



CANADIAN BEEF



PREMIUM QUALITY  
GRAIN-FED  
CANADIAN BEEF

LATINOAMÉRICA

# Ventajas de la Carne de Res Canadiense

Sanidad  
Animal

Seguridad  
Alimentaria

Estándares de  
Clasificación

Calidad de la  
Carne de Res



Queridos Amigos,

Agradecemos la oportunidad de compartir con ustedes este recurso que describe la Ventaja de la Carne de Res Canadiense.

La industria de la carne de res en Canadá está firmemente comprometida a aumentar la demanda de la carne de res canadiense al cumplir con las expectativas de nuestros clientes. Nuestros productos se venden ahora a compradores conscientes de la calidad en más de 55 países alrededor del mundo.

La seguridad alimentaria sigue siendo nuestra máxima prioridad y está respaldada por controles interconectados a lo largo de la cadena de suministro de carne de res. Hemos implementado un Sistema de Trazabilidad de Ganado Canadiense (CLTS) obligatorio, así como un Programa Nacional de Salud Animal para proteger el hato de ganado bovino. Los sistemas de seguridad alimentaria integrales en las instalaciones de procesamiento de carne de res son desarrollados y administrados bajo la supervisión de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos.

Nuestra genética de ganado reconocida internacionalmente, los protocolos de alimentación con granos y estrictos estándares de clasificación nacional han creado productos de carne de res con una calidad de sabor y aprovechamiento excepcionales.

Gracias por su continuo apoyo y esperamos trabajar con ustedes para maximizar el valor de la carne de res canadiense para su negocio.

Atentamente,



**Eric Bienvenue**  
President  
Canada Beef



**Chris White**  
President & CEO  
Canadian Meat Council



**Dennis Laycraft**  
Executive Vice President  
Canadian Cattle Association



**Janice Tranberg**  
President & CEO  
National Cattle Feeders' Association



**Melinda German**  
General Manager  
Canadian Beef Check-Off Agency



**Sandy Russell**  
Chief Executive Officer  
Canadian Beef Breeds Council



“

Disfrutada en más de 55 países, la carne de res canadiense de calidad premium alimentada con granos ofrece una experiencia gastronómica excepcional, respaldada por sistemas de seguridad alimentaria y salud animal de clase mundial.





# Nuestros Productores

Muchas de los ranchos ganaderos en Canadá se han transmitido a través de múltiples generaciones. Cuidar la tierra y el ganado que depende de ella es una responsabilidad importante y sostiene el medio ambiente natural para el futuro.



“

Como ganadero de tercera generación, estoy orgulloso de continuar la tradición canadiense de producción de carne de res de alta calidad. Los productores canadienses están comprometidos a cuidar de nuestros animales y del medio ambiente de manera ética y respetuosa.

**Nathan Phinney** *President, Canadian Cattle Association*

## La tradición agrícola canadiense

La producción de ganado ha sido una parte esencial de la tradición agrícola canadiense durante más de 300 años. Los colonos que llegaron a Canadá en el siglo XVII dependían del ganado para obtener carne, leche y cuero. La producción se expandió y actualmente hay más de 60,000 granjas y ranchos de ganado de carne en todo Canadá. La industria canadiense de ganado está dedicada a la producción de productos de carne de res nutritivos, de alta calidad y seguros para nuestros clientes en todo el mundo.

## La naturaleza canadiense

Canadá es el segundo país más grande del mundo y tiene una abundancia de agua fresca y espacios abiertos. En Canadá, una de cada tres acres de tierra no es adecuada para otros tipos de agricultura, y la producción de ganado permite que estas áreas se utilicen de manera productiva. Además, el ganado es un contribuyente importante a un sistema agrícola equilibrado y productivo. Utilizan los forrajes y leguminosas que forman parte de un sistema de rotación de cultivos para mejorar la fertilidad del suelo y reducir la erosión del mismo. El sistema de producción de carne de res de Canadá es uno de los más sostenibles desde el punto de vista ambiental en el mundo. Producir un kilogramo de carne de res canadiense (deshuesada y consumida) generó un 15% menos de gases de efecto invernadero en 2021 que en 2014.<sup>1</sup>

## Crianza de ganado en Canadá

El proceso de crianza de ganado para la producción de carne comienza en la granja de vacas y terneros, donde la cría suele llevarse a cabo en verano, seguida del nacimiento del ternero en la primavera siguiente. Después del destete, los terneros reciben alimento, refugio y cama durante el invierno canadiense. Durante este período, la nieve y las bajas temperaturas actúan como una barrera natural contra las enfermedades. Cuando los animales alcanzan un peso objetivo de 300-350 kg, se les proporciona una dieta cuidadosamente formulada de granos para promover una carne sabrosa, suave y con un buen marmoleo.

## Producción de carne de alta calidad

La industria de la carne de res canadiense está firmemente comprometida a aumentar la demanda de carne de res canadiense al satisfacer las expectativas de nuestros consumidores. Canadá es una de las naciones líderes en la producción de carne de res en el mundo. Durante muchos años, Canadá ha exportado aproximadamente la mitad de su producción de carne de res a los mercados internacionales.

1. Canadian Journal of Animal Science. 104(2): 221-240. <https://doi.org/10.1139/cjas-2023-0077>

# Ventajas de la Carne de Res Canadiense

La propuesta de valor de la carne de res canadiense se crea a partir de los esfuerzos compartidos de toda la cadena de suministro. Los atributos clave del producto y del sistema de producción se describen bajo cuatro pilares que crean la base del Canadian Beef Advantage (CBA).

1

## Sanidad Animal



Canadá mantiene un fuerte compromiso con el control y la eliminación de enfermedades animales graves a través de nuestro Programa Nacional de Salud Animal.

2

## Seguridad Alimentaria



El sistema de seguridad alimentaria de Canadá para el sacrificio y la fabricación de carne de res se basa en un enfoque de gestión de riesgos reconocido internacionalmente.

3

## Estándares de Clasificación



Las clasificaciones de calidad son asignadas por un evaluador certificado de la Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res, de acuerdo con estrictas normas nacionales.

4

## Calidad de la Carne de Res



Una gestión cuidadosa y la alimentación con granos contribuyen a una carne de res canadiense bien marmoleada, sabrosa y suave, con grasa firme de color blanco.



Escanee el código QR para conocer más sobre los 4 Pilares del Canadian Beef Advantage (CBA)



# Sanidad Animal



Normas de  
Bienestar Animal



Monitoreo de  
Salud Animal

No hay nada más importante para la producción de carne de res de alta calidad que el ganado saludable. El Código Nacional de Prácticas para el cuidado y manejo del ganado de Canadá ha sido desarrollado de manera colaborativa por organizaciones de la industria, el gobierno y expertos en salud y bienestar animal.

## Programa Nacional de Salud Animal de Canadá

### Liderazgo Demostrado en Salud Animal

La salud del hato de cría de Canadá está protegida por estrictos controles sobre la importación de genética de ganado. La División de Importación/Exportación de Animales de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) determina si se permitirá la importación de animales, embriones o semen, basándose en una evaluación de riesgos detallada, que incluye una revisión del estado de salud animal del país exportador. Canadá mantiene programas para la inspección y cuarentena en el punto de entrada, así como pruebas de enfermedades animales extranjeras (FAD) en el Centro Nacional de Enfermedades Animales Extranjeras.

### Monitoreo de Enfermedades Animales

Los expertos de la CFIA trabajan para detectar enfermedades animales emergentes potenciales y monitorear la efectividad de los programas de control. A través de la formación de una red nacional, se combinan las capacidades de detección de enfermedades de los veterinarios canadienses, laboratorios diagnósticos provinciales y universitarios, y el gobierno federal. Si se detecta una enfermedad, la capacidad de identificar de manera rápida y precisa el hato de origen de los animales afectados está respaldada por el Sistema de Trazabilidad de Ganado Canadiense. Canadá comunica los resultados de su vigilancia de enfermedades notificables a la Organización Mundial de Sanidad Animal (WOAH). El intercambio de información es una parte importante del compromiso de Canadá de trabajar con otras naciones para establecer las mejores abordajes para proteger tanto la salud animal como la humana.

