

La calidad en la cadena de producción, industrialización y consumo de carnes

Ing. Agr. Rodolfo Franco Aquino
Plan Agropecuario

Son muchos los investigadores y analistas que actúan en el contexto público y privado que coinciden que la presencia de Uruguay en el mundo como país productor de carne estará signada más por su calidad que por su cantidad.

Cuando se habla de calidad dentro de la cadena cárnica, es común que se piense en términos de calidad de producto carne y desde el punto de vista del consumidor final. Sin embargo, el concepto de calidad, comprende su utilización y aplicación en toda la cadena de producción-industrialización y consumo final en forma directa o indirectamente.

El objetivo de este artículo es destacar el rol que tiene el concepto calidad en el agregado de valor y en el papel de integración para el desarrollo de la cadena cárnica. En ese sentido, los diferentes aspectos que aquí se describen representan el funcionamiento ideal de agregado de valor y no necesariamente reproduce con exactitud el funcionamiento del complejo cárnico uruguayo de hoy. Las imperfecciones en la cadena y las causas que lo originan no serán objeto de análisis en este artículo.

El término Calidad, se puede definir como: la totalidad de las características de un producto o servicio que satisfacen las necesidades o deseos explícitos e implícitos del cliente (INAC, 2010).

Existen atributos o aspectos de calidad que son específicos o intrínsecos de cada sector de la cadena cárnica así como atributos que son traslada-

dos y exigidos desde el consumidor final a los diferentes eslabones de la misma.

El cuadro 1 presenta en forma resumida aspectos y atributos que son valorados por productores criadores, invernadores, industriales y consumidores a lo largo de la cadena:

El producto de cada eslabón es la materia prima que recibe el siguiente, hasta llegar al consumidor final. Las características o atributos exigidos por cada eslabón, deben retribuir de alguna manera el cumplimiento de éstas por parte de quien provee la materia prima. El cumplimiento en mayor o menor medida de estas condiciones determinará su respectiva compensación en términos de: precios superiores, seguridad en precio y colocación, convenios o negocios relacionados con el aporte de insumos, negocios y cuotas de mercado etc., según el lugar en que nos situemos dentro de la cadena cárnica.

Cuadro 1. El concepto de calidad presente en la cadena de producción e industrialización de carnes.

Criador-Invernador	Recría Invernada-Industria	Industria- Consumidor
Homogeneidad	Homogeneidad	Información:
Peso		Atributos sensoriales y visuales
Tamaño	Dentición incompleta	Inocuidad
Biotipo		Trazabilidad
Edad		Certificación
Buen crecimiento/eficiencia	Peso de carcasa	Valor nutricional
Trazabilidad	Conformación	Beneficios en la salud humana.
Conocimiento Ración	Terminación	Carne con "Marca"
Datos de EPD padres	Raza	
Castrados, desmochados	Trazabilidad	

Fuente: elaboración propia



En un funcionamiento perfecto, teniendo a la calidad como aspecto central de una cadena producción, los eslabones deben compensar y generar expectativas de crecimiento y rentabilidad de acuerdo al actor o lugar de la cadena.

En términos de calidad y en relación con la cadena cárnica se podrían separar dos conceptos diferentes: la calidad de la canal y por otro la calidad de la carne. La fase productiva tanto criadora como invernadora se vincula en mayor medida con el primer concepto en tanto que la calidad de la carne se refiere a atributos exigidos por el consumidor final (calidad de la carne).

La relación criador-invernador.

En este relacionamiento se identifican aspectos y características que se asocian con buenas eficiencias de conversión de alimento en carne, como son: tamaño, genotipo, edad y peso así como determinadas condiciones en el producto (terneros) como caravaneo, castración, desmoché, homogeneidad del lote y conocimiento de ración, etc. Estas características o atributos, si se toma como referencia precios bases de mercados en pantalla, en ferias y en negocios particulares, tendrá mayores oportunidades en la obtención de valores relativos superiores en relación a lotes que no reúnan características de este tipo.

