



# SEMANA DE LA GANADERÍA CHAQUEÑA PARAGUAYA

*De la Genética  
al Plato*



Patrocinan:



Balancedo oficial:



Laboratorio oficial:



Partners Platino:



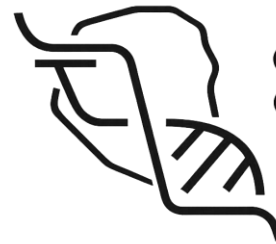
Partners Oro:



Auspician:



# Cómo las decisiones del campo se reflejan en la carcasa y en el valor de la carne



SEMANA DE LA  
**GANADERÍA  
CHAQUEÑA  
PARAGUAYA**  
*De la Genética  
al Plato*



JUNIO 2026





# “La calidad de carne se PRODUCE EN EL CAMPO”

## Definición

• *La calidad de la carne bovina es el conjunto de atributos que garantizan su seguridad (inocuidad microbiológica y química), su valor nutritivo, sus propiedades sensoriales —color, ternura, jugosidad y sabor— y su idoneidad tecnológica o de servicio para los distintos eslabones de la cadena.*

Fuente FAO

# La calidad de carne es un proyecto de luces largas



Las decisiones tomadas durante toda la vida del animal se reflejan en la carcasa, impactan en las oportunidades comerciales y en la experiencia del consumidor.

**Cuando hablamos de calidad de carne, también hablamos de:**

- Edad de faena
- Peso de carcasa
- Machos castrados o enteros
- Grado de terminación y cobertura de grasa
- Sistema de terminación (pasto o grano)
- Homogeneidad del producto
- Color de la carne y de la grasa
- Presencia o ausencia de marmoreo (marbling)



# TABLA DE HEREDABILIDADES Y CORRELACIONES GENÉTICAS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CARNE

	PM	% GI	AOB	EGD	EGC	% CM
<b>Peso a la Medición (PM)</b>	0,57	-0,09	0,45	0,32	0,29	-0,23
<b>Porcentaje de Grasa Intramuscular (%GI)</b>	0,06	0,37	-0,05	0,2	0,17	-0,17
<b>Area de Ojo de Bife (AOB)</b>	0,46	-0,07	0,36	0,26	0,2	0,61
<b>Espesor de Grasa Dorsal (EGD)</b>	0,43	0,18	0,25	0,37	0,65	-0,44
<b>Espesor de Grasa de Cadera (EGC)</b>	0,43	0,17	0,23	0,55	0,41	-0,45
<b>Porcentaje de Cortes Minoristas (%CM)</b>	-0,27	-0,19	0,64	-0,41	-0,4	0,36



**Nota :**

- La diagonal representa la heredabilidad de la característica
- Por encima de la diagonal están las correlaciones genéticas
- Por debajo de la diagonal están las correlaciones fenotípicas

Fuente : Iowa University

# USO DE HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS & PRODUCTIVAS QUE IMPACTAN EN EL PRODUCTO “CARNE”



**El mejoramiento genético es permanente y aditivo**

## 1. GENÉTICA – GENÓMICA Y REPRODUCCIÓN ANIMAL

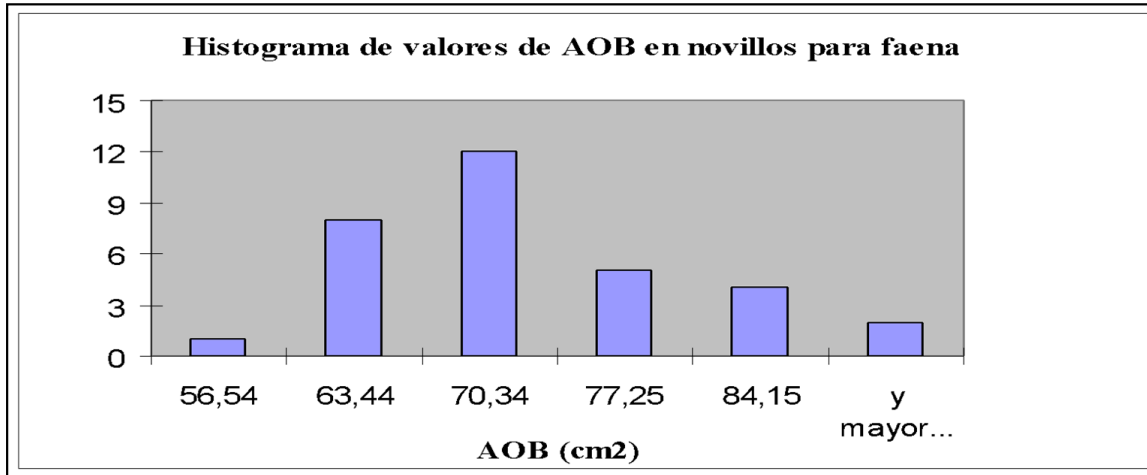
La selección es el eslabón principal para la mejora de los atributos de calidad de carne. IA, IATF, TRANSFERENCIA DE EMBRIONES, entre otras.

## 2. ECOGRAFÍA EN CALIDAD DE CARNE - HERRAMIENTA DE SELECCIÓN GENÉTICA

En el animal vivo, evalúan las características de rendimiento y calidad de carne. Evaluando atributos: AOB, grasa dorsal y porcentaje de grasa intramuscular. Herramienta ampliamente utilizada en los Programas de Mejoramiento Genético (DEP's), de las principales razas carniceras y a nivel de los rodeos comerciales.

