# LOS 4 PILARES

Ventajas de la carne de res canadiense







# Los 4 pilares de la industria cárnica canadiense

Sanidad Animal Seguridad Alimentaria

Estándares de Clasificación

Calidad de la Carne de Res

# **Un firme compromiso** con la salud animal



Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos







#### **Programa Nacional** de Salud Animal

- El primero de su tipo en América del Norte
- Control y la eliminación de las enfermedades graves de los animales
- Administrado por la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria
- Apoyado por el Sistema Canadiense de Identificación de Ganado



Industria



IDENTIFICATION AGENCY Agencia Canadiense de Identificación

de Ganado

Canadian Animal Health System



Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal



Mejores Prácticas de Transporte

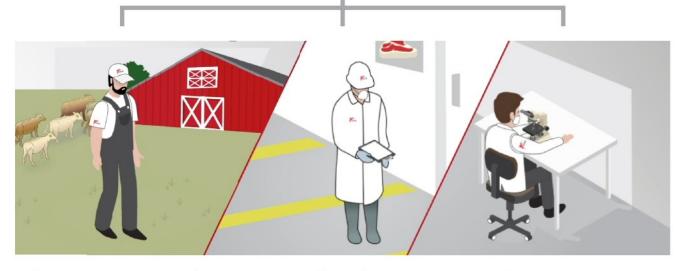


Inspección Ante Mortem





Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos



Industria, ranchos y granjas, de propiedad y operación familiar Plantas de procesamiento

Auditorías, inspecciones y muestreos





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal



Mejores Prácticas de Transporte



Inspección Ante Mortem



# CANADIAN BEEF

#### Agencia Canadiense de Identificación de Ganado

- Implementación de tecnologías y servicios de apoyo al Programa Nacional de Identificación de Ganado de Canadá
- Líder mundial de identificación animal





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal

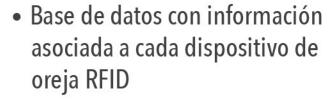


Mejores Prácticas de Transporte



Inspección Ante Mortem

## Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado (CLTS)



 Investigación de enfermedades de notificación obligatoria y de otra índole









Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal



Mejores Prácticas de Transporte



Inspección Ante Mortem







Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal



Mejores Prácticas de Transporte



Inspección Ante Mortem



# Monitoreo de sanidad animal

- Granjeros y ganaderos
- Red nacional de veterinarios
- Laboratorios de diagnóstico
- Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal



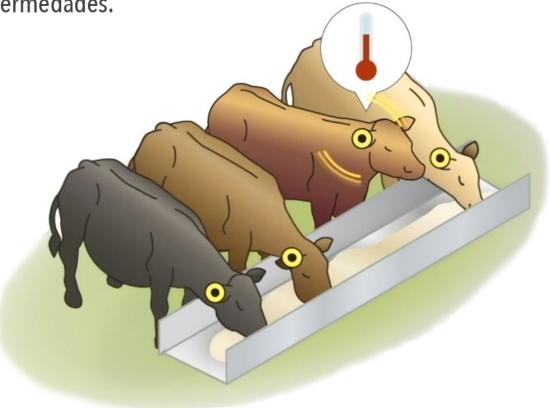
Mejores Prácticas de Transporte



Inspección Ante Mortem



El Programa Nacional de Sanidad Animal, coordinado por la CFIA, mantiene una vigilancia constante de las enfermedades.





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal

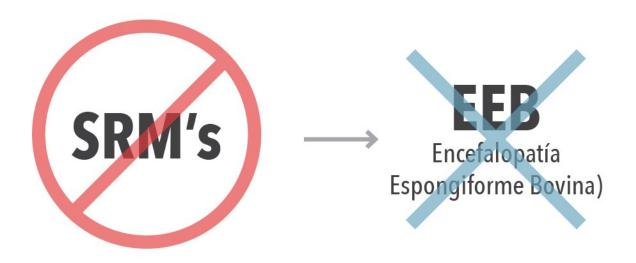


Mejores Prácticas de Transporte



Inspección Ante Mortem





El Gobierno de Canadá ha prohibido el uso de Materiales de Riesgo Específico (SRM's) de todos los alimentos para animales, mascotas y fertilizantes.



Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal



Mejores Prácticas de Transporte



Inspección Ante Mortem





#### **Programa de Feed Assure**

Exige que se cumpla con el proceso de fabricación de acuerdo con los principios del Sistema de Puntos de Control Críticos y Análisis de Riesgos (HACCP).



Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal



Mejores Prácticas de Transporte



Inspección Ante Mortem





### Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)

- Transportación
- Manejo humanitario
- Sacrificio de ganado



Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal



Mejores Prácticas de Transporte

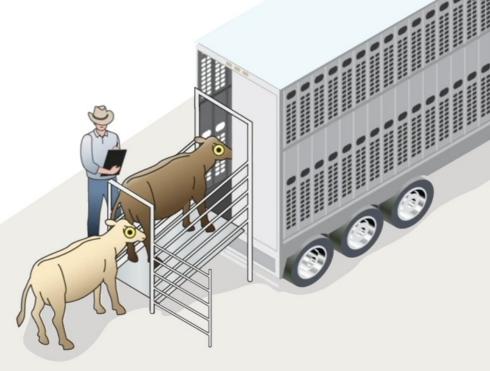


Inspección Ante Mortem



#### Ley de Sanidad Animal

El objetivo general es que los animales lleguen a su destino de forma segura y sean alimentados, hidratados y descansados adecuadamente.





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema Canadiense de Rastreo de Ganado



Controles de Importación de Genética Animal



Vigilancia de la Salud Animal



Vigilancia Nacional de Enfermedades Animales



Controles de la Alimentación de la EEB



Programa de Producción de Alimentos HACCP



Normas de Bienestar Animal



Mejores Prácticas de Transporte



Inspección Ante Mortem





# Evaluación ante-mortem

Operador capacitado

+

Veterinario oficial de CFIA

Detectar posibles enfermedades o lesiones





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



Certificación de Exportación



Información en la Etiqueta de la Caja

# Un sistema que garantiza la seguridad y la alta calidad





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



Certificación de Exportación

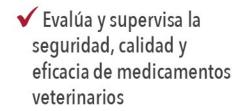


Información en la Etiqueta de la Caja



Health Canada







✓ Implementa y aplica normas







Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



Certificación de Exportación



Información en la Etiqueta de la Caja



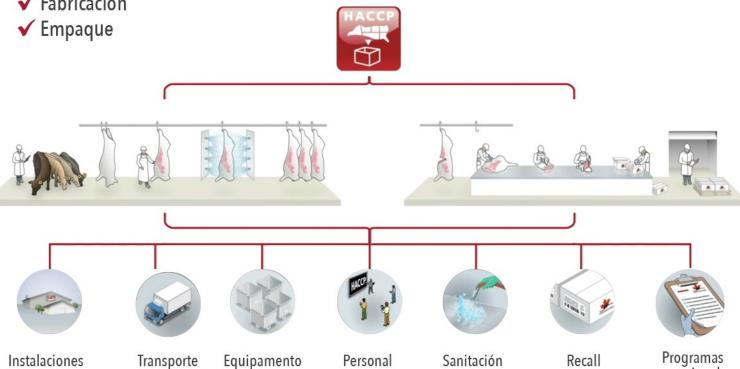
operacionales

#### **HACCP**

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Transporte

✓ Sacrificio √ Fabricación





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



#### Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Ouímicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