Las características mencionadas,

principalmente las que tienen relación directa con las características físicas del ternero o del lote (peso, tamaño, homogeneidad) también se asocian y son resultado, de buenas prácticas de manejo en el rodeo de cría que se aplican buscando mejoras en los resultados físicos y económicos del predio. Es decir que, en la búsqueda y aplicación de buenas prácticas y de resultados físicos directos en el rodeo de cría, también generamos materia prima con valor agregado que brinde mayores posibilidades de obtención de un sobreprecio relativo al momento de "pasarlo" al siguiente eslabón.

Existe en Uruguay, información disponible y validada en relación con tecnologías de proceso y de insumos básicos aplicadas a la cría vacuna, basadas en el conocimiento de los requerimientos y necesidades nutricionales de las diferentes cate-

gorías. Estas permiten lograr un producto con valor agregado comercial, valorado por el siguiente eslabón de la cadena a la vez que se traducen en mejoras en los resultados físicos y económicos a nivel predial. Las tecnologías consideradas se resumen en:

- Manejo diferencial de categorías
- Manejo según condición corporal
- Subdivisiones
- Destete temporario
- Destete precoz
- Fecha y duración del entore
- Revisación de toros
- Diagnóstico de gestación
- Diagnóstico de actividad ovárica
- Pastoreo preferencial
- Suplementación preferencial
- Pastoreo por horas
- Suplementación
- Manejo sanitario
- Selección



Foto: Plan Agropecuario

La relación invernador-industrial.

La industria toma materia prima para su procesamiento y su valor industrial estará en función de que le proporcione oportunidades en relación con las características de la demanda y su colocación con los mercados de destino. Estos a su vez, podrán ser distintos, determinando también una variación en la valorización de su materia prima. En términos generales, podemos resumir los atributos en:

- Homogeneidad
- Dentición
- Peso de carcasa
- Conformación
- Terminación
- Raza
- Trazabilidad

En esta fase los atributos de calidad se relacionan con la calidad de la canal o res. En la faena, los animales son evaluados individualmente, en el proceso denominado tipificación. En el mismo, se realizan 2 evaluaciones en la canal o res: conformación y terminación. La conformación es la relación existente entre la masa muscular y el esqueleto y se identifica a través de las siglas I.N.A.C.U.R

donde I corresponde a canales con gran desarrollo muscular en todas sus regiones anatómicas, hasta R que corresponde a canales con carencia muscular. La terminación define la cantidad y distribución de grasa de cobertura o subcutánea y se determina a partir de cinco grados que van de 0 que corresponde a una canal con carencia total de grasa o una cobertura de grasa muy escasa hasta 4 que pertenece a canales con excesiva cobertura de grasa.

La compensación por el cumplimiento de atributos deseados por la industria al productor, dependen (además de otros factores) de la relación y negociación que se establezca entre ambas partes. A través de la misma, se establece el criterio de comercialización, es decir, el pago del animal en 1era balanza, 2da balanza o en etapas posteriores. Cuando se acuerda el pago en etapas posteriores a la 2da balanza, en términos generales, se establece una "grilla de pago" en las que se considera, para la fijación del precio individual de carcasas, variables como dentición, conformación, terminación y peso (ver párrafo anterior) las que a su vez guardan relación con el peso de cortes de alto valor comercial.

En particular, existen en Uruguay,

asociaciones o grupos de productores, creados por iniciativa propia o por parte de la industria, que a través de la provisión de reses con determinada calidad y volúmenes de importancia, logran formular y ajustar sistemas de pago que contemplen atributos de calidad y que generan un sobreprecio por ello.

