

Ganadería y Compromiso

IPCVA  Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

SEPTIEMBRE 2022



CRÍA BOVINA INTENSIVA EN CAMPOS AGRÍCOLAS

Otra Jornada a Campo del IPCVA, esta vez en el sur de Santa Fe. Pasturas, puentes verdes y uso de rastrojos para complementar con muy buenos números los ingresos generados por los cultivos comerciales en la zona núcleo.

MÁS PESO DE FAENA

Recomendaciones útiles para obtener animales terminados con más kilos a partir de una buena administración de la dieta y dentro de ciclos no mayores a un año.

LOS ARGENTINOS Y LAS CARNES

Un estudio llevado a cabo por el IPCVA revela cómo es nuestro perfil de consumo semanal y cuáles son las combinaciones que se realizan con mayor frecuencia.

Sumario

03 Lo que viene

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina entregará nuevamente este año el "Premio IPCVA" en la 53° Reunión Anual de Economía Agraria (AAEA).

04 Jornada en Venado Tuerto

El encuentro fue en el Establecimiento "Colegio Salesiano" y tuvo como tema central la Cría Bovina Intensiva (CBI), que se realiza desde hace más de 20 años con mucho éxito en esta parte del país.

07 Puesta al día

Las acciones del IPCVA destinadas a promover las bondades de nuestras carnes en el exterior y abrir nuevos mercados, al tiempo que capacita en casa al productor agropecuario.

08 Noticias de los Criadores

Las destacadas tareas de capacitación que llevan adelante los criadores de Brangus producen resultados concretos en cada ámbito ligado a la ganadería.

09 Destacado

Carne y fútbol. Dos grandes pasiones argentinas se unen para trabajar dentro y fuera del país por nuestra carne vacuna. Programación de eventos, actividades y acciones de promoción conjunta.

10 Producción

Aumentar el peso de faena para generar más carne. Especialistas del INTA brindan una serie de recomendaciones para obtener animales terminados con más kilos a partir de una buena administración de la dieta y ciclos no mayores a un año.

12 Sanidad

México auditó nuestro sistema de control para la carne bovina. Inspectores especializados de la nación azteca verificaron aspectos de sanidad animal e inocuidad en el proceso de elaboración en la Argentina.

13 Carne y Salud

¿Los bebés pueden comer carne? Después de los 6 meses es posible proporcionarles este alimento vital. Algunas pistas para incorporarla a la dieta del pequeño.

14 Consumo 3.0

Cultura carnívora modelo 2022: la combinación "carne y pollo" preferida. Un estudio de mercado del IPCVA revela cómo es el perfil de consumo semanal de diferentes carnes y cuáles son las combinaciones que se realizan con mayor frecuencia.



LO QUE VIENE

Se abrió la convocatoria para el Premio IPCVA

Reconoce el mejor trabajo científico relacionado con la cadena de ganados y carne vacuna de nuestro país, y esta es su doceava edición.

El **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina** entregará nuevamente este año el **"Premio IPCVA"** en la **53° Reunión Anual de Economía Agraria (AAEA)**. El encuentro se llevará a cabo entre el 26 y el 28 de octubre próximo en la **Universidad Nacional del Sur de Bahía Blanca**.

Cabe destacar que el premio IPCVA viene implementándose desde el año 2011 y esta doceava edición consiste en una distinción y en un reconocimiento económico de \$60.000 al **"Mejor trabajo científico relacionado con la cadena de ganados y carne vacuna de nuestro país"**.

Está en sintonía con el **compromiso por parte del Instituto de incrementar la competitividad de la cadena cárnica en su conjunto**. Para ello, aporta conocimientos e información sectorial para la toma de decisiones en el ámbito empresarial y contribuye a la creación de mejores condiciones en el entorno de los negocios, tanto en el mercado interno como en el escenario internacional.

Podrán postularse todos aquellos trabajos aceptados para ser presentados en el ámbito de la

próxima reunión anual de la asociación referida. **Las bases para la presentación de los trabajos científicos se encuentran en www.aaea.org.ar.**

TEMÁTICA

La selección del trabajo premiado se realizará a través de **un jurado integrado por miembros de la AAEA y el IPCVA**, y surgirá de aquellas presentaciones científicas aprobadas por el Comité Científico de la 53° Reunión Anual 2022 de la AAEA. Podrán **abordar cualquiera de las áreas temáticas consideradas por la AAEA** dentro de los criterios de aceptación y aprobación de trabajos. La entrega del premio se efectuará en el marco de la reunión anual mencionada.

Para **más consultas e informes** contactarse con:

Ing. Agr. M. Sc. Adrián Bifaretti

a.bifaretti@ipcva.com.ar

Lic. Eugenia Brusca

ebrusca@ipcva.com.ar



Las bases para la presentación de los trabajos científicos se encuentran en www.aaea.org.ar.



El planteo involucra unos 300 vientres preñados dentro de un sistema intensivo sobre suelos agrícolas.

