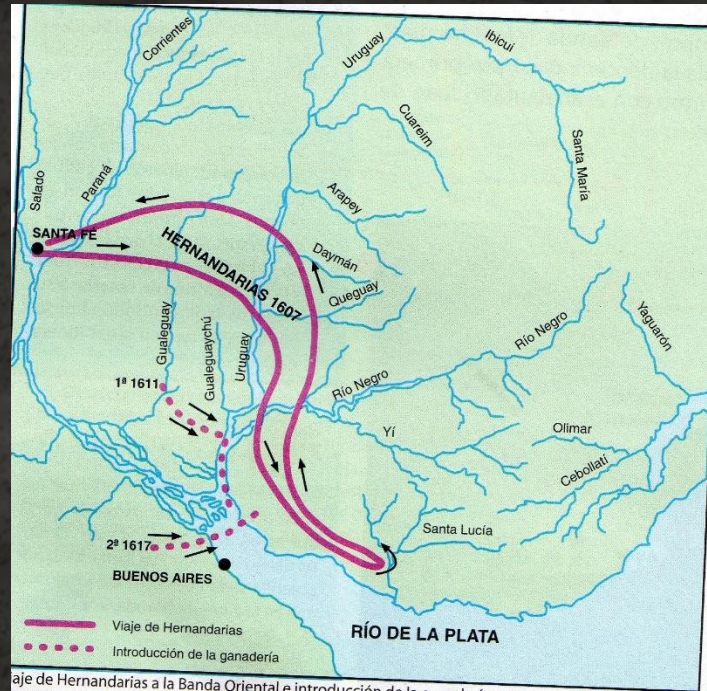
Ing. Agr. Tabaré Aguerre
Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca (Uruguay)





Historia: Ganadería en Uruguay

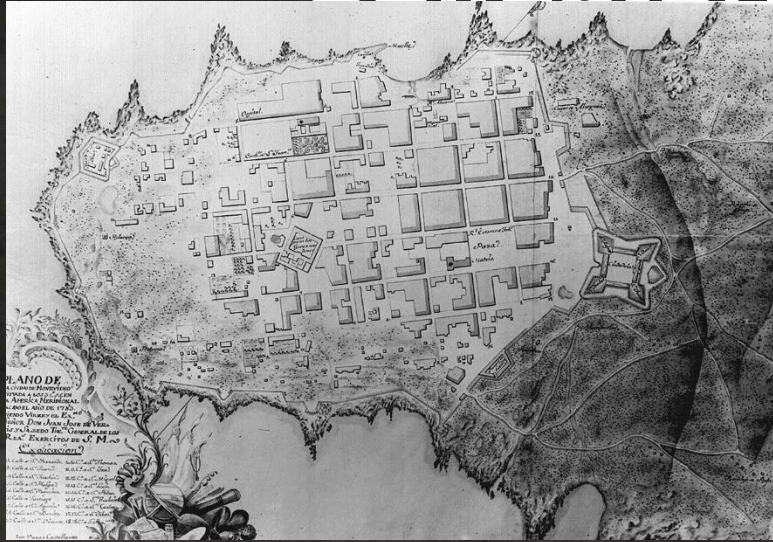
Llegaron los primeros ganados



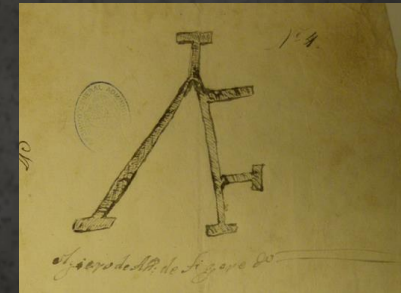
1611



Identificación se hace obligatoria



Antonio Figueredo



1611



1730



Se establece base del INAC

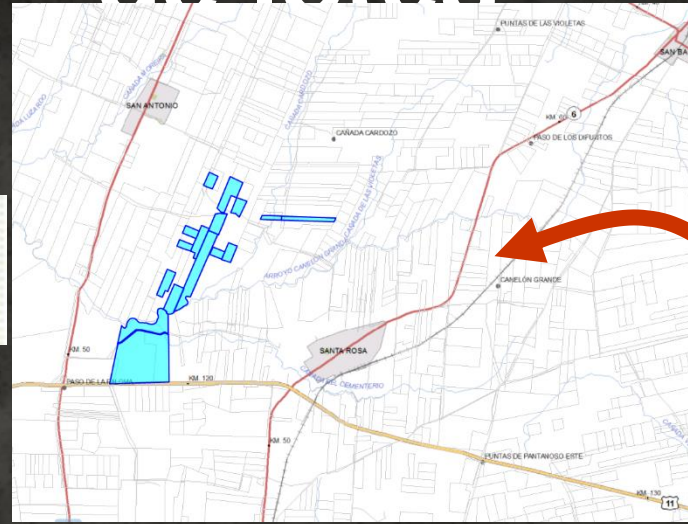
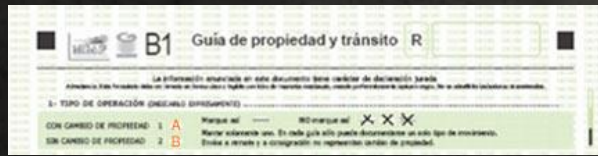


1611 1730 1780 1830 1863 1875 1924

1967



Comienza sistema identificación de lotes




1611 1730 1780 1830 1863 1875 1924 1967

1973



Sistema Electrónico de Información en Frigoríficos



1611

1730

1780

1830

1863

1871

1924

1967

1973

2004



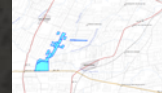
Trazabilidad individual de bovinos

✓ Sanidad e
inocuidad

✓ Vigilancia
Acceso

✓ Innovación

Mercados



1611 1730 1780 1830 1863 1871 1924 1967 1973 2004

2006



Trazabilidad: Base para diferenciar

- ✓ “Envasamos naturaleza y vendemos confianza”



