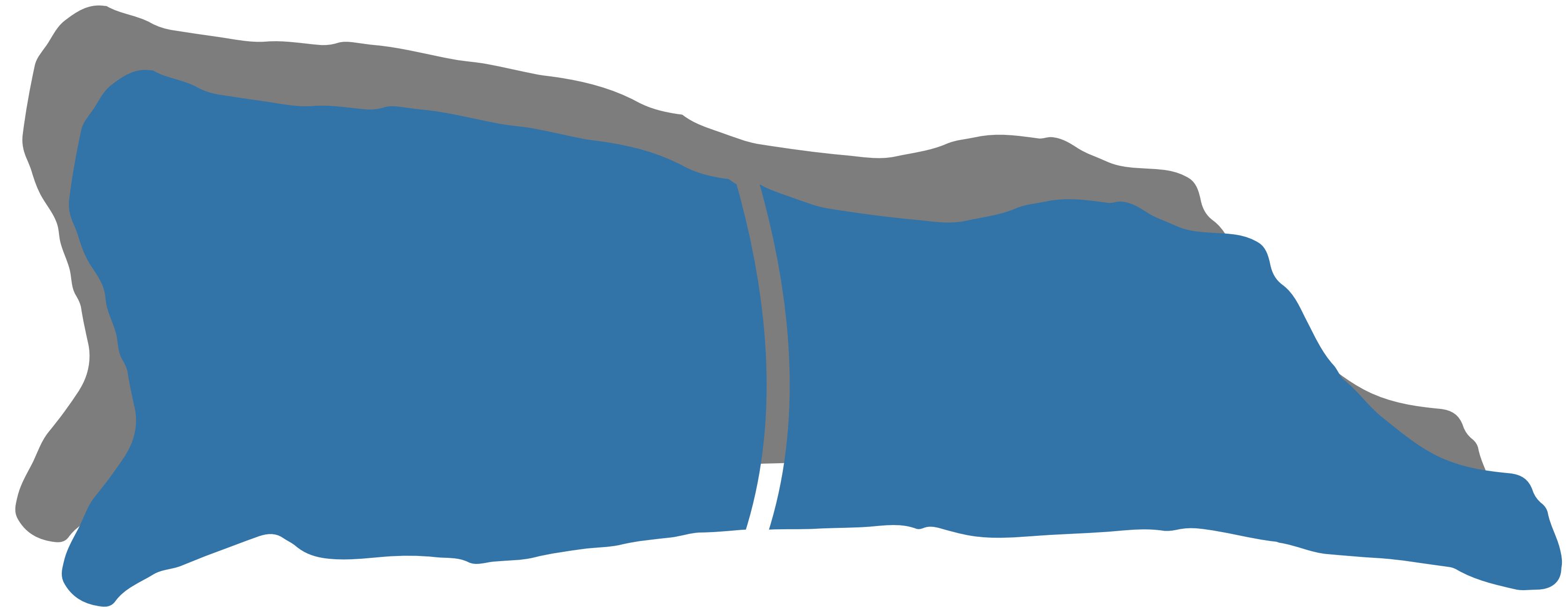




Consorcio de Exportadores de  
Carnes Argentinas

# EL CUARTEO EN LA REGIÓN



# EL CUARTEO EN LA REGIÓN

Argentina y Paraguay son los únicos países que continúan utilizando la media res y aún no adoptaron el sistema de cuarteo para la venta de carne en el mercado interno.

El cuarteo es una medida que moderniza nuestra industria y nos permitirá adaptarnos a los estándares globales. Además es el primer paso para llegar a la venta por cortes que ya se aplica con éxito en otros países.



# MEDIAS RESES VS. CUARTOS DE RES: DIFERENCIAS EN SU COMERCIALIZACIÓN



## MEDIA RES

- ☒ Cuando la carne baja del camión al punto de venta, la media res puede tocar el piso y otras superficies, y arrastrar bacterias o patógenos.
- ☒ Los trabajadores cargan sobre sus espaldas un peso de entre 80 a 120 kilos.
- ☒ Los puntos de venta corren el riesgo de no vender todos los cortes de la media res y eso puede trasladarse al precio final de otros cortes que sí venden y que pagan los consumidores.