JORNADA A CAMPO

Los desafíos de producir carne en plena zona núcleo

El encuentro fue en el Establecimiento "Colegio Salesiano" de Venado Tuerto y tuvo como tema central la Cría Bovina Intensiva (CBI), que se realiza desde hace más de 20 años con mucho éxito en esta parte del país.

Mateo Covachevich, exalumno salesiano, está a cargo de la coordinación de producción ganadera en este establecimiento. "Una de las áreas que me toca manejar se vincula con el **rodeo de cría**. Se empezó a armar entre 1985 y 1988, prácticamente no había nada en relación a esta actividad. Hacia 1988 se logró tener un **rodeo de cría de 180 vacas Hereford** en los bajos del campo, que tienen alto contenido de sal; no es sencillo producir pasto allí. Así se dio inicio de forma extensiva al planteo. **En 2018 se refundó el sistema y se pensó hacerlo intensivo, y se logró tener 300 vientres preñados, gracias a la compra de vaquillonas de servicio y vaquillonas preñadas**".

Respecto de los toros, cuentan con un Angus negro, y dos Limangus y Limusin con el objetivo de



acompañar la parte reproductiva. **El modelo hoy funciona sobre una superficie de 30 hectáreas de pasturas, básicamente alfalfa con incorporación de gramíneas.** El sistema incluye **puntos verdes o cultivos de servicio**, aproximadamente 70 hectáreas, donde se siembra raigrás sobre rastrojos de maíz. Hay 60 hectáreas de campo natural en la parte baja que se usan cuando no hay buena producción de pasto en las praderas y en los verdeos.

El establecimiento hizo una **importante inversión en la renovación de la manga y toda la zona de trabajo**, donde se agregó una plataforma de cemento que permite más agilidad en el manejo. "En lo que hace a producción, tenemos hoy **un peso de terneros al nacer que va en un rango de 22 a 38 kilos, y el destete lo hacemos entre 150 y 250 kilos**; depende de si los animales han

El modelo hoy funciona sobre una superficie de 30 hectáreas de pasturas, verdes y el uso de rastrojos.

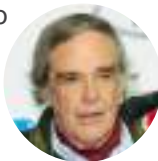


nacido de la primera o segunda sincronización o de toros. Tenemos un comedero donde alimentamos al ternero desde los primeros días de nacido (creep feeding). Contamos con un **balanceado** que hacemos en el mismo establecimiento, y lo damos al 20 % durante toda la lactancia”.

El objetivo en este caso es destetar 50 % del peso de la vaca adulta. “En cuanto a la recría de la reposición, hasta el tacto a corral tiene una oferta de 13-14 kg de materia verde y 6 kg de materia seca por día; hemos probado que alcanzan **una ganancia de 700 g/día**. El costo está alrededor de 120 pesos por día. Normalmente la recría se hace junto con la recría del tambo”.

GANADERÍA INTENSIVA

Según **Martín Correa Luna**, veterinario y asesor, la **Cría Bovina Intensiva** se puede resumir en el concepto “hacer mucho pasto y comerlo todo”.



Es decir, **un sistema de producción a base de alfalfa y buen manejo de pasto, con muy altas cargas**. Esto permite generar USD 1.400 por hectárea en la zona núcleo, devenidos de unos **500 kilos de carne por hectárea en un campo agrícola**. “Se puede pensar en un planteo mixto en la zona más productiva del país, debido a que en estos suelos no solo se

logran elevados rindes de soja y maíz, sino que también **se pueden hacer pasturas de alfalfa de muy alta producción**, con una capacidad de soportar **una carga de 5 vacas por hectárea**, que también aprovechan los **rastrojos de la cosecha gruesa**. Si están disponibles, es un residuo que tenemos en forma gratuita. Es poca comida, pero en el momento justo y gratis, y se le puede agregar avena, que no es un gasto excesivo. De esa forma conseguimos **mantener el peso en una época en que la vaca está seca y aumentarlo cuando la vaca está en plena lactancia y servicio**”. □

FORMADORES

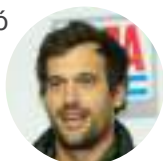
Los **salesianos** son una congregación religiosa que nació en el Piamonte italiano. Su fundador fue **San Juan Bosco**, un sacerdote que atendió a los jóvenes más necesitados, que venían del medio rural emigrando a la ciudad, en este caso Turín, dándoles una formación integral en cuanto a lo personal y devolverlos a la sociedad como cristianos y honrados ciudadanos. Así nace la congregación, que luego se extendió a todo el mundo. Hoy los salesianos tienen 43 escuelas, de las que seis son agrotécnicas. Allí los estudiantes egresan con el título de bachilleres en agro y ambiente.

El presidente del IPCVA Juan José Grigera Naón, junto con Alejandro Longo, del INTA y Marcelo Botazzi, del Colegio Salesiano de Venado Tuerto.



GENÓMICA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD

El asesor **Benjamín Scanlan** describió las ventajas de una herramienta que permite **conocer el valor genético de un reproductor** para mejorar los rodeos según el enfoque de cada negocio: "Si con la genética sabemos que un toro puede dar muy buenos terneros al destete o bajo peso al nacer, con la genómica eso **lo podemos anticipar antes de que el toro sea padre**".



La genómica es la predicción del desempeño de las crías de un animal basada en su ADN. Permite analizar individualmente miles de marcadores ADN de un reproductor. En palabras de Scanlan: "Esta ciencia es parte de la genética, y nos dirá **qué va a transmitir un toro a su descendencia**. Son los datos físicos que tenemos y evaluamos con alta precisión".

Con la genómica se miden **características** como largo de gestación, peso al nacer, peso al destete, leche, peso final, circunferencia escrotal, altu-

ra, espesor de grasa dorsal, espesor de grasa de cadera, área de ojo de bife, porcentaje de grasa intramuscular y porcentaje de cortes minoristas.

"Brinda un montón de herramientas para seleccionar o hacer hincapié más en una que otra característica, dependiendo de la necesidad que se tenga según el manejo del rodeo, hacia dónde esté enfocado el negocio, o la adaptación al ambiente. Lo importante es definir hacia dónde se quiere dirigir la producción para luego incorporar todos los datos posibles apuntando a ese objetivo". □

SANIDAD

Covachevich destacó que se trata de un establecimiento **libre de tuberculosis** y se siguen los planes de vacunación preventivos que están en el calendario nacional. "La reproducción la tenemos organizada en un período de 80 días. Los animales ingresan a la primera IATF, y luego se hace un repaso con toro", señaló.

El público siguió con especial atención las disertaciones que se llevaron a cabo.



Puesta al día

CARNE Y POLO DE EXCELENCIA EN EUROPA

Entre el 4 y el 14 de agosto pasado se llevó a cabo la copa “Cote d’Azur Argentine Beef” en el Saint Tropez Polo Club. El torneo, uno de los más importantes de la Unión Europea, fue el escenario en el que se promocionó la carne argentina de alta calidad. Después de la final se realizó la “Noche Argentina” con la participación de Mauro Colagreco, el galardonado chef argentino, que preparó un menú con nuestra carne para los casi 300 invitados entre los que se encontraban reconocidos chefs de Francia, importadores, distribuidores, propietarios de restaurantes, periodistas, autoridades y personalidades de la vida social europea. El evento fue organizado por el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), la Embajada de la República Argentina en Francia y el Polo Club Saint-Tropez. “Tenemos la mejor carne y el mejor polo del mundo, por lo que es natural unir nuestras fortalezas en la promoción”, aseguró Juan José Grigera Naón, presidente del IPCVA.



NUEVA PÁGINA CARNE ARGENTINA

Ya está en funcionamiento la nueva web www.carneargentina.org.ar, un desarrollo del IPCVA especialmente orientado a los consumidores. En la nueva página, de navegación amigable, intuitiva y responsive, se pueden encontrar las mejores recetas divididas por ejes temáticos (tradicionales, parrilla, buena vida, rápidas y económicas, gourmet, para dietas, etc.), un buscador de cortes vacunos, secciones específicas -como “Carne y salud” y “Carne sustentable”-, y todos los tips para fanáticos de la carne argentina.



LA CARNE BRILLÓ EN LA RURAL 2022

El IPCVA tuvo nuevamente una destacada participación en la Exposición Rural de Palermo que finalizó el 30 de julio pasado y la novedad de esta edición fue “La Boutique de la Carne Argentina”, un espacio en el que se presentaron distintos cortes vacunos, desde clásicos como asado, vacío, osobuco, bife ancho o matambre, hasta tomahawk, Tbone o franestic. En la “boutique” –con estética de carnicería- también se reprodujeron videos explicativos sobre los distintos cortes y sus formas de preparación.



Brangus: capacitación de cara al futuro

El trabajo docente de los integrantes de la Asociación que nuclea a quienes multiplican esta raza produce resultados destacables en cada ámbito ligado a la ganadería.

Desde sus comienzos institucionales en 1978, la **Asociación Argentina de Brangus** ha considerado una misión ineludible la **capacitación** del personal de ganadería, alumnos de escuelas agrotécnicas, estudiantes universitarios de carreras afines y criadores en general; así lo imponía el desarrollo de una nueva raza sintética en el país destinada a **poblar territorios hasta entonces inexplorados, campos marginales y regiones marginadas**.

Uno de los hitos más importantes fue la publicación de nuestro órgano oficial, la **Revista Brangus**, ininterrumpidamente desde hace 43 años, con artículos escritos por especialistas nacionales y extranjeros y docentes de universidades con una visión clara del mejoramiento genético

Por cierto es mucho el trabajo realizado. A lo largo de los años siguieron conferencias en nuestras exposiciones en las regiones donde el Brangus se ha impuesto, jornadas técnicas a campo con productores de las más diversas zonas, capacitación permanente en la evaluación de reproductores, más allá de la asidua formación de nuevos y jóvenes jurados para la raza.

EN LA ESCUELA

Una verdadera satisfacción es reunir anualmente y durante 11 ediciones este año, a alumnos de nivel secundario de las **escuelas agrotécnicas** de las provincias próximas a Chaco, con la concurrencia de cerca de 30 escuelas y unos 500 alumnos, docentes y acompañantes que participan del **Concurso para Escuelas Agrotécnicas** nivel secundario. Después de recibir charlas de orientación en evaluación y juzgamiento de reproductores y disertaciones de interés, concursan con la posibilidad de lograr importantes premios y presentes para sus establecimientos educativos.

Pero si de docencia se trata, nuestros **inspectores**, en su tarea específica, son verdaderos embajadores de las novedades técnicas y aclaran aspectos zootécnicos de interés a criadores, personal e interesados en la raza Brangus.

Como lo anticipamos oportunamente, creemos que así estamos colaborando a crear un futuro mejor y contribuir de tal modo a la difusión de una raza que crece en base a su notable adaptación y su probada excelencia productiva. ▣

Autores: Asociación Argentina de Brangus



La Asociación reúne anualmente a alumnos de nivel secundario de las escuelas agrotécnicas de las provincias próximas a Chaco para capacitarlos.

DESTACADO

Carne, fútbol y un futuro compartido

Dos grandes pasiones argentinas se unen para trabajar dentro y fuera del país por nuestra carne vacuna. Programación de eventos, actividades y acciones de promoción conjunta.

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) y la Asociación de Fútbol Argentino (AFA) firmaron un convenio marco de cooperación para promover el posicionamiento de la carne vacuna y el fútbol argentino como las dos grandes pasiones que representan e identifican al país a nivel local e internacional.

El acuerdo, que fue suscripto por los presidentes del IPCVA y de la AFA, **Juan José Grigera Naón** y **Claudio Tapia**, tendrá un plazo inicial de dos años y contemplará la **programación de eventos, actividades y acciones de promoción conjunta**. Además, y como parte de esta colaboración, se desarrollarán campañas educativas para fomentar el consumo de carne vacuna como un alimento indispensable e insustituible en todas las etapas de la vida.

Así, dos emblemas de la Argentina unirán fuerzas para trabajar en provecho mutuo, en el marco de una sinergia que pinta muy potente. El fútbol, el deporte que convoca multitudes, marida de manera impecable con el alimento más emblemático entre los argentinos: la carne vacuna.

COOPERACIÓN

Tras la firma del acuerdo, Grigera Naón -quien estuvo acompañado por el vicepresidente, **Daniel Urcía**- destacó la importancia de esta cooperación de cara a los próximos desafíos deportivos y valoró el impacto positivo que tendrá en la comunidad. "El fútbol es indudablemente el deporte más popular en la Argentina y es asimismo una marca de calidad en todo el mundo" -aseguró Grigera Naón-. Con la carne vacuna ocurre lo mismo, por lo que **esta alianza es natural y estratégica**", agregó.

El acuerdo entre el IPCVA y AFA tiene como propósito establecer una colaboración mutua en materia educativa, deportiva y social, y también promover una alimentación saludable y equilibrada, especialmente en los niños y jóvenes.

Durante la vigencia del convenio, **el IPCVA difundirá iniciativas y campañas de comunicación para presentar la carne vacuna como "Sponsor oficial de la pasión argentina"**.

Fútbol y carne vacuna, el encuentro de dos potencias que seguramente lograrán avances relevantes trabajando juntos y tras objetivos comunes. En hora buena. **□**



El acuerdo con la AFA tiene objetivos en materia educativa, deportiva y social, y busca promover una alimentación saludable y equilibrada.

El uso de la suplementación estratégica con grano de maíz permite sostener la carga durante los meses de menor producción de las pasturas.



PRODUCCIÓN

Aumentar el peso de faena para generar más carne

Especialistas del INTA brindan una serie de recomendaciones para obtener animales terminados con más kilos a partir de una buena administración de la dieta y ciclos no mayores a un año.

La idea es incrementar la eficiencia y lograr un producto final de calidad. **Gabriel Zurbriggen**, investigador del **INTA Marcos Juárez**, provincia de Córdoba, asegura que para alcanzar una alta eficiencia productiva y económica es clave pensar en **ciclos de invernada cortos que no superen el año de duración**: “Así se evita superponer camadas y que los animales pasen dos inviernos sobre las pasturas”, enfatiza.

Además, recomienda **vender animales jóvenes**, para no comprometer la calidad de la carne, dado que los animales mayores a 24 meses comienzan a perder terneza basal, debido a que empieza a disminuir la solubilidad del colágeno. “Esto se puede lograr con **planteos pastoriles puros con un techo de producción de 500 kilos de carne por hectárea**, sin suplementación.

En cambio, **con suplementación se consiguen producciones de 1.000-1.100 kg de carne por hectárea de pastura**, y de 800 kg de carne por hectárea cuando se considera el ajuste de superficie por suplementación. Es necesario consolidar **ganancias medias anuales no menores de 650 gramos por día**”, indicó.

Para esto, recomendó planificar adecuadamente la alimentación, dentro de la cual la suplementación estratégica de las pasturas con granos cumple un rol trascendental al **sostener la carga invernal y corregir el desbalance de nutrientes que tienen las pasturas durante el otoño**. “La realidad nos indica que las praderas exhiben una alta carga de proteína bruta, pero en época otoñal muestran bajos contenidos de materia seca y de carbohidratos solubles”, agregó el profesional.

BUENA ENERGÍA

El uso de la **suplementación estratégica con grano de maíz** permite sostener por un lado la carga durante los meses de menor producción de las pasturas y por el otro los ritmos de ganancia de peso que garantizan la terminación de los animales dentro del año de invernada.

Zurbriggen especificó en este aspecto que con niveles bajos de un **0,5 % del peso vivo** se logran muy buenas conversiones alimenticias del orden del 5,5:1 y, **a medida que aumentan los niveles de suplementación**, empeoran las conversiones llegando a valores de 9:1 con suplementaciones del 1 %. Para suplementaciones de hasta este porcentaje **se recomienda una sola entrega**, pero con niveles más altos es aconsejable dividir en dos las entregas diarias de suplemento para evitar problemas de acidosis.

“En **primavera**, cuando se dan las mayores tasas de crecimiento de las pasturas, se puede **suspender la suplementación con grano** cuando comienza a aumentar la tasa de sustitución del suplemento, al tiempo que se pueden anticipar a finales de año con animales de 400– 450 kilos de peso vivo, según los biotipos y mercados de destino.

MÚSCULO Y GRASA

Una **buena recría** permite que el animal desarrolle masa muscular, principal componente de calidad del producto final. Si esto no sucede y **se encierra en corrales**, desarrolla menor cantidad de músculo junto con engrasamiento, características no deseadas por los consumidores.

Hay distintos tipos de depósito de grasa, uno es la intramuscular, conocida como **“marmoreo”**. Esto contribuye de manera positiva en la terneza, jugosidad y el sabor de la carne. En general, se considera que para lograr una adecuada palatabilidad **el bife debe tener, como mínimo, un 3 o 4 % de grasa intramuscular**.

También está la **grasa subcutánea**, es decir, la externa. La misma puede variar entre 6 y 8 milímetros de espesor en los animales faenados en la Argentina, mientras que en países como Estados Unidos el grosor alcanza los 12 milímetros, a pedido de los consumidores del mercado local. **Terminar los animales con 8 milímetros de grasa subcutánea** permite un adecuado descenso de temperatura del músculo luego de la faena, lo que evita el endurecimiento de la carne debido al acortamiento de las fibras musculares. □

CRUZAMIENTOS

Una alternativa es el **uso de cruzamientos con razas continentales** de manera de aumentar el peso de faena, es decir, 450 a 470 kg para novillos cruzas versus 400 a 420 kg para novillos británicos bajo un mismo manejo, sin incrementar el peso de los vientres. Para estos biotipos con mayor potencial de crecimiento, se recomienda recurrir a **niveles de suplementación energética de entre el 0,7 % y el 1 % del peso vivo, sin suspensión durante la primavera**, de manera de no comprometer la terminación. En este caso, **las ganancias medias anuales no deben ser menores a 750 gramos de peso vivo por día**.



Se recomienda vender animales jóvenes, para no comprometer la calidad de la carne.

México auditó nuestro sistema de control para la carne bovina

Inspectores especializados de la nación azteca verificaron aspectos de sanidad animal e inocuidad en el proceso de elaboración en la Argentina.

Del 18 al 28 de julio último, y dividida en 7 grupos, la delegación del **Senasica** de México-integrada por inspectores especializados-, acompañados por profesionales y técnicos del **SENASA**, verificó la **inocuidad alimentaria y la sanidad y bienestar animal en 26 establecimientos frigoríficos y en campos de producción** de ganado bovino ubicados en las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Santiago del Estero, Santa Fe, Entre Ríos, La Pampa, San Luis, Misiones, Corrientes, Salta y **pasos de control fronterizos** con Uruguay, Brasil, Paraguay y Bolivia.

La actividad de los visitantes en nuestro país fue particularmente intensa. Además la delegación mexicana visitó el **Laboratorio Nacional de Referencia del SENASA**, ubicado en la localidad de Martínez, en la provincia de Buenos Aires, donde se informó sobre la integración de la información al **Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica, Comunicación y Pruebas de Interlaboratorios, Programa de Calibración de Instrumentos y el Sistema de Gestión de Calidad**. También visitaron el laboratorio de la empresa **Biogénesis Bagó S.A.**, elaborador de la vacuna antiaftosa, y el **Centro de Diagnóstico Veterinario (CDV)**.