### Aprobación y Uso de Medicamentos Veterinarios

Bajo las Regulaciones de Alimentos y Drogas de Canadá, todos los medicamentos veterinarios deben ser autorizados por Ministerio de Salud de Canadá antes de su uso en la industria del ganado. Estos medicamentos veterinarios son una herramienta importante en la producción de animales saludables destinados a ser utilizados como alimento. Los límites aceptables de residuos de productos de salud animal en la carne de res se conocen como límites máximos de residuos (MRLs). Canadá desarrolla sus estándares de MRL revisando la mejor información científica disponible y contribuye a los estándares internacionales de MRL como miembro de la Comisión del Codex Alimentarius de las Naciones Unidas.

### Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos

El Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos (NCRMP) de Canadá analiza muestras de grasa de carne, tejido muscular y órganos internos en busca de residuos químicos. Se realizan pruebas para medicamentos veterinarios, así como para otros productos químicos agrícolas e industriales. Cualquier hallazgo de residuos químicos se evalúa para determinar si hay una violación de los MRL canadienses, que se hacen cumplir bajo la Ley de Alimentos y Drogas de Canadá. En el raro evento de que se encuentre una violación, se lleva a cabo una investigación y se realizan pruebas adicionales de cumplimiento.



“

Las normas de salud y bienestar animal son un pilar fundamental que apoya toda la cadena de suministro de carne de res canadiense. Criar ganado saludable nos permite producir alimentos saludables y seguros.

**Dr. Leigh Rosengren** *Chief Veterinary Officer, Canadian Cattle Association*



# Identificación de Ganado

El programa nacional de identificación de ganado obligatorio de Canadá es el primero de su tipo en América del Norte y está diseñado para apoyar un rastreo eficiente y la contención de preocupaciones serias de salud animal o seguridad alimentaria.



Agencia Canadiense de Identificación de Ganado



Sistema de Trazabilidad de Ganado Canadiense

## El Sistema de Trazabilidad de Ganado Canadiense

### Agencia Canadiense de Identificación de Ganado

La Agencia Canadiense de Identificación de Ganado (CCIA, por sus siglas en inglés) es una organización sin fines de lucro, liderada por la industria, constituida en 1998 y dedicada a la implementación de tecnologías y servicios que apoyan el programa nacional de identificación de ganado de Canadá. La agencia está dirigida por una junta de directores compuesta por representantes de todos los sectores de la industria canadiense, incluyendo operaciones de vacas/terneros, corrales de engorda, mercados de subastas, plantas de procesamiento y veterinarios. Debido al fuerte apoyo de la industria y del gobierno a sus actividades, la CCIA se ha convertido en un líder global en identificación animal.

### Identificación Animal

A diferencia de los sistemas de códigos de barras más antiguos, la etiqueta de identificación por radiofrecuencia (RFID) no requiere “línea de visión” para facilitar la lectura de la etiqueta. El uso de la tecnología RFID pasiva permite que la etiqueta almacene el número de identificación único del animal sin necesidad de baterías, asegurando que la información esté disponible durante toda la vida del animal.

## Apoyo a la Erradicación de Enfermedades

Canadá mantiene un fuerte compromiso con el control y la eliminación de enfermedades animales graves a través de su Programa Nacional de Salud Animal. Este programa, administrado por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), requiere vigilancia continua para detectar enfermedades. El Sistema de Trazabilidad de Ganado Canadiense (CLTS) es vital para los rastreos realizados para investigar enfermedades notificables y otras condiciones.

### ¿Cómo funciona el sistema?

Se debe aplicar una etiqueta RFID aprobada por la CCIA en la oreja del animal antes de que salga de su hato de origen.

Todas las aretes RFID están visual y electrónicamente integradas con un número de identificación único que se asigna desde la base de datos nacional.

La red nacional de distribución de aretes RFID informa de manera segura todos los registros de emisión de aretes directamente a la base de datos del CLTS.

El número único de cada animal individual se mantiene hasta el punto de exportación o inspección de la canal para fines de trazabilidad. La base de datos del CLTS mantiene todos los registros históricos de datos de identificación única de los animales.

Solo se pueden utilizar aretes de radiofrecuencia RFID aprobadas por la CCIA en el Sistema de Trazabilidad de Ganado Canadiense.

El transpondedor RFID no requiere baterías y puede funcionar en temperaturas extremadamente frías o calientes.

El lector RFID proporciona un campo magnético que energiza el transpondedor, haciendo que transmita el número de identificación único del animal.



## Transferencia de Información Precisa y Eficiente



**ARETES DE RADIOFRECUENCIA RFID**  
Cada arete RFID tiene un número único asignado por la Agencia Canadiense de Identificación de Ganado (CCIA). Solo se pueden utilizar aretes RFID aprobadas por la CCIA.



**VACAS-TERNEROS**  
Cada animal debe tener un arete RFID de la CCIA en la oreja al salir del hato original. La CCIA y el Gobierno de Canadá recomiendan que las fechas de nacimiento se registren en el Sistema de Verificación de Edad.



**SUBASTA**  
Los ganados no pueden ser vendidos en una subasta sin un arete RFID de la CCIA en la oreja. El número de la etiqueta y la fecha de procesamiento para la exportación deben ser reportados a la base de datos del CLTS.



**CORRAL DE ENGORDA**  
A la llegada al corral de engorda, se verifica que los bovinos tengan un arete RFID de la CCIA en la oreja. El número de la etiqueta única se puede usar para rastrear información de producción y reportar eventos de movimiento de animales.



**PROCESAMIENTO DE CARNE**  
Los empacadores deben registrar y reportar los números de las aretes de los bovinos que reciben a la base de datos del CLTS. Los números de identificación de los bovinos sacrificados se retiran posteriormente en la base de datos del CLTS.



**AUDITORÍA Y CUMPLIMIENTO**  
La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) es la entidad gubernamental responsable de auditar y hacer cumplir el Programa Nacional de Identificación de Ganado de Canadá.



# Seguridad Alimentaria



Agencia Canadiense  
de Inspección de  
Alimentos



Ministerio de  
Salud de Canadá

Los sistemas de seguridad alimentaria de Canadá se enfocan en la prevención e involucran una asociación integral entre el gobierno y la industria.\* Este enfoque ha resultado en que Canadá se encuentre entre los países con mayor calificación a nivel mundial en términos de calidad y seguridad alimentaria.<sup>1</sup>

## La Seguridad Alimentaria es nuestra prioridad

### Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria

El Ministerio de Salud de Canadá es responsable de establecer normas nacionales y proporcionar orientación sobre la seguridad y el valor nutricional de los alimentos. La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) hace cumplir las normas de calidad de seguridad alimentaria y nutricional establecidas por Ministerio de Salud de Canadá. Bajo las Regulaciones Federales de Seguridad Alimentaria para Canadienses, se requiere que los establecimientos de procesamiento de carne de res desarrollen un plan de control preventivo (PCP) para asegurar que se cumplan las normas de seguridad alimentaria en todo momento. El PCP se basa en el enfoque internacionalmente reconocido de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

### Programas de Prerrequisitos y Planes HACCP

La implementación de un sistema HACCP completo satisface las regulaciones canadienses para un programa documentado que prevenga peligros químicos, biológicos o físicos en los alimentos. El sistema requiere tanto Programas Prerrequisitos como planes HACCP. Los Programas Prerrequisitos son procedimientos y prácticas que proporcionan las condiciones básicas ambientales y operativas para mejorar la seguridad alimentaria en todos los procesos de producción de carne. Los planes HACCP se basan en la fundación que proporcionan los programas prerrequisitos y están diseñados específicamente para cada proceso de producción.