Carnes del Uruguay. De la naturaleza a su mesa



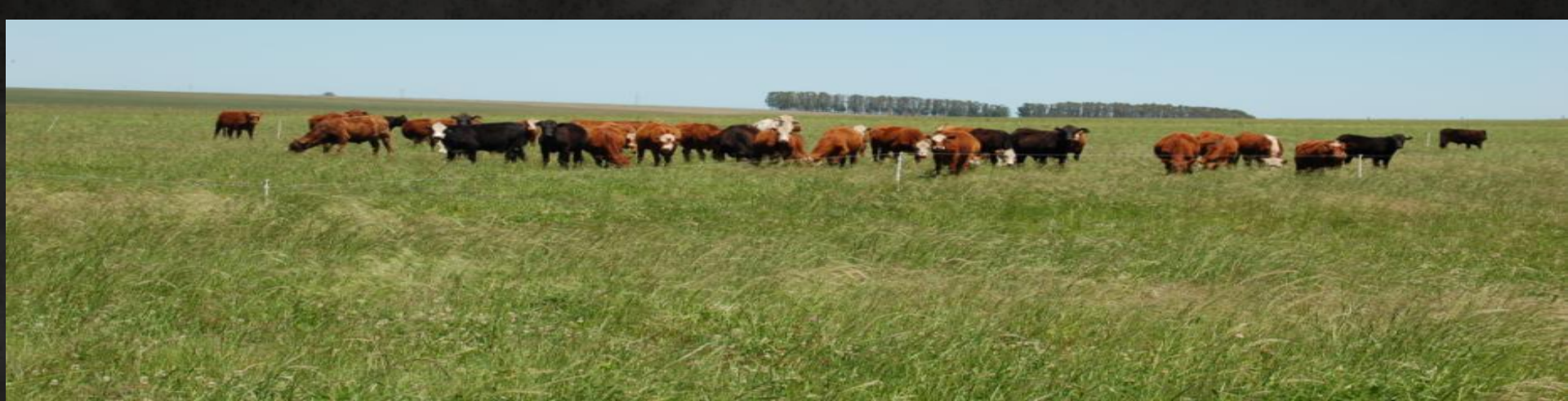


**Ganadería
a a pasto**

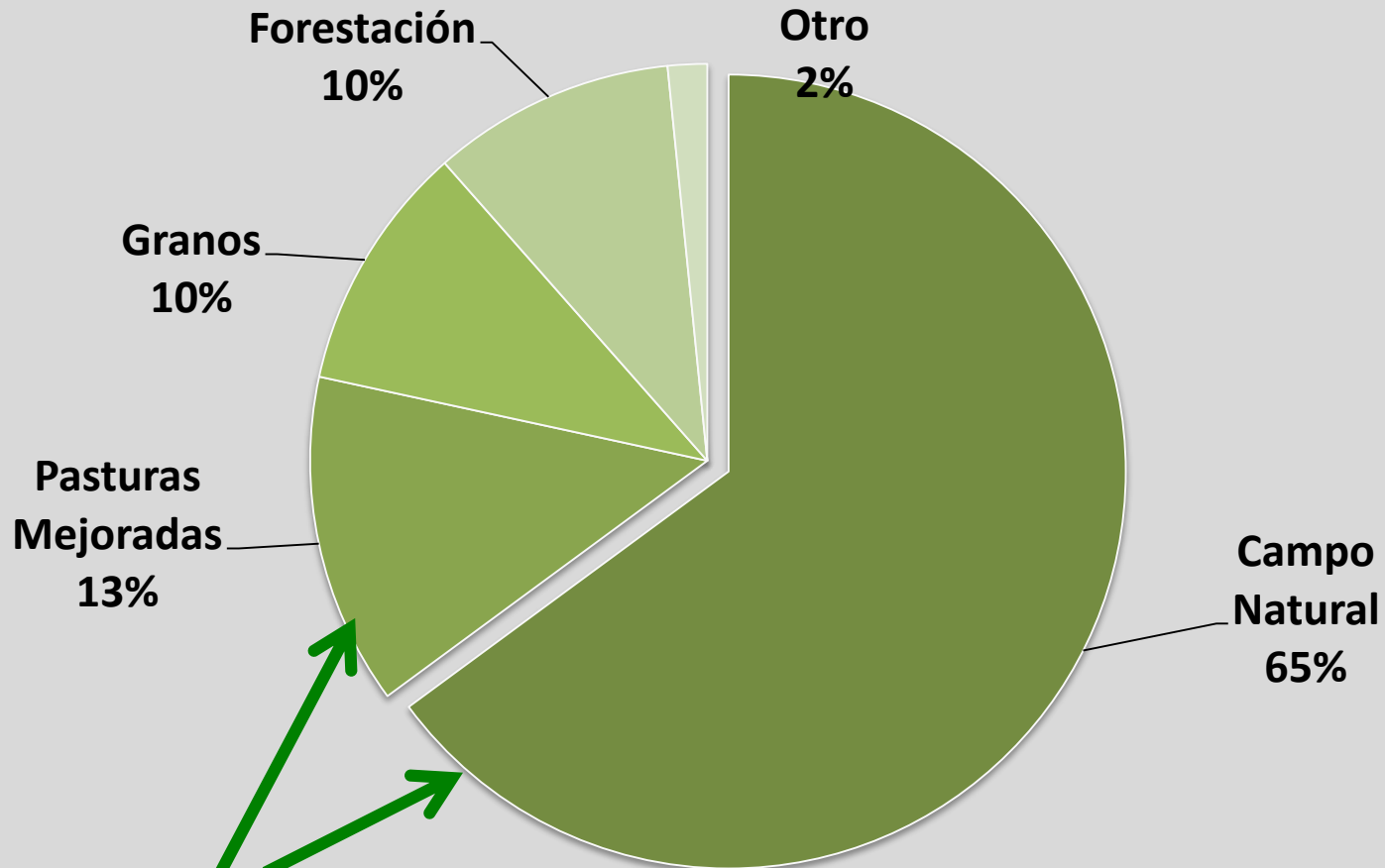


65% del Uruguay es Campo Natural





Uruguay: Uso de la tierra



Más de 78% del país dedicada a carne vacuna, ovina, y le

Campo Natural es fuente de



✓ **Competitividad**

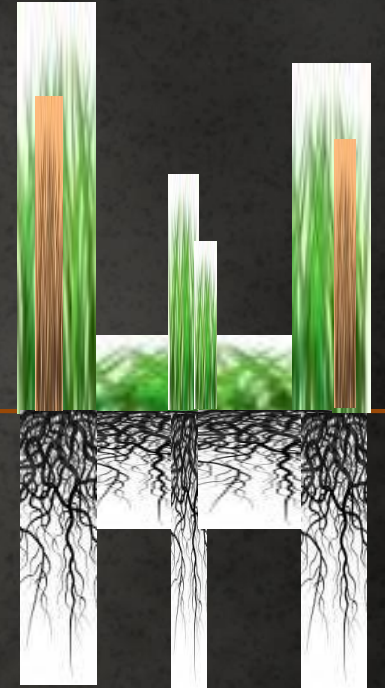
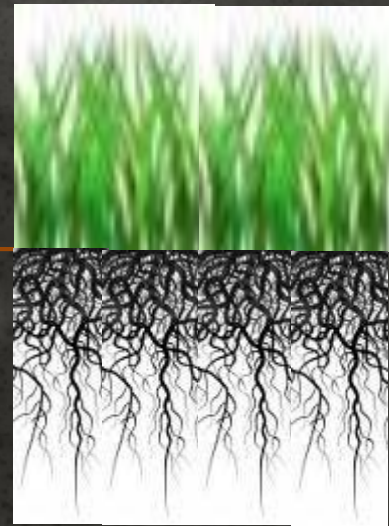
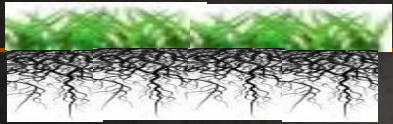
✓ **Resiliencia y Adaptación al**

