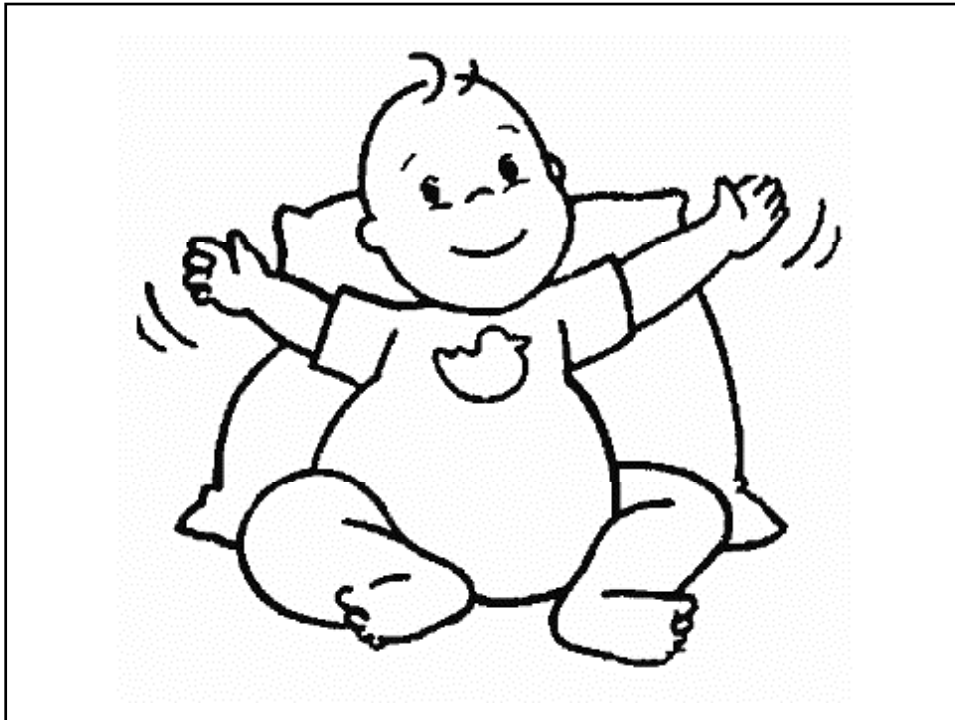


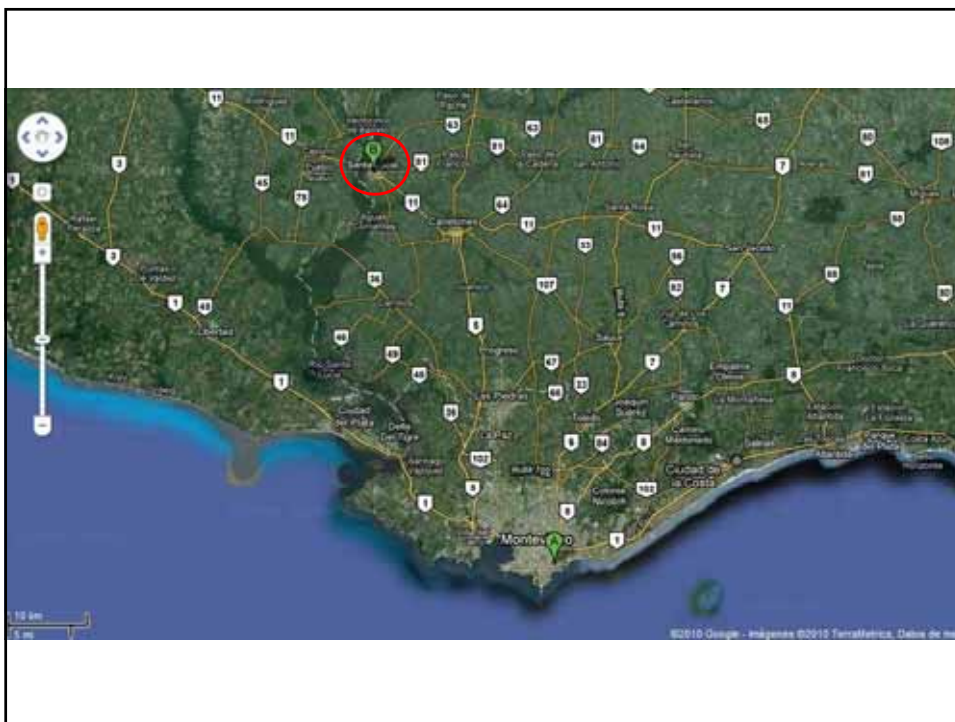
6^{to} Congreso
Del Campo al Plato

