



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Estudio de valoración de atributos de la carne bovina en Chile.



Tipo de iniciativa	Estudio
Código de iniciativa	EST-2015-0143
Ejecutor	Pontificia Universidad Católica de Chile
Empresa/Persona beneficiaria	Productores de la industria de la carne bovina
Fecha de inicio	01-04-2015
Fecha de término	31-03-2016
Costo total	\$ 46.093.744
Aporte FIA (FIC nacional)	\$ 29.794.600
Aporte contraparte	\$ 16.299.144
Región de ejecución	VII, IX y XII
Región de impacto	V, VI, VII, VIII, IX, XIV, X, XI y XII
Sector/es	Pecuario
Subsector/es	Bovinos
Rubro/s	Bovinos de carne

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

METROPOLITANA DE SANTIAGO

MAULE

LA ARAUCANÍA

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

● Arica y Parinacota

● Tarapacá

● Antofagasta

● Atacama

● Coquimbo

● Valparaíso <

● Metropolitana de Santiago <

● Libertador General Bernardo O'Higgins <

● Maule <

● Biobío <

● La Araucanía <

● Los Ríos <

● Los Lagos <

● Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo <

● Magallanes y de la Antártica Chilena <

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2015

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
EST-2015-0143



FICHA ESTUDIOS FIA

fia@fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Estudio de valoración de atributos de la carne bovina en Chile.



Objetivo general

Conocer la valoración que hacen los consumidores de los atributos de la carne bovina, a fin de plantear las bases para la creación de un sistema de clasificación por calidad comestible.

Objetivos específicos

- 1 Identificar y valorizar los atributos intrínsecos y extrínsecos que el consumidor nacional considera al momento de consumir carne bovina.
- 2 Desarrollar un índice de calidad comestible de carne bovina (similar a MQ4 de MSA) que permita discriminar entre diferentes segmentos de valoración de la carne y de disponibilidad a pagar por ella.
- 3 Desarrollar, junto a los principales actores de la cadena, una propuesta para la generación de un estándar de calidad que refleje la calidad comestible de la carne bovina, el cual sea adoptable a nivel nacional.

Resumen

Aproximadamente un 50% del consumo de carne bovina en Chile es carne importada, proveniente principalmente de países del Mercosur quienes cuentan con menores costos de producción y con un alto porcentaje de ganado de la subespecie *indicus* (cebuíno), reconocido por tener una menor terneza que el ganado de la subespecie *taurus* que se produce en Chile.

El alto porcentaje de carne importada ha causado que la carne bovina nacional presente dificultades para competir por precio, un atributo importante en la decisión de compra del producto.

En este contexto, la industria nacional ha reconocido la necesidad de cambiar de paradigma e intentar diferenciarse por calidad; sin embargo, la búsqueda de diferenciación ha sido un proceso liderado por iniciativas privadas, altamente desagregadas y con poca claridad sobre los atributos de cada estándar. Además, se ha desarrollado mediante prueba y error, con costosas y emblemáticas iniciativas fracasadas.

Frente a la necesidad de este cambio de modelo de negocio diferenciado, las preferencias de los consumidores en Chile no han sido adecuadamente estudiadas y no se han relacionado con la generación de estándares de calidad. Por ello, para aumentar la calidad de la producción, la rentabilidad del sistema productivo y la competitividad del sector, se requiere elaborar y sistematizar información detallada respecto la capacidad del consumidor nacional de distinguir los atributos de calidad intrínseca y extrínseca de la carne bovina, así como entender la valoración que hace de éstos.

La solución a esta problemática que se propone en el presente estudio, se refiere a sentar las bases para la formulación e implementación de un nuevo estándar de clasificación, que permita diferenciar carnes según la valoración de sus atributos que hace el consumidor. Esta solución es innovadora en el país y se basa en el sistema de clasificación desarrollado por Meat Standards Australia (MSA).

La creación de un sistema de clasificación de cortes de carne, que permita predecir la calidad organoléptica para el consumidor, posibilitará diferenciar carnes que hoy se venden bajo una misma clasificación (por ejemplo "V") y facilitará que una parte importante de la carne producida en el país se venda a un precio mayor que el de la carne importada de menor calidad, con lo cual se favorecería toda la cadena productiva y además se daría valor a los productos.