<sup>1</sup> Economist Global Food Security Index <https://impact.economist.com/sustainability/project/food-security-index/>

\* La información proporcionada aquí se refiere a establecimientos inspeccionados a nivel federal.

### Puntos Críticos de Control (CCPs)

Los planes HACCP funcionan utilizando los CCPs que son monitoreados por empleados especialmente capacitados para controlar los posibles riesgos de seguridad alimentaria. Los CCPs se determinan mediante un análisis exhaustivo de los posibles peligros biológicos, físicos o químicos asociados con cada paso en un proceso de producción de carne. Antes de implementar el plan HACCP, los establecimientos de procesamiento validan que sus medidas de control propuestas y los límites críticos para los CCPs son efectivos utilizando pruebas de laboratorio, datos técnicos o investigaciones científicas publicadas. Una vez en operación, la efectividad del plan HACCP y los CCPs se evalúa nuevamente utilizando pruebas de laboratorio u otros tipos de mediciones objetivas.

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

Para asegurar que el sistema HACCP esté funcionando correctamente, la CFIA verifica el cumplimiento de un establecimiento de procesamiento de carne de res. Las medidas de verificación pueden incluir revisiones de documentación y registros, así como inspecciones en el lugar. Si se identifica incumplimiento, la CFIA toma las acciones apropiadas de cumplimiento y ejecución. Los proveedores de ingredientes cárnicos, así como las instalaciones de almacenamiento en frío y congelación, también deben tener programas de control preventivo para apoyar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena de suministro.



Los procesadores de carne de res canadienses están dedicados a garantizar los más altos estándares de seguridad alimentaria para nuestros productos. Para lograr este resultado, trabajamos en estrecha colaboración con la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos en el desarrollo e implementación de nuestros sistemas de seguridad alimentaria.


**Russ Mallard** *Chair, Canadian Meat Council*






# Seguridad Alimentaria y Sacrificio del Ganado


Cada paso del sacrificio del ganado se realiza con gran cuidado para garantizar que se cumplan todos los requisitos de seguridad alimentaria.

- 

**1. Inspección de Animales Vivos**


De acuerdo con la ley canadiense, cada animal debe someterse a un examen ante-mortem (antes del sacrificio) por operadores capacitados para detectar posibles enfermedades o lesiones. El personal de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) realiza una inspección ante-mortem adicional, que incluye una evaluación detallada de cualquier animal que muestre signos de enfermedad. Los bovinos que no cumplan con los requisitos de salud animal son claramente identificados, segregados de otros animales y completamente excluidos de la producción de carne.
- 

**2. Procedimientos de Aturdimiento**

Los animales sanos son sacrificados utilizando solo métodos aprobados por la CFIA.
- 


**3. Identificación de la Canal**

Después de la eliminación de la piel, es un requisito que la etiqueta de identificación del animal se adhiera a la canal para mantener su identidad única. La cabeza también se etiqueta antes de ser separada de la canal y se prepara para la inspección.

- 

**4. Inspección de la Cabeza**

Después de la inspección post-mortem de la cabeza, se retiran la lengua y la carne de la mejilla de los animales sanos, y todos los materiales de riesgo especificados (SRMs) se desechan en un contenedor utilizado exclusivamente para este propósito. La investigación científica ha demostrado que la infectividad de la encefalopatía espongiforme bovina (BSE) se concentra en tejidos específicos de un animal (como el cerebro y la médula espinal), que han sido definidos como SRMs. Canadá retira todos los tejidos de los bovinos que son clasificados como SRMs por la Organización Mundial de Sanidad Animal (WOAH).


- 

**5. Inspección de las Visceras**

Se realiza una inspección post-mortem de las vísceras torácicas y abdominales, incluyendo pulmones, corazón, riñones, hígado y tracto digestivo, también después de la evisceración.

- 

**6. Inspección de la Canal Dividida**

La canal se divide y se realiza una cuidadosa inspección de las superficies externas e internas de la canal.
- 

**7. Eliminación de la Médula Espinal**

La eliminación de la médula espinal mediante un método aprobado, como el uso de un dispositivo de vacío de alta potencia, es requerida por ley. La aplicación del sello de Higiene de Carne a la canal solo ocurre después de la eliminación de la médula espinal y la finalización exitosa de todos los procedimientos de inspección post-mortem.
- 

**8. Recorte, Lavado y Enfriamiento**

Después del recorte, la canal es sometida a uno o más pasos de lavado. Debido a su capacidad para reducir efectivamente cualquier bacteria en las superficies de la carne, las canales generalmente pasan por una breve exposición a vapor, agua caliente u otro tratamiento antimicrobiano. Luego, las canales se enfrían, y se pueden utilizar pruebas microbiológicas para verificar la efectividad de las medidas de seguridad alimentaria.



La información proporcionada en las páginas 12 y 13 se refiere a establecimientos inspeccionados a nivel federal.

# Seguridad Alimentaria y Producción de Carne de Res Empacada

- 

**Programa de Control Preventivo**

Un plan de control preventivo de seguridad alimentaria (PCP) apoya la seguridad de la carne de res canadiense durante la fabricación y el empaquetado. El PCP debe ser validado durante su desarrollo y verificado una vez en operación por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA).
- 


**Requisitos de Control de Temperatura y Sanitización**

Para garantizar que las áreas de corte y empaquetado de carne cumplan con los estándares regulatorios canadienses, existen estrictos requisitos para el control de temperatura y la sanitización. Cada instalación debe tener un Procedimiento Operativo Estándar de Sanitización (SSOP) por escrito. Se lleva a cabo un monitoreo de las temperaturas del aire ambiente, las canales y los cortes terminados a lo largo del día, según lo requiera el sistema PCP de cada operación.
- 

**Inspección del Producto Terminado**


Además de los controles de higiene de la carne utilizados a lo largo del proceso de producción, se lleva a cabo una inspección de los productos de carne de res para monitorear la calidad y la seguridad de la carne antes

del empaquetado. Las inspecciones son realizadas por personal de control de calidad y verificadas por la CFIA. El proceso de inspección opera utilizando un procedimiento de muestreo por lotes, donde se deben tomar acciones correctivas para todo el lote si se encuentra que la muestra seleccionada aleatoriamente contiene peligros físicos, químicos o biológicos que afectarían la seguridad alimentaria.

- 

**Programas de Pruebas Microbiológicas**

Cada establecimiento realiza pruebas microbiológicas de acuerdo con la frecuencia establecida en su PCP y los requisitos regulatorios. Las pruebas microbiológicas se utilizan para verificar la efectividad del programa de saneamiento, así como los puntos de control críticos para la producción de carne de res en cajas.

- 

**Proceso de Empaque y Vida Útil**

Los productos de carne fresca se empaquetan típicamente en envases al vacío con tasas de transmisión de oxígeno muy bajas debido a la capacidad de esta tecnología para reducir el crecimiento de bacterias que causarían un deterioro prematuro. El uso de intervenciones antimicrobianas a lo largo del proceso de producción mejora la seguridad alimentaria, así como la vida útil.



# Estándares del Sistema de Producción de Ganado Canadiense

El sistema de producción de ganado de Canadá utiliza genética reconocida internacionalmente, identificación obligatoria de ganado y vigilancia nacional de enfermedades.

