

JULIO 2025

THE Insider

MEXICO &
LATAM

EDICÓN NO. 55



LA CARNE
CANADIENSE NO
ES CASUALIDAD:
ES UN SISTEMA

La carne canadiense no se distingue por un solo atributo, sino por un sistema diseñado para producir de manera responsable, controlada y consistente, año tras año.

www.canadabeef.mx



mexico@canadabeef.ca

La buena carne no es un golpe de suerte.

Tampoco es el resultado de una moda, una temporada favorable o una etiqueta atractiva. Detrás de un corte confiable hay planeación, reglas claras, procesos que se respetan y una visión de largo plazo que prioriza la consistencia sobre la improvisación.

Hablar solo del producto final, su apariencia, o su rendimiento en la cocina es quedarse en la superficie. La verdadera conversación comienza cuando entendemos el sistema que lo hace posible. Esta es la diferencia que vale la pena explorar.

Aunque estos elementos son importantes, contar solo esa parte de la historia deja fuera lo que define la confiabilidad de un producto cárnico. En los mercados más exigentes, la pregunta ya no es únicamente qué cortes y a qué precio se ofrecen, sino qué tan predecibles son esos cortes a lo largo del tiempo.

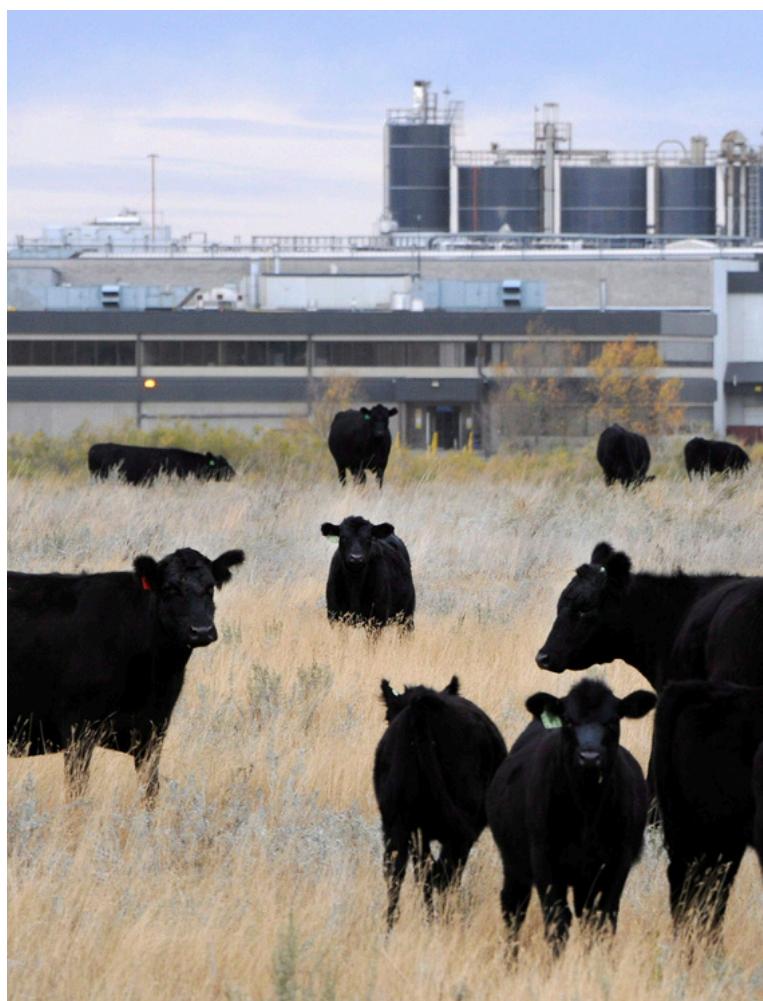
Para importadores, operadores y compradores institucionales, esa previsibilidad se traduce en eficiencia, planeación y confianza.



El verdadero valor comienza cuando se analiza el modelo que lo respalda, y aquí es donde entra el valor de la industria canadiense. La producción de carne de res en Canadá, se estructura sobre un modelo nacional altamente coordinado, donde productores, procesadores, organismos de la industria y autoridades operan bajo un mismo marco técnico y regulatorio, lo que permite alinear objetivos de calidad, seguridad y sostenibilidad en toda la cadena.

Los sistemas únicos de trazabilidad de ganado que ha desarrollado Canadá, no solo fortalecen la seguridad alimentaria, sino que aportan un nivel de control poco común en mercados menos estructurados. La alimentación y manejo de ganado también responden a protocolos definidos; esta estandarización es clave para lograr consistencia a gran escala.

En materia de bienestar animal, Canadá opera bajo códigos de práctica obligatorios que regulan el manejo en campo, transporte y procesamiento. La industria canadiense trabaja también dentro de marcos que promueven la eficiencia en el uso de recursos, la gestión responsable del suelo y agua, y mejoras continuas en indicadores ambientales.