MUY CONFORMES

La reunión final se realizó en la sede del SENASA y participaron la presidenta y el vicepresidente del SENASA, **Diana Guillén** y **Rodolfo Acerbi**, respectivamente y la embajadora de México en nuestro país, **Lilia Rossbach**. Allí, los inspectores mexicanos expusieron su parecer sobre lo observado durante su auditoría al funcionamiento del sistema de control sanitario de productos de origen animal de nuestro país.

El jefe de la misión mexicana, **René Hernández Ruiz**, resaltó el trabajo coordinado entre el Senasica y el SENASA para verificar **aspectos de sanidad animal e inocuidad en el proceso de elaboración de carnes bovinas en la Argentina**. El funcionario mexicano agregó: "Nos llevamos información para hacer el análisis de riesgo y luego entregar el dictamen final, para el que tenemos 60 días".

En la reunión final los auditores mexicanos valoraron el trabajo del organismo nacional y remarcaron la buena predisposición y transparencia de las empresas así como también de parte de los funcionarios y técnicos del SENASA, que les permitió llevarse una visión integral de la cadena de la carne bovina, para poder realizar un análisis integral con el informe definitivo. ▣



Los mexicanos remarcaron la buena predisposición y transparencia de las empresas visitadas, así como también del SENASA.

¿Los bebés pueden comer carne?

Después de los 6 meses es posible proporcionarles este alimento vital. Algunas pistas para incorporarla a la dieta del pequeño.

La carne puede ser una excelente opción para introducir en la dieta desde pequeños, ya que **abunda en nutrientes** que pueden ser difíciles de conseguir por otro camino. Puede agregar carne al menú de su bebé en cualquier momento **después de comenzar con los sólidos a los 6 meses**.

Variantes como carne de vaca, pavo, pollo o cerdo son buenas opciones al principio, ya que se puede dar en pequeños trozos que son fáciles de comer. Se tienen que **evitar las carnes procesadas (picadas) o aquellas con rellenos, conservantes o sodio agregados**.

Seguramente se preguntará cómo preparar carne para un bebé luego de los 6 meses. En principio, tenga en cuenta que con la alimentación complementaria se puede **agregar a las papillas que ingiere en forma cotidiana, carne sin grasa** (una cucharada sopera) **desmenuzada en pequeños trozos**; son preparaciones ciertamente sencillas para masticar. Incluso es posible combinar con algún sólido que el bebé ya haya probado, como puré de papa o alguna verdura. Esto puede ayudar en su incorporación a la dieta.

BENEFICIOS

Los alimentos como el pollo, la carne de vaca, el pavo, el cerdo y los huevos son **fuentes de proteínas de alta calidad**. Se preguntará por qué son tan importantes las proteínas. El cuerpo las utiliza para producir muchas sustancias químicas especializadas, como **la hemoglobina y la adrenalina**, que tienen funciones importantes en el organismo. También **construyen, mantienen y reparan los tejidos**, entre otras ventajas.