**3. TECNOLOGÍA OBJETIVA A NIVEL INDUSTRIAL** - TECHNOBEEF, valoramos los atributos de Rendimiento y calidad en la carcasa bovina en la industria frigorífica: AOB, Marmoreo, grasa dorsal (terminación); color carne y grasa.

# Ecografía como herramienta de selección



En un mismo grupo contemporáneo se observa una diferencia de más de 40 cm<sup>2</sup> en AOB



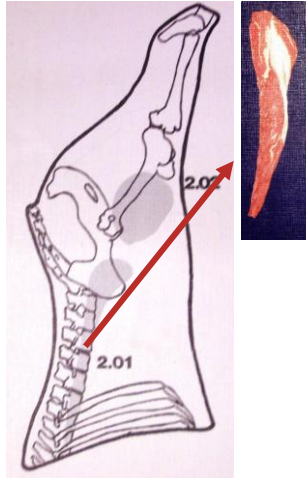
## MARMOLEO Ó MARBLING



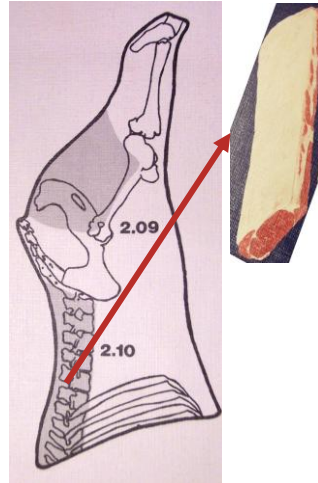
- **ATRIBUTO de CARNE DE CALIDAD POR EXCELENCIA**
- El contenido de grasa intramuscular presente en el músculo
- Se evalúa en el Área de ojo de bife del bife angosto
- Debe estar acompañado de:
  - Color de carne adecuado
  - Calibre de corte requerido
- Medición objetiva con tecnología MIJ japonesa en industria

# ¿POR QUÉ LA SELECCIÓN DEL AOB? RUMP & LOIN – UBICACIÓN EN LA RES

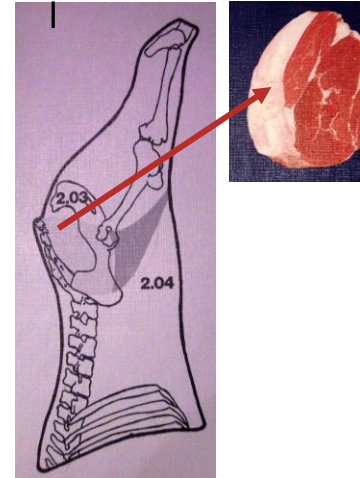
Lomo



Bife angosto



Cuadri



**Representan entre el 9% y el 13% del peso de la carcasa,  
pero pueden generar más del 30% de su valor total.**

# Las decisiones tomadas en el campo dejan huellas y generan resultados en la industria



Selección genética - recría - nutrición - terminación - Edad de faena	Grado de conformación y terminación y calidad de la carcasa
Castración	Favorece atributos de Calidad de carne
Selección AOB	Mayor rendimiento y homogeneización de cortes
Tipo de terminación: pasto o grano	Cobertura grasa - color, padronización de carcasa
Selección por Marbling	Potencial de marmoreo - diferenciación mercados
Herramientas: IATF, IA - trabajar en homogeneizar lotes	Producto industrial más homogéneo - estándar - consistencia
Edad de faena	Asociada a los Rendimiento de cortes - calibre de AOB - presencia o ausencia de marbling

# ACCIONES PARA FORTALECER LA PRODUCCIÓN DE CARNE FRENTE A UN MERCADO DINÁMICO



## Existe una base ganadera con una buena matriz productiva sobre la cual trabajar

- Fortalecer la sinergia, trabajo y confianza entre productores e industria
- Aumentar stock y aumentar los kilos producidos
- Existen herramientas tecnológicas y de manejo al alcance del productor
- Asesoramiento Técnico
- Trabajar en selección buscando la genética que mejor se adapte al sistema productivo
- Incorporar reproductores con datos objetivos - DEP's
- Homogeneizar lotes en el campo mejora eficiencia productiva e industrial y repercute a nivel comercial.

Paraguay posicionándose con productos diferenciales hacia distintos mercados, valorando atributos con base pastoril o terminación a grano, orgánicos y también haya oportunidad buscar nichos de mercados para productos de mayor valor - marbling Diferenciarse del COMODITY.

- Generar CERTEZA, ofrecer ESTANDAR de producto ganar CONFIANZA en los mercados internacionales
- Buscar diferenciarse del commodity, mejorar precio

# BENEFICIOS EN TODA LA CADENA CÁRNICA

La utilización de las herramientas objetivas permite el desarrollo de un producto de calidad que fortalece toda la cadena cárnica beneficiando al sector agroexportador en toda su dimensión.



# ¡MUCHAS GRACIAS!

“La calidad de carne se  
produce en el campo”



Dra Gessy Druillet

[gessydruillet@technobeef.com](mailto:gessydruillet@technobeef.com)



# SEMANA DE LA GANADERÍA CHAQUEÑA PARAGUAYA

*De la Genética  
al Plato*



Patrocinan:



Balanceado oficial:



Laboratorio oficial:



Partners Platino:



Partners Oro:

Auspician:

