

GANADERÍA **IPCVA** Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina Y **COMPROMISO**

N° 148 - ENERO 2021 • Es una publicación del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina



INTEGRAR A LOS MÁS JÓVENES

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina organizó un seminario virtual para que los más noveles en la actividad puedan formular sus propuestas. El resultado fue ampliamente satisfactorio.



**INDUSTRIA
FRIGORÍFICA**
Desafíos concretos



**GANADERÍA
CIRCULAR**
Todo se aprovecha



SUMARIO

03 EDITORIAL

El nuevo presidente del IPCVA, Juan José Grigera Naón, rescata los aspectos positivos del año transcurrido durante la pandemia. Entre ellos, el hecho de que en ningún momento se cortó la disponibilidad de carne para los consumidores, con oferta permanente en todos los mostradores del país. Asimismo, 2020 marcó un año récord en exportación de carne, lo que redundó en un importante ingreso de divisas para el país.

04 LA HORA DE LOS JÓVENES

Este seminario virtual de dos jornadas de duración convocó a jóvenes de toda la cadena de las carnes para analizar los aspectos más importantes de cara al futuro. En esta primera parte, productores e industriales menores de 30 años reflexionan sobre los desafíos del nuevo mundo que nos espera.

08 EL FUTURO DE LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

El encuentro de "La Hora de los Jóvenes" tuvo un panel dedicado a este segmento de la cadena, sus nuevos desafíos, la incorporación de tecnología, el capital humano, la inocuidad y la sustentabilidad.

11 PUESTA AL DÍA

El acompañamiento al Polo Argentino en el clásico Abierto de Buenos Aires, capacitaciones on demand sobre *Escherichia coli* y otros temas de interés. También un adelanto sobre el nuevo ciclo de "Carne y Salud".

12 ECONOMÍA CIRCULAR EN LA GANADERÍA INTENSIVA

Esta jornada se llevó a cabo con el foco puesto en la gestión sustentable de residuos en la ganadería intensiva. Durante la misma, expertos en recursos naturales y reciclaje de efluentes plantearon diversas alternativas para el aprovechamiento de los residuos habituales de los establecimientos intensivos y en feedlots.

14 CÓMO PREVENIR EL ESTRÉS CALÓRICO EN BOVINOS

¿Qué sucede con el ganado cuando se combinan factores ambientales como alta temperatura y humedad? El SENASA brindó recomendaciones para mitigar los efectos en los rodeos con algunas pautas de manejo sencillas y aplicables en establecimientos de cualquier escala.

UNA CADENA PRODUCTIVA A LA ALTURA DE LAS CIRCUNSTANCIAS

Cada comienzo de un nuevo período es momento de reflexión, de balance. Esta vez es aún más complejo, ya que no es sencillo analizar lo que fue 2020 ni lo que ocurrirá en los próximos meses en el contexto de la pandemia inédita que atraviesa el mundo. No obstante, más allá de expresar nuestros mejores augurios para el año que acaba de iniciarse, podemos remarcar algunos aspectos positivos de 2020, y desde ese punto de partida esperar un gran 2021 para la cadena de la carne en la Argentina.

En principio, debemos destacar que ante la irrupción de la inesperada pandemia de coronavirus, la cadena de ganados y carnes adoptó rápidamente todas las medidas necesarias para garantizar la salud de los trabajadores y la inocuidad, la calidad y la distribución de un alimento tan esencial como la carne vacuna, que llegó en tiempo y forma a todas las bocas de expendio del país, dotando de cierta "normalidad" a un año que claramente era atípico para la vida de todos.

Además, esos mismos protocolos adoptados por la cadena, que nuevamente estuvo a la vanguardia mundial en cuanto a estándares sanitarios, permitieron que no solamente no se restringiera el creciente flujo de exportaciones de los últimos años sino que además se incrementara. Fue así como las ventas exter-



Por
**JUAN JOSÉ
GRIGERA NAÓN**
Presidente del IPCVA

nas marcaron un nuevo récord que, calculamos, rondará las 900.000 toneladas anuales, lo cual significó un ingreso de divisas muy importante para el país y permitió que se sostuviera el empleo en todos los eslabones de la cadena productiva.

Desde el IPCVA también acompañamos ese trabajo de la cadena con acciones específicas, en el mercado interno y en otros destinos estratégicos, como la República Popular China, permitiendo que nuestra carne mantuviera su prestigio histórico aun en un contexto tan volátil y repleto de incertidumbre.

