

CANADA BEEF
MÉXICO & LATAM

The INSIDER

JUNIO 2026
EDICIÓN 66

MERCADO GLOBAL



El nuevo mapa mundial de la carne de res

OFERTA, DEMANDA Y OPORTUNIDADES
EN UN MERCADO QUE ESTÁ CAMBIANDO.

Cómo evolucionan los flujos comerciales
y qué significa para México
y la región.



TENDENCIAS GLOBALES
Producción, precios
y perspectivas para 2026.

MÉXICO EN EL RADAR
Un mercado en transformación
con nuevas oportunidades.

CANADA BEEF EN ACCIÓN
Nuestra presencia
en Alimentec 2026.

PANORAMA DEL MERCADO

Menos carne, más presión

¿Qué está pasando con la oferta mundial de carne de res?

El mercado internacional de carne de res atraviesa un periodo de ajustes. La combinación de una oferta limitada, una demanda sostenida y cambios en los flujos comerciales está generando un entorno más competitivo y dinámico para los próximos meses.

TRES FUERZAS QUE ESTÁN TRANSFORMANDO EL MERCADO

01 | OFERTA GANADERA BAJO PRESIÓN

En varios países productores, el inventario de ganado se mantiene en niveles bajos debido a ciclos de reconstrucción de hatos, condiciones climáticas variables y mayores costos de producción. La recuperación de la oferta toma tiempo, ya que la crianza de ganado requiere ciclos más largos y una inversión sostenida.

02 | DEMANDA INTERNACIONAL SÓLIDA

La carne de res continúa siendo una proteína altamente valorada en distintos mercados. La demanda se mantiene firme en Norteamérica y diversas regiones de Asia, impulsada por el crecimiento poblacional, la recuperación del sector de alimentos y bebidas, y el interés en productos de alta calidad y origen confiable.

03 | FLUJOS COMERCIALES EN EVOLUCIÓN

Las condiciones de importación en mercados clave, junto con la disponibilidad exportable de los principales países productores, están modificando los flujos globales de carne de res. Esto genera nuevas oportunidades para proveedores confiables y puede influir en la disponibilidad de producto y en la competencia entre orígenes.



¿Qué significa para compradores y distribuidores?

En un entorno cambiante, contar con proveedores confiables, planificar con anticipación y evaluar el rendimiento, la consistencia y la versatilidad de cada corte adquiere mayor importancia. Una estrategia de abastecimiento informada permite mantener la competitividad y responder mejor a las necesidades del mercado.



EN PERSPECTIVA

La oferta global de carne de res sigue enfrentando desafíos, pero también abre oportunidades para mercados que valoran la calidad, la trazabilidad y la confiabilidad en el suministro.

MERCADO EN EVOLUCIÓN

Más que un mercado, una nueva forma de elegir

El consumidor mexicano está redefiniendo su relación con la carne de res, y eso abre nuevas oportunidades.

En México, la carne de res forma parte de la cultura, la gastronomía y la vida diaria. Hoy, esa relación evoluciona: los consumidores buscan más opciones, más información y experiencias que se adapten a sus necesidades y estilos de vida.



US Beef marbling	Canada	US	Australia	Japan
Extremely Abundant 0-49			MB 8-9	
Very Abundant 50-79			MB 7-8	
Abundant 80-99			MB 6-7	A 5
Modestly Abundant			MB 5-6	
Slightly Abundant			MB 4-5	A 4
Moderate			MB 3-4	
Modest			MB 2-3	A 3
Small			MB 1-2	A 2
Slight			MB 0-1	A 1

CONSUMIDORES MÁS INFORMADOS

Hoy en día, muchos consumidores mexicanos buscan conocer mejor lo que compran: desde el tipo de corte y sus características, hasta la mejor forma de prepararlo. La información clara y la presentación adecuada en un punto de venta pueden marcar la diferencia a la hora de elegir.

UNA GASTRONOMÍA QUE SIGUE INSPIRANDO

La carne de res mantiene un papel protagonista en la cocina mexicana, desde recetas tradicionales hasta propuestas contemporáneas. Esta diversidad de preparaciones permite desarrollar nuevas aplicaciones para distintos cortes, segmentos y ocasiones de consumo.



OPORTUNIDADES EN DISTINTOS CANALES



RETAIL

Cortes porcionados, empaques prácticos y opciones para diferentes perfiles de consumidores.



FOODSERVICE

Cortes versátiles, consistencia y rendimiento para restaurantes, hoteles y cocinas profesionales.



ALTO VALOR

Opciones premium para ocasiones especiales y propuestas gastronómicas diferenciadas.

LA CLAVE

Un mercado que valora la calidad, la variedad y las experiencias bien hechas.

Para Canada Beef, esto representa una oportunidad de seguir acercando conocimiento, cortes de alta calidad y soluciones que se adapten a las distintas realidades del consumidor mexicano.



ENCUENTROS QUE GENERAN OPORTUNIDADES

Canada Beef en Alimentec 2026, Bogotá

Conocimiento, relaciones y nuevas oportunidades para la carne de res canadiense en el mercado colombiano.