Certificación de Exportación

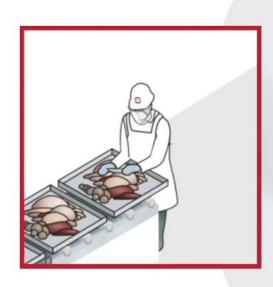


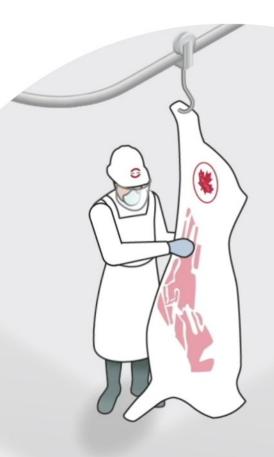
Información en la Etiqueta de la Caja



#### Inspección post-mortem

- ✓ Cabeza y órganos abdominales
- ✓ Superficies externas e internas de la canal seccionada







Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



Certificación de Exportación



Información en la Etiqueta de la Caja



# Programa Nacional de Control de Residuos Químicos

✓ Verifica el uso adecuado de los medicamentos veterinarios





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



Certificación de Exportación



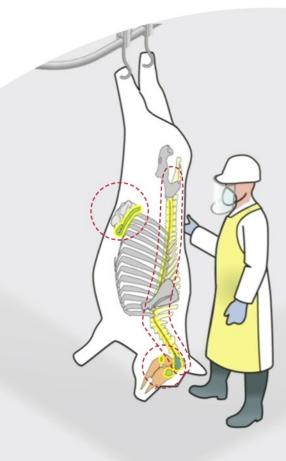
Información en la Etiqueta de la Caja





# Organización Mundial de Sanidad Animal

Partes del ganado que pudieran ser transmisores potenciales de la EEB (BSE)





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Ouímicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



Certificación de Exportación



Información en la Etiqueta de la Caja



#### Tras el despiece:

- √ Varias etapas de lavado
- ✓ Breve exposición al vapor o al agua caliente





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Ouímicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



Certificación de Exportación



Información en la Etiqueta de la Caja



Tratamientos antimicrobianos adicionales





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



Certificación de Exportación

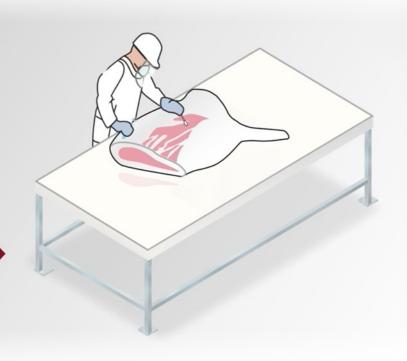


Información en la Etiqueta de la Caja



#### Pruebas microbiológicas

✓ Verifican la eficacia de puntos de control







Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura

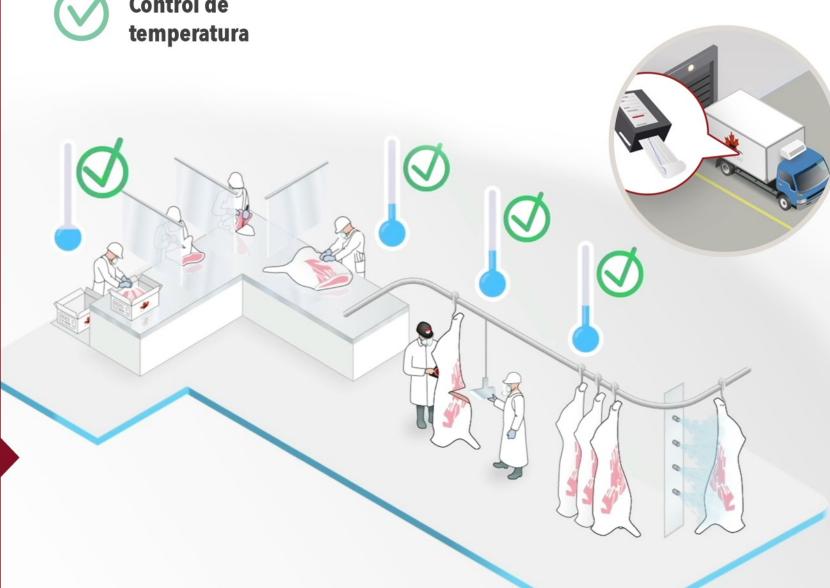


Certificación de Exportación



Información en la Etiqueta de la Caja







Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



Certificación de Exportación



Información en la Etiqueta de la Caja





Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Ministerio de Salud de Canadá