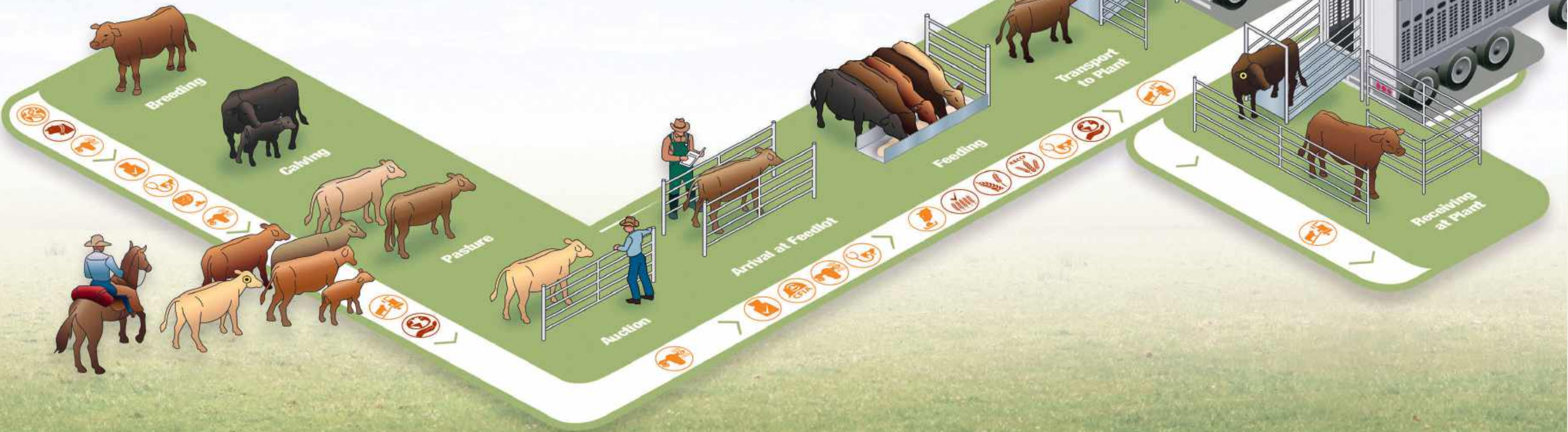


Escanee los códigos QR para ver nuestros Tours Virtuales de Vacas-Terneros y de Operaciones de Alimentación en Canadá.





# Visión General del Sistema de Producción de Ganado Canadiense



## Organizaciones



**Canadian Cattle Identification Agency** implementa tecnologías y servicios que apoyan el programa nacional de identificación de ganado obligatorio de Canadá.



**Canadian Food Inspection Agency** monitorea aspectos relacionados con el transporte de ganado, la salud animal, la producción del alimento y el uso de medicamentos veterinarios.



## Programas & Atributos



Los **Controles de Importación de Genética Animal** incluyen la inspección en el punto de entrada y cuarentena, así como pruebas de enfermedades animales extranjeras.



El **Monitoreo de Salud Animal** es realizado por los productores de carne de res y veterinarios a lo largo del proceso de producción.



Se requieren **Aprobaciones de Ingredientes de Alimento** para el alimento del ganado, y son aplicadas por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos.



Los **Programas de Mejora de Raza de Ganado** mejoran la calidad de la carne y el porcentaje de rendimiento magro del ganado canadiense.



Las **Mejores Prácticas de Transporte de Ganado** están diseñadas para proteger a los bovinos durante el transporte y reducir los defectos de calidad.



La **Alimentación con Granos** promueve una carne de res bien marmoleada, suave y sabrosa, con grasa firme y de color blanco.



El **Sistema de Trazabilidad de Ganado Canadiense** utiliza aretes RFID en la oreja y una base de datos nacional para permitir una identificación rápida y precisa de los animales.



Los **Estándares Ambientales** protegen el medio ambiente natural de Canadá para apoyar la producción sostenible de carne de res de alta calidad.



El **Programa HACCP de Producción de Alimentos** está diseñado para analizar y controlar peligros potenciales relacionados con el alimento para ganado.



Las **Aprobaciones de Productos de Salud Animal** son determinadas por el Gobierno de Canadá antes de que se permita su uso en ganado.



Los **Controles de Alimento para EEB** (Encefalopatía Espongiforme Bovina) están definidos en la ley federal canadiense y prohíben la inclusión de materiales de riesgo especificados en el alimento animal.



### LEYENDA



**Pilar de Sanidad Animal**



**Pilar de Seguridad Alimentaria**



**Pilar de Estándares de Calidad**




**Pilar de Calidad de Carne de Res**




**Aretes RFID**




Organizaciones




**Canadian Food Inspection Agency** hace cumplir las leyes federales relacionadas con la salud animal y la seguridad de la carne de res canadiense.



Programas & Atributos



Las **Normas de Bienestar Animal** protegen a los bovinos y son una responsabilidad compartida entre el gobierno y la industria canadiense.






La **Inspección Ante-mortem** se realiza para monitorear la salud de los bovinos vivos antes del sacrificio.







La **Inspección Post-mortem** se realiza para verificar los estándares de salud animal y seguridad alimentaria.







Un **Programa de Control Preventivo** (PCP) protege los productos de carne de res de peligros químicos, físicos o biológicos.







Los **Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Canales** incluyen la pasteurización de la canal y ácidos orgánicos como parte del sistema de seguridad alimentaria.






La **Clasificación por Visión Computarizada** proporciona una evaluación objetiva de atributos de calidad como el marmoleo de la carne de res.






La de **Rendimiento de Carne de Res** es un sistema de clasificación para predecir la cantidad de carne magra y recortes.







La **Certificación de Exportación por parte de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos** garantiza que se cumplan todos los requisitos de exportación.







El **Monitoreo de Temperatura** se lleva a cabo a lo largo del proceso de producción de carne de res según lo requiera el sistema de seguridad alimentaria del establecimiento.






La **Información en la Etiqueta de la Caja** contiene el peso y las especificaciones del producto, junto con información de seguridad alimentaria y trazabilidad.





**Canadian Beef Grading Agency** provee servicios de clasificación de carne de res de acuerdo con los estándares nacionales de Canadá.






El **Sistema de Trazabilidad de Ganado Canadiense** utiliza aretes RFID en la oreja y una base de datos nacional para permitir una identificación rápida y precisa de los animales.







La **Eliminación de Materiales de Riesgo Especificados** (SRMs) está diseñada para analizar y controlar peligros potenciales relacionados con el alimento para ganado.







El **Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos** analiza la carne de res en busca de residuos de químicos para proteger la salud humana.







Las **Especificaciones del Producto** describen los atributos de los productos de carne de res terminados y afectan fuertemente su valor y utilización.







Los **Programas de Pruebas Microbiológicas** son implementados por todos los procesadores de carne de res canadienses para monitorear la sanidad y la seguridad alimentaria.







La **Clasificación de Calidad de la Carne de Res** se utiliza para describir la calidad de la carne al comer e incluye las categorías de alta calidad de Canadá: Prime, AAA y AA.







Los **Tratamientos de Seguridad Alimentaria para Cortes/Recortes** incluyen rociados de ácidos orgánicos para mejorar la seguridad alimentaria y la vida útil.







La **Información en la Etiqueta de la Caja** contiene el peso y las especificaciones del producto, junto con información de seguridad alimentaria y trazabilidad.






La **Información en la Etiqueta de la Caja** contiene el peso y las especificaciones del producto, junto con información de seguridad alimentaria y trazabilidad.



