

Ganadería y Compromiso

IPCV  Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

FEBRERO 2023



LA GIRA DE HEREFORD

Los criadores de la raza planificaron un atractivo derrotero en la provincia de Chubut, con charlas técnicas y la visita a cabañas destacadas.

POR UN MILLÓN DE KILOS DE CARNE

Ganaderos del centro de la provincia de Entre Ríos aceptaron un ciclo completo intensivo y apuestan a una formidable multiplicación de la producción del campo. Herramientas que interesa conocer y aplicar debidamente.

PROTEÍNAS DE ALTO VALOR

Estudios que demuestran que la ingesta de carne en los estratos sociales bajos de ciertos países ha sido determinante en la aparición de grandes jugadores de fútbol.

Sumario

03 Hereford realizará su Gira Patagónica

La adaptación de la raza a esta región del país es ampliamente conocida y valorada. Se visitarán distintos establecimientos en varias localidades en la provincia de Chubut, con atractivas charlas técnicas y el contacto con experimentados ganaderos de la región. Una experiencia invaluable para conocer planteos de alta eficiencia.

04 Exitosa jornada a campo

Entraron en un ciclo completo intensivo buscando aumentar la producción de carne y mejorar su calidad. Los gerenciadore de El Jubileo, un establecimiento mixto que combina ganadería con agricultura, apuntan a alcanzar un millón de kilos de carne en los próximos años. Los detalles del aceitado manejo practicado en este campo de la provincia de Entre Ríos.

06 Carne y salud

Está demostrado que la carne vacuna permite el desarrollo de las funciones cognitivas necesarias para sobresalir en el fútbol, en especial en ciertos países y a partir de chicos de origen humilde. Proteínas de alto valor biológico, además de vitaminas, minerales y otros elementos íntimamente vinculados con la salud y las prestaciones en deportes de alta competencia.

08 Alimentación animal

Manejo de pasturas y suplementación estratégica. Buenas prácticas referidas a ambos temas permiten incrementar sensiblemente la producción de carne. Inicio del pastoreo y remanente necesario en leguminosas y gramíneas. Cuándo dar grano.

11 Puesta al día

Las acciones del IPCVA tendientes a potenciar la presencia de nuestras carnes en el exterior y a profundizar la capacitación del productor.

12 Manejo del rodeo

Cómo evitar el estrés térmico durante el transporte de bovinos. La adecuada planificación del viaje, tanto en lo previo como en las etapas posteriores, evitará el perjuicio que ocasionan las altas temperaturas en animales de por sí estresados.

14 Consumo 3.0

Recetas originales con menudencias. De múltiples usos, ofrecen la posibilidad de preparar platos deliciosos a un costo muy accesible. Algunas ideas para lucirse con la familia y amigos.



Hereford realizará su Gira Patagónica

El derrotero previsto involucra varias localidades en la provincia de Chubut, con atractivas charlas técnicas y el contacto con experimentados ganaderos de la región.

La Asociación Argentina Criadores de Hereford (AACH), en conjunto con la Zonal Patagonia Sur, organizan una gran gira ganadera con recorridos y charlas técnicas en distintos establecimientos de las localidades de Sarmiento, Gobernador Costa y Esquel, en la provincia de Chubut.

El objetivo de la misma es dar a conocer las características fenotípicas y genotípicas de los ejemplares Hereford presentes en la provincia y los distintos tipos de manejo de los rodeos patagónicos, teniendo en cuenta las condiciones geográficas, climáticas y la gran extensión de los campos de la zona. De allí que está orientada a todos los criadores ganaderos de nuestro país y de países limítrofes que estén interesados en conocer las bondades de la raza, entre las que la adaptabilidad juega un papel preponderante y marca una gran diferencia con respecto a las demás razas.

La nobleza del Hereford y sus magníficas prestaciones en la generación de carne vacuna son ciertamente convocantes. La gira contará con la presencia del director ejecutivo de la AACH, Lic. **Juan Manuel Aloé**, y de **Sergio Mundet**, en representación de la Zonal Patagonia Sur.