Programa de Seguridad de la Carne de Res HACCP



Inspección Post-Mortem



Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos



Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados



Tratamientos de Seguridad Alimentaria en las Canales



Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes



Programas de Pruebas Microbianas



Monitoreo de la Temperatura



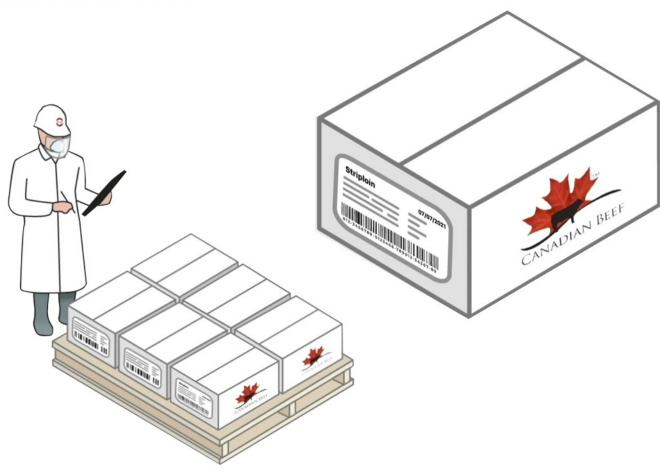
Certificación de Exportación



Información en la Etiqueta de la Caja



# Etiquetado con información clave







# Sistema de Clasificación de Canadá

Desarrollado mediante la combinación y adaptación de las mejores prácticas alrededor del mundo.













Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res



Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



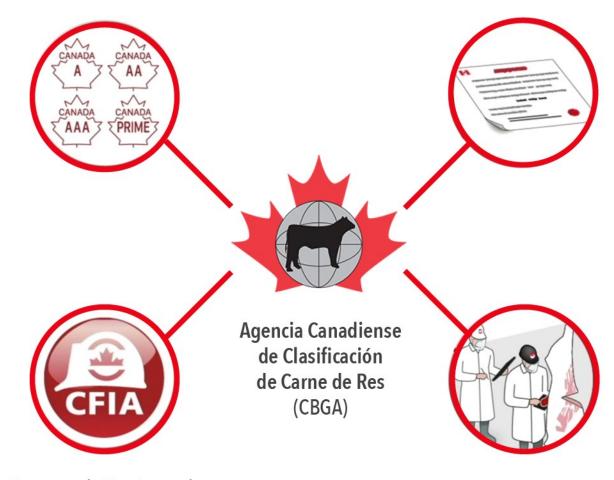
Grado de Rendimiento de la Carne de Res



Grado de Calidad de la Carne de Res



Clasificación por Visión Computarizada



Programa de Monitoreo de Clasificación Nacional





Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res



Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



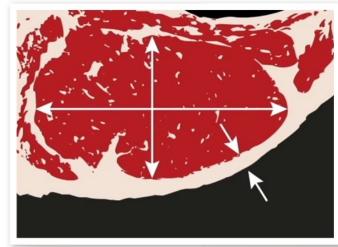
Grado de Rendimiento de la Carne de Res



Grado de Calidad de la Carne de Res



Clasificación por Visión Computarizada



#### **GRADO DE RENDIMIENTO**

- ✓ Profundidad de la grasa
- ✓ Dimensiones del Rib Eye (12a y la 13a costilla)







Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res



Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



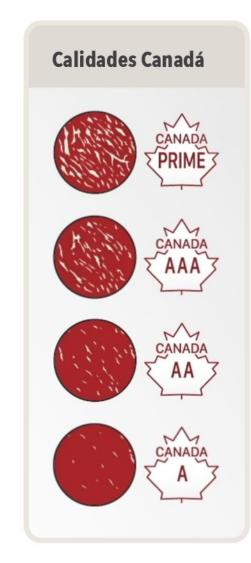
Grado de Rendimiento de la Carne de Res



Grado de Calidad de la Carne de Res



Clasificación por Visión Computarizada



#### **Atributos evaluados**

- ✓ Madurez
- √ Sexo
- ✓ Color de la carne
- ✓ Color de la grasa
- ✓ Musculatura de la canal.
- ✓ Cobertura y textura de la grasa
- ✓ Textura de la carne
- ✓ Nivel de marmoleo