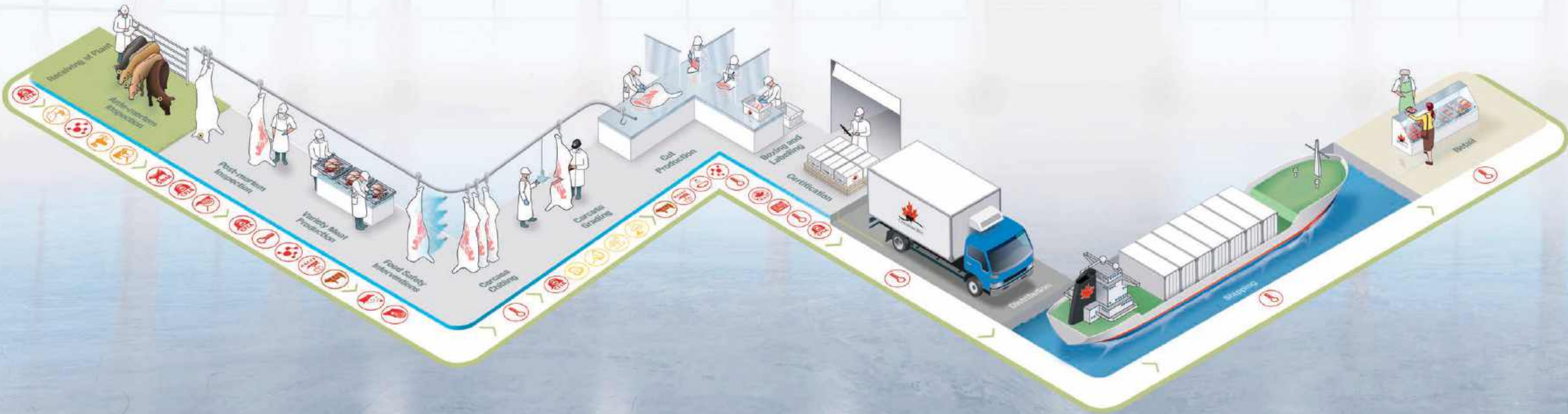


La **Información en la Etiqueta de la Caja** contiene el peso y las especificaciones del producto, junto con información de seguridad alimentaria y trazabilidad.





Visión General del Sistema de Procesamiento de Carne de Res Canadiense



LEYENDA



Pilar de Sanidad Animal



Pilar de Seguridad Alimentaria



Pilar de Estándares de Calidad



Pilar de Calidad de Carne de Res



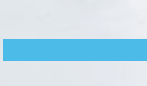
Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res



Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos



Aretes RFID



Sistema de Seguridad Alimentaria HACCP

La información proporcionada aquí se refiere a establecimientos inspeccionados a nivel federal.





# Estándares del Sistema de Procesamiento de Carne de Res Canadiense

Los sistemas de seguridad alimentaria basados en HACCP y los estándares nacionales de clasificación respaldan la calidad y la seguridad de la carne de res canadiense.



Escanee el código QR para ver el Tour Virtual del Sistema de Procesamiento de Carne de Res Canadiense.

PREMIUM QUALITY  
GRAIN-FED  
CANADIAN BEEF

## Estándares de Clasificación



La carne de res canadiense es clasificada por personal certificado de la Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res. Cada requisito de atributo de calidad debe cumplirse para calificar para las clasificaciones de Canada AA, Canada AAA y Canada Prime, y cualquier deficiencia no puede ser compensada por otros atributos.

## El Sistema de Clasificación de Carne de Res Canadiense

Una canal solo puede ser clasificada después de haber sido inspeccionada y haber recibido el sello de inspección de carne, lo que indica que la carne de res cumple con todos los requisitos de seguridad alimentaria. Las clasificaciones de calidad y rendimiento son asignadas a las canales por un evaluador certificado de la Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res (CBGA, por sus siglas en inglés). Cada evaluador debe completar con éxito un programa de capacitación integral. Una vez certificados, los evaluadores son auditados regularmente por funcionarios de la CBGA y a través del Programa Nacional de Monitoreo de Grados administrado por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés). Estas auditorías continuas aseguran que la clasificación se realice de manera consistente y que refleje con precisión los estándares nacionales de Canadá.

El objetivo de la clasificación es agrupar las canales en grupos uniformes de calidad, rendimiento y valor similares. Esta agrupación facilita las decisiones de comercialización y producción, y proporciona a los consumidores un producto consistente con una experiencia gastronómica predecible. Cada requisito de atributo de calidad debe cumplirse para calificar para las clasificaciones de Canada AA, Canada AAA y Canada Prime, y cualquier deficiencia no puede ser compensada por otros atributos. Las clasificaciones de carne de res de alta calidad de Canadá se diferencian por el grado de marmoleo, siendo Canadá Prime la que tiene más que cualquier otra clasificación.

## Clasificaciones de Rendimiento y Calidad de Canadá

Las clasificaciones de mayor calidad de Canadá para la carne de res de canales jóvenes son Canada AA, Canada AAA y Canada Prime. Para asignar estas clasificaciones, un evaluador certificado realiza una evaluación detallada después del enfriamiento de la canal. Los atributos evaluados incluyen madurez, sexo, color de la carne, color de la grasa, musculatura de la canal, cobertura de grasa y textura, textura de la carne y nivel de marmoleo.

La clasificación de rendimiento es una medida relacionada con la cantidad estimada de cortes deshuesados y recortes producidos de las piezas primarias de la cadera, lomo, costilla y diezmiño. Las canales con la mayor cantidad de carne magra recibirán la calificación de rendimiento 'Canada 1'. La calificación de rendimiento se determina midiendo la profundidad de grasa y el tamaño del ribeye en el sitio de clasificación entre la 12ª y la 13ª costilla.

## Clasificación Aumentada por Visión Computarizada

La tecnología de clasificación por visión computarizada permite realizar múltiples mediciones de los parámetros de rendimiento y calidad de manera más rápida que lo que sería posible utilizando enfoques manuales. Además, el formato digital de los datos permite que la información sea almacenada, compartida y analizada posteriormente para su uso en la toma de decisiones de producción.

