



## **BOLETIN DE PRENSA**

### **Fase 2008 del Programa de “Cortes Americanos Modernos” de los Estados Unidos invertirá \$150,000 en Guatemala**

En el marco del Tratado de Libre Comercio entre Centro América, la República Dominicana y los Estados Unidos de América, el programa "U.S. Beef, suavidad y sabor que te envuelven" invertirá \$150,000 en el 2008. Esta fase del programa de “Cortes Americanos Modernos” fue presentado el 8 de abril en la Ciudad de Guatemala, por el Consejero Agrícola de la Embajada de los Estados Unidos en Guatemala, Robert Hoff, y el Director para Centro y Sudamérica de la Federación de Exportadores de Carne de los Estados Unidos (USMEF), Ricardo Vernazza-Paganini. El programa es financiado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y la Asociación de Productores de Carne de ese país (National Cattlemen’s Beef Association). Su ejecución está a cargo de USMEF, organización responsable de desarrollar mercados internacionales para la industria de la carne roja de los Estados Unidos.

El programa comenzó en el 2006 para posicionar tres cortes de carne americanos modernos: *California Steak*, *Petit Tender* y *Texas Filet*, los cuales han sido muy exitosos en los Estados Unidos desde que fueron lanzados en el 2002. Su característica fundamental es que son extremadamente suaves. Esto se debe principalmente a que los cortes provienen de reses de razas europeas (tales como la Angus), el 85 por ciento de las reses que proveen las carnes tiene menos de 20 meses de edad, y su alimentación es a base de granos.

El señor Hoff declaró que, “por medio de este programa, los guatemaltecos tendrán acceso permanente en Guatemala a los mismos cortes de carne que se comercializan en más de 6,000 supermercados y en aproximadamente 30,000 restaurantes a lo largo y ancho de los Estados Unidos”. Añadió que, “confiamos en que los consumidores guatemaltecos sabrán apreciar el sello de calidad de USMEAT, el alto valor nutritivo, el sabor y la variedad de estos cortes de carne que son fáciles de preparar y de cocinar”.

El programa invita a restaurantes guatemaltecos a participar en el ofrecimiento de estos cortes de carne a sus clientes. Participan franquicias, restaurantes “de mantel blanco”, y de Clubes de Golf y Country Clubes. Cuando comenzó el programa, sólo participaban restaurantes localizados en la Ciudad de Guatemala y en La Antigua Guatemala. Sin embargo, dado el éxito y la aceptación que ha tenido, el programa incluirá también restaurantes ubicados en varias zonas turísticas del país.

El desarrollo del programa 2008 en Guatemala comprende tres fases. Primero, serán impartidos seminarios educativos dirigidos exclusivamente al equipo de ventas, mercadeo, producción y ejecutivos de la empresa INTERDIA Food Service (Distribuidora Internacional de Alimentos, S.A.); segundo, se llevará a cabo una recepción para los empresarios, “chefs” y el equipo de mercadeo de más de 20 restaurantes y hoteles en las ciudades de Guatemala y La Antigua Guatemala, y tercero, se efectuará una campaña de comunicación y publicidad masivas dirigidas a los consumidores guatemaltecos y cuyo lanzamiento está programado para mayo, simultáneamente al ofrecimiento de degustaciones en restaurantes y hoteles.