<b>■</b> CANADÁ	NIVEL DE MARMOLEO	ESTADOS UNIDOS	
	Abundante	Prime Choice	
Prime	Moderadamente abundante		
	Ligeramente abundante		
AAA	Moderado		
	Modesto		
	Ligero		
AA	Poco	Select	
	Ligero rastro	Standard	
A	Prácticamente nulo		



Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res



Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria



Grado de Rendimiento de la Carne de Res



Grado de Calidad de la Carne de Res

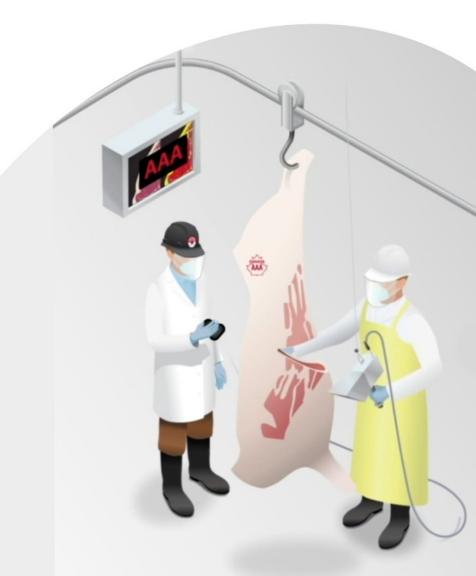


Clasificación por Visión Computarizada



# Sistemas de clasificación por visión computarizada

- ✓ Ayuda al clasificador y mejora la precisión y consistencia de la clasificación de las canales de res en Canadá
- ✓ Proporcionar una clasificación de calidad consistente para nuestros valiosos clientes



# Compromiso con la calidad de la carne



- ✓ Alimentación a base de granos
- ✓ Genética de nuestro ganado
- ✓ Estricta norma nacional de clasificación