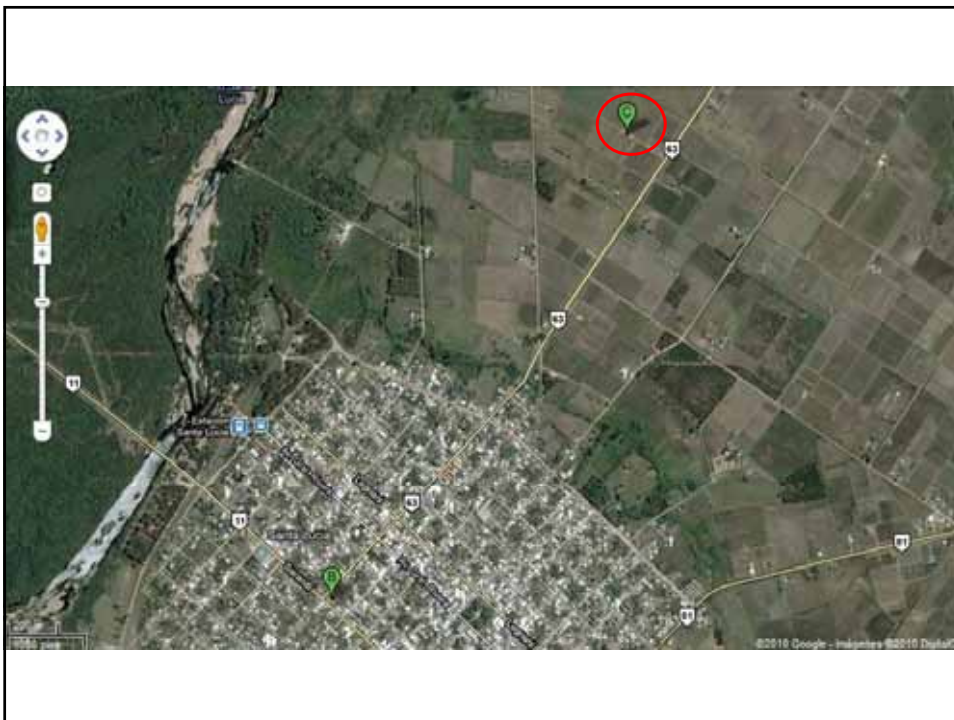
Fortaleciendo la Confiabilidad de un País
La Trazabilidad en Uruguay