PASO A PASO

El recorrido planteado se llevará a cabo del 12 al 15 de abril próximo, con el siguiente itinerario:

- **Miércoles 12:** en Sarmiento. Recorrida por los establecimientos **Medialuna** (almuerzo), **Don Manuel** y **Don Riquín**. Charla y Cena de Camaradería en la **Sociedad Rural de Sarmiento**.
- **Jueves 13:** En Sarmiento. Recorrida por los establecimientos **Santa Elena** y **San Marón** (almuerzo). Charlas y taller de mejoramiento genético en San Marón. Cena de Camaradería en la Sociedad Rural de Sarmiento.
- **Viernes 14:** En Gobernador Costa y Esquel. Recorrida por los establecimientos **Laguna del toro** y **El Chalet**. Cena de Camaradería en la Sociedad Rural de Esquel.
- **Sábado 15:** En Esquel. Visita al **Establecimiento Río Frío**. Fin de la gira.

Los interesados o aquellos que requieran mayor información de la gira, pueden comunicarse con **Ana Clara Fariña**, del departamento de Marketing y Eventos de la AACH, a través del correo electrónico comunicación@hereford.org.ar o al teléfono +54 9 11 3782 9021.



Durante el recorrido se visitarán varios establecimientos especializados en el manejo del Hereford y de un biotipo exitoso en la Patagonia.



La empresa viene desarrollando una intensificación muy bien planificada. Apunta a crecer en producción de carne.

JORNADA A CAMPO

Intensificar para lograr más y mejor producción

Los gerenciadore de El Jubileo apuntan a alcanzar un millón de kilos de carne en los próximos años. Los detalles del aceitado manejo practicado en este campo de la provincia de Entre Ríos.

El establecimiento que cobijó una nueva jornada a campo del **IPCVA** se halla ubicado sobre la ruta provincial 18, km 191, a unos 46 kilómetros **al este de Villaguay**, en la provincia mesopotámica. La explotación agropecuaria tiene una superficie de 6.200 hectáreas, de las que se asignaron unas 2.300 hectáreas a la ganadería y cultivos forrajeros.

Allí, la familia **Bordeu** redobla los esfuerzos para alcanzar el objetivo propuesto mediante la **intensificación de la ganadería**.

EL PLANTEO GANADERO

Desde su origen el rodeo ha estado conformado por bovinos astados de la raza **Hereford**, que se alimentan en **pasturas consociadas**, si bien también se utilizan los **rastrojos de los cultivos**

de verano. En el establecimiento se realiza **ciclo completo** (cría, recria y engorde). Asimismo se cultiva arroz, granos gruesos y finos.

Con la idea de romper el circuito cerrado, **recientemente se incorporaron toros de otras cabañas** de la región para mantener la fertilidad del rodeo, y además se compraron 1.000 dosis de semen.

Alguna vez en este campo se realizó ganadería extensiva de ciclo completo, y desde hace un año y medio se comenzó a incursionar en la ganadería intensiva de ciclo completo. "Hoy tenemos **2.300 vientres en producción**, 1.700 terneros -de los que ya se vendió toda la cabeza-, 670 novillos y un plantel de 50 toros y 11 más que se incorporaron en forma reciente; además de

560 vaquillonas que están en servicio", explicó el Ing. Agr. **Ramiro Buteler**, responsable del trabajo ganadero en la estancia.

BUENOS NÚMEROS

Los datos más recientes indican que **el porcentaje de preñez alcanza al 94 %, con un destete medido en el 87 %**. "Estamos convencidos de que la nutrición es fundamental para obtener esos índices de producción, por eso queremos **seguir creciendo en pasturas** y cuidarlas", describió el profesional.

Buteller comentó que **"en la cría el objetivo es alcanzar los 3.000 vientres en producción**, con una carga animal equivalente a dos vacas por hectárea si queremos crecer, manteniendo los índices reproductivos".

Los terneros se destetan con 220 kilos y luego van a la etapa de recría, pero un paso previo es enviarlos a un corral por 30 días para que aprendan a comer.

"En la recría nos propusimos mejorar las ganancias de peso a partir de **una mayor eficiencia en la cosecha de pasto**, que es la variable de ajuste de todo el sistema. Se utiliza además la **suplementación estratégica** para mantener altas ganancias de peso durante el ciclo", amplió el profesional.