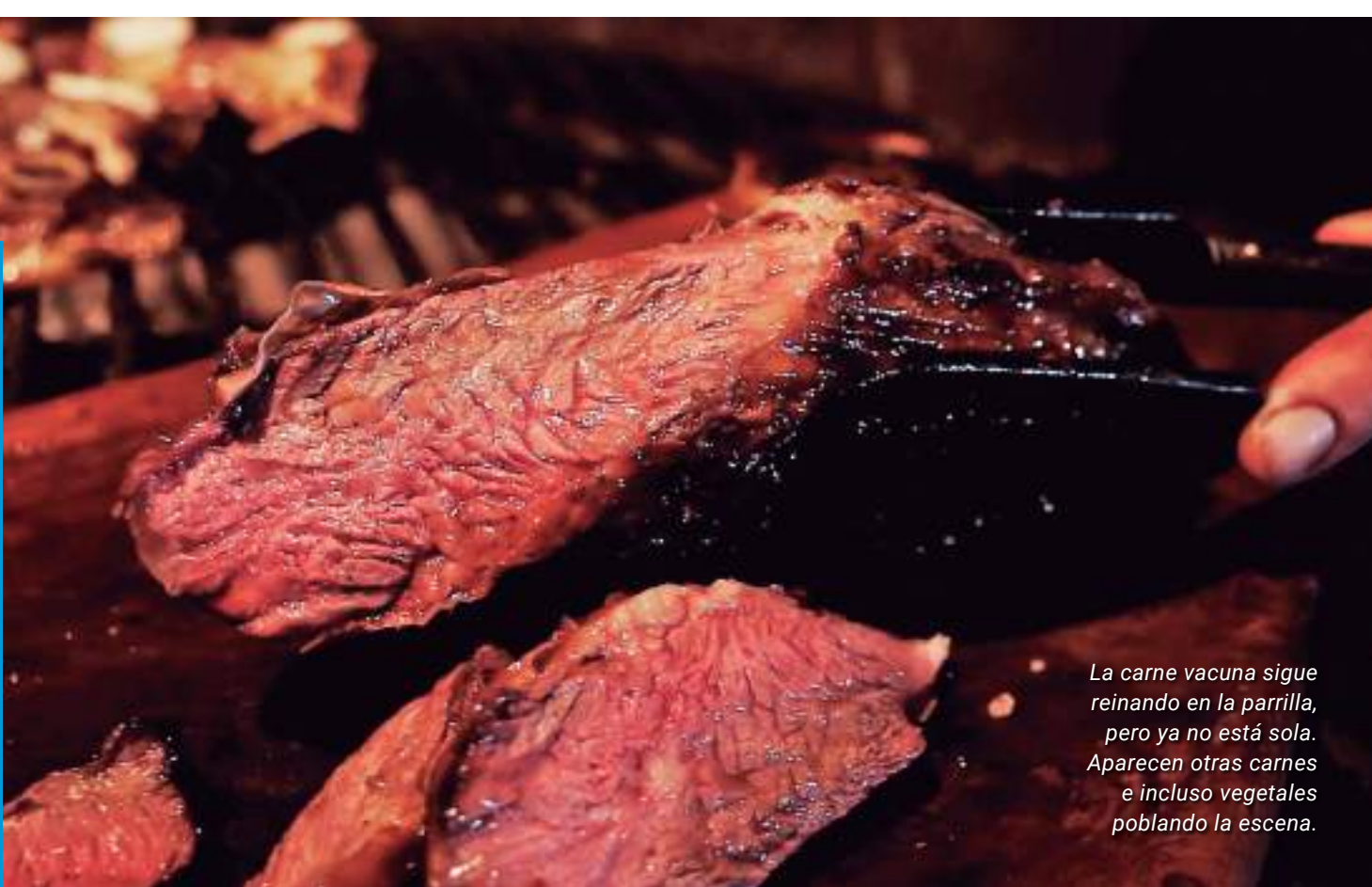
Además son **fuentes de hierro**, un mineral que se necesita para fabricar glóbulos rojos, y estos son indispensables para llevar oxígeno a todas las partes del cuerpo. La carne también contiene **zinc**, que cumple un papel clave en el sistema inmunológico y está asimismo involucrado en un crecimiento saludable.

Algunos consejos. Evite el agregado de sal, y también la carne picada/molida. Asegure en todos los casos una cocción correcta (cocida con sus jugos transparentes). Recuerde especialmente que los alimentos como fiambres y embutidos contienen proteínas, pero a su vez conllevan un alto contenido de grasas negativas y sal, por lo que deben evitarse. ■

FUENTE: www.carneargentina.org.ar



Los alimentos como el pollo, la carne de vaca, el pavo, el cerdo y los huevos son fuente de proteínas de alta calidad.



La carne vacuna sigue reinando en la parrilla, pero ya no está sola. Aparecen otras carnes e incluso vegetales poblando la escena.

CONSUMO 3.0

Cultura carnívora modelo 2022 y un mix con múltiples formas

Un estudio de mercado del IPCVA revela cómo es el perfil de consumo semanal de diferentes carnes y cuáles son las combinaciones que se realizan con mayor frecuencia. Datos para desmenuzar a fondo.

El humo y el olor a carne asada salen de la chimenea de la parrilla. Muchos ya se percataron de que algo exquisito se está cocinando en casa de algún vecino, pero salvo que sean chefs con años de experiencia, sommeliers de carnes o tengan una nariz electrónica, no podrán decir a ciencia cierta qué es lo que se está asando a fuego lento.

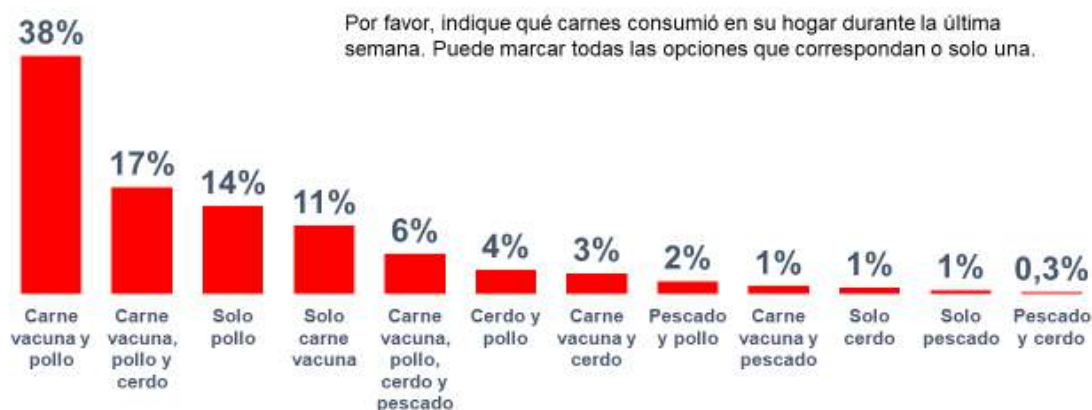
La gente no podrá adivinar cómo se compone esa escena que tanto gusta a los que comen de todo y que disfrutamos quizás como **el mayor de los rituales argentinos**. Esto se explica porque la **parrilla se ha vuelto más inclusiva y no solo contiene carne vacuna**. Viene incorporando gradualmente otras carnes e incluso hasta vegetales, haciendo honor a asados más coloridos y equilibrados. Las personas tampoco podrían hoy asegurar que se trata de tal o cual corte cárnico en caso que tuvieran la certeza de que estamos

