



## Inferno Fest, Los Cabos

En una exitosa colaboración con Sigma Foodservice, Canada Beef LATAM participó como patrocinador en el INFERNO FEST Baja California Sur, en una cena exclusiva para más de 400 asistentes.

Inferno Fest es un evento temático anual que reúne a los mejores chefs de Baja Sur y del mundo, rindiendo homenaje al fuego, la gastronomía exótica y la coctelería. Este año, el festival se llevó a cabo del 1 al 5 de noviembre en el lujoso Solaz Resort, donde se celebró la cultura mexicana y donde viajeros nacionales e internacionales se unieron para experimentar la mejor escena culinaria de Los Cabos.

La cena contó con varias estaciones de carne de res, en donde los invitados degustaron platos preparados con Filete canadiense AAA, Brisket PRIME, New York AAA, Picaña AAA, Rib Eye AAA y Export Rib AAA, preparados por la asesora culinaria de Sigma -Chef Belén Cortez-, junto a reconocidos chefs que mostraron sus habilidades y creatividad en cada una de las recetas.



Así mismo, el equipo de Canada beef se reunió con los asesores de ventas de Sigma Foodservice para brindar mayor información de la industria canadiense.

## Explorando Oportunidades..

En el marco de la sesión mensual presencial de la sección especializada de comercializadores y productores de proteína animal de la CANACO de Guadalajara, el 9 de noviembre se llevó a cabo el seminario “Capacidad y Oportunidades de la Industria de Carne de Res y Cerdo de Canadá”, organizado por el Consulado de Canadá en Guadalajara.

El orden del programa incluyó intervenciones por parte de Yolanda Sánchez, Vicepresidenta de Negocios Internacionales de la Cámara de Comercio de Guadalajara; Frank Le, Cónsul General del Consulado de Canadá en Guadalajara; Claudia Herrera-Blanc, Directora de Canada Beef LATAM; Annie Tremblay, Directora de Acceso a Mercados de Canada Pork y Alejandro Ruiz, especialista en acceso a mercado y Delegado Comercial de la Embajada de Canadá en México.

El seminario proporcionó una visión general de las exportaciones de carne de res y puerco canadiense con un enfoque en México, destacando el papel de Canadá como exportador y productor de carne, los principales cortes exportados y las oportunidades de comercialización para el sector importador en México.

**Global Market Intelligence Report**

**Mexico Update**

**Sales of Canadian Beef**  
In August, Mexico experienced its highest total beef imports of the year, reaching 18,289 MT, which is a 13.5% increase compared to the same period last year. The total value of these imports amounted to US\$111.7 million. From January to August, the accumulated total of beef imports reached 177,474 MT valued at US\$1.9 billion. Specifically for the month of August, Canadian beef exports to Mexico amounted to 2,268 MT valued at US\$21.3 million. The total accumulated Canadian beef exports for 2023 reached 18,289 MT, showing a significant growth of 13% compared to the same period last year. Out of the total exports from January to August, Mexico has accounted for 16.2% (15,249 MT), while other regions represented 13.2% (12,551 MT). The total value of these shipments reached US\$144.4 million, which is 10% in excess previous year. Monthly, Canadian beef has increased a 1.7% greater market share in Mexico, reaching 14.2% compared to the previous year (2022).

**Retail Sector Conditions**  
Total consumption of beef in Mexico is expected to increase to meet the growing demand within the country. August 2022 food price inflation shows signs with the highest increase of 0.9%, followed by eggs (0.9%), pork (0.9%), and beef (0.9%). While inflation is projected to moderate, pork and beef consumption is expected to slightly increase over the remainder of 2023 and 2024. The average cost of piglets in Mexico and the US could raise prices of key fresh, inflationary pressure point, with an 8.7% annual increase in the lean ground beef, compared to products in the back. Back fat raised by 4.2% YoY, but slightly decreased to 0.5% compared to July.

**Value, Volume, Price and Market Share of Beef Imports**

Origin	Year 5	2022	2023	Change	2022	2023	Change	2022	2023	2022	2023	Change
USA	1,000	1,000	1,000	0%	1,000	1,000	0%	1,000	1,000	1,000	1,000	0%
Canada	1,000	1,000	1,000	0%	1,000	1,000	0%	1,000	1,000	1,000	1,000	0%
Other	1,000	1,000	1,000	0%	1,000	1,000	0%	1,000	1,000	1,000	1,000	0%

## Market Update..

Este año, el consumo total de carne de México de 9.8 millones de toneladas, excede la capacidad de procesamiento nacional de 7.8 millones de toneladas, lo que ha resultado en importaciones de aproximadamente 2.5 millones de toneladas.

