

### PARA DIVULGACIÓN INMEDIATA

**Contacto:** Holly Foster  
916 925-2333  
holly@calbeef.org  
www.calbeef.org

Diana González  
415 626-6200  
diana@headquartersadv.com

### CALIFORNIA BEEF COUNCIL LANZA SITIO DE INTERNET EN ESPAÑOL PARA CONSUMIDORES HISPANOS

**SACRAMENTO, CALIF. (junio 16, 2005)** Aproximadamente un tercio de los consumidores de California son de origen hispano y éste es el grupo demográfico de más rápido crecimiento en los Estados Unidos. Desde mediados de la década de los 90s, California Beef Council (CBC) viene conduciendo programas de mercadotecnia dirigidos específicamente a los hispanos, sin embargo la campaña de este año ha tomado un nuevo giro con el lanzamiento de un sitio de Internet que incluye recetas de carne de res e información sobre nutrición y seguridad en el manejo de la carne de res.

“Los hispanos son consumidores leales de carne de res, sin embargo hay una escasez de información específica en español sobre la carne de res”, dice Virginia Coelho, productora de ganado de Fremont, California, y directora actual de California Beef Council. “Por varios años nuestro concilio ha tenido como prioridad encontrar maneras innovadoras de vender carne de res a este importante grupo de consumidores”.

En el pasado, CBC ha hecho publicidad a través de vayas, radio, televisión y material informativo en las tiendas, además de patrocinar un programa de cocina en la televisión de habla hispana para promover la carne de res a la población latina del Estado. En los últimos años, la organización ha colaborado con más de 100 comerciantes hispanos en promociones dentro de tiendas, mayormente en el área de Los Angeles, pero también en Fresno/Visalia y Monterey/Salinas.

“Las investigaciones de mercadotecnia indican que el uso de computadoras e Internet está aumentando rápidamente en la población hispana, por eso quisimos proveerles un lugar en Internet donde puedan encontrar información confiable sobre la carne de res”, dice Bill Dale, director ejecutivo de CBC.

El sitio de Internet, [www.megustalacarnederes.com](http://www.megustalacarnederes.com) contiene recetas de carne de res, nutrición y recomendaciones sobre el manejo seguro de alimentos. Además del lanzamiento del sitio de Internet, esta año la campaña de mercadotecnia hispana también incluye publicidad en la radio y promociones dentro de tiendas con más de cien tiendas hispanas.

###

California Beef Council (CBC) fue establecida en 1954 con el fin de servir como sede de promociones, investigación y educación para la industria de la carne de res de California, y es regulada por el Código de Alimentos y Agricultura de California. California Beef Council está compuesta por 42 miembros, los cuales son nombrados por la Secretaría de Agricultura de California. Los miembros fijan prioridades para CBC y representan a todos los segmentos de producción de carne de res dentro de California incluyendo ganado de pradera, ganado lechero, lotes de alimentación, empacadores/procesadores y el público en general. Para más información, visite [www.calbeef.org](http://www.calbeef.org).

Como parte de la Propuesta de Ley de Granjas de 1985, se estableció un Programa Nacional de Revisión de Carne de Res, el cual impone un valor de \$1 por cabeza en la venta de ganado vivo doméstico e importado, además de un valor comparable en carne de res y productos de carne de res importados. Los Estados retienen hasta 50 centavos de cada dólar y le entregan los 50 centavos restantes por cabeza a la Junta de Investigación y Promoción de Carne de Res de Cattlemen, la cual supervisa el programa nacional de revisión. Los ingresos del programa de revisión pueden ser utilizados para fines de promociones, educación y programas de investigación para mejorar la imagen a nivel de mercadotecnia de la carne de res. Los 108 miembros de la CBB son nombrados por y se reportan a la Secretaría de Agricultura. Los miembros de la junta directiva representan a todos los segmentos de la industria de la carne de res incluyendo a los productores e importadores de res, ternera y productos lácteos. Para más información, visite [www.beef.org](http://www.beef.org).