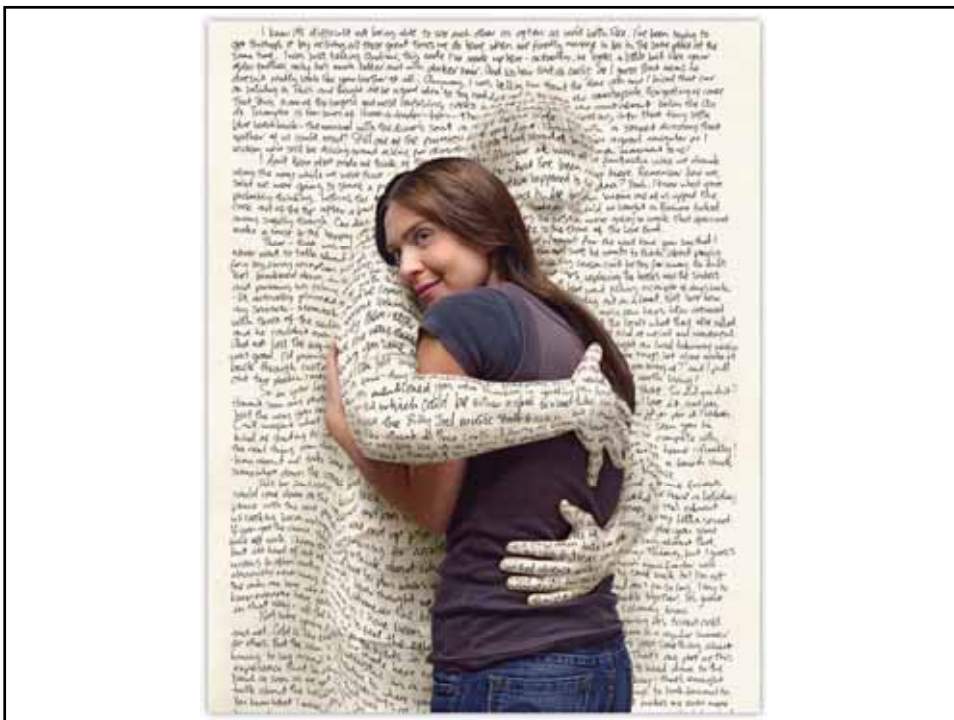
Ruy Gil

Un Mundo Pequeño





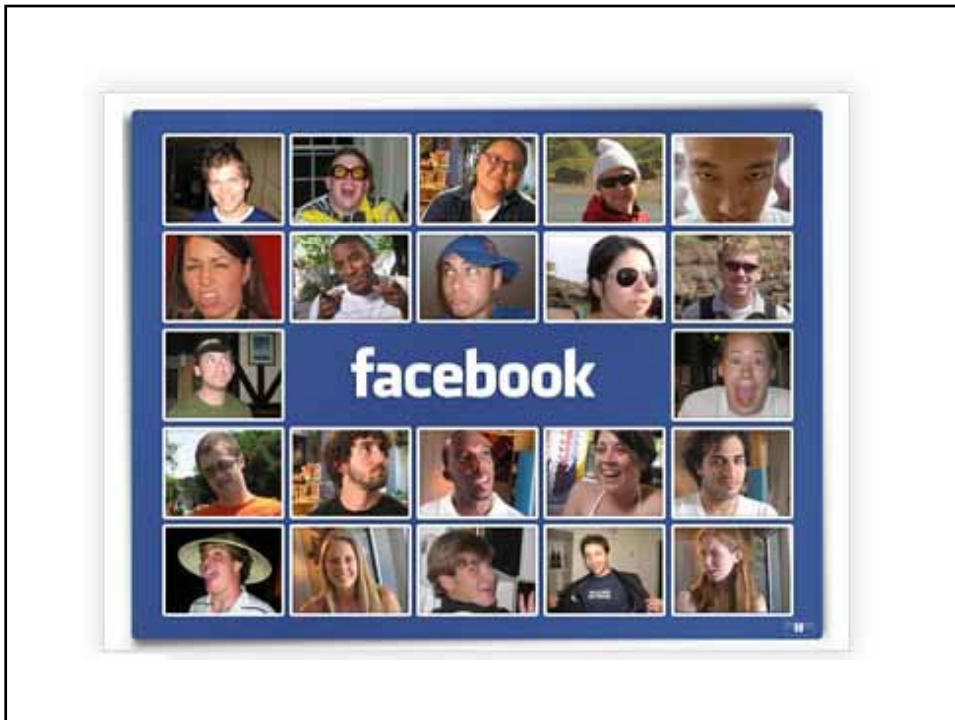


















Teoría y Tendencias

Dr. Thierry Link
Universidad de Toulouse, Francia

La identidad y sentido de pertenencia colectiva antropológicamente se cimientan en:

- Las relaciones interpersonales
- La historia de los alimentos

La Trazabilidad pasa a tener un rol de conexión entre consumidores y producción

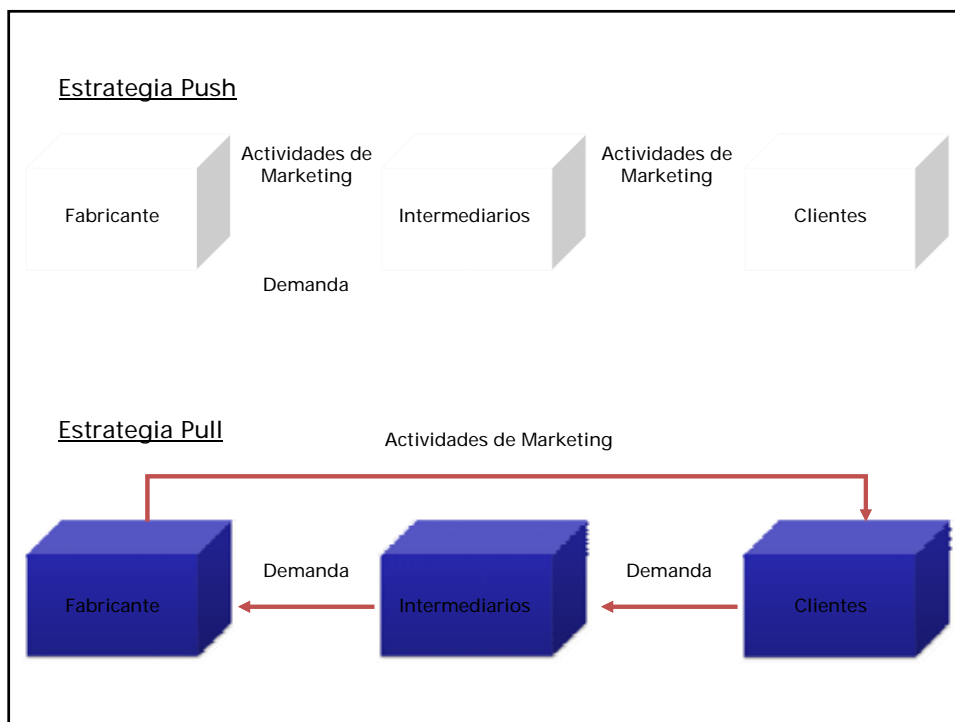
Tendencias en Alimentos
SIAL París 2010

5 de las 15 tendencias refieren a la forma de producción:

- Natural y sin Riesgos
- Rastreo de Ingredientes Sospechosos
- Moralidad de los Alimentos
- Memoria Urbana
- Tiempo Real

La Trazabilidad como instrumento de información

Nuevo Marketing Plataforma “Uruguay Natural Club”





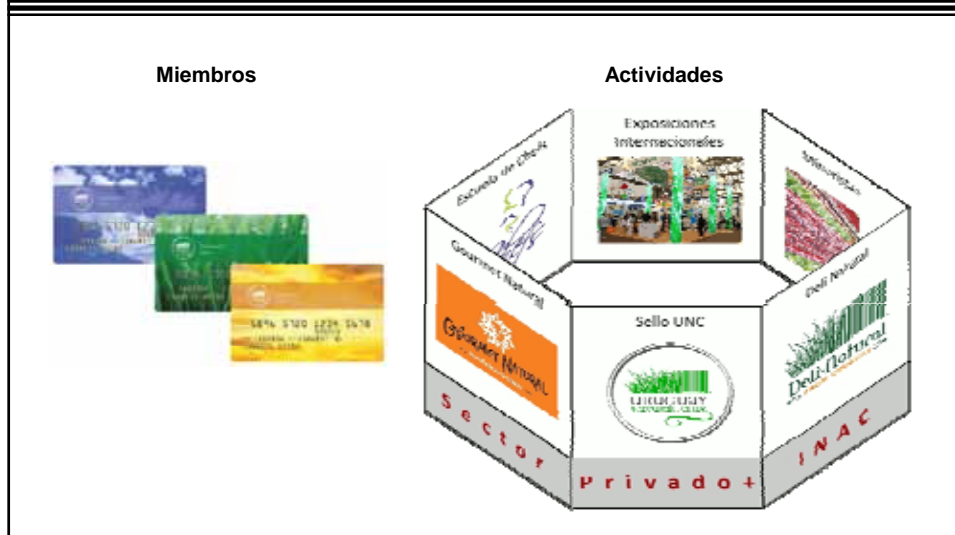
Marca “Uruguay Natural Club”

Área de Necesidad: conexión

Insight: en un mundo globalizado e impersonal, las personas necesitan oportunidades de conexión con lo natural, el entorno, historias, culturas y generaciones, que les brinde un profundo sentido del “ser”

Esta marca debe entregar alimentos con historias, con una trama social detrás y que respeten las reglas de la naturaleza

Plataforma “Uruguay Natural Club”



Objetivo “Uruguay Natural Club”

Promocionar las carnes naturales de Uruguay en el segmento demandante de productos de “alta calidad”, con “estilo propio”, “perdurable en el tiempo” y “replicable” en distintos lugares del mundo



Vender Confianza

¿Qué nos puede aportar la
Trazabilidad?



¿Qué nos puede aportar la
Trazabilidad?



NECESIDAD
DE CONEXIÓN











ESTANCIA

农场

Grilled Entrecot (300 grs) with potatoes and coarse sweet potatoes
 烧烤300克宽牛排、配合着农村风味烤马铃薯和红薯。

The dish reveals the charm of simple things, discovering all the beauty that the simplest details hide.
 这道菜发挥了朴素习惯的魅力。。由此“天人合一”的家乡风味总可以在最单纯的细节中体会到无限乐趣享受。

RMB 245



From the sky, Uruguay is seen as an enormous meadow of fresh pastures. 80% of the territory is dedicated to agriculture, which is why it is said that "Uruguay is the last great farm".
 从太空上俯瞰乌拉圭大地。您可以看到一片广大的葱郁天然草原。80% 乌拉圭国土都是农牧业生产用地。有“世界最后农场”的好名。



Rare
半熟的、鲜嫩的

Medium rare
半鲜嫩的

Medium
适中的

Medium well
半透的

Well done
烧透的

Cooking determines critical aspects of meat such as juiciness and tenderness.
Consider that with longer cooking time, juices are lost and therefore meat is more firm.