## CUARTEO

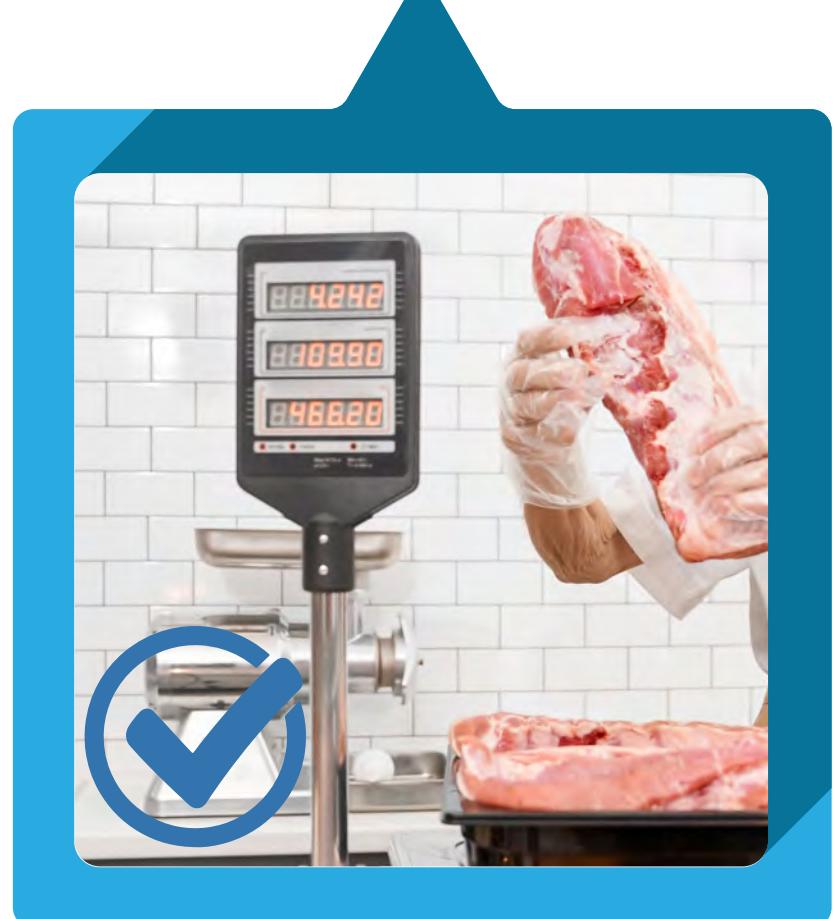
- ☑ Garantiza una mayor seguridad sanitaria, hay menos riesgo de exposición de la carne a bacterias y la descarga es más sencilla.
- ☑ Los trabajadores de la carne evitarán lesiones al cargar un peso máximo de 32 kilos.
- ☑ Los puntos de venta recibirán los cuartos que incluyen los cortes que los consumidores más le compran y estos podrán conseguir la carne que prefieran, a un precio favorable. Mejorará el abastecimiento y se evitarán desperdicios.



Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas

# LAS 5 RAZONES POR LAS CUALES ES NECESARIO IMPLEMENTAR EL CUARTEO

El cuarteo no hará aumentar el precio de la carne y garantizará un mejor abastecimiento en el mercado interno.



Los puntos de venta y carnicerías podrán recibir los cuartos que sus clientes más le demanden en la zona y evitar desperdicios.

El inicio del cuarteo garantiza una mayor seguridad sanitaria ya que evita que la carne se arrastre por distintas superficies cuando baja del camión hacia el punto de venta.



Cuida la salud de los trabajadores, quienes dejarán de cargar sobre sus espaldas las medianas reses que pesan de 80 a 120 kilos.



Es un método que viene a modernizar la industria y es el primer paso para luego llegar a la venta por cortes.



Consorcio de Exportadores de  
Carnes Argentinas

# HABLEMOS DEL CUARTEO

## ¿DE QUÉ SE TRATA?

El cuarteo es el nuevo sistema de comercialización de la carne para el mercado interno. Es una medida que moderniza nuestra industria y es el primer paso para llegar a la venta por cortes que ya se aplica con éxito en otros países.



## ¿CÓMO FUNCIONA?

A partir de su implementación, llegarán a las carnicerías cuartos de reses, en vez de medias reses. Los puntos de venta podrán pedir a los frigoríficos los cuartos traseros, delanteros y costillares, de acuerdo a la demanda de sus clientes.



## ¿POR QUÉ SE VA A IMPLEMENTAR?

Porque tiene muchos beneficios en cuanto a seguridad sanitaria, inocuidad y calidad de la carne, salud del trabajador y precio final.