Cambio Climático

✓ **Diferenciación de**

producto





PRODUCIR Y CONSERVAR



Desafíos para aprovechar las oportunidades



1. Construcción de sistemas de información como bienes públicos y promover la inversión, reconociendo la complejidad de un mundo que demanda cada vez más alimentos
2. Identificar y diversificar productos y mercados a través de articulación institucional entre sector público y privado
3. Desarrollar una marca país que coloque al Uruguay como un país especial y diferente



Desarrollo de sistemas productivos y adopción de

tecnologías que posicionen a Uruguay como productor de

Suplementación

Tender puentes para
aprovechar oportunidades



Riego



Investigación: atributos saludables

Beneficios del consumo de carnes producidas a pasto

Gustavo Brito

Viernes 11 de setiembre de 2015

VI CONGRESO IBEROAMERICANO DE NUTRICIÓN
XVI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE NUTRICIONISTAS Y DIETISTAS
V CONGRESO URUGUAYO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

INTENDENCIA DE MONTEVIDEO | URUGUAY

9, 10 y 11 DE SEPTIEMBRE 2015

INIA

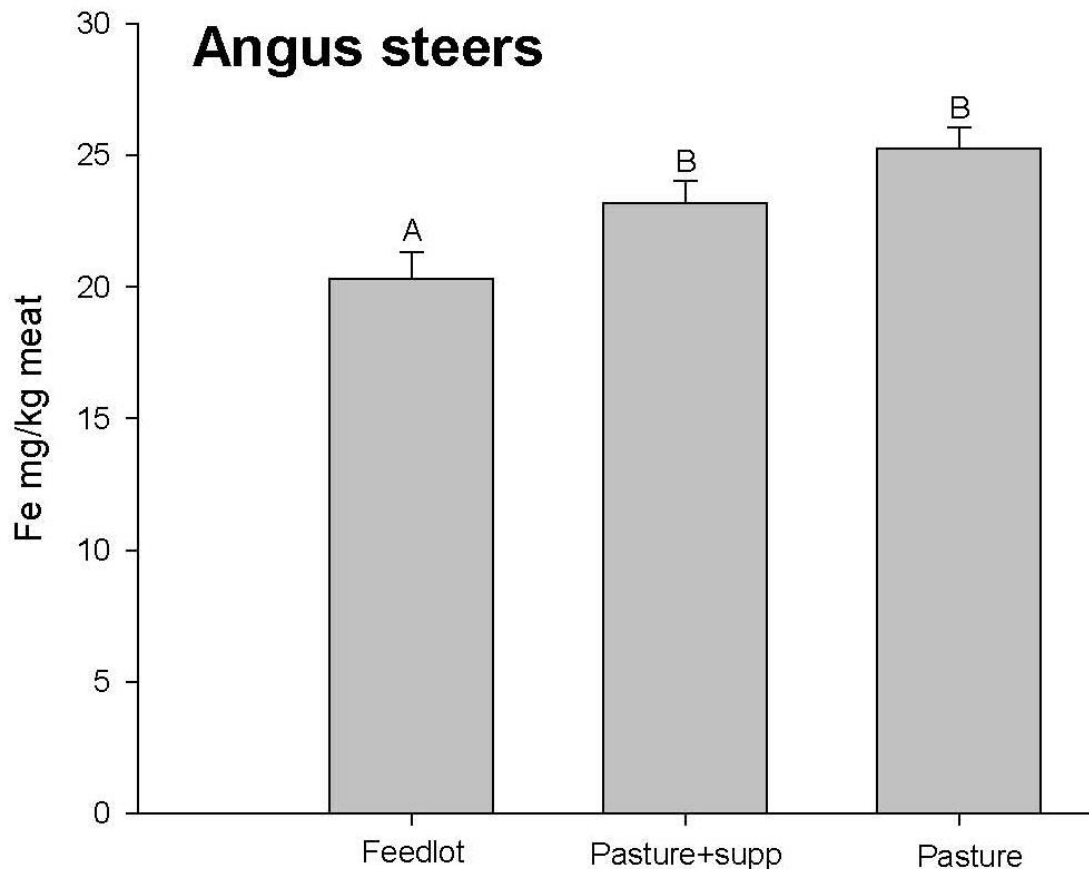


Factores que inciden en el contenido y en la composición de las grasas en el rumiante

- ✓ **Dieta** (pasturas vs grano)
- ✓ Edad animal
- ✓ Genética



Contenido de Hierro



Bar mean average of *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* and *Triceps brachii*, for each feeding system
(Different letters mean significance at $p < 0.001$)

(supp= Grain supplemented)

Pereiro et al. (2014)

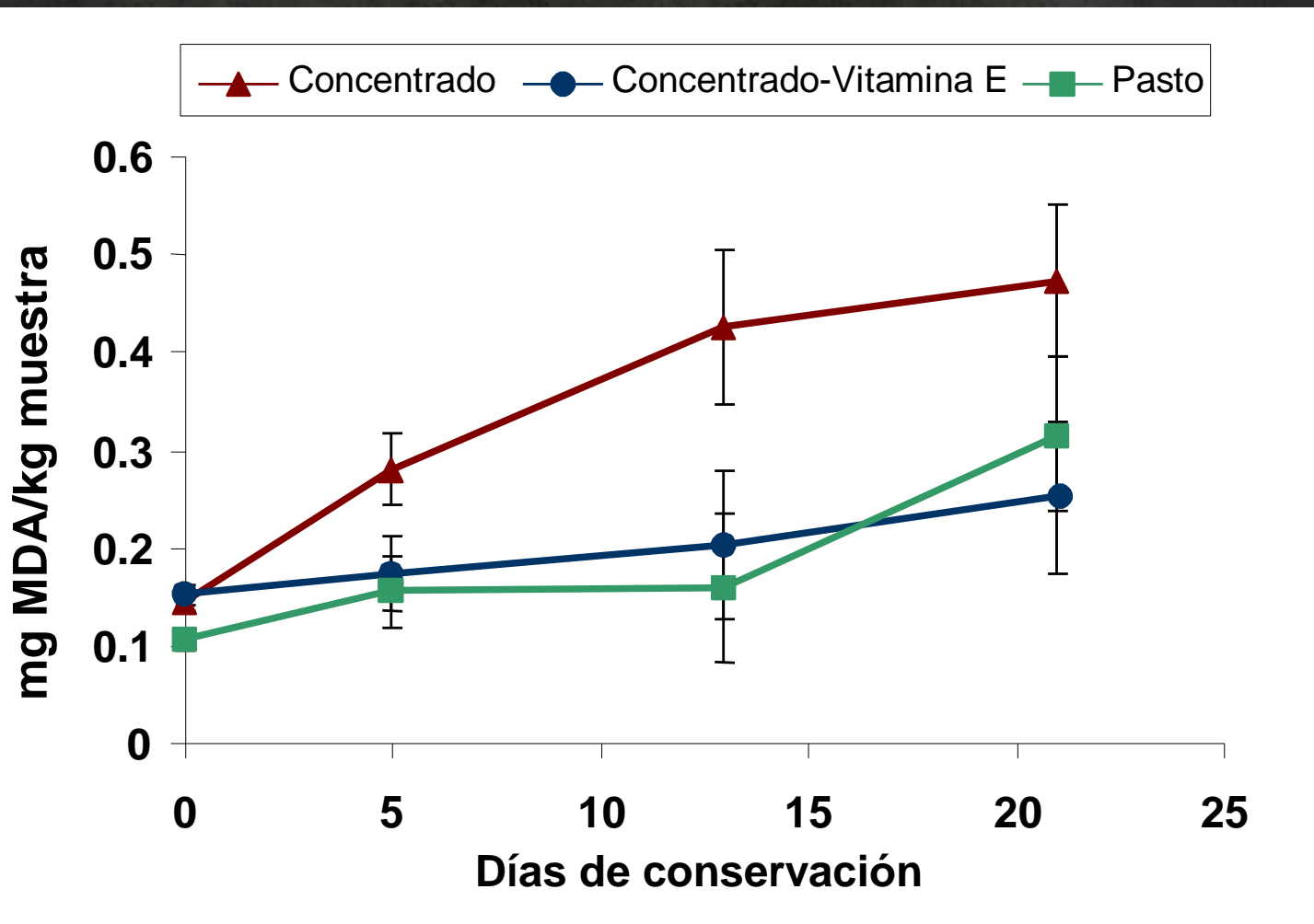
Cabrera, C y Saadoun A.

“An overview of the nutritional value of beef and lamb meat from South America”

60th Icomst 2014 - Uruguay

Nivel de Oxidación Lipídica

(conservación a 2 °C por 21 días)



Composición ácidos grasos



• 70% de la grasa no es perjudicial para la salud

Animales alimentados a pasturas

- Mayor contenido de AG n3 (2 a 6 veces > grano)

Relación n6/n3 : (bibliografía internacional)

Grano	15-20	a	1
Pasturas	4	a	1




- Pasturas contienen 2 veces más ácidos n3 que n6
- Granos contienen más n6

Alimentación a **pasto**

THE WALL STREET JOURNAL

© 2004 Dow Jones & Company. All Rights Reserved.

TUESDAY, MAY 25, 2004 • VOL. CXXLIII NO. 102 • ★★★★★ \$1.00



Food Therapy
Grass-fed beef is one of many products that food companies are marketing to doctors.

- Companies hope doctors will "prescribe" their food to patients. Grass-fed beef is generally lower in saturated fat than most commercial grain-fed beef.
- One company, American Grass Fed Beef, gives doctors pamphlets about its products to hand out to patients.
- The company sends doctors who regularly refer patients a gift of \$54.95 box of steaks as a thank-you.

For a list of foods being marketed to doctors, and their health claims, turn to page D3.

Professional Photo: NESTLÉ Food/Photo: OSHA Images (www.4)

Take Two Grass-Fed Steaks
And Call Me in the Morning

Meat eaters can get **healthier fats** by buying from producers that **allow 'their animals to pasture feed'**. These meats are nearly as low in total and saturated fat as skinless chicken breast, and they're high in omega-3s and vitamin E. Sources include American Grass Fed Beef (americangrassfedbeef.com)"

Natural Health, Oct. 2003, by D. Eller

Grain-fed beef can have an omega 6:3 ratio higher than 20:1"

J. Anim. Sci. 2000. 78:2849-2855

Diferenciación y Valorización de la Carne Ovina y Bovina del Uruguay en Europa

Influencia de Sistemas de Producción sobre Atributos Sensoriales, Aceptabilidad y Percepción de Consumidores y Salud Humana

- ✓ Evaluación de la calidad de carne uruguaya sobre las bases de estándares de calidad y en función de los sistemas productivas del Uruguay
- ✓ Contribuir con información científica para el desarrollo de estrategias de marketing y promoción del consumo de las carnes uruguayas

Análisis: Muestra de carne

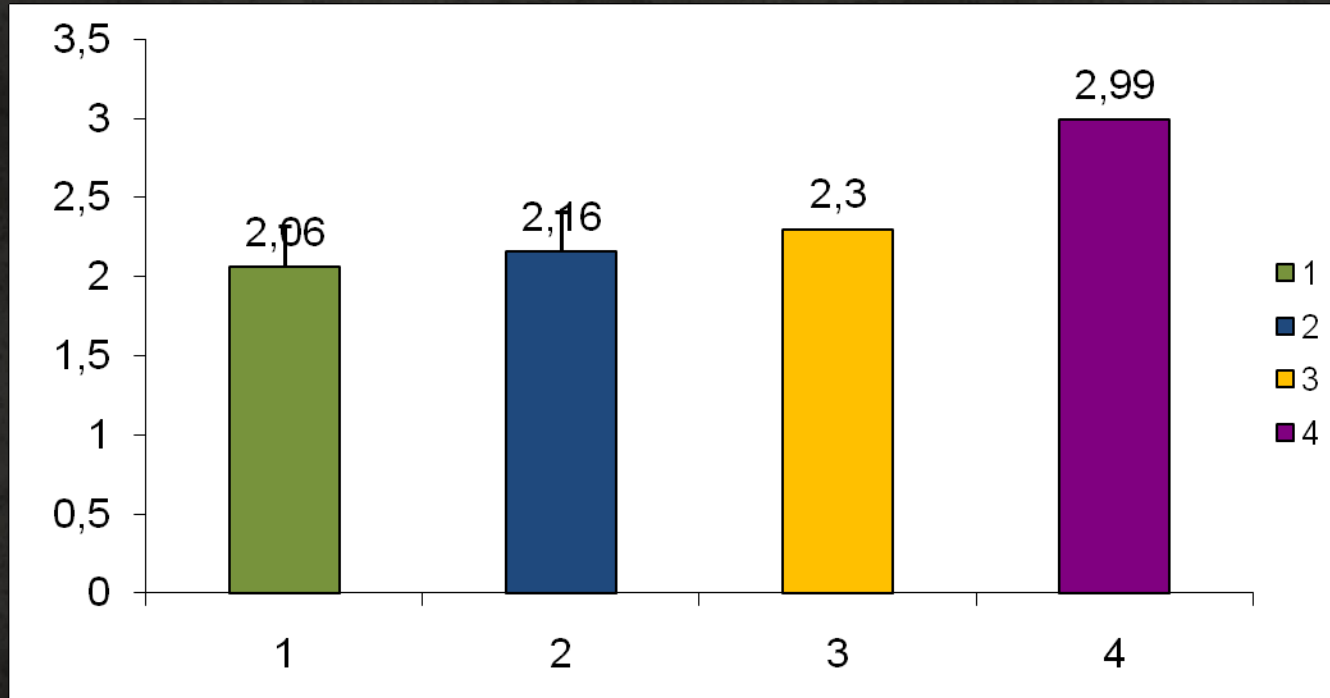
(datos 2009-2010)



