

# GANADERÍA **IPCVA** Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

# Y COMPROMISO

Nº 146 - DICIEMBRE 2020 • Es una publicación del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina



## TRAS LOS MERCADOS MÁS EXIGENTES

Ponen en valor un campo en el extremo sur de la provincia de Buenos Aires y apuntan a Japón y Corea del Sur para vender carne gracias al estatus sanitario de la zona.



**CARNE VACUNA**  
Ventajas de la irradiación



**EN CHINA**  
Exitosa presencia argentina



# SUMARIO

## 03 EDITORIAL

Ulises Forte adelanta las acciones del IPCVA junto a la nueva generación que participa en toda la cadena de ganados y carnes. Una amplia convocatoria a los jóvenes, de modo que se sumen a delinear el futuro de la carne argentina. Serán quienes manejen el negocio en los próximos 20 o 30 años.

## 04 SEMINARIO VIRTUAL

Se desarrolló con el título de "Ganadería de ciclo completo en Norpatagonia: claves del riego y el secano", en un establecimiento del Partido de Patagones, en la provincia de Buenos Aires. Todas las claves de manejo que llevaron a que este campo generase 1.300.000 kg de carne por año.

## 09 PUESTA AL DÍA

Noticias sobre las exportaciones, nuevos encuentros virtuales para capacitar a productores y la carne argentina acompañando el Abierto Argentino de Polo, entre otros temas puntuales.

## 10 IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS

El IPCVA realizó un taller con profesionales del Centro Atómico Ezeiza para desbrozar mitos y verdades en los procesos de irradiación de alimentos. Paso a paso, los diversos métodos para eliminar bacterias y parásitos de los alimentos que llegan a nuestros hogares, sin riesgo para nuestra salud.

## 12 IPCVA EN LA CIIIE DE SHANGAI

La Feria de Importadores que organiza el gobierno chino se llevó a cabo con gran presencia de compradores que llegaron desde las más diversas provincias en busca de alimentos de todo tipo. El IPCVA se destacó por ser uno de los pocos stands con operadores occidentales para atender los negocios.

## 15 GANADERÍA TRAS EL PASO DEL FUEGO

Cómo reducir las pérdidas provocadas en los rodeos de los establecimientos que sufrieron este tipo de eventos. Las recomendaciones las brindan los profesionales del INTA Cruz del Eje, Córdoba, con estrategias de manejo para mitigar los daños.

# NUEVAS MIRADAS PARA UN NUEVO MUNDO

**S**i algo nos dejó en claro este 2020 tan complicado, es que el mundo ya no volverá a ser igual. Todavía no conocemos cómo será la llamada “nueva normalidad”, pero sí sabemos que difícilmente las cosas vuelvan a ser como antes. Y en ese contexto, los hábitos de consumo seguirán variando por los cambios sanitarios, pero también por las nuevas tendencias -muchas ideológicas- que promocionan el no consumo de carnes, especialmente entre los más jóvenes.

Por eso mismo es que desde el IPCVA cerramos este año de tanto trabajo -a pesar de la pandemia- con un evento inédito para la cadena de ganados y carnes: la doble jornada virtual “La hora de los jóvenes en la carne argentina”.

Y digo que es inédito porque -hagamos un “mea culpa”- nuestro sector suele ser demasiado tradicional o conservador a la hora de incorporar nuevas miradas y pocas veces los jóvenes tienen el espacio que merecen. Pero esos jóvenes son los que marcarán la producción y el consumo de carne en los próximos 20 o 30 años, por lo que no podemos seguir dejándolos de lado o mantenerlos recluidos en pequeñas reuniones dentro de las entidades agropecuarias.

De ahí la enorme importancia de este encuentro que llevamos a cabo casi como la “frutilla del postre” del 2020. Porque los jóvenes de las entidades, de la industria, economistas, comunicadores, facultativos, investigadores y emprendedores pudieron



Por  
**Ulises Forte**  
Presidente del IPCVA

hacer un primer abordaje de todos los aspectos relacionados con la carne vacuna y los desafíos para el futuro: las nuevas formas de consumo, la sustentabilidad, las nuevas tecnologías.