Sabemos que el mundo que viene será complejo y que tendremos que afrontar nuevos desafíos, no solamente por aspectos sanitarios sino también por tendencias del consumo y amenazas que eran impensadas hasta hace pocos años. Estamos trabajando, como el resto de la cadena productiva, para poder dar respuestas eficientes y virtuosas.

Se abre un nuevo capítulo. Desde el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina, deseamos el mejor de los años posibles para todos los habitantes de nuestro suelo y muy especialmente los integrantes de la cadena de ganados y carnes, convencidos de que, como lo marca nuestra historia, estaremos nuevamente a la altura de los desafíos que se presenten.

LOS JÓVENES SE HICIERON OÍR

Organizado por el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina, en el encuentro se debatieron durante dos jornadas las perspectivas y nuevas tendencias para el sector. Más de 1000 personas lo siguieron por streaming.

El argentino sabe cómo producir, en cantidad y calidad. Ahora hay que desarrollar una serie de habilidades blandas para cerrar el círculo.



Recurrieron al lema **“La hora de los jóvenes en la carne argentina”**, y significó acercarse a conocer la mirada de quienes dan sus primeros pasos en este negocio. “Tenemos una tremenda alegría por haber organizado este encuentro, ya que el Instituto está abierto para que participen los jóvenes”, manifestó **Ulises Forte**, entonces presidente del IPCVA, en la apertura. “Es muy importante el trabajo de investigación, de desarrollo,



para mediano y largo plazo, y esa es una tarea que tiene por delante la juventud. **Apostamos al desarrollo para que en 2040 o 2050 la Argentina siga siendo protagonista en la exportación de carne en el mundo**, y en el mercado interno se mantenga esa cultura carnífera de festejar, de encontrarnos, de amigarnos en un asado. **Sostener todo esto está en manos de los jóvenes”**.

La moderadora del encuentro fue **María Herminia Rabasedas**, quien indicó que “es sólo el puntapié inicial de lo que se viene en 2021. El objetivo es desarrollar vínculos y canales de comunicación

que nos permitan establecer las necesidades y los desafíos y poder así acompañar el crecimiento y el desarrollo de toda la cadena de la carne”.



LA MIRADA DE LOS PRODUCTORES

La mesa de los jóvenes productores estuvo conformada por **Lucrecia Eichman**, de **Coninagro**, **Benjamín Spon-ton**, de **Confederaciones Rurales Argentinas**, **Matías Ratto**, de **Federación Agraria**, y **Pedro Doval**, de la **Sociedad Rural Argentina**. Al ser consultados por los **desafíos** que se presentan para este sector, se plantearon las **exigencias de los nuevos consumidores**, que buscan información, bienestar animal y trazabilidad. También se habló de llevar los conocimientos a todos los agroempresarios, para que manejen la misma metodología de pastoreo, de certificación y de producción, lo cual puede ayudar a levantar el estándar de producción y de calidad. Los jóvenes coincidieron en la necesidad de **augmentar la eficiencia en las diferentes etapas productivas**.

“La carne se presenta como una oportunidad para emprender, y también como un espacio de posibilidades para lo que debemos encarar desde la comunicación y desde otras tareas que no son nuestro fuerte como productores”, señaló Rabasedas. A su turno, Doval indicó que lo interesante es **desarrollar habilidades blandas**: negociación, comunicación interpersonal, nexos del campo



con la ciudad, trabajo en equipo y sobre todo la gimnasia exportadora. “Tenemos muchas oportunidades para poder llegar con productos de calidad al mundo y eso va de la mano de estas habilidades, de la educación financiera, que también es importante en los negocios. **Desarrollar la capacidad de análisis económico, de planificación de negocio y el asesoramiento impositivo**. Tenemos

EL GAUCHO

Hugo Marinelli es cocinero de “**El Gaucho**”, una parrilla en Colonia, Alemania, que en 2021 va a cumplir 50 años. “Al que le gusta la gastronomía,



la cocina, o simplemente hacer grandes negocios, **sigan el sendero de la carne argentina, que es la mejor del mundo**. Tiene una calidad fantástica, con un superprecio. Nuestro restaurante se llena todas las noches. Tanto los alemanes como los turistas que están ahí, no se privan de comer un muy buen bife. Yo viajo con el IPCVA a todas las exposiciones internacionales, y estoy a cargo de la parrilla para las degustaciones. Da confianza trabajar con el mejor producto. Es una cuestión de calidad, gusto, y también la naturaleza nuestra que es bendita; un producto que no se da en todo el mundo, donde la vaca pastorea y se mueve. **Apuesten siempre a la carne argentina porque con eso vamos para adelante, sin ningún tipo de dudas**”.

