

# THE INSIDER



*México & Latinoamérica*  
*Volúmen 27, Marzo 2023*



CANADIAN BEEF





# What's Roasting?

Expo ANTAD & Alimentaria México se celebró en el Centro de Exposiciones de Guadalajara, del 7 al 9 marzo. Canada Beef estuvo presente una vez más para exhibir, porcionar y promover los cortes de res y programas canadienses que son distribuidos y comercializados por distintas empresas en el territorio nacional.



Algunos de los cortes presentados fueron Flat Iron, Lengua de Res, Cachete de Res, Teres Major y Tri-Tip.



*Encuentra nuestros exclusivos programas canadienses*



**BŒUF PREMIUM BEEF**

**GUARANTEED TENDER**

★★★

<https://canadabeef.mx/proveedores-nacionales/>

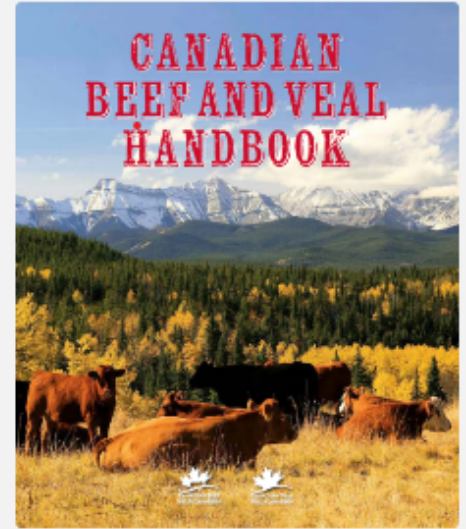




Los sistemas de seguridad Canadienses para las plantas de carne se basan en un sistema completo HACCP obligatorio. Si se produce un artículo nuevo, no se puede comercializar hasta que se haya desarrollado un plan HACCP para ese proceso de producción.

Para asegurarse que los sistemas HACCP estén funcionando correctamente se exige a cada operación que se someta a auditorías de la CFIA. Estas auditorías incluyen revisión de la documentación y registros del sistema HACCP, así como auditorías en el sitio de los monitoreos y verificación.

## Canadian Beef and Veal Handbook



**Casi la mitad de la producción ganadera de Canadá, se exporta a mercados internacionales**

## *Entendiendo los cortes de la res ..*

La canal de res se divide en cuartos delanteros y cuartos traseros. Los delanteros se dividen de los traseros entre las costillas 12 y 13. Las piezas que pertenecen al cuarto delantero son:

- Paleta/Diezmillo (Chuck).
- Chuletón (Rib).
- Pecho (Brisket).
- Costillar/Agujas (Plate).
- Chamberete delantero (Foreshank).

Las secciones del cuarto trasero son:

- Lomo (Loin).
- Pierna (Round).
- Falda (Flank).
- Chamberete trasero (Hindshank).



*Conecta con nosotros*



*Canada Beef Latinoamérica*  
*mexico@canadabeef.ca*  
*www.canadabeef.mx*