Claro que es importante contar que esta acción no comenzó con este seminario ni termina allí. Por un lado, desde el Instituto empezamos a trabajar a principios de

2020 con una línea de comunicación especialmente destinada a los millennials, centennials y madres jóvenes, algo que nos coloca a la vanguardia de entidades similares a la nuestra en otras partes del mundo (con la incorporación de influencers y el uso intensivo de redes sociales). Por otro lado, el seminario fue el puntapié para una serie de encuentros y debates con jóvenes que continuaremos el año próximo.

La idea es, después de esta primera “foto”, realizar varios encuentros regionales a lo largo del año 2021, con discusiones que abarcarán las distintas miradas de los jóvenes, y que finalizarán con un nuevo gran evento nacional en el que ya podemos poner en blanco sobre negro la visión de nuestros jóvenes y desarrollar nuevas estrategias con esas miradas y voces como insumo.

Mientras tanto, lo dije en el evento y lo reitero: las puertas del IPCVA están abiertas para los jóvenes, hoy más que nunca, para trabajar en conjunto por nuestro producto más querido: la carne vacuna argentina.

# TODAS LA FICHAS A LA GANADERÍA

Con el lema "Ganadería de ciclo completo en Norpatagonia: claves del riego y el seco", el IPCVA realizó un atractivo encuentro en el establecimiento "Paso Alsina", bien al sur de la provincia de Buenos Aires. Venden unos 4000 gordos por año y apuntan a abastecer a los mercados más exigentes del planeta.

Mejora genética del rodeo, apuntando a incrementar la proporción de vacas Puro Registrado. Se les brinda servicio con toros de pedigrí.



Le cambiaron la cara al campo, sin dudas. **Oscar Jaratz**, propietario de **Paso Alsina**, en Carmen de Patagones, provincia de Buenos Aires, contó que "compramos este establecimiento en 2003 porque **buscábamos un escenario productivo desafiante**, y apareció esta oportunidad: son 15000 hectáreas de monte tradicional de la zona y 5000 hectáreas de valle so-



bre el Río Colorado, por donde transita un canal a lo largo de 14 kilómetros que toma agua río arriba y nos da la oportunidad de regar 1000 hectáreas. La administración anterior lo tenía como campo de cría y producía unos 200.000 kg de carne por año. **Nosotros lo transformamos en un campo de ciclo completo**, incluimos un feedlot y anualmente **producimos alrededor de 1.300.000 kg de carne y vendemos unos 4.000 gordos**. Logramos este cambio merced al trabajo, entusiasmo y compromiso de todos

nuestros colaboradores, en especial de nuestro administrador y del encargado del campo”, reconoció el empresario, y subrayó que realizaron **muchas inversiones en alambrados, aguadas, sistematizaciones, casas, etc., que financiaron con capital propio y con permanente reinversión de las utilidades.** “Hoy tenemos 20 empleados, que con sus familias suman unas 50 personas. Logramos abrir una escuela rural para los chicos y también tienen la opción de cursar un secundario remoto. Asimismo, vamos a apoyar a los chicos que quieran estudiar en la universidad”.

Su hijo, **Andrés Jaratz**, destacó que además de cumplir el sueño de producir carne, ahora también **apuntan a abastecer los mercados exigentes de Japón y Corea gracias al estatus sanitario de libres de aftosa sin vacunación.** “Respecto de la empresa, **aspiramos en el corto plazo a producir 2 millones de kilos por año**, que implicaría un 53 % de crecimiento en relación a la producción actual”.



## RECURSOS ADMINISTRADOS

El Ing. Agr. **Roberto Benamo**, administrador del establecimiento, describió que el campo está ubicado **en la zona productiva del Corfo, donde típicamente se riegan 140.000 hectáreas** con una red de canales principales y desagües, y las producciones más destacadas son cebolla, maíz, girasol semilla, trigo, cebada



y pastura base alfalfa. Por la crisis hídrica, en el último año se redujo el riego a la mitad. El campo está compuesto por **diversos ambientes:** zona de monte (dividida en 14 cuadros con aguadas y alambrados), zona de valle medio (19 cuadros de cultivos con riego) y zona de la costa (9 cuadros).