que entender que el negocio tiene muchas aristas”, completó. Ratto aseguró que ya no ven al sector ganadero como un sector primario, sino como **“una agroindustria que incluye un gran volumen de nueva tecnología”**, en tanto Sponton coincidió en la necesidad de invertir en nuevas tecnologías que convivan con los factores naturales y los factores biológicos, que son los que no se pueden modificar. Y fue el turno de Eichman. **“Somos la nueva generación ganadera multitasking que busca aprovechar el tiempo al máximo**, pero también queremos el negocio; creo que las tecnologías son una oportunidad para **disminuir los costos y agilizar la producción**”. Para la comercialización hay dos formas: la individual y la asociativa, que es la que nos traería más oportunidades para emprender, ya que permite



ganar un poco más de escala y también obtener medios de financiación. En este sentido **son importantes las alianzas**, el cooperativismo para trabajar y potenciar las redes de productores y las buenas prácticas. Hay que entender que en la exportación la torta es grande, la competencia no son nuestros productores, sino que es el mundo entero, y creo que por ahí viene la cosa”.

GANADERÍA SUSTENTABLE

El panel de jóvenes también debatió acerca de la importancia de **apuntar a una producción sustentable**, que se apoye en el futuro no sólo sobre su pilar económico, sino también sobre sus bases ambientales y sociales. **“Habrá que hacer un mix de todo eso y tratar de producir mejores condiciones ambientales, mitigar los efectos de la contaminación y pensar en los aspectos sociales** -reflexionó Ratto-. Nuestro sector puede ser fundamental para la salida de la crisis en materia de generación de empleo, y también en cuanto al aporte económico, pero siempre con una mirada holística respecto de los pilares de sustentabilidad”.

PROYECTO LOABLE

“La idea es hacer tres o cuatro seminarios como este en 2021 para terminar a finales de ese año con un gran encuentro nacional de jóvenes, que ojalá ya pueda realizarse de manera presencial. Hemos trabajado mucho en el IPCVA para dejar de ser vendedores testimoniales en China, hoy nuestro principal cliente, pasar del decimotercero al quinto lugar entre los exportadores de carne vacuna, lograr que Estados Unidos se convierta en nuestro cuarto mercado y que la carne de la Patagonia se venda en Japón, como primer paso. Y hemos arrimado el IPCVA a la gente”. **(Forte)**

Sponton señaló que **“es muy importante el manejo de las buenas prácticas ganaderas”**, mientras que Eichman recordó que la actividad se lleva adelante en ambientes donde no es posible otra producción, en los montes, en los bañados. Buena parte de la carne argentina es producida a base de pasto. **“No olvidemos que la Argentina no es ganadera porque tiene vacas, sino porque tiene pasto; entonces, esto significa que se captura mucho carbono del ambiente con las pasturas. Hay que aprovechar este recurso para generar producciones más eficientes aplicando tecnologías en los procesos que son de bajo costo”**. Para Doval, la producción sustentable va de la mano de **mejorar la metodología de pastoreo con manejo holístico**. Habla de un rotativo intensivo, capturando carbono, y pensando con el tiempo en **certificaciones como carbono neutro**.

CÍRCULO CERRADO

Se habló también del concepto de **economía circular para la ganadería** junto con un aprovechamiento de efluentes. Es decir, sistemas ganaderos con mayor intensificación, sobre todo las etapas de engorde y de terminación, que pueden producir la energía que necesitan para autoabastecerse.

“Son requisitos que los mercados van a empezar a exigir. Debemos comenzar a capacitarnos en ese sentido a nivel de todos los productores. Así, es importantísimo fijarnos en el entorno humano, social, de los pueblos, de la ciudad, en el manejo del ambiente.



Se puso de relieve la necesidad de apuntar a una ganadería sustentable, si es posible con las certificaciones adecuadas a la demanda del consumidor.