- a) Bife angosto: Entrecot**
- b) Remoción de la grasa cobertura**
- c) Mediciones sobre la grasa intramuscular**



Porcentaje de grasa intramuscular



1=Pasturas

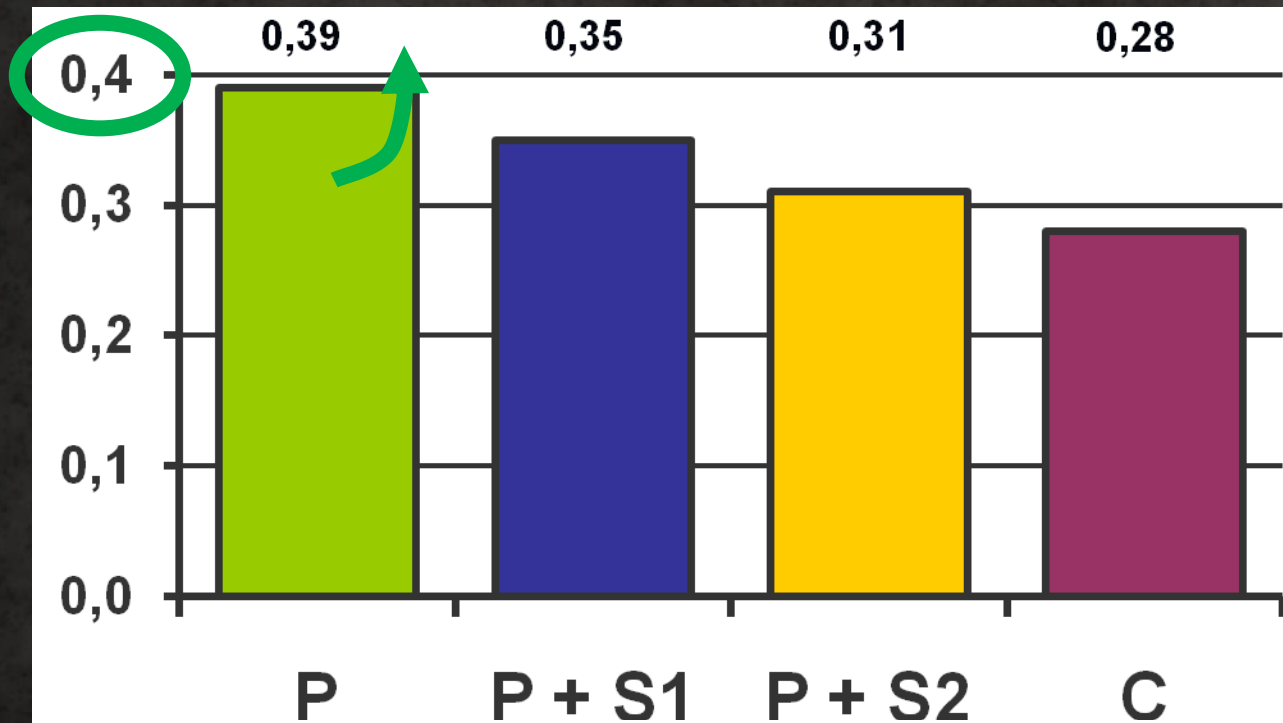
2=Pasturas + 0,6% suplemento

3=Pasturas + 1,2% suplemento

4= Concentrado

Relación Ácidos Grasos

Polinsaturados/Saturados



1=Pasturas

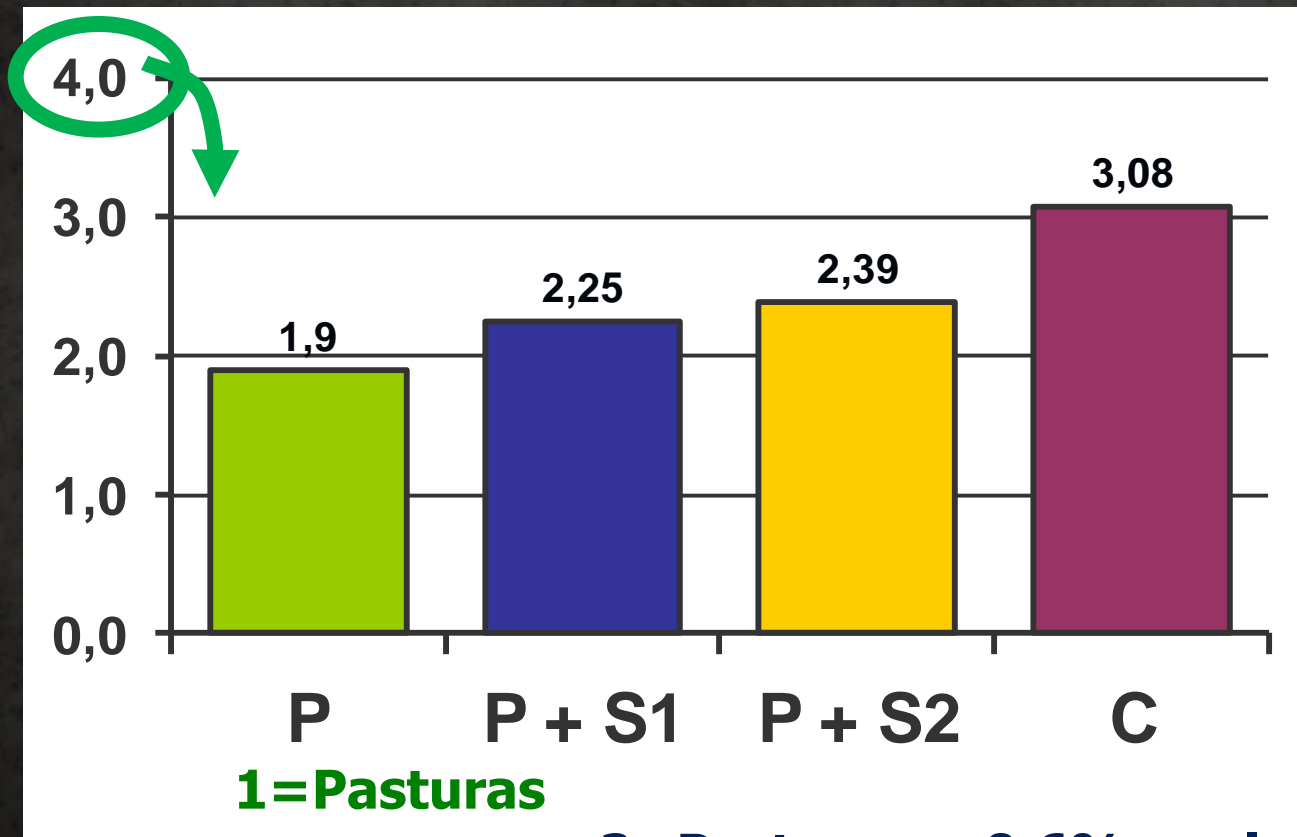
2=Pasturas + 0,6% suplemento

3=Pasturas + 1,2% suplemento

4= Concentrado

Relación Ácidos Grasos

•Omega 6/Omega 3



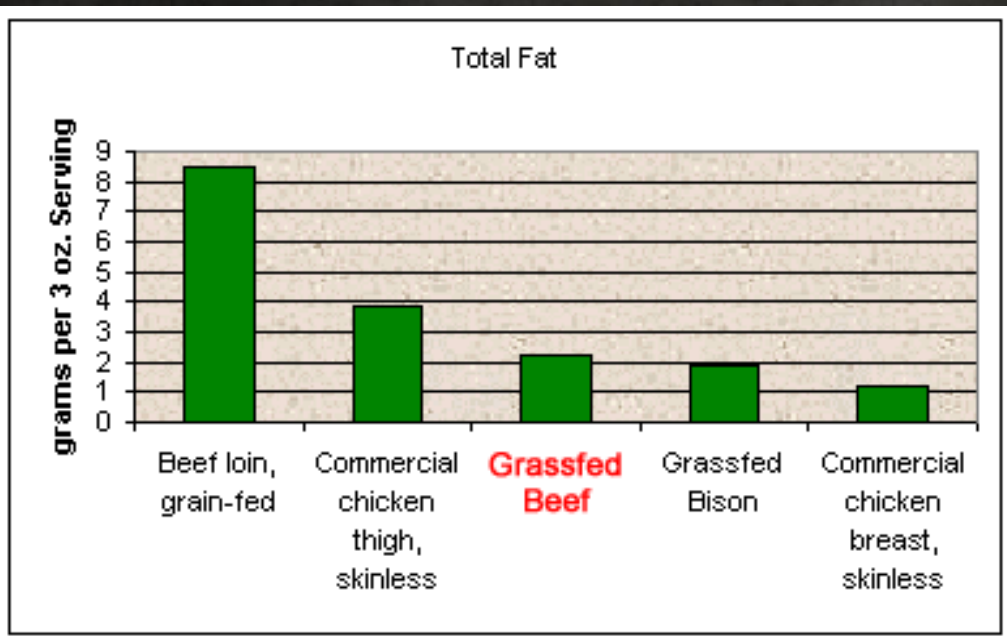
1=Pasturas

2=Pasturas + 0,6% suplemento

3=Pasturas + 1,2% suplemento

4= Concentrado

Grasa Intra Muscular y Ácidos Grasos Saturados



País	Fuente	GIM gr	AGS gr
Uruguay	Montossi y Sañudo (2004)	2,3	0,74
Estados Unidos	USDA (2009)	8,0	3,20

- Diferencias entre 2,3 y 8 gr de grasa cada 100 gr –
 - 52 calorías menos en churrasco de 100 gr
- Para un consumo de: 24,5 Kg/año (67 g/día) *
 - 1.500 gramos de grasa menos anuales.
 - 14.000 calorías menos anuales.



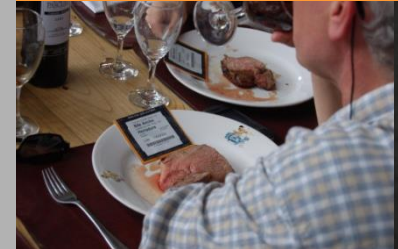
*Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los Hogares, 2005-2006. INE