# PASADO vs. FUTURO

Los trabajadores de nuestra industria hoy cargan entre 50 y 80 medias reses por día que pesan entre 80 y 120 kg, poniendo en juego su salud física.



Cuando se implemente el cuarteo, esto ya no será así. Gracias al inicio del cuarteo, los trabajadores pasarán a descargar cuartos de res, que pesarán, como máximo, 32kg.

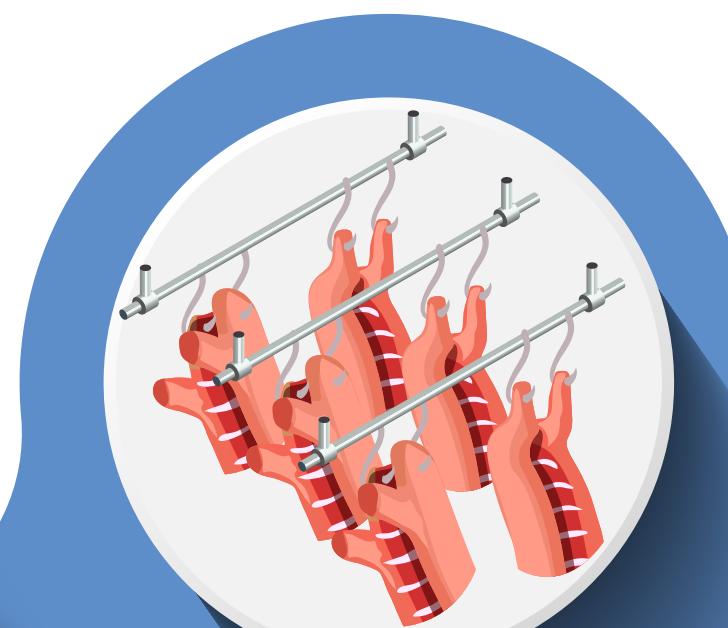




Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas

# ¿CÓMO INFLUYE EL CUARTEO EN EL PRECIO DE LA CARNE?

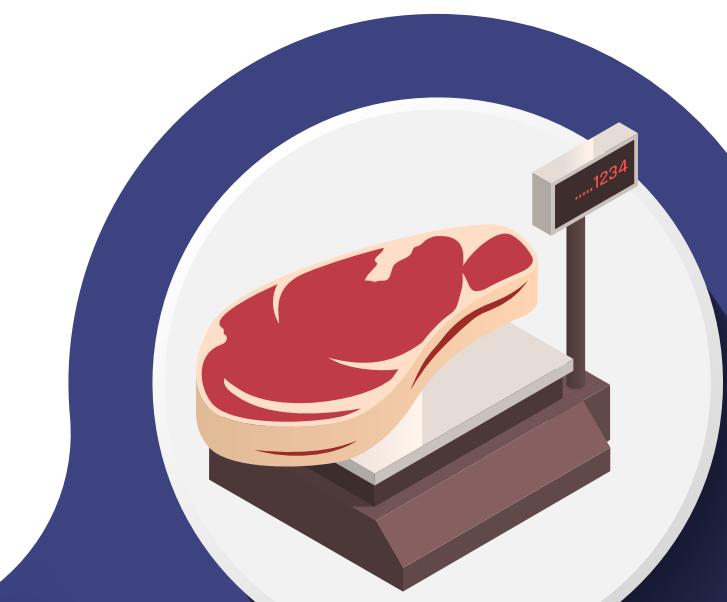
En la actualidad, las carnicerías le **compran** a los frigoríficos **medias reses**.



Con el cuarteo, pasarán a comprarles cuartos delanteros, traseros y/o costillares, de acuerdo a la **demandada de sus clientes**.



Esto les permitirá a los puntos de venta **tener en stock** las carnes que sus clientes más les compran.



Es un beneficio tanto para consumidores como para las carnicerías, ya que **se evitan desperdicios y mejora el abastecimiento**.



Esto tendrá **un impacto positivo** en el precio final al no tener que trasladar los costos de los cortes que no se venden a los que sí, para evitar pérdidas.



El cuarteo es un **primer paso hacia la venta de carne** por cortes como sucede, por ejemplo, en los supermercados.

# ¿QUÉ SIGNIFICA PASAR DE LA MEDIA RES AL CUARTEO DE LA CARNE?



Es un primer paso para lograr una mayor calidad, inocuidad y seguridad sanitaria de la carne.