ÚLTIMA ETAPA

Los animales salen de la recría con 320 kilos y durante el **período de engorde** -que puede llegar hasta los 70 días- se les entrega silo de maíz, maíz húmedo o soja con urea, más un suplemento mineral.

Salen de esta etapa con 420 kilos a los 14 o 15 meses de edad, en octubre, y la cabeza del rodeo se manda a frigorífico. El cuerpo y la cola,

en tanto, permanecen en la etapa de terminación en pasturas hasta alcanzar los 400 y 380 kilos, respectivamente.

El establecimiento muestra muy buenos resultados dado que **obtiene 238 kilos de carne por hectárea y un total de 540.000 kilos anuales**. Sin embargo, el objetivo de la estancia es llegar en los próximos dos años a un millón de kilos de carne, y para alcanzar esos volúmenes **se debe pasar de 1.500 hectáreas forrajeras a 1.900 hectáreas de pasturas consociadas, y llevar la producción de carne a 400 kilos/ha**.

LA SANIDAD

Por su parte, el médico veterinario **Carlos Benay**, explicó que para armar el **plan sanitario** del establecimiento se llevó a cabo un estudio basado en la casuística de la zona y en las características del campo. El mismo incluyó las **vacunas** establecidas por el plan oficial de sanidad, más la aplicación de vacunas contra el carbunco, una enfermedad que se observa en la región.

"Además de un control parasitario, trabajamos fuertemente con las **vacunas clostridiales**, que se aplicaron a las vacas preñadas y a los terneros dos veces por año, porque en este campo y en la zona encontramos varios casos de *Clostridium* (una bacteria que produce diarrea en los animales)", concluyó el profesional. □

FUNCIONÓ

Una de las prácticas que incorporaron es la **inseminación artificial**. Se hizo lote por lote, como estaba programado, con la inseminación de 250 y luego 660 vacas con cría. Al realizar las ecografías a los 30 días, detectaron un 65% de preñez, lo que pone de manifiesto la fertilidad de las vacas.



Roberto Bordeu, productor, junto a Ramiro Buteler, asesor privado, Héctor Schreyer, de INTA San Salvador, y Juan José Grigera Naón, presidente del IPCVA.



El generoso aporte de la carne en términos de proteínas, vitaminas y minerales es clave en la generación de estrellas del fútbol.

CARNE Y SALUD

El consumo de carne y los futbolistas de elite

Está demostrado que el emblemático producto permite el desarrollo de las funciones cognitivas necesarias para sobresalir en este deporte. Proteínas de alto valor biológico.

Martín Rossi, doctor en Economía y vicedirector de la Universidad de San Andrés, junto a Christian Ruzzier, doctor en Economía por la Toulouse School of Economics y profesor de la misma casa de estudios, realizaron un estudio que titularon **“Hacer un Maradona: consumo de carne y destreza futbolística”**, en el que se comprueba cómo el consumo de **proteínas de la carne**, por parte de sectores de la clase socioeconómica baja o media baja en países como Argentina y Brasil, influye en la llegada de chicos de esos estratos sociales a la cumbre del fútbol.

“Lo que hicimos fue ver si realmente podíamos encontrar un patrón general y, merced a nuestro estudio, lo hallamos”, dicen los investigadores. El trabajo fue publicado en línea en IDEAS, una base de datos bibliográfica dedicada a la Economía.

“Postulamos que la combinación de **carne relativamente barata y bajos costos de oportunidad de participar en una carrera en el fútbol profesional** puede explicar esta asociación entre el consumo de carne, el bajo nivel socioeconómico y la destreza futbolística. “Lo que encontramos fue que **la mayoría de los jugadores con talento vienen de países donde consumen mucha carne** y son gente que nació en hogares relativamente pobres”, enfatizan.

Ambos profesionales entienden que el **acceso a carne relativamente barata se corresponde en general con una alimentación de mayor calidad**, que permite el desarrollo de las funciones cognitivas necesarias para sobresalir en este deporte. En gran medida, la pobreza implica un bajo costo de oportunidad de poner en práctica esas funciones cognitivas mejoradas en el fútbol.