Trazabilidad: Plataforma de

Sanidad e inocuidad **confianza e innovación** **vigilancia** **Acceso**

Innovación

Mercados



Carnes del Uruguay. De la naturaleza a su mesa

Construcción de Competitividad: Uso integrado de trazabilidad y cajas negras

**Población de
entrenamiento
calidad de canal y
eficiencia de
conversión de
alimento**

I+D en Genómica

**Sistema Electrónico De
Información De La Industria
Cárnica**

**Sistema Nacional De
Información Ganadera**

**Medición individual de
consumo de toritos y novillos**

**SELECCIÓN
GENÓMICA**



EFICIENCIA HEREFORD

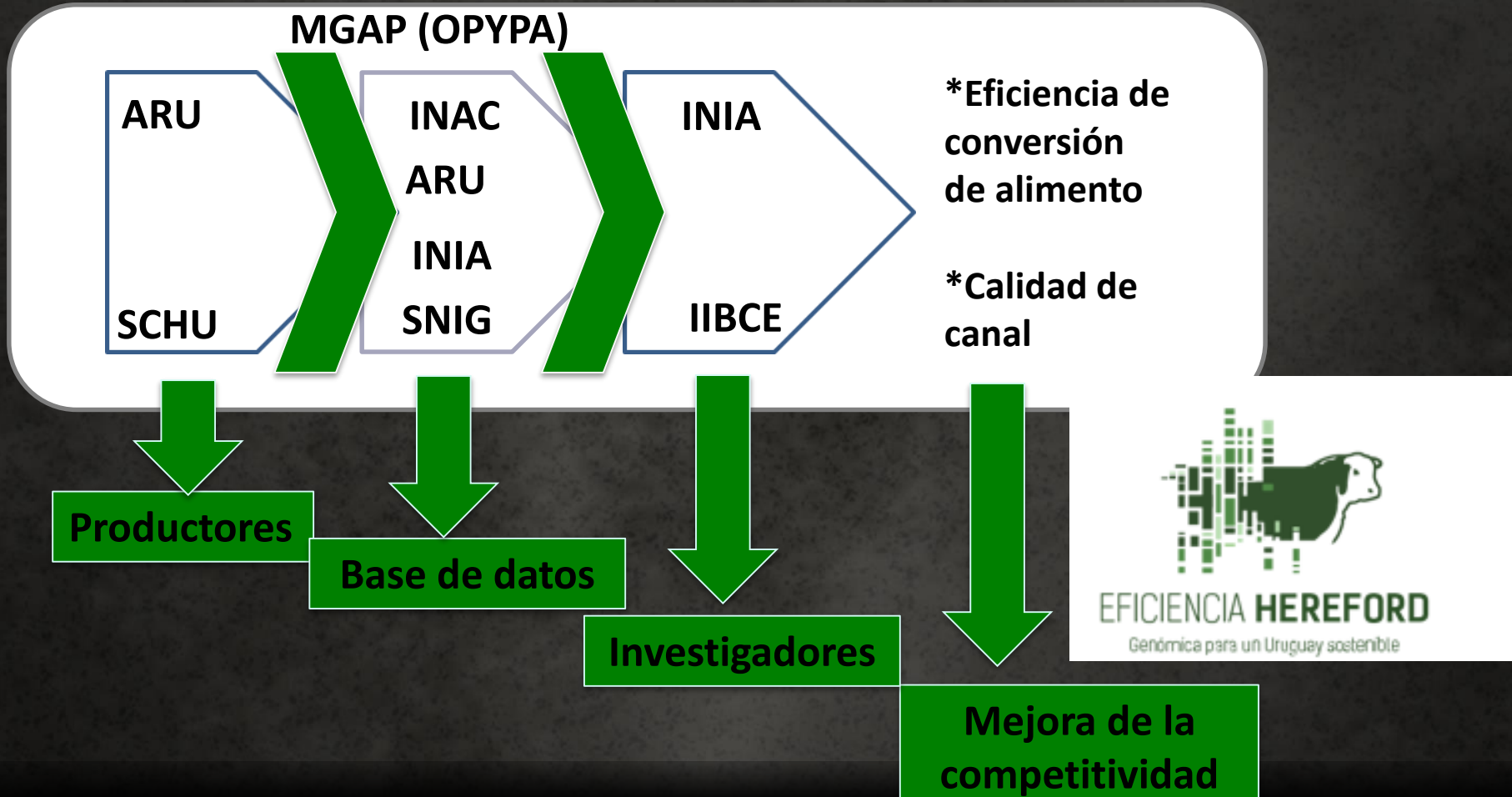
Genómica para un Uruguay sostenible



Construcción de Competitividad:

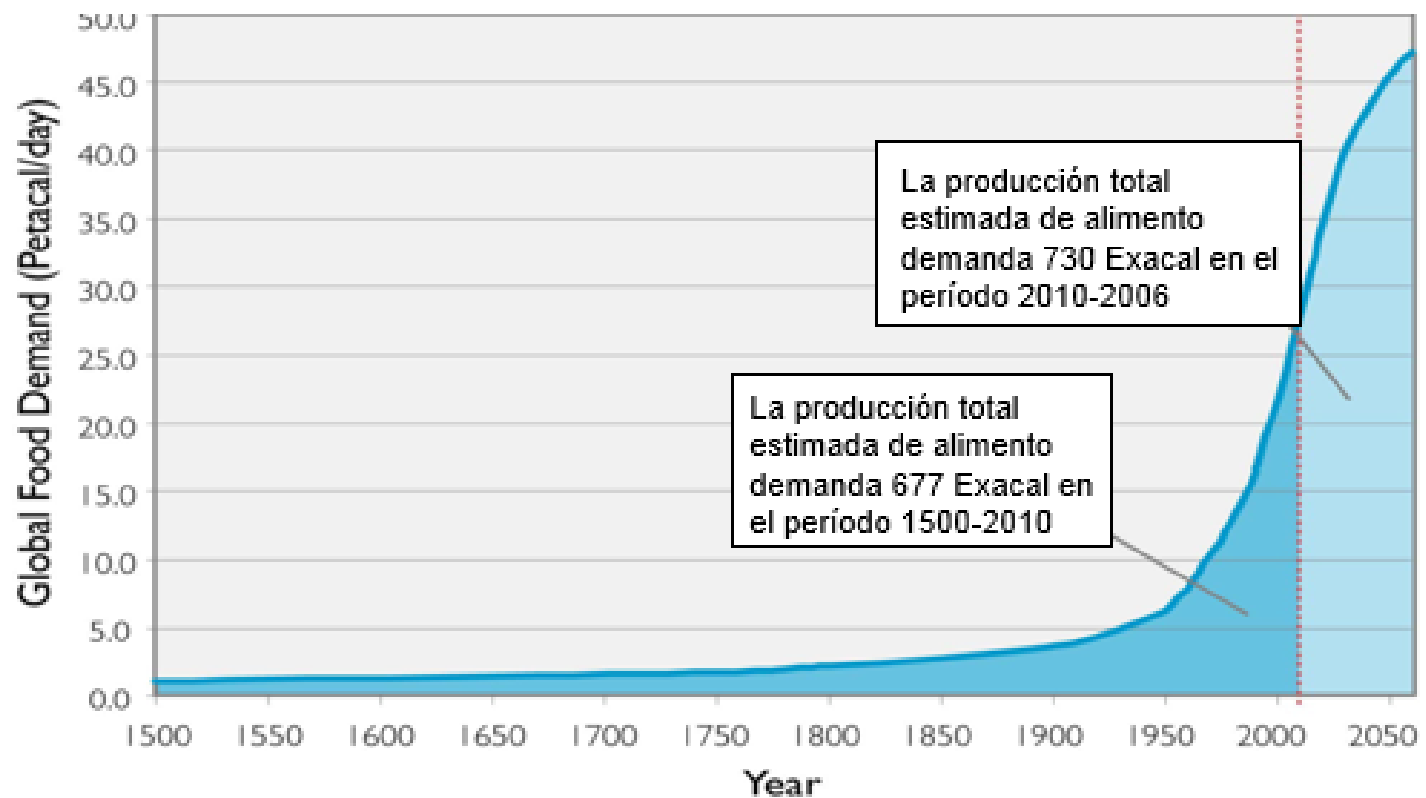
Investigación e Innovación + Articulación + TICs