INDUSTRIA FRIGORÍFICA: INTERROGANTES A FUTURO

El encuentro de “La Hora de los Jóvenes” tuvo un panel dedicado a este segmento de la cadena, sus nuevos desafíos, la incorporación de tecnología, el capital humano, la inocuidad y la sustentabilidad.

La idea es potenciar las exportaciones sin descuidar el mercado interno. Y tender a un único estatus sanitario.



Un grupo de especialistas se dedicó a desbrozar este tema con estricto profesionalismo: **Juan Manuel Beltrán (Bustos y Beltrán S.A.), Carlos Riusech (Frigorífico Gorina), Emanuel Mattievich (Mattievich S.A.) y Hugo Borrel (Frigorífico ArreBeef).**

Borrel abrió la charla asegurando que, “como empresa netamente exportadora se nos hace **muy complicado poder competir por las cuestiones macroeconómicas.** No es fácil participar en mercados



que son muy exigentes y competir con países como Uruguay, Brasil, Paraguay y Australia, que son grandes productores y exportadores de carne, con otro contexto interno. El desafío es hacer un cambio y una adaptación cultural. Para ello **hemos invertido en tecnología y en sistemas para poder gestionar de una manera más transversal y no tan vertical,** como solemos hacer las empresas familiares”.

Por su parte, Riusech aseguró que la cadena de ganados y carnes está llamada a ser un gran sector dentro de la Argentina y **el verdadero desafío es explotar todo el potencial que tienen los esla-**

bones de la producción, la industria y la comercialización. “La inversión y las nuevas tecnologías permiten hacer más eficientes ciertos procesos y alcanzar nuevos volúmenes dentro de la producción agropecuaria” señaló, y agregó que “existen diferentes estándares dentro de una misma cadena y una misma industria. **Tenemos el desafío de lograr una homogeneización para beneficio de todos**”.

EL CAPITAL HUMANO

Por su parte, Beltrán subrayó que se afronta el reto de **generar más trabajo, formal y de calidad**, que tanta falta hace en nuestro país, y seguir invirtiendo en procesos, en capacidades de faena y almacenamiento, para poder generar más divisas y continuar innovando. “Todo esto **sin descuidar el mercado interno** -continuó-, nosotros creemos que la exportación y el mercado doméstico van de la mano, no son antagonistas. Con un proyecto integral a largo plazo, incluyendo a productores y al gobierno, se puede potenciar la ganadería en el país”.

Poco después, Mattievich hizo hincapié en el **desarrollo del capital humano** al tiempo en que se invierte en tecnología, “ya sea para gestión, para el sistema o para la línea productiva. Asimismo es un gran desafío **generar valor agregado a los subproductos**: hay mucha tecnología para eso que aún no está en la Argentina”.



Beltrán puso el foco en el **cambio de paradigmas**. Pocas cosas serán más importantes que las llamadas **habilidades blandas**: la colaboración, el trabajo en equipo, la comunicación, la empatía, la flexibilidad para poder adaptarse. “Coincido en que el gran reto que tenemos es **lograr generar el interés de los jóvenes en el trabajo**”, dijo Mattievich y continuó: “Conseguir que los operarios de la industria estén orgullosos de serlo, como era antes; es un gran desafío, como lo es entrenar mandos medios”.

En este sentido, Borrel señaló que 2020 fue un año muy complejo respecto del capital humano, dado que hubo que tomar decisiones en cuanto a la salud de la gente, para las cuales no había manuales ni conocimientos. “Podemos capitalizar ese aprendizaje y entender el rol que cumplimos. Vamos a lograr **una armonía mucho mejor entre las personas que trabajan, entre los equipos, los dueños y los mandos medios**, entre otros. Fue un año muy movilizador para

EN PRIMER PLANO

“La **seguridad alimentaria** va a pasar a ser una de las prioridades para el mundo. Lo lógico sería que a partir de ahora aprendamos la lección y le demos la importancia que haya que darles a los alimentos. El mundo lo ha comprendido y también el consumidor local”. (Beltrán)

todos desde lo emocional; hubo que tomar decisiones a las que no estábamos acostumbrados, y poder capitalizarlo nos va a poner en otro nivel como sociedad”.

El especialista señaló, además, que una de las fortalezas que tiene la industria es **el producto**. “Se hace de modo muy artesanal, independientemente de todo el esfuerzo puesto en la automatización y los controles; no creo que podamos perder esa fortaleza que nos da **el know how que tiene nuestra gente**. Esto se ve reflejado en el punto final: el reconocimiento que tiene nuestro producto en el mundo. Y es una responsabilidad muy grande sostener ese valor”.