Evita el contacto de la carne con distintas superficies como el piso del camión o las paredes de la carnicería al realizar la descarga.



Optimización del tiempo en los puntos de venta, mejor manejo de la carne y desposte de cada cuarto.

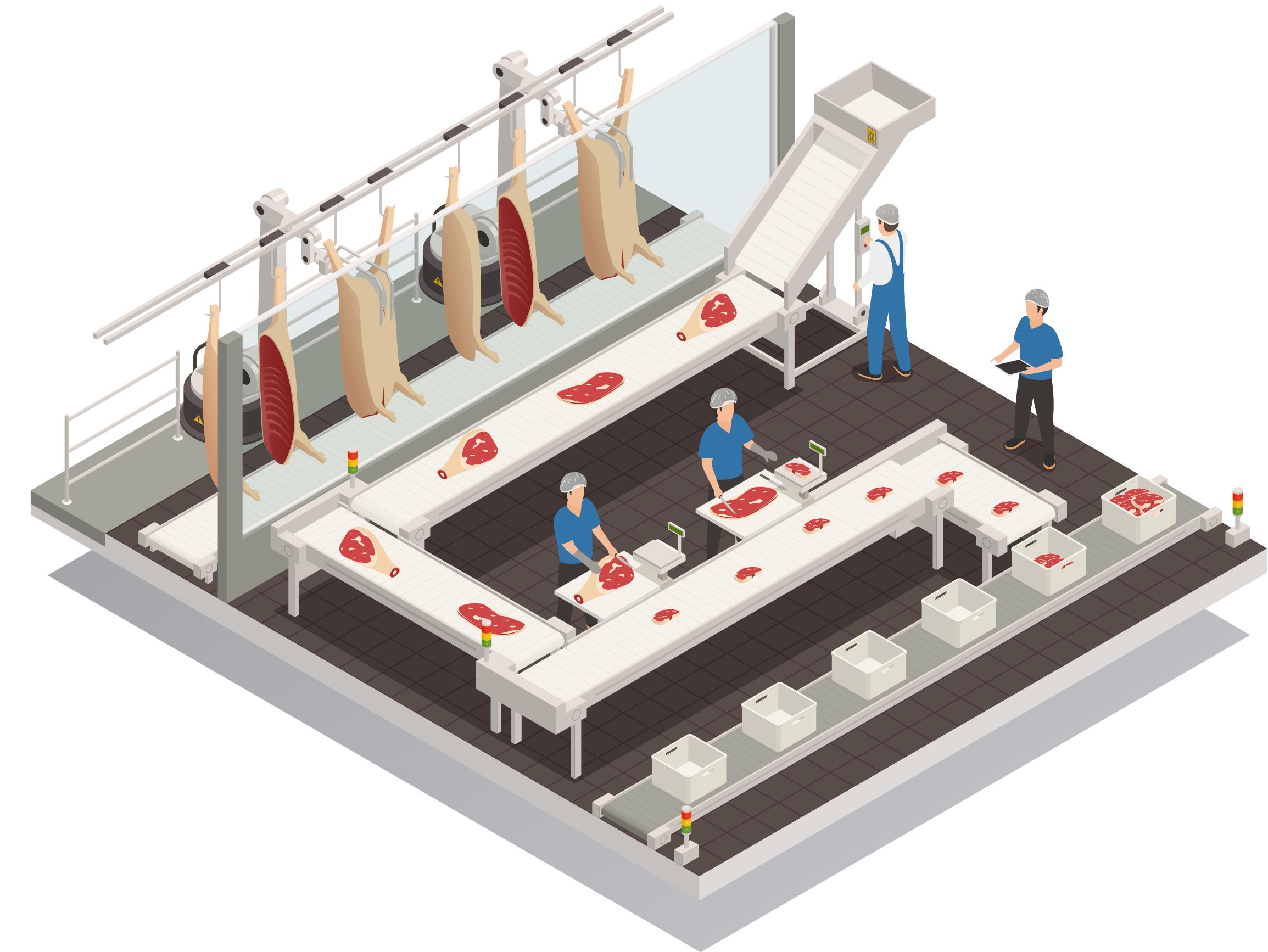


Trazabilidad garantizada, y consecuente reducción de casos de faena ilegal.

