PANEL: EL MUNDO DE LAS PROTEÍNAS

CON EL AUSPICIO DE: USSEC U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL | USSOY | U.S. WHEAT ASSOCIATES | U.S. MEAT EXPORT FEDERATION | U.S. GRAINS & BIOPRODUCTS COUNCIL

2DA EDICIÓN

PROTEINAVIVA

La industria de alimentos en el centro del mundo

13, 14 Y 15 DE MAYO 2026

CENTRO DE CONVENCIONES METROPOLITANO

QUITO - ECUADOR

El Mundo de las Proteínas
Carnes rojas: Vacuno y Cerdo

Jessica Julca – US Meat Export Federation,
Gerente para Sudamérica
jjulca@usmef.org

¿Por qué las carnes rojas son importantes?

La carne de vacuno y cerdo son:

- Proteínas completas de alta calidad
- Aporta TODOS los aminoácidos esenciales
- Fuente de Hierro, Zinc y Vitaminas B
- Nos dan saciedad y soporte muscular.

La proteína regresa a ser esencial en el plato

Menos Calorías, misma cantidad de proteína

85G ➡ **24G**

Carne de cerdo — de proteina

LOMO DE CERDO = 159 CALORÍAS
SIRLOIN DE CERDO = 173 CALORÍAS
Lomo fino (filete)[1] de CERDO = 122 CALORÍAS

EN COMPARACIÓN CON OTRAS PROTEÍNAS

6 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DE MANÍ	1 ½ DE FRIJOLES NEGROS COCIDOS	4 HUEVOS DUROS
564 CALORÍAS	342 CALORÍAS	312 CALORÍAS

https://www.pork.org/cooking/pork-nutrition/protein-in-pork/

85G ➡ **25G** de proteina

Carne de vacuno — **173** calorías

	CANTIDAD	CALORÍAS	PROTEÍNA
Quinoa	3 tazas	666	25g
Mantequilla de maní *	6.5 cucharadas	613	25g
Frijoles negros*	1 2/3 tazas	379	25g
Edamame	1 1/3 tazas	249	25g
Carne de vacuno	3 onzas	173	25g

https://www.beefitswhatsfordinner.com/nutrition/beef-protein

¿Qué busca el consumidor actual?

Entender lo que come
cantidad de proteína por porción.

Ahorro de tiempo:
"listo para comer", "listo para calentar y servir", porcionados, saborizados, marinados… opciones prácticas

Presentaciones más pequeñas:
buena calidad, buen sabor, menor ticket de compra.

NUEVAS EXPERIENCIAS

…no ha bajado el consumo de carne, ha cambiado la forma de consumirla..

Factores que impulsan el consumo de la carne

- ✓ Crecimiento de la población
- ✓ Crecimiento de los ingresos y de la clase media
- ✓ Mayor urbanización (~mejores redes de suministro)
- ✓ Funcionalidad: social y nutritiva
- ✓ Acceso y disponibilidad
- ✓ Placer (sabor) y conexión cultural
- ✓ Mejor posicionamiento del producto: inocuidad, vida útil, empaque, practicidad, buena imagen, etc

Seguridad Alimentaria

"Todas las personas tienen acceso físico, social y económico constante a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para llevar una vida activa y saludable" - FAO

Muchas gracias