EL IMPACTO DE LA PANDEMIA

Los jóvenes industriales coincidieron en señalar que la pandemia que azota al mundo desde el año pasado les permitió ver la necesidad de **desarrollar cada vez más el e-commerce**, un canal que va a seguir creciendo. Sobre el impacto del Covid en la industria, Mattievich indicó que generó grandes cambios en todos los ámbitos, empezando por entrenar personal para la sanitización y el seguimiento, además de tener que consensuar con las autoridades provinciales o municipales. “Yo creo que esto va a llevar mucho tiempo, **una gran inversión en recursos humanos** y en capacidad para generar controles y cuidados de manera correcta”, aseguró.

Borrel cree que el tema puede encararse desde dos aspectos: uno es la nueva normalidad respecto del Covid y la pandemia para con la salud de las personas que trabajan en las plantas, porque **la mayoría ha incorporado acciones que**

han llegado para quedarse. “Después juega la inocuidad alimentaria. Toda la inversión que hemos hecho y el trabajo del SENASA nos posiciona en un lugar que no hay que perder. Eso sí, **hay que tratar de ir a un solo estándar sanitario en el país**”.

Por su parte, Riusech aseguró que la industria ha adoptado una visión y un formato de operación más que responsable para lograr cuidar no solamente la salud de la gente, sino también toda la producción dentro de las compañías. Además, según subrayó, la industria ya realizaba controles y análisis específicos antes de la pandemia, para detectar patógenos o STEC en la carne, “lo que habla también de **los altos estándares en términos de inocuidad alimentaria que se manejan**”.



ES MÁS COMPLEJO

Riusech cree que “hay que hablar de **sustentabilidad para llegar al consumidor** con un producto con cualidades no solamente técnicas y de origen apetecibles e inocuas, sino también con características **responsables frente al ambiente**, la sociedad y al entorno en el que se desarrollan”.

CAPACITACIÓN ON DEMAND

La transferencia de conocimientos es uno de los muchos objetivos que se ha planteado el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina. Por eso ya están disponibles en la página www.ipcva.com.ar todas las ponencias del taller virtual del IPCVA “**Mitos y verdades sobre Escherichia coli, productor de toxina Shiga, y la carne vacuna**” (que se llevó a cabo el pasado 15 de diciembre de 2020) con participación del CONICET. El evento fue seguido en directo por más de 1.000 personas a través de Zoom. También están disponibles las presentaciones de la jornada “**Gestión sustentable en ganadería intensiva e industria**” (realizada el 1° de diciembre de 2020) y las de la doble jornada virtual “**La hora de los jóvenes en la carne argentina**”, llevada a cabo el 24 y 25 de noviembre de 2020.

CARNE Y POLO

En el marco del **Abierto Argentino de Polo de Palermo 2020**, del que el **Argentine Beef** fue sponsor oficial, el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** y la **Asociación Argentina de Polo (AAP)** renovaron un acuerdo de cooperación para la promoción y la difusión de la carne y el deporte. En ese contexto, **Juan José Grigera Naón**, presidente del IPCVA, aseguró que “bajo la premisa de mostrarle al mundo el mejor polo y la calidad de carne que tiene nuestro país, estamos reconfirmando el convenio firmado el año pasado porque este es un proyecto que no se extingue en un año, sino que va mucho más allá. El polo argentino es reconocido en el mundo: en Estados Unidos, donde se reabrió el mercado para la carne luego de años, en Europa, comprador de cortes de alta calidad, y en China, a donde va el 70% de las exportaciones y existe un interés creciente por este deporte; en definitiva, **carne y polo comparten los mismos mercados y ofrecen productos de excelencia**, entonces se da naturalmente una sinergia muy buena; era lógico y natural que estuviésemos asociados”, remarcó Grigera Naón que, además, entregó la Copa Argentine Beef durante el torneo.

CARNE + SALUD

A partir de septiembre de 2020, el IPCVA comenzó a trabajar en una nueva línea de comunicación: “**Carne y Salud**”, elaborada conjuntamente con el reconocido médico **Jorge Tartaglione** (presidente de la **Fundación Cardiológica Argentina**) y su equipo. Se trata de difundir todos los aspectos nutricionales de la carne vacuna y su relevancia para el bienestar humano. Las acciones iniciales estuvieron referidas a la importancia del consumo de carne vacuna en los primeros 1.000 días de vida de los niños, así como el aporte de vitamina B12 durante el embarazo y la primera infancia.