**La cría se realiza solamente en campo natural**, ya sea monte o valle, y en **pasturas de agropiro.** Tomando como comienzo de ciclo la fecha de tacto general, en otoño, los vientres preñados se clasifican por edad y se distribuyen en los lotes de monte que están sin carga desde la primavera anterior. Las vacas vacías se engordan y van a la venta. El servicio general dura 90 días comenzando el 1º de octubre.

**La vaquillona de reposición recibe servicio de otoño (IATF + repaso).** Se hace un destete anticipado en agosto para que se recupere, con el fin de lograr una buena condición corporal para el servicio mencionado. Este lote de reposición se forma con animales Puro Registrados y VIP.

Los toros se echan a servicio en los rodeos de vacas que están en el monte (4-5 %). Pasados los 40 días, se completa la dotación de toros. Los distintos rodeos de vacas, ya la mayoría paridas, van a los lotes de costa (agopiros y pastos naturales). Permanecen hasta el destete (febrero) y luego cierran el círculo con el nuevo tacto. **En total, se entoran unos 2.500 vientres anuales (otoño y primavera). El índice promedio de preñez es del 91,84 %.**

El destete general se hace en febrero/marzo con un promedio de 180/200 kilos. El **destete anticipado** se hace a ter-

neros hijos de vaquillonas nacidos en agosto, y se realiza cuando tienen entre 100/110 kg, a los que **se encierra con dieta de balanceado y algo de silaje**, y en primavera van a pasturas.

**La terminación de novillos y vaquillonas se hace a corral.** Dependiendo de las lluvias y la oferta forrajera, se compran 1000 a 1500 terneros/as para invernar que se recrían a campo y se terminan en el encierre.

**El riego es muy importante, ya que el maíz se siembra en lotes donde se pueden producir 40 a 45 t/ha de materia verde como silaje**, vital tanto para la recría como para la terminación en los corrales.

“Desde el principio, el establecimiento estuvo pensado con un sistema de cría-recría-terminación, con destino a venta para consumo interno y exportación -señaló Benamo-. **Desde 2013, Patagones pasó a ser zona libre de aftosa sin vacunación**, y la barrera sanitaria impidió que pasara hacienda del norte al sur. **Hay un diferencial de precios que puede llegar hasta el 30 % en el mercado de Liniers.** Este estatus sanitario nos puso como objetivo a mediano plazo la exportación a mercados como Japón o Corea”.

## MANEJO DE PASTIZALES NATURALES

El Ing. Agr. **Miguel Cantamutto**, director de la **EEA INTA Hilario Ascasubi**, destacó el status sanitario de Patagones, que le permite



entrar a mercados que exigen hacienda libre de aftosa. El campo de Paso Alsina tiene montes y pastizales naturales, y **un monte con regadío donde se pueden generar pasturas con alta calidad.**

“Este establecimiento combina las potencialidades de los dos sectores. Los ambientes tienen ventajas particulares, con formaciones vegetales complejas

## APOSTAR AL FUTURO

Durante el seminario, el presidente del IPCVA, **Ulises Forte**, destacó que **“el mercado internacional se muestra muy demandante de carne**



**vacuna.** El Instituto está trabajando en Estados Unidos, China, Unión Europea, Israel, Chile y Japón. Hay que destacar que acá, en la Patagonia, está el **FRIDEVI**, el único frigorífico habilitado para exportar a Japón”. Forte subrayó el apoyo incondicional de los técnicos del INTA para desarrollar este tipo de jornadas. A su vez, lamentó la existencia de **un mercado interno que se va debilitando por la situación económica del país.** Abogó por una pronta reactivación de este gran cliente, y advirtió que debemos estar preparados para ese momento. “La idea es pensar en el largo plazo y por eso el **IPCVA ha convocado a los jóvenes del sector**”, concluyó el directivo.

-advirtió-. **En los montes hay que trabajar de manera adecuada**, de lo contrario ocurren procesos de arbustización que pueden impedir el uso para pastoreo o generar fuegos espontáneos que los hacen difíciles de manejar”.