La participación de Canada Beef en Alimentec 2026 representó un punto de encuentro clave para fortalecer su presencia en Colombia, acercar la carne de res canadiense a compradores y aliados estratégicos, y seguir construyendo relaciones en los sectores retail y foodservice.



UNA DELEGACIÓN CON EXPERIENCIA INTERNACIONAL

La delegación de Canada Beef estuvo integrada por Albert Eringfeld, vicepresidente de Mercados Internacionales, y Claudia Herrera Blanc, directora senior para México y Latinoamérica.

También participaron Efraín Delgado, representante de ventas de Cargill Beef para LATAM; Anna Jáuregui, del equipo de ventas de JBS North America Beef; y Rafael Meisel, director comercial de Meico Foodservice.

La delegación contó además con la participación del **Chef Jaime Cavazos**, embajador de Canada Beef en México, y del **Chef Miguel Juha**, chef colombiano.

EL VALOR DE LAS RELACIONES LOCALES

La colaboración con un importador colombiano fue clave para acercar clientes al stand y facilitar conversaciones con grupos restauraneros. Asimismo, empresas comercializadoras internacionales vinculadas con procesadores canadienses apoyaron la participación, ampliando el alcance de los encuentros durante la feria.



EXPERIENCIAS QUE CONECTAN MERCADOS

Demostraciones gastronómicas y alianzas estratégicas

El sabor de Canadá también abrió nuevas oportunidades en Alimentec 2026.

Las demostraciones culinarias, la colaboración con Canada Pork y la visita de la embajadora de Canadá en Colombia reforzaron el posicionamiento de la carne de res canadiense como una proteína de alta calidad, versátil y con gran potencial en el mercado colombiano.



LA COCINA COMO PUNTO DE ENCUENTRO

A lo largo de la feria se realizaron varias demostraciones gastronómicas en el stand de Canada Beef, donde chefs expertos prepararon cortes canadienses y compartieron técnicas de cocción, maridajes y tendencias de consumo.

Estas experiencias permitieron mostrar la versatilidad de la carne de res canadiense y su potencial en la gastronomía colombiana, generando conversaciones directas con compradores y profesionales del sector.



UNA COLABORACIÓN CON GRAN SABOR

La alianza entre Canada Beef y Canada Pork permitió ofrecer una experiencia culinaria integral que destacó la calidad, diversidad y complementación de las proteínas canadienses.

Las demostraciones conjuntas atrajeron a un gran número de visitantes, generando interés en nuevas aplicaciones gastronómicas y oportunidades comerciales en el canal HORECA y retail.



LA VISITA DE LA EMBAJADORA DE CANADÁ EN COLOMBIA

La embajadora de Canadá en Colombia visitó el stand de Canada Beef durante Alimentec 2026, donde conoció de primera mano las actividades de la feria y la labor de promoción de la carne de res canadiense en el mercado colombiano.

Su presencia reafirmó el compromiso de Canadá con el fortalecimiento de las relaciones comerciales y la apertura de nuevas oportunidades para el sector agroalimentario.



Cortes que inspiran nuevos mercados

INTELIGENCIA COMERCIAL

Cuando el mercado cambia, también cambia la forma de comprar

El verdadero valor de un corte se descubre en lo que permite hacer con él.

En un mercado cambiante, una buena decisión de compra va más allá del precio por kilogramo. La consistencia, el rendimiento, la selección del corte y su aplicación culinaria también determinan el valor real para tu negocio.

*Calidad
en cada decisión.
Resultados
en cada plato.*



Del costo al rendimiento

Dos cortes con precios diferentes pueden generar resultados muy distintos al momento de prepararlos. La merma, el porcionado, el método de cocción y el aprovechamiento de cada pieza influyen directamente en el costo real de una preparación. Evaluar el rendimiento permite tomar decisiones más completas que comparar únicamente etiquetas de precio.



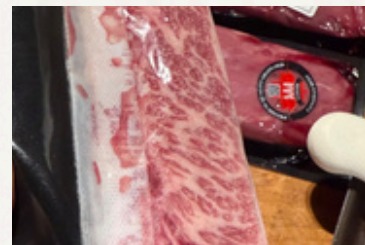
El corte correcto para cada ocasión

No todas las operaciones necesitan los mismos productos. Un restaurante de especialidad, una cadena de comida casual y un supermercado tienen consumidores, formatos y objetivos diferentes. Seleccionar los cortes adecuados para cada aplicación ayuda a construir propuestas atractivas, controlar costos y ofrecer experiencias consistentes.



La consistencia también tiene valor

Para los negocios que trabajan con carne de res todos los días, la previsibilidad importa. Contar con especificaciones claras y conocer las características del producto facilita la planeación de menús, la capacitación de equipos y el control de las porciones.



La oportunidad no consiste solamente en comprar carne a un mejor precio, sino en obtener mayor valor de cada kilogramo.

Canada Beef promueve el conocimiento de los cortes, sus características y aplicaciones para apoyar decisiones informadas en los mercados de México y Latinoamérica.

CANADA BEEF MÉXICO & LATAM
Canada Beef Latinoamérica

Correo: mexico@canadabeef.ca

Teléfono: +52 (81) 8625-5790

Sitio web: canadabeef.mx

Redes sociales: @CanadaBeefMex



CANADIAN BEEF