Corte en foco: Flat Iron

No todos los cortes que aportan valor tienen que ser protagonistas en la parrilla. Dentro del portafolio canadiense de carne de res, el Flat Iron (Top Blade), destaca como un ejemplo de cómo un sistema bien estructurado permite transformar cortes tradicionalmente secundarios en productos consistentes y funcionales.

Ubicado en la Espaldilla, el Flat Iron ofrece una combinación poco común de suavidad y sabor cuando se procesa correctamente. La estandarización en el manejo del ganado y en los procesos de desposte facilita obtener este corte con especificaciones claras, reduciendo variaciones y mejorando su desempeño en cocina.

Para foodservice y retail, el Flat Iron representa una oportunidad clara: un corte con buen rendimiento, versátil en aplicaciones y con un posicionamiento de valor más accesible, sin sacrificar calidad.

Funciona bien en plancha, parrilla o preparaciones marinadas, y se adapta tanto a propuestas casuales como a conceptos más contemporáneos.

En un mercado que busca optimizar costos sin comprometer experiencia, cortes como el Flat Iron demuestran que la innovación también está en saber ver más allá de los clásicos.

Parámetros orientativos:

- Método recomendado: Cocción directa en plancha
- Temperatura de superficie: 230-260 °C
- Punto interno ideal: 54-57 °C (término medio)
- Tiempo aproximado: 3-4 min por lado, según grosor
- Reposo: 5 minutos antes de rebanar

Para aplicaciones en foodservice, este método garantiza rapidez, consistencia y control, mientras que en retail permite comunicar al consumidor final una preparación sencilla y confiable. Un corte correctamente trabajado no solo mejora la experiencia en plato, también maximiza el valor del producto y reduce mermas operativas.

Más allá del producto: Capacitación y Conocimiento

La fortaleza de la industria canadiense de carne de res no se limita a la producción. Parte de su diferenciación está en cómo se impulsa la formación técnica y el intercambio de conocimiento a lo largo de la cadena. En este contexto, desarrollamos capacitaciones especializadas dirigidas a importadores, compradores y profesionales del sector, enfocadas en el entendimiento del producto, su manejo y aplicaciones.

Estos espacios permiten profundizar en temas como el aprovechamiento integral de la canal, la correcta selección de cortes y su desempeño en distintos canales de comercialización. Algunas de estas capacitaciones se llevan a cabo en colaboración con universidades y espacios educativos, así como con diferentes distribuidores u operadores, integrando demostraciones prácticas y contenidos técnicos que conectan el origen del producto con su uso en el mercado real. Más que eventos aislados, forman parte de una estrategia continua de profesionalización.



Carnes Premium XO

Se realizaron en julio, espacios de formación diseñados para profundizar en el manejo, uso y aplicación de la carne canadiense.

Las capacitaciones combinaron contenido técnico con demostraciones aplicadas al mercado real.



Sigma Foodservice

Las sesiones de trabajo fomentaron el diálogo entre compradores, proveedores y profesionales del sector.

La carne canadiense se presentó junto con herramientas y conocimiento para su correcta utilización.



Presencia institucional y relaciones bilaterales

Como parte del trabajo de posicionamiento y relacionamiento de la carne canadiense en México, se llevaron a cabo diversas actividades de carácter institucional orientadas a fortalecer el diálogo, la cooperación y los vínculos entre ambos países.

El 1ero de julio, con motivo de la celebración del Día de Canadá, se realizó un evento en la Embajada de Canadá en la Cd. de México, que contó con la presencia y discurso del Embajador de Canadá en México, Cameron MacKay, así como de diversos organismos vinculados a la industria agroalimentaria, entre los que se encontraban el Consejo Mexicano de la Carne, Cargill México y Canada Beef entre otros.

El encuentro fungió como un espacio de diálogo institucional que subrayó la importancia de la relación bilateral entre México y Canadá y su impacto en sectores estratégicos como el agroindustrial.

Más tarde, el mismo 1º de julio, se llevó a cabo una recepción-cocktail en el Hotel JW Marriott Monterrey, organizada en conjunto con la Cámara de Comercio Canadiense y el Consulado de Canadá en Monterrey.

Al evento asistieron integrantes del cuerpo consular de diferentes países, el Gobernador de Nuevo León Samuel García, así como representantes del sector cárnico canadiense, clientes, distribuidores y aliados de la industria.

Durante la recepción en la que Canada Beef participó como co-organizador, se integraron distintos cortes canadienses como parte central de la experiencia gastronómica del evento. Los canapés y platillos servidos permitieron a los asistentes conocer el producto de manera directa.

En este mismo espacio, la directora de Canada Beef dirigió un mensaje a los invitados, en el que destacó la importancia estratégica del mercado mexicano para Canadá, al tratarse de su 3er mercado de exportación. Así mismo, subrayó el compromiso de la organización con el desarrollo sostenido del mercado mexicano a través de la colaboración, cercanía y trabajo en conjunto con sus clientes y socios comerciales.

