



»»» NEWSLETTER «««

THE INSIDER



México & Latinoamérica

Junio 2023



SUSTENTABILIDAD EN LA INDUSTRIA CÁRNICA CANADIENSE

UN ECOSISTEMA SALUDABLE Y PRÓSPERO

»»» LEER MÁS

Los ganaderos canadienses gestionan los recursos naturales para garantizar que sus operaciones ganaderas sigan siendo medio-ambientalmente sustentables, económicamente viables y para mejorar el estado y la productividad de sus tierras. La mayoría de las praderas templadas remanentes en Canadá pertenecen a ganaderos, lo que los convierte en los guardianes de uno de los tipos de ecosistemas más amenazados del mundo.

NUTRIENTES DEL SUELO «««

MEJORES PRÁCTICAS EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO

El pastoreo bien administrado aumenta la materia orgánica del suelo, favoreciendo el crecimiento de las raíces y aumentando la cantidad de carbono almacenado en el suelo. Los pastizales canadienses pueden almacenar hasta 70 tons de carbono por acre. El pasto o hierba, almacena la mayor parte de carbono en las raíces que permanecen bajo tierra después de que pastan los animales. La producción de carne de res protege las praderas y tierras húmedas en Canadá, del cultivo y agotamiento, contribuyendo a que estos ecosistemas permanezcan intactos con todos sus beneficios medio-ambientales. Las tierras húmedas se comportan como el filtro natural del ecosistema.

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Canadá sigue fijando objetivos en materia de producción sustentable de carne de res a lo largo de toda la cadena de suministro, contribuyendo así a convertirse en líder de sustentabilidad medioambiental.



»»» BIODIVERSIDAD

Las zonas utilizadas para el pastoreo proporcionan hábitat a aproximadamente dos tercios de la fauna silvestre de Canadá, y a menudo no son aptas para el cultivo. Las tierras conservadas gracias a la ganadería sustentan a más de 60 especies en peligro que dependen de los pastizales canadienses. El ganado desempeña un papel medioambiental vital al poder alimentarse con cultivos dañados por las condiciones meteorológicas y con subproductos de la elaboración de alimentos autorizados, como granos de destilería u hojas de maíz. El uso eficiente y responsable del estiércol también proporciona a los pastos y a las tierras de cultivo, una importante fuente de nutrientes, materia orgánica y carbono .