A su turno, el Ing. Agr. **Andrés Grand**, de la **AER INTA Patagones**, se refirió al **“Manejo Saludable de los pastizales naturales”**. Considera



pastizal natural a cualquier área que produce forraje a partir de especies nativas, ya sean gramíneas, arbustos, árboles y hierbas, o mezcla de estas. Dichos pastizales cumplen importantes servicios ecosistémicos, como ser la principal fuente de alimento para fauna silvestre y ganado, reducir la erosión de los suelos, ser banco de germoplasma, fuente de combustible y materiales, etc. Como todo ecosistema, el de Paso Alsina está compuesto por los **vegetales, consumidores y descomponedores (hongos y bacterias)**. “Los cambios que se van dando en el ecosistema incluyen la sucesión vegetal donde algunas especies van reemplazando a otras. **Las especies forrajeras ideales para el ganado deben ser palatables, no tóxicas, perennes, tener una larga estación de uso y contar con una buena producción forrajera**”, señaló.

En el manejo de áreas naturales se deben incluir dos conceptos básicos: la **conservación del recurso natural**, que permite la continuidad de esta producción en el tiempo, y la **producción ganadera que otorga sustentabilidad económica** a las empresas rurales. “En ese equilibrio es donde tenemos que trabajar: **ni depredar el recurso ni su-**

**butilizarlo**”. Como norma, se debería pastorear la mitad del forraje aéreo disponible. Parte de las hojas se dejan, ya que mantienen vivas a las plantas para que rebroten y generen nuevo tejido, y de esta manera **no se compromete la producción, reproducción ni longevidad**. Para eso es importante conocer la fenología de las especies clave, con el objeto de realizar una rotación adecuada que permita a las plantas generar sus semillas, que se dispersen, germinen y se implanten, y de esa manera tener una repoblación deseable. **Es preferible rotar la hacienda**, no dejarla en el cuadro grande todo el tiempo, porque van a

## MÁS PESADOS

**Sergio Seisdedos**, gerente general del **Frigorífico FRIDEVI**, señaló la importancia de que haya políticas adaptadas a las características de la Patagonia, con incentivos privados y estatales que **apunten al aumento de peso de la res faenada en la región**, donde se premie el crecimiento, ya sea mediante estímulos fiscales o cualquier otra herramienta. “Esto generará más eficiencia en toda la cadena y va a promover inversiones. Nuestra visión es que hay que apuntar a ello”, enfatizó.



elegir siempre las especies más deseables y van a aumentar el porcentaje de aquellas que ya no comerán. "Por eso es importante diseñar un sistema de pastoreo que permita a los lotes semillar e implantarse durante un reposo en esas etapas decisivas para el futuro del recurso".

## AGUA BENDITA

La Ing. Agr. **Úrsula García Lorenzana** es directora de desarrollo de **CORFO**, el ente que administra el riego en el valle bonaerense del Río Colorado, unas 500.000 hectáreas. En el seminario, compartió con la audiencia los resultados de un ensayo realizado en el campo piloto de la Corporación, donde se propusieron **mostrar el potencial de producción que tienen las pasturas en la región, si se fertilizan y se riegan adecuadamente.**



Luego, el Ing. Agr. **Mau-ro Cardona**, extensio-nista de Corfo, brindó otros detalles respecto de la visión de este organismo. **"Creemos que la ganadería, tanto de carne como de leche, puede competir con la agricultura** en tanto se logre obtener una alta producción de forraje de buena calidad nutricional y alcanzar un elevado porcentaje de cosecha del forraje producido. Se trata de intensificar la actividad ganadera. En la zona, la limitación pasa por una priorización de los recursos. Con este trabajo **nos propusimos hacer uso de tecnología de insumos (fertilizante y agua de riego) y de procesos (manejo intensivo del pastoreo).** La tecnología de procesos es la que nos permite, con poco gasto de dinero, aumentar el margen de ganancia. Y cuando después aplicamos los insumos, podemos **llegar a los techos de producción y optimizar los beneficios económicos"**.



Terminación a corral. El grano de maíz se compra a productores de la zona, especialmente húmedo.



## LA MEJOR CARNE, EL MEJOR POLO

Por segundo año, el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** es sponsor oficial del **127° Abierto Argentino de Polo** con la marca **"Argentine Beef"**. Tanto la carne vacuna como el polo argentino tienen gran relevancia a nivel internacional, ganando mercados y reconocimiento. **Juan José Grigera Naón**, consejero del IPCVA, aseguró que "tenemos la mejor carne del mundo; nosotros nos sumamos con un muy buen producto al prestigio que tiene el polo argentino en el mundo y así se potenciarán nuestras acciones en el exterior". El 127° Abierto Argentino de Polo HSBC, el torneo más importante del planeta en su tipo, finalizará el próximo 19 de diciembre de 2020.