En octubre, Canadá exportó a México 2,268 toneladas de carne de res, un 12% más que en septiembre y un 13,5% más interanual. De enero a octubre, las exportaciones acumuladas de carne de res canadiense alcanzaron 22,427 toneladas, un aumento del 24% en comparación con el mismo periodo de 2022.

**El valor total de estas exportaciones ascendió a 167.6 millones de dólares. Los cortes frescos representaron 18,289 toneladas del total de las compras acumuladas de enero a octubre, mientras que los cortes congelados sumaron 1,193 toneladas.**

De acuerdo con el Consejo Mexicano de la Carne, el consumo de carne en México ha experimentado un ligero crecimiento a pesar del aumento de los precios y de la inflación.

## Conceptos Básicos de Congelación

Las temperaturas frías pueden impedir el crecimiento de la mayoría de las bacterias dañinas. Configure la temperatura de su refrigerador a 40°F (4°C) como máximo y para el congelador, a 0°F (-18°C) o menos.

Congele o cocine la carne fresca que no planea usar dentro de 1 día para carne molida, 2 días para guisos, tiras o carne cubicada, o hasta 3 días para cortes gruesos y para asados.

La quemadura por congelación se da cuando los alimentos congelados se dañan por deshidratación y oxidación debido al aire que llega a los alimentos. Esto no indica que los alimentos son inseguros, solamente son manchas secas que pueden llegar a afectar el sabor.



## Refrigeración y Congelación

	FRIDGE	FREEZER
Ground Beef	1 Day	2-3 Months
Variety Meats (eg. liver, kidney, heart)	1-2 Days	3-4 Months
Stew Beef, Ribs, Stir-Fry Strips, Kabobs	2 Days	3-6 Months
Steaks, Roasts, Chops	2-4 Days	8-12 Months
Cooked Meats, Cold Cuts (opened pkg)	3-4 Days	2-3 Months
Vacuum Packed Roasts, Steaks (unopened)*	See best before date	10-12 Months



## SEMINARIOS DE CORTES Y CAPACITACIONES



### El Arte de la Carne

Los días 7 y 8 de noviembre, se celebró un exitoso programa de capacitación sobre porcionado de cortes de res canadiense en el centro culinario de Atlantic Prime en Los Cabos.

Representantes de Grupo XO, ofrecieron su nueva línea de cortes canadienses -Northern Gold Brand- a 80 personas entre chefs, restauranteros y empresarios del sector.

### Exhibición de Cortes y Porcionados

Las presentaciones incluyeron la presencia de Canada Beef para compartir los atributos de calidad y los requisitos en la clasificación de grados para todos los programas cárnicos que son producidos en Canadá.

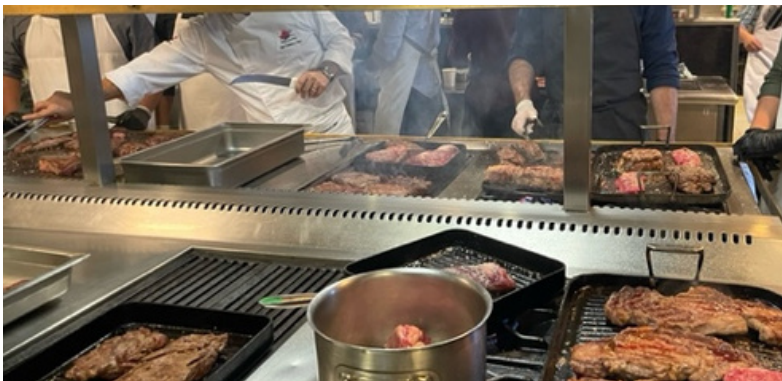
Los chefs Jaime y Alain Cavazos impartieron los cursos y técnicas de porcionados para las distintas piezas presentadas.