ECONOMÍA CIRCULAR EN LA GANADERÍA INTENSIVA

La jornada sobre "Gestión sustentable en ganadería intensiva e industria" se llevó a cabo por streaming. Se abordó el tema de la gestión integral de residuos y efluentes en engordes a corral, y la conversión en compost y bioenergía.

Es fundamental que la diagramación del feedlot esté orientada a maximizar la producción pero a la vez a sostener el marco ambiental que rodea el planteo.



Nada desaparece, todo se transforma. Parece ser la regla de oro de muchos esquemas circulares. El Ing. **Juan Eiras**, presidente de la **Cámara Argentina de Feedlot**, destacó que el engorde a corral es una actividad con crecimiento sostenido en los últimos 30 años, que implica un trabajo durante los 365 días del año con mano de obra calificada, y **genera movimiento económico y social en los pueblos en su zona de influencia**. "La sustentabilidad en el feedlot está ligada a todo lo relacionado con las buenas prácticas y el bienestar animal: disponi-



bilidad de agua fresca, instalaciones correctas para evitar maltrato y ausencia de agresividad en los operarios, entre otros".

TODO VUELVE

Unos 1000 animales estabulados generan 8000 toneladas al año de estiércol húmedo, que equivalen a 1000 t de estiércol seco. Mediante el uso agronómico se transforma en materia orgánica que puede enmendar 70 hectáreas de suelo por año.

El segundo aspecto distintivo tiene que ver con la **gestión de residuos**. “De a poco fuimos encontrando el camino para **devolver al suelo los nutrientes** que extraemos mediante la producción agrícola que necesitamos para alimentar la hacienda”. En referencia a esto, puso como ejemplo el **procesamiento del estiércol** para obtener enmienda orgánica, y la **producción de bioenergía** en base a residuos en algunos establecimientos. “El 60% de los engordes a corral en nuestro país son pequeños y medianos, y también hay algunos de gran envergadura, y otros que tienen integraciones con la industria frigorífica. Todos buscamos una producción sustentable y responsable”, aseguró.

DISEÑO DE UN ESTABLECIMIENTO SUSTENTABLE

El Ing. Agr. **Claudio Kvolek** expuso sobre “**Administración y gestión integral de los residuos y los efluentes en el engorde a corral**”. En su introducción, señaló



que la Argentina es un gran productor de proteínas, y que el desafío actual está en la mejora de los procesos involucrados en la producción de esta materia prima; esto es, qué debe hacerse para **resguardar el ambiente** en los sistemas pecuarios.

El **agua, ya sea superficial o freática**, es el primer recurso que se debe proteger. Por esta razón, Kvolek puso especial énfasis en que **los corrales deben estar impermeabilizados o tener algún tipo de pendiente** para desaguar los escurrimientos después de una lluvia. A su vez,

deben tener **canales colectores capaces de recolectar el estiércol** y además sedimentario. Está sedimentación se debe poder trasladar a **piletas o lagunas** para su posterior procesamiento”. Kvolek señaló la importancia de **los árboles en el feedlot**. “Las cortinas forestales tienen la doble función de retener ciertos olores y detener el polvillo que pueda generarse en los corrales”.

A la hora de **diseñar un sistema de gestión de residuos**, se deben respetar los cauces de agua y otras cuestiones de índole práctica. “Debemos tener en cuenta que los lugares de acumulación tienen que ser **relativamente altos**. Debe haber taludes que impidan el ingreso del agua en nuestro sistema de gestión. Por eso tienen que estar bastante **separados y aislados** para poder acumular todos los sólidos y los líquidos que podamos”.

Finalmente, para **prevenir la contaminación del aire**, se debe actuar sobre la generación de gases, como el metano, el dióxido de carbono, los óxidos de nitrógeno, el amoníaco y los olores, que cuando son intensos generan un deterioro en la calidad de vida de las personas. “Con una **buena limpieza de los corrales** evitamos que se acumule agua y que se generen esos olores no deseados”, señaló.