## ESCHERICHIA COLI

En lo que será la última jornada virtual de este año, el próximo 15 de diciembre el IPCVA llevará a cabo el taller **"Mitos y verdades sobre Escherichia Coli, productor de toxina Shiga y la carne vacuna"**. El evento, que incluirá a destacados especialistas en la materia, se realizará en dos módulos digitales el mismo día: de 10 a 12 horas y de 16 a 18 horas. Como todas las actividades que realiza el IPCVA, la conexión será gratuita pero con cupos limitados por lo que se requiere una preinscripción en la página [www.ipcva.com.ar](http://www.ipcva.com.ar), por WhatsApp al +54 9 11 2848 0455 o por mail a [seminariosipcva@gmail.com](mailto:seminariosipcva@gmail.com)

## JÓVENES + SUSTENTABILIDAD

Tanto las disertaciones de la doble jornada virtual del IPCVA "La hora de los jóvenes en la carne argentina" (que se realizó el 24 y 25 de noviembre) como las del seminario "Gestión sustentable en ganadería intensiva e industria" (1° de diciembre) están disponibles en la página web del instituto: [www.ipcva.com.ar](http://www.ipcva.com.ar)

## EXPORTACIONES DE OCTUBRE

De acuerdo con el informe elaborado por el **Área de Economía y Estadística del IPCVA**, las **exportaciones de carne vacuna argentina correspondientes a octubre de 2020** alcanzaron un valor de 240 millones de dólares, resultando un 34,3% inferiores a los 365 millones de dólares obtenidos en octubre de 2019. El **precio promedio de exportación** de octubre de este año también fue un 27,3% inferior al observado a lo largo del décimo mes del año 2019 y fue asimismo más bajo que el de septiembre de este año (-4,2%). No obstante, en volumen, las exportaciones resultaron levemente superiores a las del mes anterior (+ 0,4%). Las **exportaciones argentinas de carne vacuna acumuladas a lo largo del último año**, desde noviembre de 2019 a octubre de 2020, se ubicaron en volúmenes cercanos a las 908 mil toneladas equivalentes res con hueso, por un valor cercano a 2.941 millones de dólares. **La República Popular China resultó el principal destino** en volumen para la carne vacuna nacional durante los primeros diez meses del año 2020, con aproximadamente 370 mil toneladas, seguida por Chile -25,4 mil toneladas- y luego por Israel -22,9 mil toneladas-. Como el cuarto principal destino de exportación se ubicó Estados Unidos, con 19,7 mil toneladas. En cuanto al valor de las divisas ingresadas, el principal mercado durante el periodo ha sido China, que representa un 62,1% del valor total exportado de carne vacuna enfriada, congelada y procesada en el periodo, seguido por Alemania (7,9%), Israel (7,1%), y Chile (6,4%). El informe completo está disponible en [www.ipcva.com.ar](http://www.ipcva.com.ar)

# LOS RIESGOS SE MINIMIZAN

La irradiación de alimentos es un proceso que se realiza hace muchos años en el país y en el mundo con el objetivo de obtener productos más seguros para el consumidor y con mayor tiempo de conservación.

**E**l Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina realizó un taller sobre “Irradiación de productos y subproductos cárnicos”. Hablamos de un tratamiento que puede darse a ciertos alimentos mediante radiaciones ionizantes. El propósito principal de la irradiación en carnes frescas y procesadas, refrigeradas o congeladas, es **eliminar bacterias patógenas y parásitos infecciosos para reducir la incidencia de Enfermedades de Transmisión Alimentaria**.

Actualmente existen dos tipos de sistemas para llevar a cabo un proceso de este tipo: mediante fuentes radioactivas y a través de máquinas generadoras.