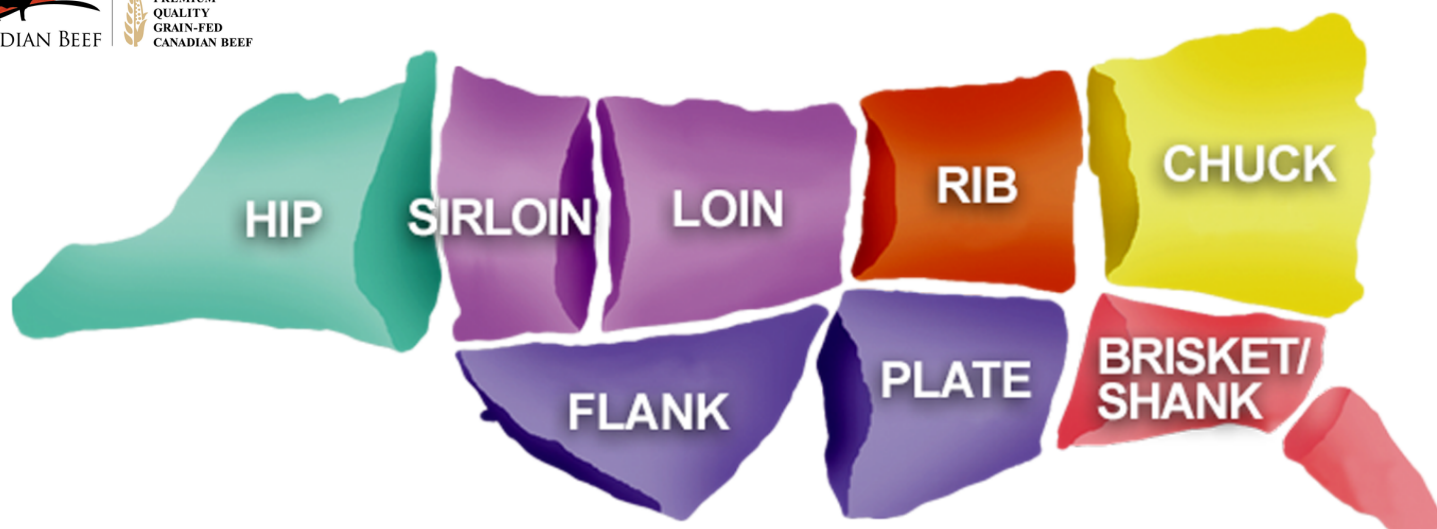


### NORTHERN GOLD BRAND

El programa Northern Gold, producido en Canadá, con grado de calidad AAA alto, y disponible para venta a los sectores de HORECA, retail y consumidor en México, incluye cortes como:

- |             |              |                    |
|-------------|--------------|--------------------|
| *Rib Eye    | *New York    | *Arrachera Outside |
| *Export Rib | *Back Ribs   | *Arrachera Inside  |
| *Brisket    | *Chuck Flap  | *Chuck Roll        |
| *Filete     | *Flap Meat   | *Chuck Short Rib   |
| *Picaña     | *Porterhouse | *Shot Rib 3 huesos |
| *T-Bone     | *Tomahawk    | *Top Sirloin       |





## Cortes y Subcortes

### Chuck Roll

NAMP #116A



#### Descripción técnica:

El Chuck Roll se prepara a partir de un Chuck deshuesado y de corte cuadrado, y consiste únicamente del sistema muscular grande que se encuentra debajo del hueso de la paleta.

La parte del brazo se excluye mediante un corte recto que no tenga más de 7,5 cm (3") en el extremo de las costillas y no más de 10 cm (4") en el extremo del cuello. También se excluyen los cartílagos, el trapecio supraespinoso, la carne intercostal y los ganglios linfáticos.

El Chuck Roll generalmente se suministra sellado al vacío y empaquetado en 2 o 3 piezas por caja. Tiene una gran cantidad de marmoleo en todo el músculo y se puede cocinar entero para estofados, procesar para cocinar a fuego lento, marinar, o preparar asado. Debido a su marmoleo, el recorte constituye una excelente fuente para hacer carne molida (Ground Chuck).

Después de obtener estos sub-cortes, el Chuck Roll restante se puede convertir en asados de Bottom Blade, carne de res guisada y Short Ribs.

Se necesita un poco de práctica para obtener y porcionar estas joyas ocultas, pero vale la pena el esfuerzo tanto desde el punto de vista de la comercialización como de las ganancias.

Crear valor mediante la comercialización de estos cortes creará un punto de diferenciación en su operación cárnica. Recuerde que es importante tener la nomenclatura adecuada para corresponder con las regulaciones de la CFIA en Canadá.

Hay otras opciones que se pueden usar si el Chuck Roll se corta en diferentes secciones, que incluyen el Delmonico, el Sierra y el Chuck Flat. Estas secciones comprenden aproximadamente un tercio del Chuck Roll y agregan un grandísimo valor a cualquier operación cárnica.

Haga click en este segmento para enlazarse a un video que muestra cómo fabricar estos cortes. El Chuck Roll cuesta aproximadamente un tercio del precio de los cortes medios, como la costilla y el lomo.

El Chuck Flat tiene un marmoleo increíble y puede estar comercializado en el departamento de carne como Chuck Bottom Blade Short Rib o Chuck Bottom Blade Montreal Steak.