Si somos conscientes y cuidamos todos los recursos: suelo, agua, calidad de vida de las personas y además podemos obtener carbono para nuestro suelo, y a la vez nutrientes y energía, no cabe duda de que estaremos trabajando con establecimientos pecuarios sustentables.

PARA PREVENIR EL ESTRÉS CALÓRICO

Las altas temperaturas pueden tener efectos negativos sobre la fisiología, la salud, el comportamiento y el estado mental de los animales. Pistas para evitar contratiempos.

Proporcionar sombra es una de los recursos fundamentales, mucho mejor si se cuenta con una buena arboleda .



Como consecuencia del estrés por calor, **disminuyen la fertilidad, la producción y el rendimiento de los rodeos**, aumentando el riesgo de muerte por golpe de calor. El estrés es una respuesta adaptativa, que permite a los animales hacer frente a los desafíos ambientales, entre ellos los cambios de temperatura. Cuando las temperaturas ambientales son muy altas, los mecanismos de adaptación de las vacas logran eliminar el exceso de calor generado. Hasta un punto.

Para **detectar problemas de mane-**

ra temprana, se pueden observar los siguientes **signos en los bovinos**: aumento de la frecuencia respiratoria y del consumo de agua, así como la búsqueda de sombra. A medida que las condiciones estresantes se agravan, comienzan a observarse otros signos como descenso de la actividad general y los movimientos, reducción del consumo de alimentos, disminución del tiempo dedicado a rumia y descanso, jadeo, salivación excesiva y protrusión de la lengua.

El **ITH (Índice de Temperatura y Humedad)** es un número utilizado para eva-

luar si las condiciones ambientales resultan estresantes para los bovinos, las que impactan en diferente medida en los animales según la radiación solar y la velocidad del viento. Para que un animal expuesto a condiciones de estrés térmico pueda perder el calor acumulado a lo largo del día y recuperarse, se estima que **la temperatura debe descender por debajo de los 21 °C en la noche durante al menos unas seis u ocho horas.**

MEDIDAS PREVENTIVAS

En primer lugar, **proveer espacios de sombra suficiente** para todos los bovinos. La sombra de los árboles es una de las más efectivas, ya que no sólo disminuye la radiación, sino que produce menor temperatura del aire por la evaporación desde las hojas.

Cuando la provisión de sombra sea **artificial**, debe colocarse de manera tal que permita el movimiento de aire por debajo de la misma (a una altura de entre tres y cuatro metros). Se recomienda el uso de malla plástica de **mediasombra con 80 % de densidad, orientada de norte a sur**. Todos los animales deben tener acceso libre a la sombra.

CONDICIONANTES

Tenga en cuenta que factores propios del animal, tales como raza, edad, color y largo del pelo, también influyen en la susceptibilidad al estrés calórico. Debido a la relación positiva entre la producción de leche y la producción de calor, las vacas de mayor rendimiento son más desafiadas por el estrés por calor que los animales de menor rendimiento.

También se debe proporcionar **agua fresca, limpia y abundante**. Se estima que un bovino adulto consume diariamente el 7 % de su peso vivo en agua. Una vaca puede consumir en promedio hasta 107 l por día, mientras que una lechera de alta producción puede ingerir hasta 140 l por día. **Las fuentes de agua deben estar ubicadas en lugares estratégicos de fácil y rápido acceso.**

En el caso de refrescar la hacienda, conviene hacerlo bien temprano a la mañana o durante la noche, utilizando un caudal suficiente para penetrar el pelo. También se puede mojar el suelo de los corrales, sin llegar a embarrarlo, para minimizar la radiación indirecta.

MEJOR NO

Se recomienda **evitar los traslados y manejos con hacienda en días para los que se prevean valores de alerta**, peligro o emergencia calórica. Los encierres y trabajos en manga deben efectuarse a primera o a última hora de la tarde-noche. Asimismo se debe brindar agua y alguna fuente de alimento en los corrales donde permanecerán los animales. Los arreo deben realizarse de manera tranquila.

Se aconseja **priorizar los pastoreos nocturnos y de madrugada y suministrar dietas "frías"**. En el engorde a corral, una alternativa es administrar entre el 30 y 40 % de la ración por la mañana y el resto por la tarde. También se puede incrementar el porcentaje de fibra en la dieta.

Fuente: Senasa

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

Encontrá las mejores recetas en www.carneargentina.org.ar



CARNE ARGENTINA
www.ipcva.com.ar