En esta relación, existen factores como el grado de confiabilidad, la experiencia previa y la historia de relación entre cada productor e industria, las cuales intervienen en la búsqueda de negocios que representen beneficios para ambas partes. De todas formas, volumen y calidad, serán aspectos que brindan mejores condiciones de negociación desde el productor hacia la industria. En esa búsqueda, el asociativismo, representa una oportunidad para los productores en la obtención de mejores valores de venta de sus productos de calidad.

En este sentido, todos los actores de la cadena, deben trabajar en conjunto, para disminuir la variabilidad en la contemplación de la calidad y su valoración, así como también, otorgue garantías para que la inversión requerida genere mayor competitividad tanto en industriales como en los productores.

Consumidor final a industria y productores.

Según Montossi y Sañudo, 2007, los consumidores de carne exigen y están dispuestos a pagar más por aquellos productos con atributos de calidad y de procedencia conocida constituyendo una posibilidad de diferenciación y de agregado de valor a nuestras carnes. En ese sentido, los procesos de certificación de carnes han logrado avances en la concreción de negocios hacia mercados de altas exigencias.

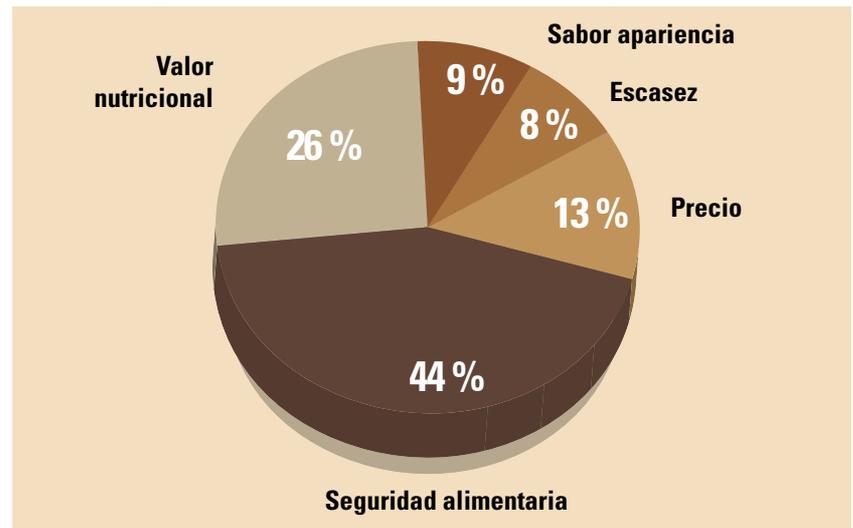
Las exigencias de los mercados mundiales de alimentos han cambiado en los últimos años, y los consumidores se han transformado en un elemento de central importancia en la cadena agroalimentaria. El comportamiento de los consumidores condiciona al sector agroalimentario respecto al agregado de valor en los productos y en la generación de productos diferenciados que puedan ser apreciados por aquellos. En definitiva, se refuerza la necesidad de que todos los actores y en especial los productores destaquemos la idea e importancia que radica estar produciendo alimento para consumo humano.

Para una cadena de producción-industrialización y consumo, debería ser la fase de mayor importancia. Aquella que emite la señal y establece cuales son los atributos de valor en un producto. En esta fase hablamos de calidad de carnes, específicamente.

En la gráfica 1, se puede observar como es la composición de las características de los productos cárnicos demandados por los consumidores.

En el cuadro 2 se describen diferentes atributos que se relacionan con el concepto de calidad de carnes. En el cuadro, los atributos de calidad se describen desde la óptica del consumidor final. Se pueden distinguir al respecto, dos segmentos de atributos: Atributos de Proceso y Atributos de Producto. Los atributos de proceso, no son detectables por los consumidores, tienen que ser comunicados y publicitados median-

Gráfico 1. Principales características de los alimentos demandados por los consumidores



Fuente: Food Issues Monitor 2003. Environics International citado por INIA, 2006.