RED interinstitucional

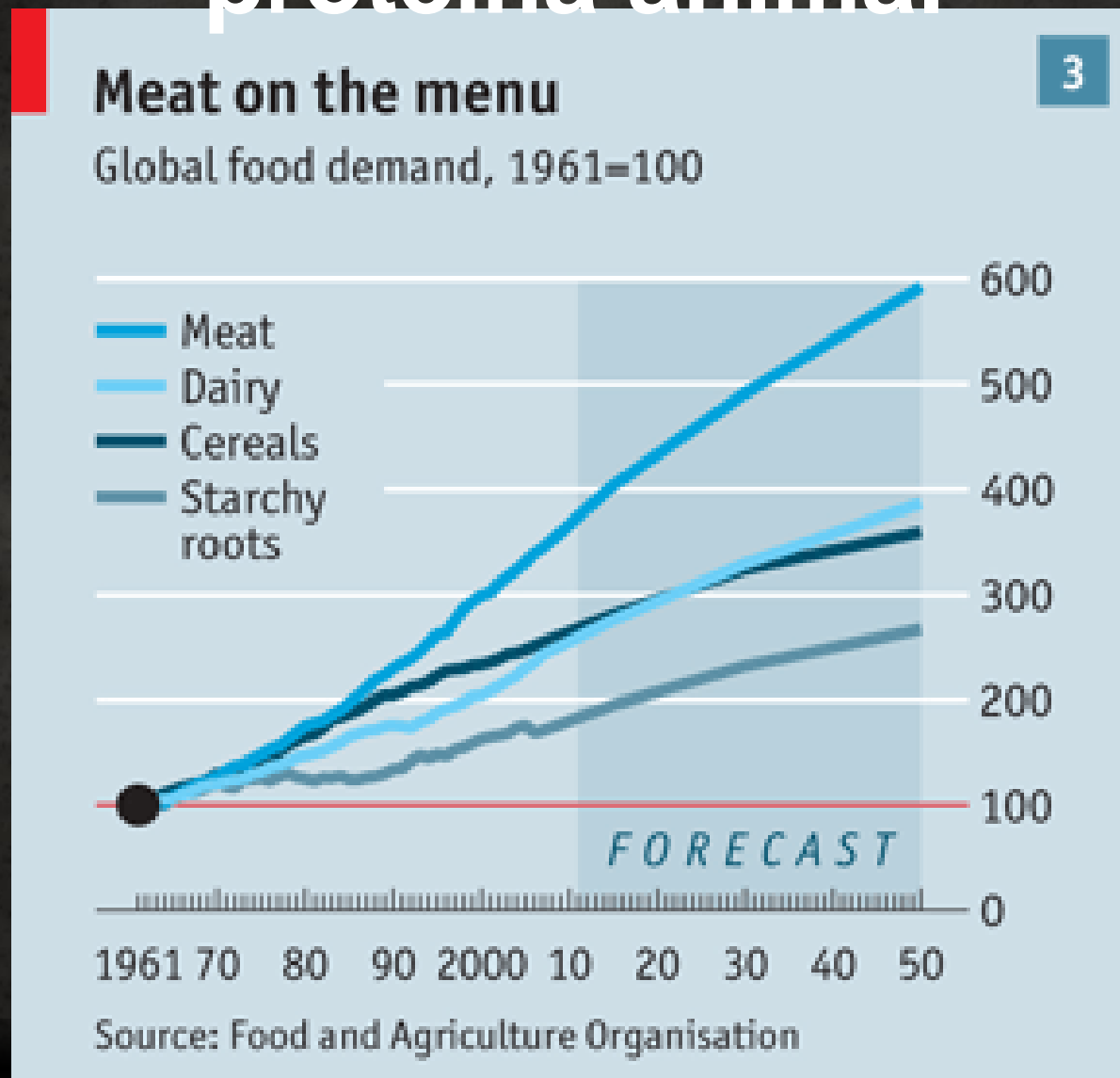


Un cambio de era

El desafío de producir suficiente alimento será mayor en los próximos 50 años que en toda la historia de la Humanidad



Perspectivas: Demanda por proteína animal



Un cambio de era: 5

transformaciones

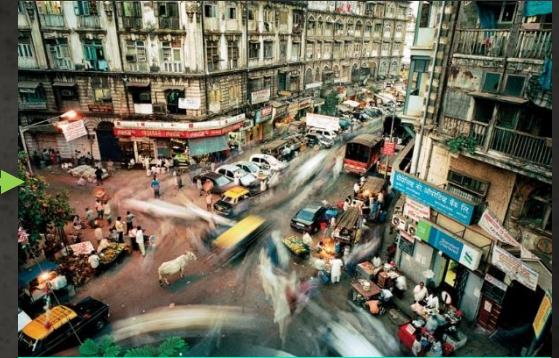
Cambios fuertes en Asia y América Latina; empieza



REVOLUCION DE CADENAS DE DISTRIBUCIÓN



CAMBIOS EN LAS DIETAS



URBANIZACION

TRANSFORMACIONES PRODUCTIVAS



TRANSFORMACIONES ESTRUCTURALES

CAMBIOS DE MERCADOS (Trabajo, Tierras, Financiación)



Metas: Mejora productividad y ambiente

Metas

Productividad
+25%
128kg/ha

Mejora
Biodiversidad
Campo Natural

CLIMA
-25% kg CO2
eq/ kg LW

Nutrientes
-27% kg N / kg LW

CAMBIOS
REQUERIDOS
VARIABLES
CLAVES

Mejora nutricional:

- Mejora pasturas
- Manejo campo natural
- Suplementación estratégica
- Riego
- Acceso al agua

- Mejora biodiversidad campo natural
- Conservación bosque nativo (1981 ley)

- Dieta
- Sombra arboles
- Genética
- Reducción N2O

- Menor estiércol
- Manejo Nutrientes
- Inhibidores nitrificación potencial

Uruguay: Carne Saludable + Estrategia País

Institucionalidad agropecuaria

- Gobernanza Publico-Privada



Articulación en cadena cárnica



Atributos y reconocimiento

Uruguay



- Programa de **Carne Natural Certificada** de Uruguay

- Reconocido en 2014 por **USDA Never ever3**
- Basado en 3 características y garantías de Uruguay

- ✓ Sin promotores de crecimiento (*) - Never Ever
- ✓ Sin subproductos animales en alimento (*) - Never Ever



- ✓ Sin antibióticos (**)
- Never Ever

Uruguay



**Proveedor
Confiable
Carne
Diferenciada
Saludable**





Muchas gracias.



Ing. Agr. Tabaré Aguerre
Ministro de Ganadería, Agricultura