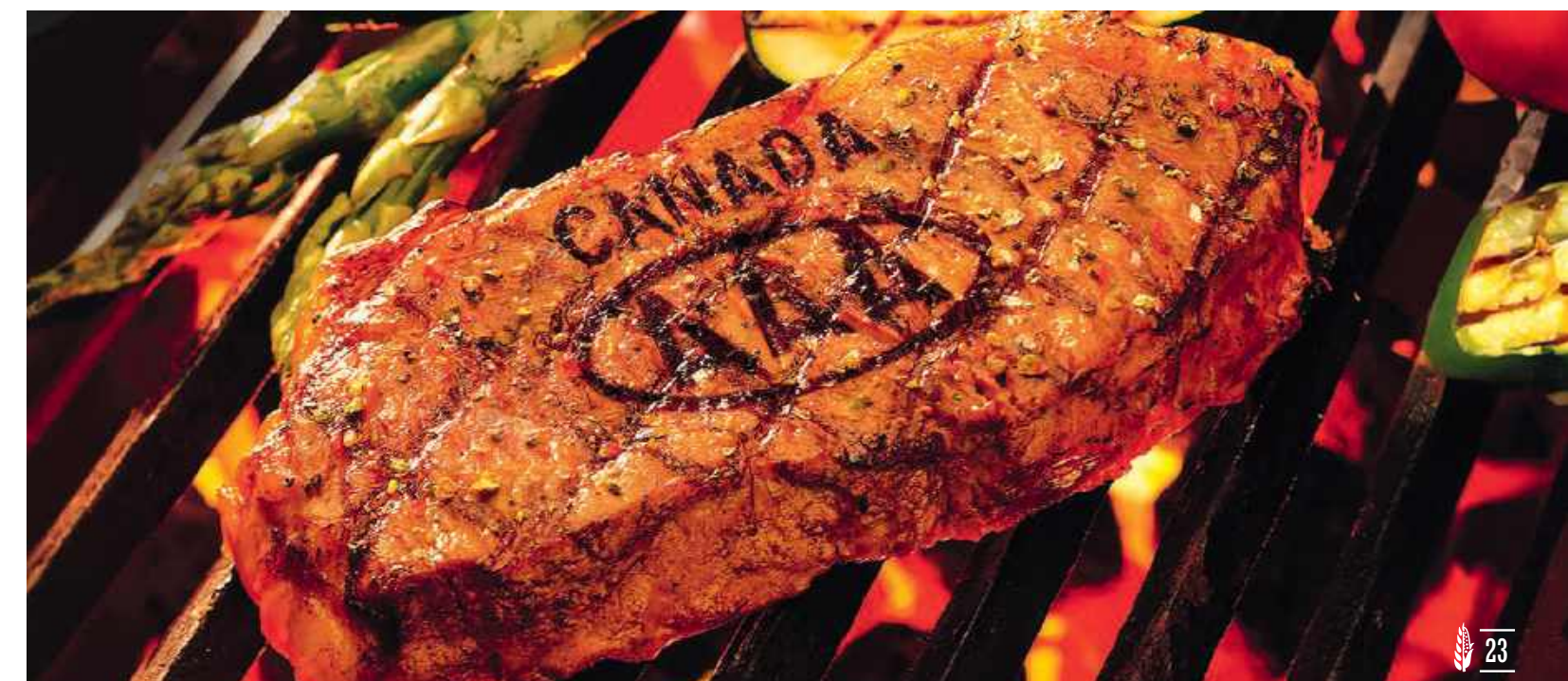


“

En Canadá, nuestros estrictos estándares nacionales para la clasificación de carne de res están diseñados para apoyar una evaluación objetiva y basada en la ciencia, asegurando una calidad consistente para los proveedores y el consumidor final.

**Dr. Oscar Lopez-Campos**




*Research Scientist (Carcass Grading), Agriculture and Agri-Food Canada*





## Estándares de Marmoleo de la Carne de Res Canadiense

La evaluación del marmoleo se realiza por evaluadores certificados después de que la canal ha sido enfriada durante 24 a 48 horas. Se evalúa la cantidad y distribución de los depósitos de grasa utilizando la superficie cortada del ribeye entre la 12ª y la 13ª costilla. El marmoleo contribuye significativamente a la calidad de la carne al mejorar el sabor, la jugosidad y la suavidad percibida.

EQUIVALENCIA DE GRADOS DE CALIDAD		
CANADÁ	MARMOLEO	USA
	CLASE¹	
 CANADA PRIME	Muy abundante	USDA Prime
	Abundante	
	Moderadamente Abundante	
	Ligeramente Abundante	
 CANADA AAA	Moderado	USDA Choice
	Modesto	
	Pequeño	
 CANADA AA	Ligero	USDA Select

1. Los estándares de marmoleo canadienses se cambiaron en 1996 para reflejar los estándares de marmoleo con derechos de autor de Estados Unidos. Los estándares mínimos de marmoleo utilizados para el USDA Prime (ligeramente abundante), Choice (pequeño) y Select (ligero) son los mismos estándares mínimos utilizados en Canadá para segregar las canales de calidad juvenil en Canadá Prime, AAA y AA, respectivamente.



## Sistema de Clasificación para Ganado Joven\*

Grado	Marmoleo**	Madurez***	Color de la Carne	Color de la Grasa	Conformación Muscular	Textura de la Carne**
CANADÁ*						
 CANADA PRIME	Ligeramente Abundante	Joven	Solo rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme únicamente
 CANADA AAA	Pequeño	Joven	Solo rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme únicamente
 CANADA AA	Ligero	Joven	Solo rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena o mejor	Firme únicamente

\* Los estándares de marmoleo canadienses se cambiaron en 1996 para reflejar los estándares de marmoleo con derechos de autor de Estados Unidos. Los estándares mínimos de marmoleo utilizados para el USDA Prime (ligeramente abundante), Choice (pequeño) y Select (ligero) son los mismos estándares mínimos utilizados en Canadá para segregar las canales de calidad juvenil en Canadá Prime, AAA y AA, respectivamente.

\*\* Marmoleo mínimo y textura de la carne permitidos para la clase de grado de calidad.

\*\*\* Las categorías de madurez reflejan los requisitos nacionales.

## Atributos de Clasificación de la Carne de Res Canadiense



### Color de Grasa y Carne

Los consumidores consideran que el color de la carne y de la grasa son indicadores importantes de la calidad y frescura de la carne de res. Para calificar como Canada AA, Canada AAA o Canada Prime, la canal debe tener un color de carne rojo brillante y la grasa no puede tener un matiz amarillento.



### Nivel de Marmoleo

Para evaluar el marmoleo, se examina la sección transversal expuesta del músculo ribeye en cuanto a la cantidad, tamaño y distribución de los depósitos de grasa intramuscular. Se utilizan estándares fotográficos oficiales para asegurar una evaluación consistente y precisa de los niveles de marmoleo.



### Madurez de la Canal

Las clasificaciones de calidad Canada AA, Canada AAA o Canada Prime requieren que la madurez se evalúe como joven, en función del desarrollo esquelético observado en la canal dividida. Una edad más joven en el momento del sacrificio mejora la suavidad y la calidad general de la carne al comer.



### Textura y Cobertura de la Grasa

Para calificar para las clasificaciones Canada AA, Canada AAA y Canada Prime, la cobertura de grasa debe evaluarse como firme y consistente. Una cobertura de grasa óptima permite que la canal se enfríe de manera que maximiza la calidad de la carne al comer.



### Sello de Clasificación

Cuando se han completado todos los exámenes requeridos, la clasificación se aplica utilizando tinta comestible. El sello de clasificación oficial se aplica al lomo corto y la costilla de ambos lados de la canal. Los sellos de clasificación se mantienen en todo momento bajo la supervisión de la Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res.



### Textura de la Carne de Res

La textura de la carne de res debe ser firme para cumplir con los requisitos de la carne de res canadiense de alta calidad. La textura influye en cómo se siente la carne en la boca durante la masticación y es un contribuyente importante a la calidad de la experiencia gastronómica y la satisfacción del consumidor.



### Musculatura de la Canal

Una canal bien musculada proporcionará altos rendimientos y permitirá una fabricación más eficiente en cortes. Las clasificaciones de carne de res de alta calidad de Canadá no permiten canales con musculatura deficiente.





# Calidad de la Carne de Res



Programa de Mejora de Raza de Ganado



Alimentación con Granos



La gestión cuidadosa del proceso de alimentación del ganado es esencial para producir carne de res canadiense de alta calidad alimentada con granos.

**Will Lowe**

*Chair, National Cattle Feeders' Association*

## Alimentación con Granos para una Calidad de Comida Excepcional

### Suministro Abundante de Granos

Canadá es uno de los mayores productores de granos del mundo. En las provincias occidentales, los agricultores suelen cultivar cebada y trigo. En el este de Canadá, el clima favorece el crecimiento de cantidades significativas de maíz. Dada la abundancia de granos para alimentación, Canadá puede suministrar carne de res producida a partir de ganado alimentado con dietas que contienen cebada, trigo y maíz.

### Calidad de Comida Excepcional

Las prácticas de alimentación de Canadá permiten que más del 85% del ganado criado para la producción de carne de res sea sacrificado a la edad de 2 años o menos. Una edad más joven al momento del sacrificio mejora la suavidad y la calidad general de la carne. Alimentar a los animales con granos de cebada, trigo y maíz, contribuye a que la carne de res canadiense sea bien marmoleada, sabrosa y suave, con grasa firme y de color blanco.

### Programa Nacional de Alimentos para Ganado de Canadá

La CFIA administra un programa nacional de alimentos para ganado para verificar que los alimentos para ganado se fabriquen y vendan de acuerdo con la Ley Federal de Alimentos. El programa incluye la evaluación del alimento por el personal especializado antes de su venta, así como la inspección y monitoreo post-mercado por parte del personal de campo de la CFIA ubicado en todo Canadá.