hablando solo de carne vacuna. Esta pluralidad de opciones culinarias no suele ser exclusiva de las parrillas. **Un estudio de mercado del IPCVA revela cómo es el perfil de consumo semanal de diferentes carnes y cuáles son las combinaciones que se realizan con mayor frecuencia.**

Un 38 % de la gente combina la compra semanal de carne vacuna y pollo. Este es el perfil de consumo de carnes más relevante en nuestro país. Después le siguen en orden de importancia los siguientes: 17 % para la compra de carne vacuna, pollo y cerdo; 14 % para la compra de pollo solamente; 11 % para la compra de carne vacuna solamente y 6 % combina de diferente modo la compra de carne vacuna, cerdo, pollo y pescado. Desde luego existen otros perfiles de consumo de carnes pero es evidente que tienen mucho menos peso relativo a juzgar por la información que aporta la propia gente (ver **figura en página 15**).

Figura 1: CONSUMO DE CARNES EN LA DIETA HABITUAL

SOLO SI ES FLEXITARIANO U OMNÍVORO



Fuente: Monitor de Consumo de Carnes del IPCVA. Año 2022.

UNO POR UNO

El **monitor de consumo** permite conocer también las conductas de compra en función de segmentos de género, edades, niveles socioeconómicos y distintas zonas del país.

Respecto del **género**, resulta evidente que la combinación más preferida a nivel general **se incrementa aún más en el caso de las mujeres**. Así, mientras un 43 % de ellas menciona que esta es su combinación de carnes más común durante la semana, en el caso de **los hombres** encontramos un 33 % que manifiesta implementar este mix. Por el contrario, estos **llevan a cabo en mayor cantidad la combinación que contempla carne vacuna, pollo y cerdo**. Mientras existe un 21 % de los hombres que la adoptan, solo un 13 % de las mujeres lo hace. Estos resultados confirmarían **una mayor inclusión del pollo en la alimentación de las mujeres y del cerdo en la de los hombres**.

En términos de **edades**, **la generación millennial es la que más se inclina por la combinación de compra semanal de pollo y carne vacuna** cuando se la compara con el comportamiento de otros grupos etarios. La **generación Z (centennials)** suele tener mayor porcentaje de respuestas que reflejan un perfil de consumo semanal conformado por carne vacuna solamente o por pollo solamente. La generación de **baby boomers (de más de 50 años)** es la que mayor porcentaje de respuesta presenta relacionado con la adopción de las combinaciones de dietas que contemplan semanalmente **más variedad de carnes** (vacuna, pollo y cerdo o vacuna, pollo, cerdo y pescado).

TODAS CONTRA TODAS

El ejercicio es ciertamente válido. Dimensionar adecuadamente la diversificación de la canasta cárnica en los diferentes segmentos de mercado permite comprender la **dinámica de sustitución entre las opciones de proteína animal**. Si a ello le sumamos que esta alternancia en la compra de carnes es diferente según hablemos de flexitarianos o carnívoros, puede dimensionarse con más claridad **cómo compiten las diferentes carnes y sus claves de posicionamiento para el mantenimiento de sus cuotas de mercado**. De todos modos nada está escrito en piedra, los distintos escenarios evolucionan permanentemente y obligan a estar atentos. La dinámica del mercado se potencia día a día y de allí la necesidad de conocerlo en detalle para mejorar las estrategias de marketing. En eso estamos. ▣

Autores: Ing. Agr. M. Sc. Adrián Bifaretti, Jefe Departamento de Promoción Interna del IPCVA y Lic. Eugenia Brusca, Asistente Departamento de Promoción Interna IPCVA.

TAMBIÉN ENTRE CORTES

Vale pegarse una vuelteita por las redes sociales de **"Locos por el asado"**, socio estratégico del IPCVA, para darse cuenta que **hoy por hoy son varias las opciones que ofrecen los diferentes cortes vacunos al alcance del consumidor** para encarar aventuras al compás del momento de ponerse a asar.

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

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



CARNE  ARGENTINA