La Argentina es uno de los países, junto con Brasil, en que la carne es un vector de ascenso en el deporte para chicos de origen humilde.

AMPLIA COINCIDENCIA

Consultado por el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)**, una de las personas que coincidió con este estudio fue el doctor **Jorge Tartaglione**, médico cardiólogo y expresidente de la Fundación Cardiológica Argentina, quien comentó: “Coincido plenamente con el informe. Como sabemos, **el desarrollo neurológico y cerebral se ha basado en la incorporación de proteínas en la raza humana**. Y esto ha hecho que las personas que tienen una mejor alimentación a base de proteínas, tengan mayor desarrollo neurológico”.

Tartaglione entiende que se puede concluir que hay zonas en el mundo que tienen mayor acceso a **las proteínas de origen animal, que son las que tienen un valor biológico superior**. “El desarrollo de la cognición tiene una línea directa con los deportistas de élite y eso se debe a que en la mayor parte de la historia del deporte se le dio importancia a lo que es el músculo y la coordinación. Y hoy sabemos que no es solamente necesario un buen músculo y una buena coordinación, sino que también interesa contar con un cerebro que se ha desarrollado correctamente”, cerró Tartaglione.

PROTEÍNAS DE ALTA CALIDAD

La carne vacuna argentina ofrece los 8 aminoácidos esenciales para la vida humana. Este alimento proporciona 20 gramos de proteínas cada 100 gramos, lo que significa que en una dieta

estándar de 2000 calorías **cubre un 20 % de las proteínas requeridas**. De todos modos, el consumo promedio de los argentinos es generalmente más alto: 200 gramos (en una comida); es decir, un 40 % del porcentaje requerido.

Por lo demás la carne vacuna brinda **proteínas de alto valor biológico**, de 15 % a 20 %; grasas, de 10 % a 20 % y **vitaminas como las del complejo B**: tiamina o B1, riboflavina o B2, piridoxina o B6, cobalamina o B12, niacina, biotina, ácido fólico, ácido pantoténico, todas ellas escasas en otros alimentos. La carne proporciona un 25 a 50 % de las necesidades diarias de vitamina B12, niacina y vitamina B2. También aporta pequeñas cantidades de vitamina A.

La carne es asimismo **una fuente óptima de hierro hem, de fácil absorción**, y posee el “factor cárnico” que hace que el hierro de otros alimentos también se absorba en mayor proporción. Por último, aporta potasio, magnesio, fósforo, sodio, zinc y cobre. □

SIN NINGUNA DUDA

“Brindamos evidencia novedosa de que las personas pobres nacidas en países con un alto consumo de carne tienen **más probabilidades de mostrar destreza futbolística**. Nuestros hallazgos son robustos al controlar la población, el ingreso per cápita y el interés en el fútbol”, aseguran **Rossi y Ruzzier**.



El adecuado manejo de las pasturas disponibles aumenta la producción de carne y la persistencia del recurso.

ALIMENTACIÓN

Manejo de pasturas y suplementación estratégica

Buenas prácticas referidas a ambos temas permiten incrementar sensiblemente la producción de carne. Inicio del pastoreo y remanente necesario. Cuándo dar grano.

Los especialistas del **Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Francisco Caldentey (INTA Azul)** y **José Ignacio Arroqui (INTA Cesáreo Naredo)**, brindaron una serie de consejos para **optimizar el uso de las pasturas**, siempre partiendo de la idea de que “un buen pasto es aquel que tiene **muchos macollos**, que van a permitir una mayor cobertura del suelo y más producción de forraje”. Para ser eficientes, los sistemas de cría e internada sobre pasturas deben lograr **altas producciones de carne y disminuir las pérdidas de material por muerte de hojas o plantas**.

En praderas base gramíneas (festuca, raigrás o agropiro) que se siembran en otoño, **el primer pastoreo debe hacerse cuando alcanzan a desarrollar tres hojas completamente expandidas**; se debe realizar con altas cargas y pocos días

de permanencia para evitar que las plantas sean arrancadas. Este manejo es la manera de aprovechar la oferta al máximo, evitando que alguna de las hojas muera y se pierdan nutrientes. Así, se debería entrar a pastorear cuando la pradera tiene **entre 2.500 y 2.800 kg de materia seca por hectárea (MS/ha) de oferta total, es decir, entre 25 y 30 cm de altura**.