## Genética de Ganado Reconocida Internacionalmente

El objetivo final de los programas de mejora de raza de Canadá es ofrecer mayor calidad en la carne de res para los consumidores, al mismo tiempo que se busca una producción de ganado más eficiente.



### Selección de Raza y Programas de Mejora Genética

Las asociaciones de razas, constituidas bajo la Ley de Pedigrí Animal de Canadá, son responsables de garantizar pedigríes precisos y desarrollar programas de mejora de razas. Estas asociaciones apoyan los esfuerzos continuos para mejorar los atributos de calidad a través de la selección de razas y programas de mejora genética.

Los productores de ganado de cría canadiense utilizan herramientas como el ultrasonido en tiempo real para examinar el área del ribeye, la grasa dorsal y los niveles de marmoleo en el animal vivo, para ayudar a determinar su potencial genético. De esta manera, las características del animal vivo se relacionan con los atributos de rendimiento y calidad de la canal. También se utiliza un análisis estadístico para calcular las Diferencias Esperadas de Progenie (EPDs, por sus siglas en inglés) de la canal, que brindan a los productores de ganado una herramienta eficaz para seleccionar el ganado de cría.

### Producción de Ganado de Cría

Hay aproximadamente 10,000 productores de ganado que producen ganado de cría en Canadá. A través de su enfoque en la mejora genética con cada generación sucesiva, Canadá se ha convertido en un proveedor de ganado de cría reconocido internacionalmente.

El clima más fresco de Canadá permite la utilización extensa de genética del tipo Bos taurus, que incluye razas como Angus, Charolais, Hereford, Simmental y Limousin. Las razas de Bos taurus son conocidas por producir carne de res de alta calidad y suave de manera consistente. Canadá cría más de 30 razas de Bos taurus y se utiliza el cruce para combinar las mejores características de varias razas en un solo animal. Con el tiempo, los productores canadienses han criado ganado que proporciona más carne en la canal, lo que genera un valor adicional con menos recursos.



Se utilizan mediciones por ultrasonido para determinar el área del ribeye en el animal vivo y se toman en el mismo sitio que se utiliza para la clasificación de las canales.





# Sostenibilidad Ambiental

La Evaluación Nacional de Sostenibilidad de la Carne de Res de Canadá encontró que la producción de un kilogramo de carne de res canadiense (deshuesada y consumida) generó un 15% menos de gases de efecto invernadero en 2021 que en 2014.<sup>1</sup>



Prácticas Ambientales de la Carne de Res Canadiense



Estándares Ambientales



Evaluación Nacional de Sostenibilidad



## Guardianes de las Praderas

La producción de carne de res protege las praderas y humedales de Canadá de ser cultivados y drenados, ayudando a asegurar que estos ecosistemas permanezcan intactos junto con todos sus beneficios ambientales. La tierra preservada a través de la ganadería apoya a más de 60 especies en riesgo que dependen de las praderas de Canadá. Los humedales actúan como el filtro natural del ecosistema de la pradera. Las áreas ribereñas, que conectan la tierra y el agua, ayudan a limpiar el agua, crean resiliencia contra inundaciones y sequías, y proporcionan hábitat, incluyendo áreas de anidación y desove para peces y otra vida silvestre. Casi el 25% de los humedales del mundo se encuentran en Canadá.<sup>2</sup>

## Midiendo Nuestro Progreso

Formado en 2014, el Foro Canadiense para la Carne de Res Sostenible (CRSB, por sus siglas en inglés) ha creado una comunidad colaborativa para lograr un progreso continuo en la sostenibilidad de la cadena de valor de la carne de res canadiense. La membresía del CRSB es diversa y abarca toda la cadena de suministro de carne de res de Canadá y más allá. La Evaluación Nacional de Sostenibilidad de la Carne de Res (NBSA, por sus siglas en inglés) del CRSB mide el rendimiento y el progreso en sostenibilidad ambiental, social y económica de la cadena de valor de la carne de res canadiense en comparación con una línea base inicial de indicadores y métricas aproximadamente cada siete años. La primera NBSA se publicó en 2016 utilizando datos de 2014, proporcionando una línea base para evaluar el progreso y las mejoras a lo largo del tiempo. Un segundo estudio que utiliza datos de 2021 encontró que, en el intervalo de 2014 a 2021, la industria de la carne de res canadiense mejoró su huella de carbono, el agotamiento de combustibles fósiles, la eutrofización de aguas dulces y la formación de oxidantes fotocósmicos al aumentar la eficiencia de la producción. Producir 1 kg de carne de res (deshuesada y consumida) en 2021 generó un 15% menos de gases de efecto invernadero que en 2014. Esta mejora se debe en gran parte al aumento en la eficiencia del crecimiento del ganado, reduciendo el tiempo necesario para producir un animal individual, lo que a su vez reduce la cantidad de recursos requeridos para producir la misma cantidad de carne.

1. Canadian Journal of Animal Science. 104(2): 221-240. <https://doi.org/10.1139/cjas-2023-0077>.  
2. Extensión de los Humedales de Canadá por el Gobierno de Canadá. [www.canada.ca/en/environment-climate-change/services/environmental-indicators/extent-wetlands.html](http://www.canada.ca/en/environment-climate-change/services/environmental-indicators/extent-wetlands.html)

## Prácticas Ambientales en Granjas y Ranchos

Los agricultores y ganaderos canadienses gestionan sus recursos naturales para asegurar que sus granjas sigan siendo ambientalmente sostenibles, económicamente viables y para mejorar la salud y productividad de sus tierras. El ganado bovino ahora desempeña un papel vital en el pastoreo, promoviendo un ecosistema saludable y biodiverso y preservando hábitats críticos para muchas especies de vida silvestre. Un pastoreo bien gestionado aumenta la materia orgánica del suelo, fomenta el crecimiento de raíces y aumenta la cantidad de carbono almacenado en el suelo.



### Vacas-Terberos

La mayoría de los terneros nacen en primavera, cuando sus madres tienen acceso a la hierba primaveral. Los terneros pasan la mayor parte de sus vidas en pastizales abiertos.



### Operación de Alimentación

Cuando el ganado ingresa a una operación de alimentación, se les proporciona una dieta que incluye granos. Típicamente, los bovinos son colocados en corrales que permiten una observación cercana y menos desperdicio al alimentarse.



#### MANEJO DEL PASTOREO

Un manejo efectivo del pastoreo permite a los agricultores y ganaderos obtener los mayores rendimientos de forraje para el ganado al mismo tiempo que apoya el ecosistema del pastizal.



#### MANEJO DE HUMEDALES

La cría de ganado ayuda a preservar los ecosistemas de humedales. Casi el 25% de los humedales del mundo se encuentran en Canadá.



#### SALUD DEL SUELO

El estiércol y la actividad de pastoreo del ganado añaden más materia orgánica al suelo, mejorando su capacidad de retención de agua.



#### CONSERVACIÓN DEL HÁBITAT DE VIDA SILVESTRE

Los pastizales se preservan a través de la producción de ganado y son el hogar de algunas de las especies más amenazadas de Canadá.



#### PASTOREO DIRIGIDO PARA LA PREVENCIÓN DE INCENDIOS FORESTALES

El pastoreo reduce el material inflamable seco y promueve el crecimiento de pastos verdes nuevos, que se queman más lentamente.



#### EFICIENCIA ALIMENTARIA

Las prácticas de manejo, así como la genética, permiten que el ganado canadiense utilice menos alimentación para producir carne de res.



#### RECICLAJE DE SUBPRODUCTOS

El sistema digestivo del ganado es capaz de utilizar subproductos como granos de destilación o desechos vegetales para producir alimentos de alta calidad y nutritivos.



#### MANEJO DEL ESTIÉRCOL

El estiércol de los bovinos contiene nutrientes valiosos y sirve como fertilizante orgánico para plantas y cultivos.