“Ambos **son absolutamente seguros** y no hay posibilidad de radioactividad en los productos irradiados”, señaló **José Pachado**, investigador del **Centro Atómico Ezeiza en la Comisión Nacional de Energía Atómica (CNEA)**. Las nuevas tecnologías, como **la irradiación con haces de electrones -Ebeam-**, **permiten minimizar la oxidación de estructuras**. En alimentos con alto contenido lipídico, como la carne y la leche, luego de la irradiación, no aparece color pardo ni olor rancio o modificación del sabor.

Por lo tanto, posibilita la pasteurización de este tipo de alimentos.

“La Organización Mundial de la Salud, la FAO y el Organismo Internacional de Energía Atómica emitieron documentos desde 1981 a la actualidad en los que se concluye que **no hay dudas sobre la inocuidad de los alimentos irradiados**: está comprobado que el proceso no aumenta la radiactividad natural del alimento, no genera mutagenicidad, carcinogenicidad, teratogenicidad ni hay pérdidas nutricionales significativas”, subrayó el profesional.

## OBJETIVOS CLAROS

A su turno, **Constanza Cova**, del mismo organismo, amplió: “La irradiación es un método físico para la conservación de alimentos. Cuando hablamos de dosis absorbida, nos referimos a la cantidad de energía ionizante absorbida por unidad de masa del material irradiado. **Se produce una ruptura del ADN, con lo cual se consigue la muerte de microorganismos, la esterilización de insectos y la inhibición de brotación en el caso de los vegetales**”.



Más allá de la prevención de enfermedades a través de microorganismos patógenos como hongos, bacterias y parásitos, otra de las aplicaciones apunta al **retraso del deterioro del producto**: se demoran los procesos fisiológicos en los vegetales (brotación, maduración, senescencia), se reduce la carga de microorganismos alterantes y se eliminan insectos causantes del deterioro durante el almacenamiento.

El **rango de dosis del proceso de irradiación** en los alimentos se determina entre la dosis mínima de eficacia para conseguir los objetivos determinados, y la dosis máxima que tolera el producto sin perjudicar sus atributos de calidad.

“El alimento nunca toma contacto con la fuente de radiación, por lo tanto **no existe riesgo de contaminación radioactiva**. La energía involucrada en cualquiera de los procesos de irradiación no es suficiente para inducir radiactividad en el producto expuesto”. A **nivel nutricional**, en el caso de las proteínas, como su valor nutritivo está dado por la composición de sus aminoácidos, estos no sufren grandes modificaciones, por lo tanto **el valor proteico se mantiene. Lo mismo sucede con los hidratos de carbono**.

## IDENTIFICADOS

**Juan Ignacio Garrido**, integrante también de la CNEA, se refirió a la legislación nacional e internacional. En nuestro país, el Código Alimentario aprobó el proceso de irradiación de alimentos en 1988, y en 2017



amplió la **aprobación a las fuentes de irradiación utilizables: rayos gamma, rayos X y electrones generados por máquinas**. También se autorizó su utilización por clase de producto y por el objetivo deseado en cada caso, como desinfección, control de microorganismos, retraso de maduración, etc. “La gran novedad es que en 2017 se introduce la aprobación de productos de origen animal: pescados y mariscos, carne bovina, porcina y caprina, y de alimentos desecados. Los objetivos se centran en el control de microorganismos alterantes, parásitos y patógenos”.

**Todos los alimentos irradiados deben llevar un rótulo que los identifique** y la frase “alimento tratado con energía ionizante”. En el caso de ser productos a granel, esa identificación debe encontrarse en la góndola.

## USOS CONCRETOS

El Codex Alimentarius internacional aprueba la irradiación de alimentos cuando responde a una necesidad tecnológica y/ o es beneficiosa para la protección de la salud del consumidor. **No debe utilizarse como sustitución de prácticas adecuadas de higiene o buenas prácticas agrícolas**. En la actualidad, hay 57 países que aprueban este proceso, entre ellos, EE.UU., la Unión Europea, China, Brasil, México y Argentina.

# UN BALANCE AMPLIAMENTE POSITIVO

Durante noviembre pasado, el IPCVA participó de la gran feria de importadores de Shanghái. Con las limitaciones que impone la pandemia, el pabellón del Argentine Beef se llenó de visitantes y consultas.

Destacada presencia del pabellón Argentine Beef en la muestra. Hubo eso sí que adaptarse a las nuevas modalidades que impone el coronavirus.