ALMACENAMIENTO DE CARBONO

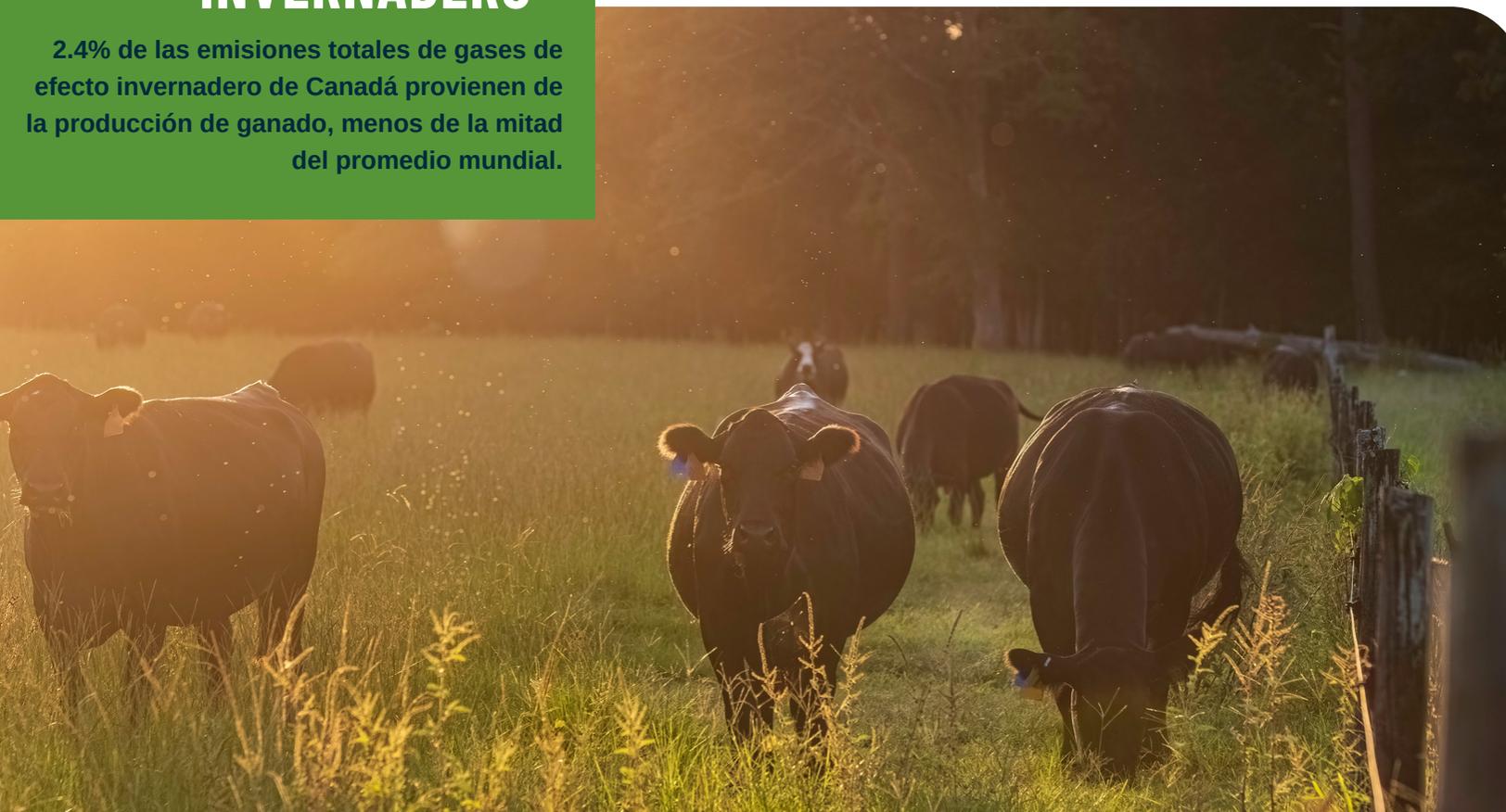
1,500 millones de toneladas de carbono almacenadas en tierras, son utilizadas para la producción de carne de res en Canadá.

GASES DE EFECTO INVERNADERO

2.4% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero de Canadá provienen de la producción de ganado, menos de la mitad del promedio mundial.

»»» PROCESAMIENTO DE CARNE

Los procesadores de carne de res de Canadá continúan trabajando para mejorar las prácticas que influyen en la sustentabilidad medioambiental. Esto incluye la reducción de insumos como agua y energía, mientras que se maximiza la utilización de cada animal, incluidos los componentes comestibles y los no comestibles. Así mismo han avanzado en la reducción de residuos y en la eficiencia energética, al utilizar biodigestores para tratar el estiércol y los subproductos del proceso de sacrificio, convirtiendo lo que serían residuos, en nuevos productos y fuentes de calor y energía a la vez que se reducen las emisiones de gases de efecto invernadero.





CANADA BEEF NEWS

➤➤➤ EXPERT ADVISE

Si deseas hacer ahumados, experimenta con chips de leña de mezquite natural o con cualquier otra madera que sea dura y libre de resina. Solo asegúrate de remojar los chips en agua, al menos una hora antes de meterlos al asador. Encuentra cortes de carne canadiense en las tiendas de Wild Fork en CDMX.



FELIZ
DÍA DEL
PADRE

➤➤➤ SAN PEDRO DE PINTA

Con motivo anticipado del Día de Canadá, el 26 de Junio nos unimos con diversas compañías canadienses, el Consulado General de Canadá en Monterrey y el Municipio de San Pedro Garza García, para llevar a cabo distintas actividades recreativas en la Glorieta de los Duendes. La Chef Cecy González, en representación de Canada Beef, ofreció a los paseantes, tacos de Barbacoa de Chuck Roll, Chicharrón de Rib Eye con aguacatada, Tomahawk y un delicioso Aguachile negro de Filete canadiense, elaborados por supuesto en asadores canadienses, de la compañía Napoleón.