烹饪合适程度是烧肉的秘诀。我们可以控制它的鲜嫩度。
过渡烘烤可使肉汁消失，肉味干硬。

Uruguayan beef is recommended in healthy diets due to its low levels of fats and because 77% of fats help to lower cholesterol (good fats). Also, as cattle feed is based on natural pastures, beef contains 4 times more Omega-3 and vitamin E (antioxidants).

为了选择卫生规定食物，我们经常推荐乌拉圭的肉类。
因为它脂肪含量低，77%是有益脂肪：低胆固醇。
并且我们的牛群是在天然草原饲养，其肌肉内含有4倍多的Omega-3及维生素E（抗氧化素）。

- 100% Grass-fed
- Free range
- No hormones by law
- No antibiotics by law
- 100% Traceability

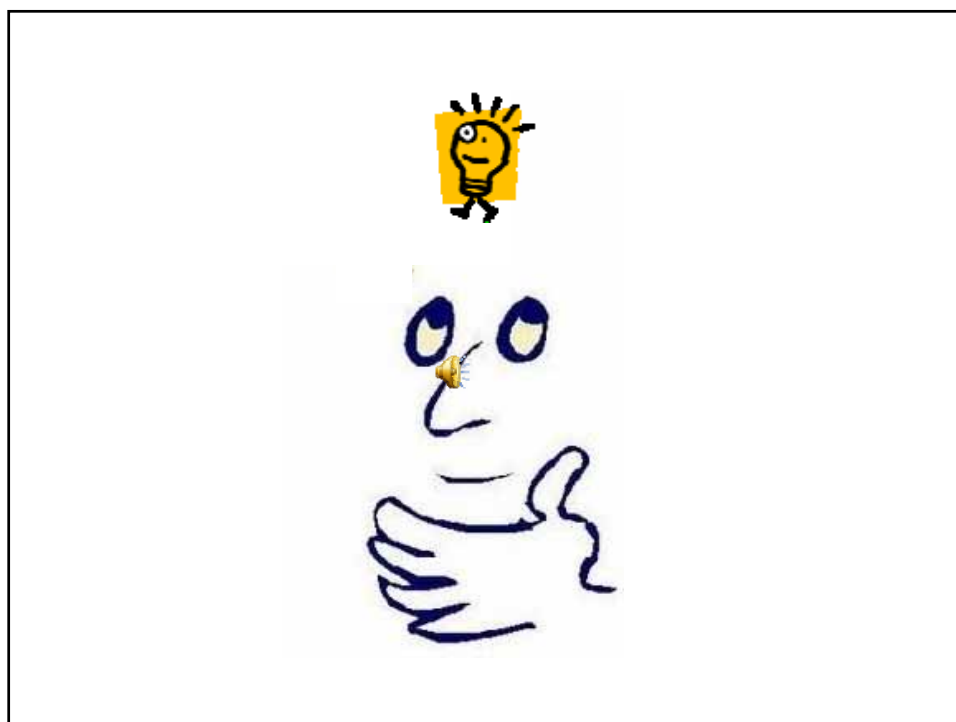
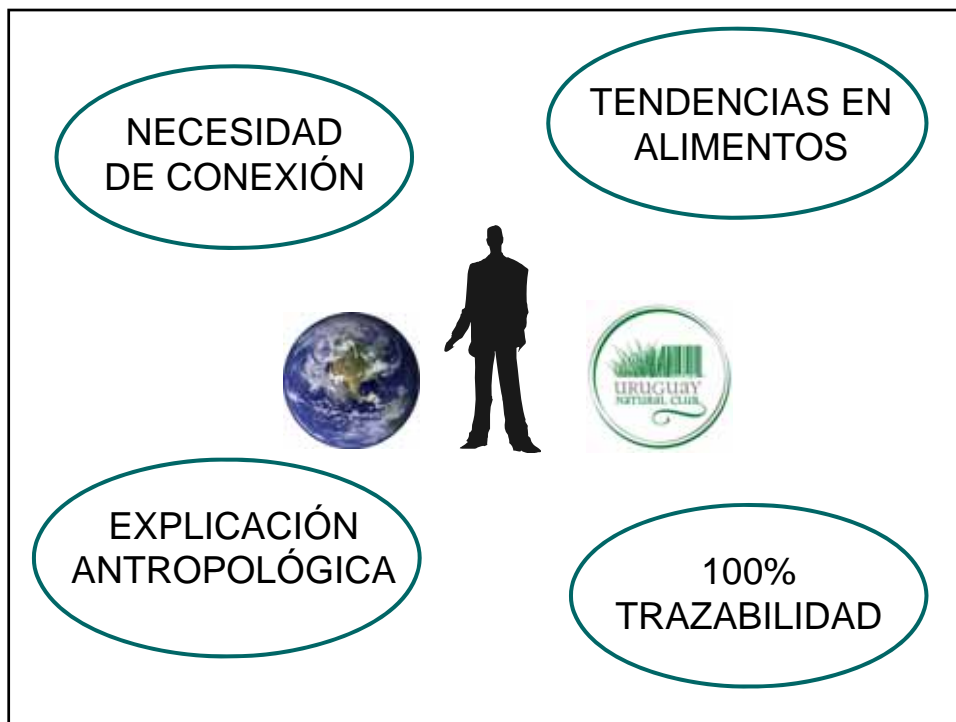
100% 以天然草原散养牛羊，杜绝荷尔蒙激素及维生素、避免使用人造饲料。
100% 系统追踪