Carne de res tengan una calidad excepcional y un magnífico rendimiento

en los cortes



#### Normas Ambientales



Programas de Mejoramiento Genético del Ganado



Aprobación de los Ingredientes Alimenticios



Alimentación a Base de Granos



Grado de Calidad de la Carne de Res



Especificaciones de los Cortes



Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res





Normas Ambientales



Programas de Mejoramiento Genético del Ganado



Aprobación de los Ingredientes Alimenticios



Alimentación a Base de Granos



Grado de Calidad de la Carne de Res



Especificaciones de los Cortes



Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res



#### Razas bovinas tipo Bos taurus

Carne de alta calidad



Buenas prácticas de producción



Mayor rendimiento de la canal





Normas Ambientales



Programas de Mejoramiento Genético del Ganado



Aprobación de los Ingredientes Alimenticios



Alimentación a Base de Granos



Grado de Calidad de la Carne de Res



Especificaciones de los Cortes



Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res



# Programa nacional de alimentación







Normas Ambientales



Programas de Mejoramiento Genético del Ganado



Aprobación de los Ingredientes Alimenticios



Alimentación a Base de Granos



Grado de Calidad de la Carne de Res



Especificaciones de los Cortes



Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res

#### MESES

0 6 12 18 24





Maíz Cebada Trigo

- ✓ Bien marmoleada
- ✓ Sabrosa y suave
- ✓ Grasa firme y de color blanco



Normas Ambientales



Programas de Mejoramiento Genético del Ganado



Aprobación de los Ingredientes Alimenticios



Alimentación a Base de Granos



Grado de Calidad de la Carne de Res



Especificaciones de los Cortes



Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res



# Los más altos estándares de clasificación

- X Grasa amarilla
- X Cortes oscuros
- X Textura de carne que no sea firme





Normas Ambientales



Programas de Mejoramiento Genético del Ganado



Aprobación de los Ingredientes Alimenticios



Alimentación a Base de Granos



Grado de Calidad de la Carne de Res



Especificaciones de los Cortes



Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res











Grado		Marmoleo	Madurez	Color de la carne	Color de la grasa	Conformación muscular	Textura de la carne
Prime	CANADA	Moderadamente abundante	Joven	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme
ААА	CANADA	Moderado	Joven	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme
AA	CANADA	Ligero	Joven	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme
A	CANADA	Escaso	Joven	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme



Normas Ambientales



Programas de Mejoramiento Genético del Ganado



Aprobación de los Ingredientes Alimenticios



Alimentación a Base de Granos



Grado de Calidad de la Carne de Res



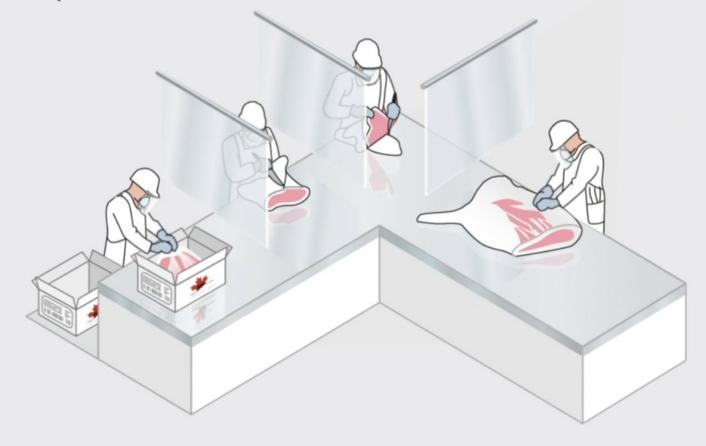
Especificaciones de los Cortes



Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res



Monitoreo de especificaciones para fabricación de cada corte y todos los demás atributos solicitados por el cliente