Organizada por la República Popular de China y el Gobierno Municipal de Shanghái, la **China International Import Expo (CIIE)** se realizó por tercera vez en el **Centro Nacional de Exposición y Convenciones de Shanghái (NECC)**, uno de los predios feriales más grandes del mundo. Participaron de la muestra 180 países, con más de 3.800 expositores y 67 pabellones nacionales.

En un año extraordinariamente atípico por la pandemia, que obligó a tomar medidas sanitarias muy estrictas, la feria se llevó a cabo con **gran presencia de importadores chinos que llegaron des-**

**de todas las provincias** a Shanghái en busca de alimentos de todo tipo. Dada la envergadura de este evento y su magnitud en términos del comercio global, vale la pena repasar algunos detalles.

## VALOR AGREGADO

**Sebastián Bendayán**, consejero de la industria frigorífica en el IPCVA, encabezó la delegación del **Argentine Beef**. “La mayoría de los expositores eran asiáticos, porque muchos países competidores optaron este año por participar con sus traders locales. Para nosotros, el hecho de haber venido desde otra lati-

tud fue muy provechoso. Recibimos una mención especial y el agradecimiento por parte del bureau organizador de la feria. **Fue un esfuerzo muy grande**, porque sumado al costo y a la distancia, hubo que hacer 14 días de cuarentena estricta en la habitación del hotel antes de la feria, y otros 14 días de regreso en la Argentina. Valió la pena, porque **nos dio un valor agregado en el contacto con los compradores**".

Las complicaciones generadas en el mundo por la irrupción del coronavirus impidieron que se pudieran realizar actividades de promoción como en las ediciones anteriores. **Esta vez no hubo chance alguna de cocinar en vivo los tradicionales cortes argentinos ni realizar degustaciones**, lo que siempre convoca al público feriante. La parrilla en vivo y el olor a carne humeante suele ser el mayor atractivo del pabellón.

"No obstante, pudimos trabajar de manera coordinada y sin sobresaturación de reuniones por la merma de asistentes respecto de años anteriores. **Las empresas cubrieron sus expectativas**, sobre todo teniendo en cuenta que próximamente será el Año Nuevo Chino y se prevé una fuerte demanda. Si bien los valores que se pusieron como piso no fueron alcanzados, sí **se lograron acuerdos por montos superiores a los que se venían firmando hace dos o tres meses**".

## EL GRAN CLIENTE

**China es un fuerte comprador de cortes sin hueso de vaca conserva**, también llamada "vaca china". En la feria se superaron las expectativas respecto de los precios y se pasó de 3.800 dólares a

valores entre 4400 y 4600 dólares por tonelada. "El IPCVA fue a China asimismo con el objetivo de **promocionar los cortes de mayor calidad**, sobre todo porque en Europa el mercado está complicado por la pandemia, y así podríamos redireccionar cortes como los de Cuota Hilton. Nuestro desafío principal es conjugar la cocina china con carne de mejor calidad", agregó Bendayán.

Hubo otras novedades. Por cuestiones geopolíticas, China está vedando el ingreso de ciertas importaciones de Australia. "Las versiones indican que estas limitaciones pueden extenderse a otros rubros, y que posiblemente se incluya la carne", destacó el representante de la industria. "Esto sería muy beneficioso para Argentina. Australia provee carne

## COMPRADOR EXCLUYENTE

De acuerdo con el informe de exportaciones que elabora mensualmente el IPCVA, **la República Popular China resultó el principal destino, en volumen, para la carne vacuna argentina** durante los primeros nueve meses del año 2020, con aproximadamente 321 mil toneladas, seguida por Chile con 22,9 mil toneladas, y luego por Israel, con 21,6 mil toneladas. Como el cuarto principal destino de exportación se ubicó Estados Unidos, con 19,2 mil toneladas. En cuanto a las divisas ingresadas, el principal mercado durante el período también fue China, que representa un 61,1% del monto total exportado de carne vacuna enfriada, congelada y procesada en el período, seguida por Alemania (8,0%), Israel (7,5%), y Chile (6,5%).