天然乌拉圭俱乐部



El Arte de Comunicar



Y si simplemente conectamos a las
personas...



Conectemos Personas

<http://192.168.200.2/empanadas>

¿Qué Ofrecemos?

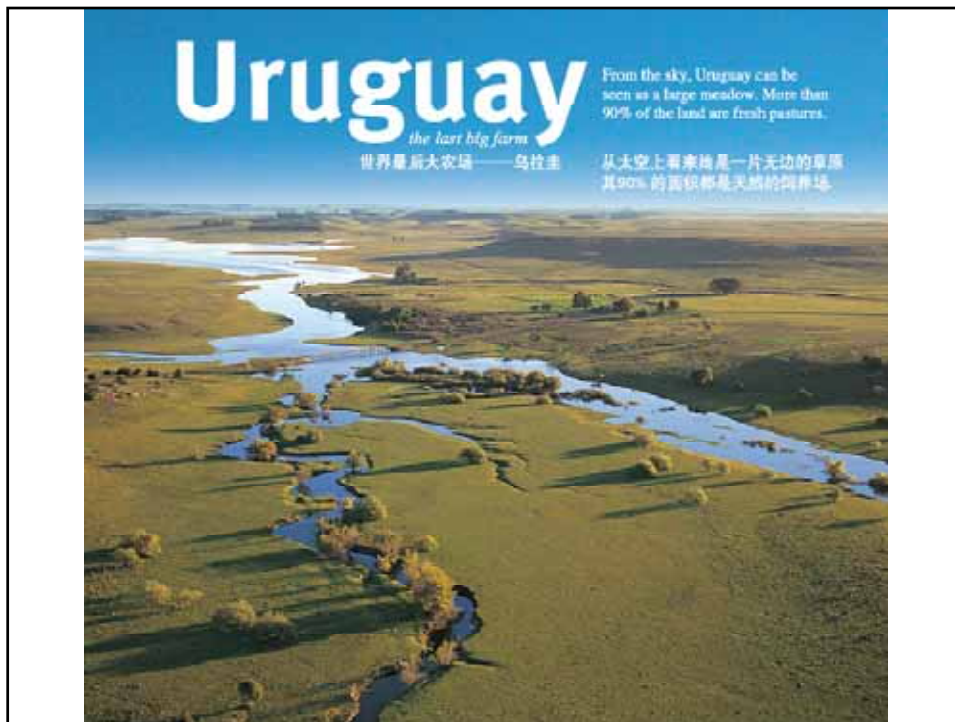
- Conexiones con quienes produjeron el alimento
- Un alimento con Identidad
- Enlaces con un entorno global

Todo desde una computadora ó celular...

La Comunicación es un fenómeno netamente existencial y la tecnología sólo un medio



- ¿es fácilmente imitable nuestro sistema de producción y la tecnología aplicada?
- ¿tiene valor para el consumidor final?
- ¿es rentable?



Muchas Gracias
por su Atención!!!