Normas Ambientales



Programas de Mejoramiento Genético del Ganado



Aprobación de los Ingredientes Alimenticios



Alimentación a Base de Granos



Grado de Calidad de la Carne de Res

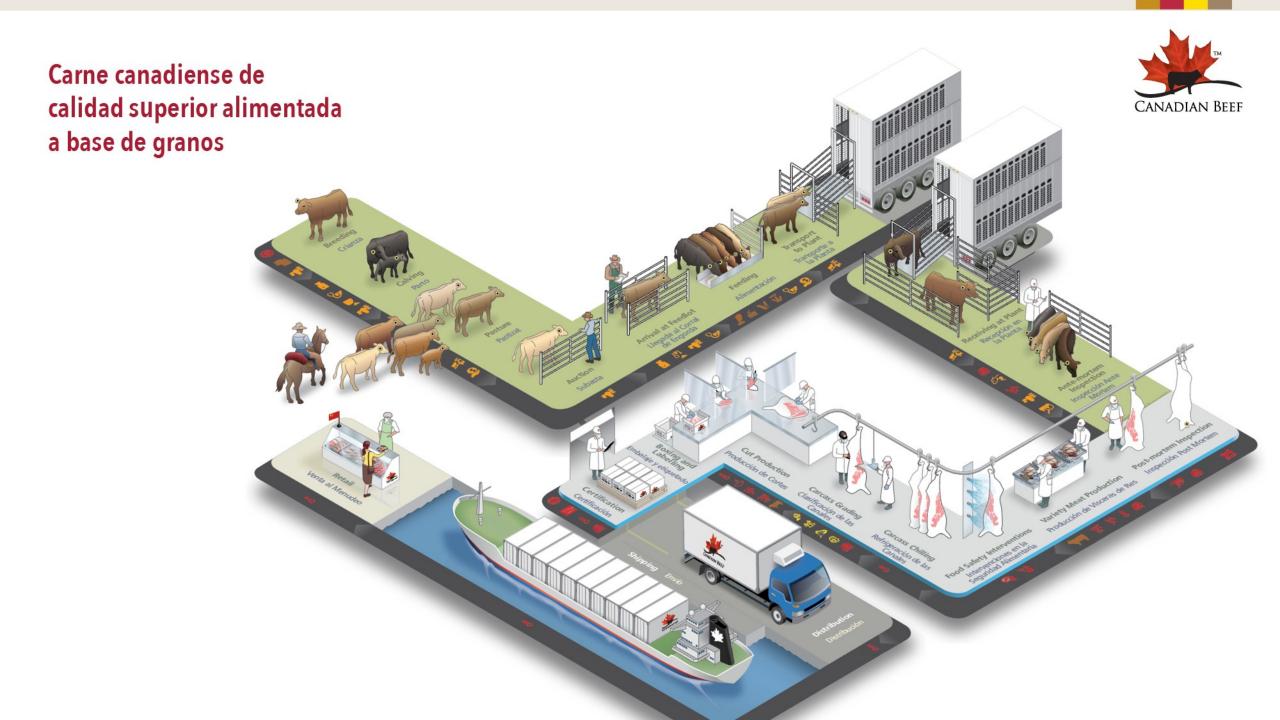


Especificaciones de los Cortes



Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res

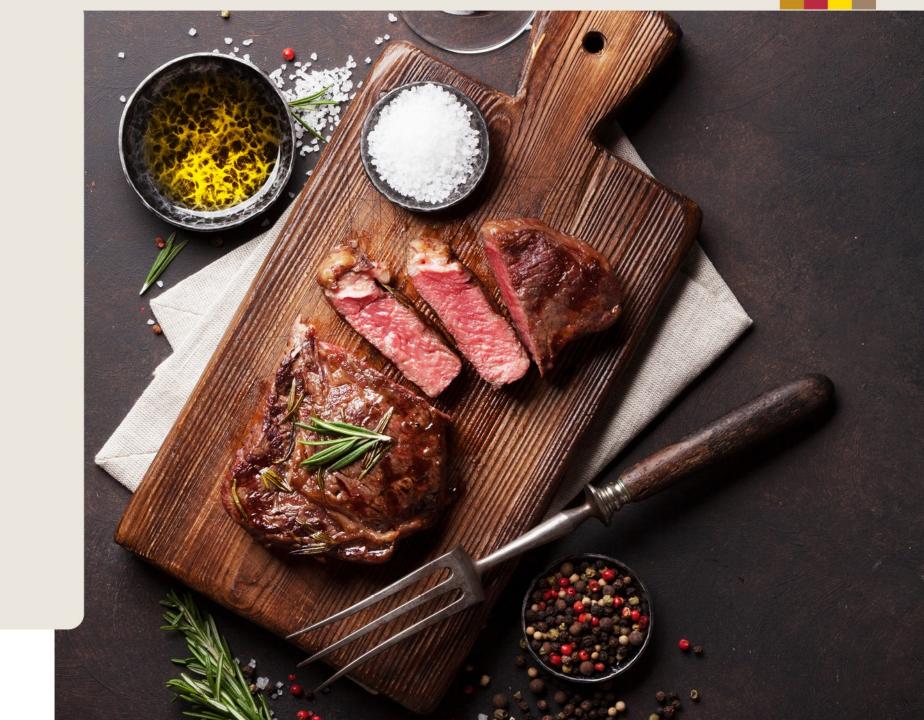






Nuestros productos de carne de res se disfrutan en 50 países alrededor del mundo.

Estamos comprometidos a ayudarle a hacer crecer su negocio de carne de res con carne de res canadiense premium.









# ¡Muchas gracias por su atención!

Esta presentación ha sido traída por nuestros socios de Canadian Beef Innovation and Education. Para más información sobre nuestros programas y servicios, visite cdnbeefperforms.ca

www.canadabeef.mx

mexico@canadabeef.ca