

# Sistema bovino de carne

- Destacan tres sistemas:
- Cría
  - Levante y engorde
  - Ciclo completo



# Sistema de cría

## Características

- Sistemas ligados a la tierra y tradicionales, manejo extensivo.
- Utilizan razas *Bos indicus*
- Escaso Mejoramiento genético
- Alimentación a base pastoreo
- Escasa suplementación
- Falta superficie para terminar ciclo engorda.
- Venden los animales al destete entre 6-8 meses con 200-220 kg PV
- Manejo sanitario del ganado
- Comercializa la producción con intermediarios



BeefPoint

# Sistema de cría



# Sistema de levante y engorde

## Características

- Utilizan animales de sistemas de cría.
- No controlan la genética de los animales a engordar.
- Alimentación a base pastoreo
- Suplementación estratégica
- Disponen de superficie para terminar ciclo engorda.
- Venden los animales terminados entre 24 y 30 meses con 400-420 kg PV.
- Manejo sanitario preventivo y curativo del ganado.
- Comercializa la producción con intermediarios o venta directa.



BeefPoint

# Sistema de levante y engorde



# Sistema de ciclo completo

## Características

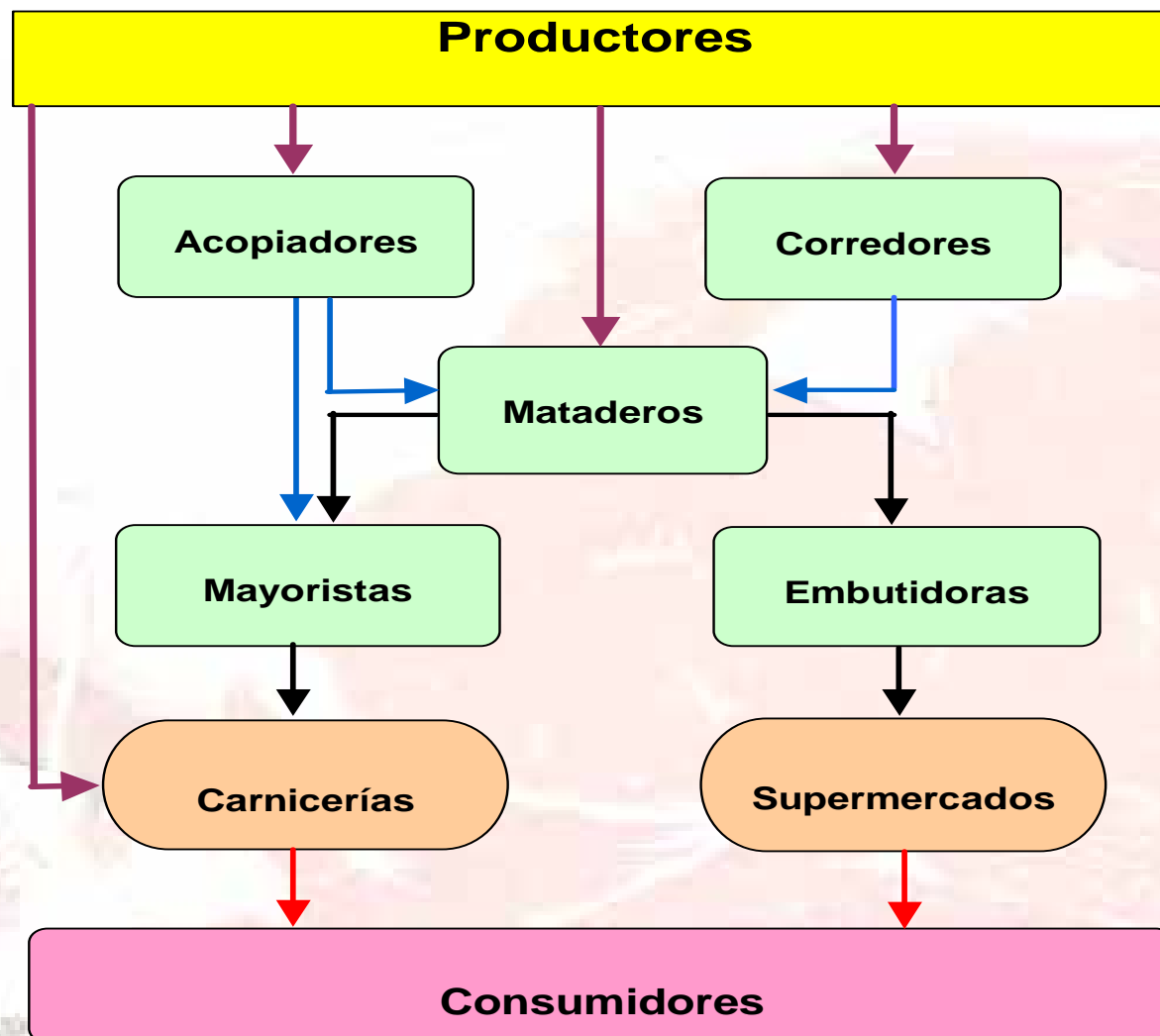
- Realizan el ciclo completo (cría, levante y engorde)
- Mejoramiento genético (utilizan cruces comerciales basados en uso de razas *Bos taurus*), se controla la monta.
- Alimentación a base pastoreo, con rotación de potreros de pastos naturales y mejorados.
- Finalización de los animales estabulados (Feed lot).
- Disponen de superficie optima para manejo del ganado y manejan carga ganadera.
- Manejo del ganado por lotes.
- Manejo sanitario preventivo y curativo del ganado.
- Asistencia técnica continua
- Venden los animales terminados entre 18 y 24 meses con 400-420 kg PV.
- Comercializa directamente su producción y muchas veces poseen instalaciones para agregar valor al producto (mataderos, embutidoras, supermercados, otros)



# Sistema de ciclo completo



# Cadena de comercialización de carne bovina



# Sistema bovino de carne

**Cuadro 1. Características de la demanda por diferentes mercados.**

<b>Destino</b>	<b>Exigencia</b>	<b>Tipo de carne</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Europa (UE)</b>	Trazabilidad individual de origen y movimiento No acepta el uso de anabólicos No acepta alimentación con subproductos avícolas	Carne magra (pastoreo) Cortes finos Peso canal: 250 kg	En la actualidad hay 2 empresas habilitadas para exportar a la UE (Carnes Nuble y Frigosor)
<b>USA</b>	Trazabilidad a nivel de rebaño de origen y movimiento Acepta uso de anabólicos Cumplir normas del FSIS (Federal Sanitary Inspection System) y HACCP	Carne manufactura Cortes finos Grasa blanca (granos) Peso canal: 250 a 300 kg	Implementar sistemas de trazabilidad a nivel país que cumpla con exigencias
<b>Otros (México, Israel, Centro américa, etc)</b>	Trazabilidad a nivel de rebaños de origen y movimiento Acepta el uso de anabólicos	Carnes magras; cortes finos (pastoreo y grano) Carne manufactura Peso canal: 250 kg	Israel requiere rito Kosher.

**Fuente:** Mc Kinsey and Company (2004) y otras fuentes.