#### DISEÑO DE CORRALES

Las áreas que albergan ganado deben ser cuidadosamente diseñadas para proteger el medio ambiente natural, así como el bienestar animal.



Escanee el código QR para ver el documental “Guardians of the Grasslands”.



# Prácticas Ambientales de la Carne de Res Empacada (Boxed Beef)



## Planta de Procesamiento de Carne de Res

Al igual que los agricultores y ganaderos, los procesadores de carne de res de Canadá siguen trabajando para mejorar las prácticas que influyen en la sostenibilidad ambiental. Esto incluye la reducción de insumos como agua y energía, mientras se maximiza la utilización de cada animal, incluyendo tanto los componentes comestibles como los no comestibles. El agua utilizada en los procesos de producción de carne de res y para limpiar equipos y superficies de trabajo se recicla a menudo utilizando instalaciones de tratamiento especializadas. La reducción de residuos durante el procesamiento es un elemento crítico en los objetivos de Canadá para asegurar que utilicemos de manera eficiente la mayor cantidad posible del animal.



### MANEJO DEL AGUA

Los sistemas de tratamiento más sofisticados utilizados en el procesamiento de carne de res canadiense pueden devolver agua que supera los estándares canadienses de agua potable.



### USO DE BIODIGESTORES

El biodigestor utiliza bacterias para digerir residuos orgánicos, produciendo biogás que se utiliza para generar electricidad o calor utilizado en la planta de procesamiento.



### CALDERA DE LECHO FLUIDIZADO

Esta tecnología convierte el estiércol o materiales no comestibles de la canal en vapor, calor y electricidad que se utilizan dentro de la planta.



### RENDERIZACIÓN

La renderización recicla subproductos como huesos, sangre y grasa para convertirlos en nuevos productos, incluyendo alimentos para mascotas, jabón, velas y biodiésel.



### ESTIÉRCOL DE RUMIANTE

Los contenidos parcialmente digeridos del estómago, llamados “estiércol de rumiante”, pueden ser esparcidos en tierras de cultivo y utilizados como un valioso fertilizante natural.



### UTILIZACIÓN DE LA CANAL

Se estima que el 99% de la canal puede ser utilizada para alimentos humanos, ropa, alimentos para mascotas, producción de medicamentos y mucho más.



### EXTENSIÓN DE LA VIDA ÚTIL

Las mejoras en las prácticas de procesamiento, así como en la tecnología de envasado, también han extendido la vida útil de la carne de res, lo que reduce la cantidad perdida por deterioro.



Como ganadero, sé que producimos nuestra carne de res de manera responsable y sostenible en Canadá. Estoy inmensamente orgulloso del progreso continuo que ha realizado la industria en este sentido.

**Ryan Beierbach** *Chair, Canadian Roundtable for Sustainable Beef*

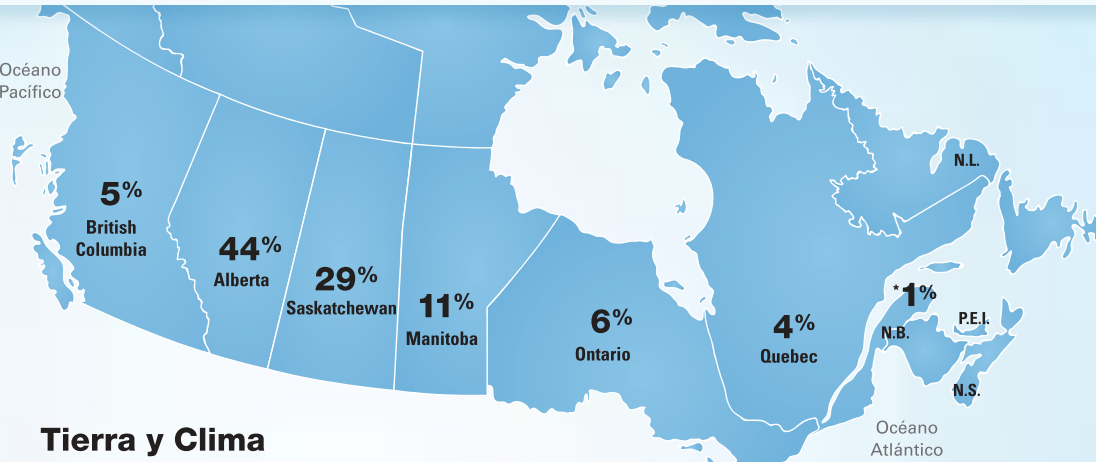
# SOBRE CANADÁ



CANADIAN BEEF

PREMIUM QUALITY  
GRAIN-FED  
CANADIAN BEEF

## Porcentaje de Ganado Bovino por Provincia



## Tierra y Clima

Canadá es el segundo país más grande del mundo, con una superficie terrestre de aproximadamente 10 millones de km<sup>2</sup> y la costa más larga del mundo, que bordea los océanos Atlántico, Ártico y Pacífico. El clima varía ampliamente de una región a otra y a lo largo del año, con la mayoría de las áreas experimentando inviernos fríos y nevados y veranos cálidos.

\* Provincias Marítimas (Isla del Príncipe Eduardo, Terranova y Labrador, Nueva Escocia y Nuevo Brunswick)



## Suministros de Agua

Canadá tiene una abundancia de agua dulce, con aproximadamente el 20% del suministro de superficie del mundo. Las regulaciones nacionales y provinciales protegen arroyos, ríos, lagos y humedales, reconociendo su contribución esencial al medio ambiente.



## Producción de Cultivos

Cultivos agrícolas como trigo, canola, cebada, soja y maíz se cultivan en más de 65,000 granjas en Canadá. Los agricultores canadienses son grandes administradores de la tierra y exportan los alimentos que producen a países de todo el mundo.



## Sociedad Multicultural

Debido a una de las tasas de inmigración per cápita más altas del mundo, una población diversa es ahora una de las características distintivas de la sociedad canadiense. Los canadienses son conocidos por ser personas extremadamente cálidas, amables y acogedoras.



## Cuidado de los Animales

Asegurar el bienestar de los animales es una responsabilidad importante para los agricultores y todos los canadienses. El Código Penal de Canadá prohíbe que alguien cause intencionalmente que los animales sufran por negligencia, dolor o lesión.



**Estamos aquí para ayudarle**

Escanee el código QR para obtener nuestra información de contacto.





## Acerca de Canada Beef

Canada Beef trabaja en nombre de más de 60,000 granjas y ranchos ganaderos en Canadá que producen algunas de las mejores carnes de res del mundo. Canada Beef es responsable del desarrollo de mercados tanto nacionales como internacionales en nombre de los productores de ganado canadienses. Contamos con representantes en Canadá, México, Japón, Corea del Sur, China, Vietnam y Taiwán. Canada Beef ofrece programas y servicios dedicados para apoyar nuestra red global de socios de la industria. También estamos comprometidos con la educación del consumidor para aumentar la conciencia y la experiencia gastronómica de la carne de res como un alimento rico en nutrientes y de sabor excepcional.

## Misión

Crear valor para nuestros productores y toda la cadena de suministro de la carne de res canadiense a través de soluciones de marketing impactantes e innovadoras para mejorar la demanda, la experiencia y la conciencia.

## Visión

Posicionar la carne de res canadiense como la proteína de elección, apreciada a nivel mundial, para maximizar el retorno de la inversión para nuestros productores, socios y clientes.

### OFICINA LATINOAMÉRICA

San Pedro Garza García, México

☎ +52 (81) 8625-5790 ✉ [mexico@canadabeef.ca](mailto:mexico@canadabeef.ca)

Distribuidores  
Canadian Beef



[www.canadabeef.mx](http://www.canadabeef.mx)