de baja calidad, pero también cortes premium. Tanto el **embajador argentino en China, Luis María Kreckler**, como el agregado agrícola, Lic. **Hernán Viola**, coincidieron en que sería muy positivo, porque la demanda china es gigantesca, con una parte de la población que mejora su poder adquisitivo. Es muy significativo en un conglomerado de 1.500 millones de personas. **Abastecer este mercado es un desafío, sobre todo sin descuidar los otros destinos con los que hay compromiso”.**

## NEGOCIOS

En la feria varias empresas firmaron **importantes acuerdos comerciales** que permitirán aumentar los volúmenes exportados. Por otro lado, **la Argentina**

**ya tramitó la habilitación de 18 nuevas plantas para poder exportar a China**, no sólo carne bovina sino también porcina y aviar. De este modo, se llegaría a las 55 plantas habilitadas para este destino, casi la misma cantidad que hay para la Unión Europea.

Terminada la feria, **el IPCVA continuará con su campaña de promoción en el gigante asiático**: se intensificará la actividad en redes sociales con *influencers* que dan a conocer las bondades de consumo de carne argentina, y también se harán más clases de cocina y degustaciones en vivo con chefs reconocidos, para incentivar y promocionar los cortes premium con otras formas de cocción. Paralelamente se está trabajando para volver en mayo 2021, cuando tendrá lugar la SIAL.

## CONTACTO DIRECTO

**El stand del Argentine Beef fue uno de los que más visitas recibió** en el pabellón de alimentos y agricultura de la prestigiosa muestra, dado que fue uno de los pocos que presentó **interlocutores occidentales**, a diferencia de otros países que cubrieron los espacios con traders o distribuidores locales. En tiempos de pandemia o fuera de ellos la carne argentina es sinónimo de calidad, respetada en todo el planeta y buscada por los consumidores.

Este evento brinda la posibilidad de llegar a un mercado de más de 1300 millones de consumidores. En los próximos 5 años, se espera que importe productos y servicios por más de USD 10 billones.



# ¿CÓMO SE SIGUE DESPUÉS DEL FUEGO?

Córdoba se vio sometida a grandes pérdidas de recursos producto de las llamas que siguieron a una gran seca. Especialistas del INTA explican qué hacer

**P**ara Miguel Barreda –referente del área de desarrollo rural del INTA Cruz del Eje, Córdoba–, es clave **reorganizar la hacienda, la alimentación y el sistema de producción para minimizar los daños**. Una alternativa rápida consiste en trasladar los animales a un campo o establecimiento cercano con abundante forraje, asegurándose de segmentar el rodeo según los requerimientos nutricionales y poner la hacienda en lotes distintos. Otra opción es enviar los animales a un feedlot en hotelería y realizar una operación de mantenimiento.

Entre las estrategias viables que permiten reducir el riesgo de pérdidas, Barreda recomendó considerar **“la venta anticipada de parte del rodeo**, lo que habilita a contar con capital disponible para la compra de materiales e insumos para alimentar y mantener a los animales seleccionados de modo de permanecer en el campo de cría”.

## HERRAMIENTA ÚTIL

En estos casos puede ayudar el **destete precoz en terneros que tengan más de 70 días y 60 kilogramos de peso vivo**. De esta forma, se los puede criar en corral hasta su venta y dejar que las madres ganen condición corporal. Otra opción puede ser combinar la venta anticipada y complementar con **suplementación estratégica**, lo que ayuda a reducir la carga animal y hacer sostenible la situación.

En este punto, Barreda detalló que la **suplementación con alimento balanceado para pastoreo debe ser del 0,8 % del peso vivo y en confinamiento, del 1,5 % aproximadamente**, y tiene que cubrir los requerimientos diarios del animal. En el caso que incluya maíz es necesaria una etapa de acostumbramiento de por lo menos diez días, para evitar problemas de acidosis ruminal.

## BAJAR LA CARGA

La recuperación de pastizales dependerá desde luego de las lluvias. Es preferible vender a que los animales pierdan peso a niveles extremos. Barreda recordó que **“reducir la carga animal favorece el rebrote y la persistencia del pastizal, evitando la erosión del suelo”**.

# LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

Encontrá las mejores recetas en [www.carneargentina.org.ar](http://www.carneargentina.org.ar)



**CARNE ARGENTINA**  
[www.ipcva.com.ar](http://www.ipcva.com.ar)