

THE

No. 55 MÉXICO & LATAM

Julio 2025

INSIDER

- **CANADA DAY**
- **CAPACITACIONES**
- **NUEVOS CURSOS DEL CANADIAN BEEF CENTRE OF EXCELLENCE (CBCE)**
- **PRÓXIMOS EVENTOS**
- **ESPECIAL: GANADERÍA SUSTENTABLE CANADIENSE**
- **SECCIÓN DESTACADA: MARIDAJES Y EXPERIENCIAS**



1 CANADA DAY EN CDMX Y MONTERREY

El 1.º de julio, en la Embajada de Canadá en México, se llevó a cabo la recepción oficial del Día de Canadá, a la que asistieron cientos de personas del entorno diplomático, empresarial y cultural. El Embajador de Canadá en México, Cameron MacKay, estuvo presente en el evento, interactuando con los asistentes y reafirmando los lazos institucionales con México.

La ocasión brindó un espacio valioso para el diálogo y para fortalecer la presencia de los actores agroalimentarios canadienses en la agenda bilateral, en un ambiente que combinó diplomacia y networking.

Continuamos en Monterrey con una destacada celebración organizada por la CanCham Monterrey, Canada Beef y el Consulado General de Canadá. La propuesta culinaria incluyó bocadillos gourmet elaborados con cortes canadienses, desde mini sliders de ribeye hasta brochetas con top sirloin y brisket, preparados con alta precisión para resaltar la calidad y el sabor en un ambiente enfocado en relaciones institucionales y empresariales.

2 ESPECIAL INDUSTRIA: GANADERÍA SUSTENTABLE

La ganadería canadiense, con más de 60,000 ranchos, implementa prácticas responsables como pastoreo rotativo, manejo eficiente del agua y reducción de emisiones, logrando una huella de carbono un 15 % menor desde 2014. Certificaciones como VBP+ (Verified Beef Production Plus) y CRSB (Canadian Roundtable for Sustainable Beef), junto con la supervisión del gobierno federal, respaldan el manejo sostenible y la trazabilidad de todo el proceso productivo.

¿Qué es VBP+ (Verified Beef Production Plus)?

VBP+ es el programa canadiense de certificación en granja que verifica, mediante auditorías de terceros, que los productores de res cumplen prácticas reconocidas en cuatro ejes:

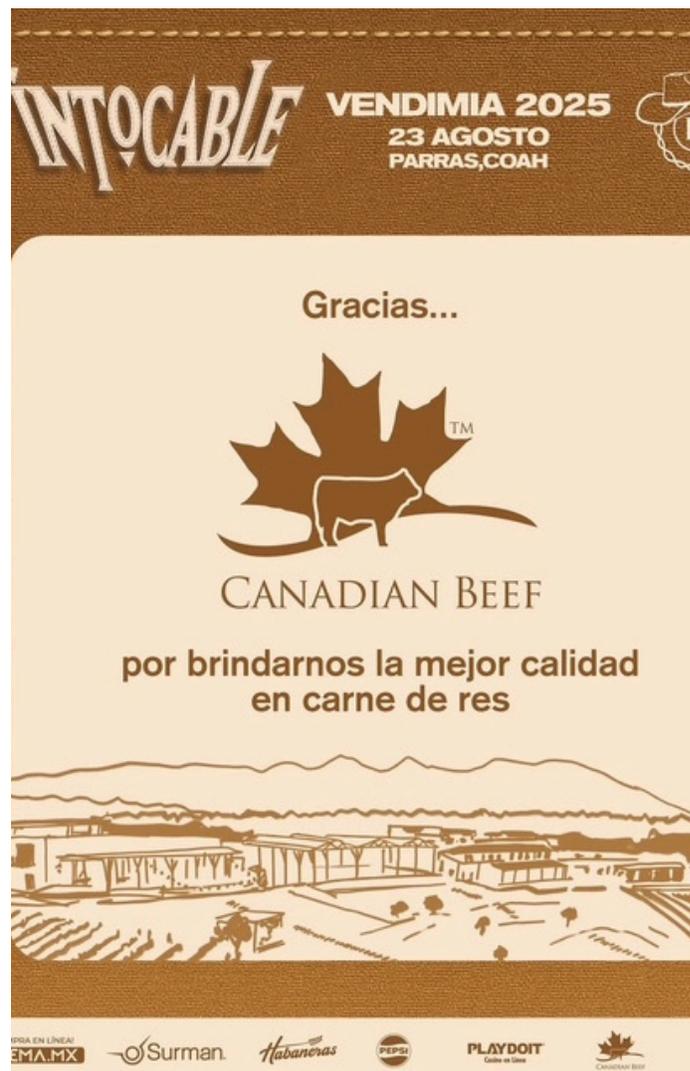
- Inocuidad alimentaria
- Bienestar animal
- Bioseguridad y trazabilidad
- Cuidado ambiental

Este programa está alineado con el CRSB y provee evidencia documentada de buenas prácticas, impulsando la mejora continua y la confianza de importadores, clientes y consumidores.



¿QUIÉN ES LA CRSB?