# CON EL SISTEMA DE MEDIA RES HAY PÉRDIDAS POR INEFICIENCIAS QUE PAGA TODA LA CADENA

Por desperdicio de  
subproductos, huesos  
y grasa

Por ineficiencia en el  
transporte hasta el  
punto de venta



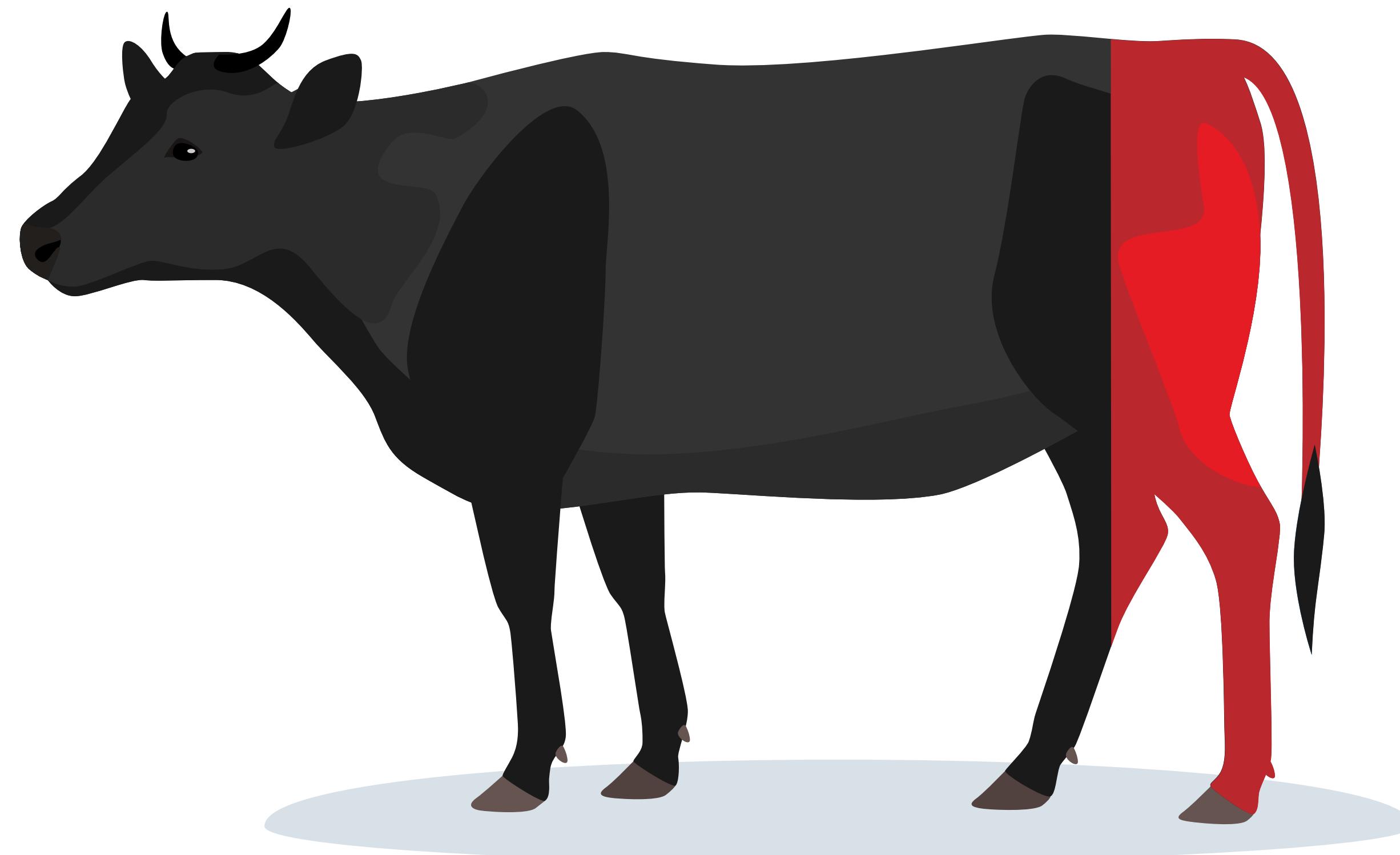
Por incapacidad de  
vender todos los cortes  
y mandarlos a picada

Por intervenciones  
sobre la industria



Consorcio de Exportadores de  
Carnes Argentinas

# CON EL SISTEMA DE MEDIA RES HAY PÉRDIDAS POR INEFICIENCIAS QUE PAGA TODA LA CADENA



- 6%** Subproductos
- 3%** Cortes para picadas
- 1%** Transporte

En total se desperdicia un **10%** del novillo