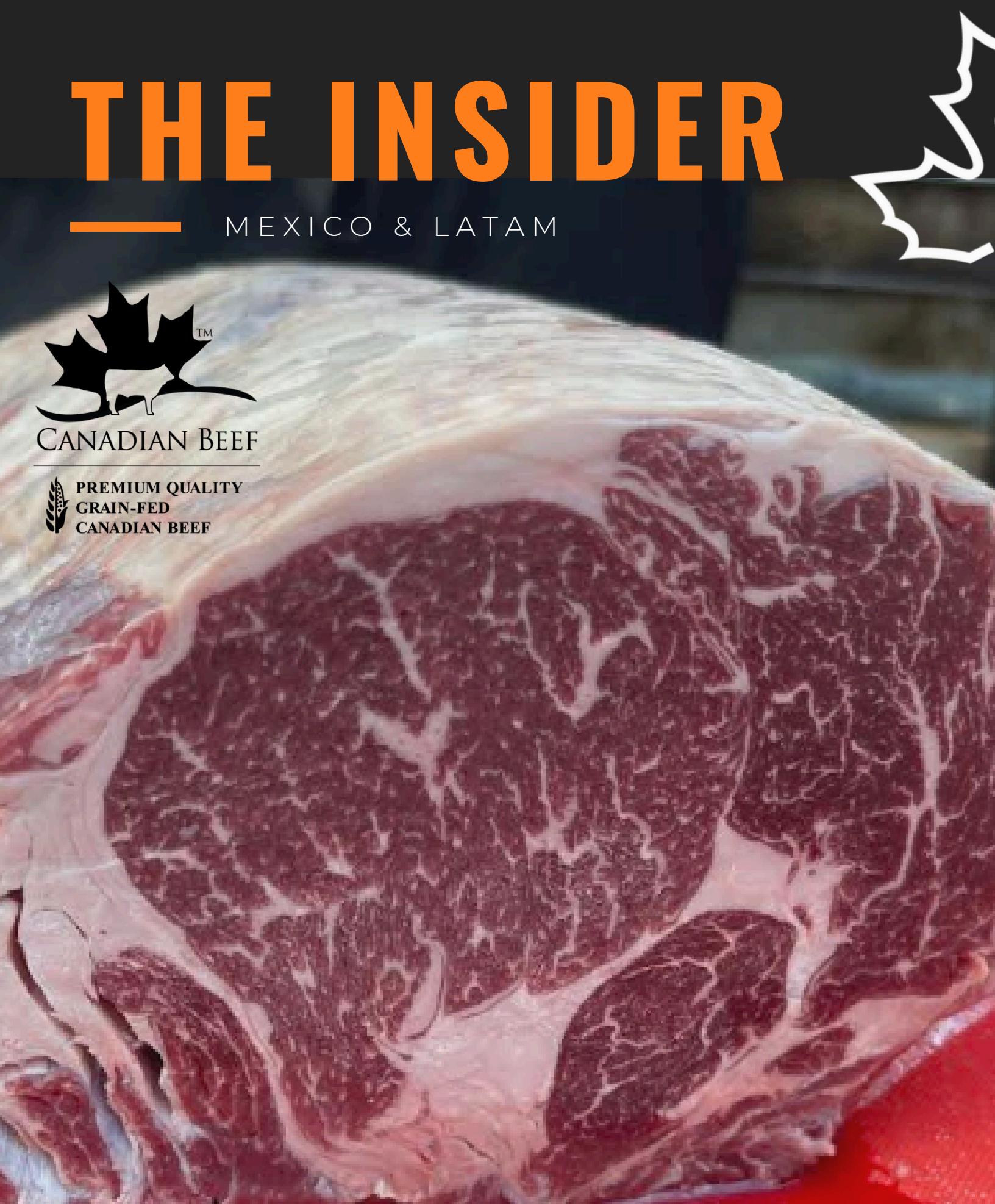


# THE INSIDER

MEXICO & LATAM



PREMIUM QUALITY  
GRAIN-FED  
CANADIAN BEEF



VOLUMEN 59 · NOVIEMBRE 2025



## PANORAMA REGIONAL: COLOMBIA

En 2025, el comercio internacional de carne de res continúa marcado por ajustes en la oferta global, presiones en costos y una mayor diferenciación entre mercados que priorizan precio y aquellos que demandan especificaciones claras y consistencia.

Latinoamérica sigue siendo una región heterogénea, con dinámicas de importación muy distintas entre países.

Mercados como México y Chile mantienen una demanda más estructurada de carne importada para foodservice y retail especializado, mientras que otros países de la región operan con esquemas más reactivos, ligados a brechas de oferta local o necesidades puntuales. Esta fragmentación obliga a los exportadores a trabajar con estrategias diferenciadas y enfoques específicos por mercado.

En paralelo, durante 2025 los compradores latinoamericanos continúan elevando sus requerimientos técnicos: especificaciones precisas,

estandarización de cortes, cumplimiento sanitario y mayor previsibilidad logística. Estos factores pesan cada vez más en la selección de proveedores y en la construcción de relaciones comerciales sostenibles.

Colombia, presenta una dinámica particular dentro del comercio regional de carne de res. El país combina una producción ganadera en expansión y un crecimiento sostenido de sus exportaciones con importaciones activas que cumplen una función específica dentro del mercado interno. Esta estructura no es nueva, sino el resultado de decisiones sanitarias, regulatorias y comerciales acumuladas a lo largo de los últimos años.

Uno de los antecedentes clave para entender la presencia de Canadá en el mercado colombiano se remonta a los años posteriores a la crisis de la encefalopatía espongiforme a inicios de los años 2000. Mientras muchos mercados mantuvieron restricciones prolongadas a la carne canadiense,

## CARNE DE RES EN LATINOAMERICA

Colombia fue uno de los primeros países de la región en reabrir su mercado, aceptando carne de res canadiense bajo condiciones sanitarias específicas. Esta apertura temprana permitió que Canadá ingresara en un momento en que otros proveedores aún enfrentaban cierres o limitaciones .

Ese acceso no fue coyuntural. La relación comercial entre ambos países se consolidó posteriormente con la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio entre Canadá y Colombia en 2011, que estableció un marco normativo estable para el intercambio bilateral.

**LATAM: Un entorno comercial en constante evolución**



Aunque la carne de res no ha sido históricamente uno de los principales productos del comercio bilateral, el tratado ha funcionado como una base que facilita el acceso, la homologación de procesos y la continuidad comercial frente a otros mercados sin acuerdos similares .

En el contexto más reciente, 2025 marca un año de alta actividad para el sector cárnico colombiano. Entre enero y julio, el país exportó más de 23 700 toneladas de carne, despojos y vísceras bovinas, con un valor superior a los 105 millones de dólares, además de más de 176 000 cabezas de ganado en pie. China se consolidó como el principal destino, seguido por mercados como Argelia y Rusia, confirmando la expansión internacional de la carne colombiana y el aumento de la producción nacional .

A pesar de este crecimiento exportador, Colombia mantiene importaciones activas de carne de res. El consumo interno en 2025 se proyecta en torno a los 18,8 kg per cápita, un nivel que sostiene la necesidad de complementar la oferta local en determinados segmentos del mercado. Históricamente, el país ha importado más de 10 000 toneladas anuales de carne de res, y los flujos comerciales continúan vigentes en 2025, principalmente desde países con acceso sanitario consolidado y relaciones comerciales estables . Es en este espacio donde se define la oportunidad para Canadá. La importación de carne en Colombia no está orientada al volumen masivo, sino a



cubrir necesidades técnicas específicas, en canales que requieren estandarización, continuidad y cumplimiento sanitario estricto. La oportunidad para Canadá no es tanto disputar volúmenes masivos, sino participar en un mercado que valora relaciones comerciales estables, antecedentes de acceso técnico y la capacidad de responder a variaciones regulatorias sin interrupciones de suministro. Las decisiones sanitarias como la limitación temporal a la carne estadounidense seguida del levantamiento de esas restricciones, muestran que el mercado colombiano puede ser reactivo ante factores externos, lo que abre espacio para que proveedores con procesos y certificaciones robustas mantengan o expandan su participación dependiendo de cómo alineen su oferta con requisitos técnicos y acceso continuado.

# TRABAJO EN CAMPO Y CAPACITACIONES EN COLOMBIA

## CONOCIMIENTO LLEVADO A LA PRÁCTICA



En noviembre, las actividades presenciales en Colombia se concentraron en Cartagena, Barranquilla y Bogotá, con una agenda de visitas y sesiones de capacitación dirigida a clientes del canal foodservice y distribución. La iniciativa se llevó a cabo en coordinación con un distribuidor estratégico, priorizando el trabajo directo en punto de operación.

Las visitas estuvieron orientadas a profundizar en el uso del producto dentro de contextos reales de cocina y servicio. Más que presentaciones generales, las sesiones se enfocaron en revisar aplicaciones específicas de los cortes, resolver dudas operativas y discutir cómo adaptar el producto a las necesidades de cada cliente según su tipo de operación y volumen.



En las ciudades de la costa, el trabajo se centró en operaciones vinculadas a hotelería, restaurantes y conceptos con alta rotación, donde la eficiencia, el rendimiento y la consistencia son factores clave. En Bogotá, las actividades incluyeron tanto equipos operativos como comerciales, permitiendo una conversación más amplia sobre planeación, abastecimiento y continuidad del producto en el tiempo.

La participación conjunta con el distribuidor permitió alinear criterios técnicos y comerciales, facilitar el intercambio de información y reforzar la colaboración entre todas las partes involucradas.



## CANADÁ FORTALECE SU PRESENCIA EN GRUPO LA COMER

El programa Chef's Exclusive incorpora ahora una propuesta 100 % dedicada a carne de res canadiense, ampliando las opciones disponibles para el consumidor en el canal retail especializado. Esta alternativa, que antes no existía con un origen canadiense, estará disponible de forma permanente en City Market, Fresko y La Comer.

La presencia del programa a nivel nacional contempla 17 tiendas de City Market, 27 de tiendas Fresko y 36 de La Comer en distintas ciudades de la República Mexicana, facilitando el acceso del consumidor a una selección consistente de carne de res canadiense dentro de formatos de compra habituales.

Los cortes canadienses disponibles incluyen filete (tenderloin), Nueva York (striploin), Rib Eye, short rib, sirloin, arrachera inside, picaña, pulpa negra, vacío (flap meat) y pecho (brisket).

Con esta incorporación, la carne canadiense se consolida como una opción enfocada directamente en el consumidor, sumando variedad de cortes y un origen de calidad definido, y fortaleciendo la presencia de la carne de res canadiense en el retail especializado a nivel nacional.





# DEL ANAQUEL A LA COCINA

## CÓMO ELEGIR UN CORTE SIN EQUIVOCARSE

Elegir un corte no es una cuestión de gusto personal, sino de uso previsto y tolerancia al error. Algunos cortes perdonan más que otros. Entender esto es clave para cocinar mejor en casa sin depender de técnicas complejas.

Los cortes magros y muy suaves, como el filete (Tenderloin), ofrecen resultados precisos pero poco margen de error: requieren control de tiempo y temperatura. Son ideales cuando se busca suavidad absoluta y una cocción rápida, pero no están pensados para improvisar.

Cortes como el Rib Eye y el Nueva York (Striploin) ofrecen un mejor equilibrio entre sabor y tolerancia. Su estructura permite manejar fuego directo con mayor flexibilidad, lo que los convierte en una opción más confiable para parrilla o sartén, incluso cuando las condiciones no son perfectas.



Cuando el objetivo es cocinar para varios o aprovechar tiempos largos, cortes como el Short Rib, Brisket (Pecho) o Vacío (Flap Meat) funcionan mejor. No destacan por rapidez, sino por transformación: a mayor tiempo, mejor resultado. Son cortes que premian la paciencia más que la técnica.

Para uso frecuente, cortes como el Sirloin, la Picaña o la Arrachera Inside ofrecen versatilidad real. Funcionan en distintos métodos de cocción y permiten ajustar el resultado sin sacrificar sabor ni rendimiento.

Elegir bien no es memorizar nombres, sino entender qué cortes resisten errores, cuáles exigen precisión y cuáles se adaptan al ritmo de la cocina en casa. Esta diferencia es la que convierte una buena compra en una buena comida.