La Canadian Roundtable for Sustainable Beef (CRSB) es una organización nacional sin fines de lucro que reúne a productores, procesadores, minoristas, academia, ONG y gobierno para establecer estándares, medir avances y certificar prácticas de sostenibilidad en la industria de la carne de res. La CRSB marca la visión y estándares; VBP+ verifica en campo su cumplimiento.



3 PRÓXIMOS EVENTOS Y MARIDAJES

Agenda de julio y agosto:

- ABASTUR 2025 – 27 al 29 de agosto, CDMX: Degustaciones y networking en stands de aliados comerciales.
- Vendimia Parvada – 23 de agosto, Parras de la Fuente, Coahuila: Degustaciones de Top Sirloin y Arrachera canadiense, maridadas con vinos de la vinícola Parvada y música a cargo de Grupo Intocable.
- The Chef Meets México – 18 y 19 de septiembre, Monterrey (Hotel SAFI Metropolitan). Experiencia gastronómica de lujo en colaboración con Ferrari México.

NUEVOS RECURSOS EDUCATIVOS DEL CBCE:

El Canadian Beef Centre of Excellence (CBCE) lanzó cursos gratuitos en línea, como:

- HOW TO COOK A BEEF STEW
- GRILLING STEAKS COURSE
- OVEN ROASTING COURSE
- POT ROASTING COURSE

Con una duración de 15–20 minutos, estos módulos incluyen videos, animaciones y cuestionarios interactivos. Además, se ofrecen programas avanzados como Canadian Beef Quality Assurance y Culinary Media Storytelling, útiles para profesionales y creadores de contenido.



🔊 ¡Capacítate ahora y mejora tus habilidades culinarias!

Accede a todos los cursos de forma gratuita en la plataforma oficial del CBCE. Amplía tus conocimientos, perfecciona tus técnicas y obtén herramientas prácticas para diferenciar tu propuesta gastronómica. Regístrate aquí: [🌐 www.canadabeef.ca/cbce](http://www.canadabeef.ca/cbce)

4

MARIDAJE DEL MES – ENTRE VIÑEDOS Y CORTES

El protagonista de este mes es el Top Sirloin canadiense, un corte noble que proviene de la parte posterior del lomo, justo antes de la cadera. Reconocido por su equilibrio perfecto entre suavidad y sabor, ofrece una textura firme pero jugosa, lo que lo convierte en una opción versátil tanto para asar a la parrilla como para sellar en sartén y terminar al horno.

En Canadá, el Top Sirloin es cuidadosamente despostado y madurado para maximizar su suavidad natural, beneficiándose de una alimentación balanceada y del manejo responsable del ganado bajo estándares de bienestar animal.

Para este maridaje, sugerimos acompañarlo con un Syrah joven de Parras, Coahuila. Sus notas frutales de mora y ciruela, junto con ligeros toques especiados, complementan la riqueza del Top Sirloin, realzando su sabor sin opacarlo. Servido a temperatura media y en un punto de cocción “medio” o “término medio-rojo”, este corte revela su jugosidad y estructura, ofreciendo una experiencia culinaria que une lo mejor de la viticultura mexicana y la excelencia ganadera canadiense.



5

CAPACITACIONES

Continuamos con las capacitaciones. Durante julio, se impartieron nuevas sesiones dirigidas a chefs, parrilleros y distribuidores.

Los participantes dominaron técnicas de cocción ideales para cortes como brisket, top sirloin, arrachera y short ribs, poniendo especial atención en aspectos clave como sellado, reposo, cocción lenta y ahumado. Además, se reforzó la formación en trazabilidad y en los estándares de calidad canadienses, asegurando que cada profesional pueda transmitir al consumidor final no solo el excelente sabor de la carne canadiense, sino también su origen y respaldo productivo.



6 PROGRAMAS DE APOYO Y RECURSOS PARA SOCIOS COMERCIALES

Canada Beef México trabaja en estrecha colaboración con importadores, distribuidores, chefs, cadenas de restaurantes y minoristas para potenciar la presencia de la carne canadiense en el mercado latinoamericano. Nuestros programas y recursos están diseñados para generar valor y ofrecer soporte integral a nuestros aliados:

1. Programas de Promoción y Marketing

- Apoyo en campañas de lanzamiento de productos con branding oficial de Canada Beef.
- Material POP (punto de venta) como menús, posters y videos educativos para clientes.
- Colaboración en eventos de degustación y experiencias gastronómicas exclusivas.

2. Capacitación y Desarrollo Profesional

- Entrenamientos técnicos en despieces, cocción y manejo de cortes, presenciales o virtuales.
- Acceso preferencial a cursos del Canadian Beef Centre of Excellence.

3. Recursos Digitales y Soporte Técnico

- Biblioteca de recetas, fichas técnicas y material fotográfico para uso comercial.
- Videos demostrativos y tutoriales en técnicas de parrilla, ahumado y cocción.
- Asesoría sobre trazabilidad, certificaciones y estándares de calidad.

4. Vinculación Comercial

- Conexión directa con proveedores certificados en Canadá.
- Asistencia en ferias y expos internacionales para generar oportunidades de negocio.

Contacto de alianzas:
mexico@canadabeef.ca