Cuadro 2. Atributos de calidad de carne

Atributos de Proceso	Atributos de Producto			
	Seguridad	Nutrición	Sensoriales	Funcionales
Bienestar Animal	Patógenos	Grasa	Sabor	Conveniencia
Prod.Orgánica	Residuos	Calorías	Textura	Vida Útil
Trazabilidad	Aditivos	Fibra	Terneza	Fácil Preparar
Promotores	Toxinas	Vitaminas	Jugosidad	
Alimentación	Contaminantes	Minerales		
M.Ambiente				
Cert.Origen				

Fuente: Almeida, 2009.

te importantes campañas de marketing. Sin embargo, los atributos de producto son tangibles por el consumidor en la góndola o al momento del consumo directo.

Cabe resaltar que existen atributos o propiedades, que escapan a un concepto estricto de calidad en cuanto se vinculan directamente con un derecho humano o del consumidor, en aspectos como la inocuidad del alimento y la seguridad alimentaria. Estos se asocian a atributos de proceso de los productos.

Consideraciones finales.

El concepto de calidad aplicado en un sentido amplio, atraviesa todos los eslabones de la cadena cárnica. Existen atributos, condiciones o características propias o intrínsecas de

cada eslabón, así como aquellos que son desarrollados directamente por efecto de los mercados finales que "tiran" de toda la cadena.

Dentro de la base productiva la producción de canales de calidad se relaciona con mejoras en el manejo del sistema y en la eficiencia de producción.

En la actualidad, los atributos relacionados con la calidad de canal como el peso de carcasa, conformación, terminación y edad del animal son considerados, de acuerdo al negocio establecido entre productor e industrial. Sin embargo, no existen señales contundentes en lo que refiere a atributos de calidad de carne, desde el consumidor final, representados por los mercados de destino.



Foto: Plan Agropecuario

Consideramos que la calidad es un factor que une los diferentes eslabones de la cadena y posee un rol fundamental en la integración y desarrollo en la misma. Así mismo, los diferentes actores deben recibir señales claras y sobre todos constantes, a la vez que la posibilidad de generar utilidades en la concreción de productos de calidad y valor agregado.

Consideramos de importancia la integración horizontal entre los productores, posibilitando una interacción positiva entre la fase productiva e industrial, en respuesta a las exigencias del consumidor, para la producción de canales y carnes de calidad, generando beneficios sustentables a niveles económicos sociales y ambientales, para los actores involucrados y el país.

BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA.

ALMEIDA, Pablo. 2009. Uruguay país productor de carnes de calidad programas de certificación y trazabilidad, atributos esenciales para los mercados de alto valor. *Rev Colom Cienc Pecu.* [online]. July/Sept. 2009, vol.22, no.3 [cited 05 May 2011], p.346-351. Available from World Wide Web: <<http://www.scielo.unal.edu.co/scielo.php>.

MONTOSSI, F, y Sañudo, C, 2007. Evaluación y promoción de la calidad de la carne uruguaya y otros productos agroalimentarios sobre la base de estándares de calidad de la Unión Europea y en función de distintos sistemas productivos del Uruguay. Montossi, F, y Sañudo, C. (eds). INIA Tacuarembó. pp 53. (INIA Serie Técnica 166).

PLAN AGROPECUARIO, 2010. Módulo de cría de Santa Bernardina. Una experiencia de 10 años. www.planagro.com.uy/10_anos_del_modulo_cria_de_Santa_Bernardina.pdf.

REVISTA INIA. 2006. pag.43-47. Calidad e inocuidad de los alimentos en las cadenas de carne vacuna y frutícola del Uruguay. www.inia.org.uy/publicaciones/documentos/ara/ara_154.pdf.

AGRADECIMIENTOS:

Agradecimiento por la colaboración en la información para este artículo al Ing. Agr. (Phd) Gustavo Brito, Ing. Agr. Ximena Lagomarsino y Equipo técnico de la Regional Litoral Centro. Instituto Plan Agropecuario.