El otro punto es **cuánto pasto dejar de remanente**. El raigrás, la festuca y el agropiro no tienen reservas, por lo tanto **dependen de las hojas para crecer y rebrotar**. Si el objetivo del remanente es tener un rápido rebrote, **luego del pastoreo se deben dejar hojas verdes/partes de hojas** para permitirle a la planta captar radiación solar y acelerar el crecimiento. **Se puede pensar en remanentes de 5 cm de altura y entre 800 y 1000 kg de MS/ha**, con suficiente cantidad de



En el caso de las gramíneas es clave evitar la encañazón y mantener un remanente razonable tras el pastoreo.

hojas y material verde para un rápido rebrote. Asimismo, se debe hacer un control temprano de la floración y evitar que la planta encañe.

MANEJO DE LA ALFALFA

A diferencia de la mayoría de las gramíneas, la alfalfa **tiene la capacidad de acumular reservas en la raíz y la corona**: la planta las utiliza para iniciar rebrotes luego de cada pastoreo. Entonces, **el primer pastoreo recomendado para esta leguminosa es cuando logra acumular 5.000 kg MS/ha o con la aparición de las primeras flores**.

Si se trata de una pastura **mezcla con festuca, cebadilla o alguna otra gramínea**, y estas especies crecen por encima de la alfalfa impidiendo que reciba la luz solar, es recomendable un pastoreo para despejar el camino a la reina de las forrajeras.

No debe olvidar **el descanso obligado**. A partir de enero y hasta la primera helada es momento de **preparar la alfalfa para pasar el invierno**. En ese período la planta direcciona naturalmente una alta proporción de recursos a las raíces, y así recupera las reservas en raíz y corona. Para esto **es necesario un ciclo completo de crecimiento libre, es decir hasta que florezca**.

Dada la capacidad de rebrotar de la alfalfa a partir de reservas, **no es necesario que el remanente sea importante** o que conserve hojas verdes. El cuidado debe pasar por **mantener la integridad de la corona**: pastoreos de corta duración y de alta intensidad dejando remanentes de 5 cm son adecuados para este tipo de pasturas.

SUPLEMENTACIÓN

La suplementación estratégica es una **alternativa para garantizar buenos ritmos de ganancia de peso y poder acortar el ciclo de invernada**. José Ignacio Arroqui indica que “la suplementación **evita los baches nutricionales** en la alimentación durante la etapa de recría, permite extender el ciclo de engorde y hasta mejorar los estándares de calidad de la carne”.

El profesional mostró resultados de estudios realizados en la **EEA INTA Naredo**, en el oeste de Buenos Aires, durante 3 años, en los cuales **“la suplementación del ternero en distintas etapas de su vida permitió lograr novillos de mayor peso y mejor calidad, que impactan económicamente”**.

En números, una **adecuada nutrición en la cría** puede mejorar el peso de los terneros que van a la invernada entre 14 y 41 kg. La técnica potencia el aumento de peso durante la primavera-verano y también el desarrollo del área de ojo de bife, el espesor de grasa dorsal, la altura de cadera y el veteado.

MÁS CARNE

No cabe duda de que las buenas prácticas de manejo del forraje disponible mejoran las cuentas de la empresa, al potenciar los resultados. Desde el INTA remarcan que “la producción, calidad y persistencia de las pasturas permite incrementar la producción de carne; posiblemente hasta en un 30%”.



La alfalfa requiere proteger su corona, decisiva para generar rebrotes vigorosos y alta oferta de forraje.

Arroqui describió que una **correcta recría invernal** “permite aprovechar el pasto de primavera y **llegar con novillos de mayor peso a fines del verano**”, y graficó: “La buena asignación de forraje (kilo de MS cada 100 kg de peso vivo) permite tener ganancias de 700 y 800 g/d”. En el caso de contar con limitaciones de forraje, el uso de suplementos energéticos (granos y silaje) hace posible amortiguar las deficiencias.

En lo que hace a la **producción de carne**, la suplementación **mejora la ganancia de peso individual y aumenta la carga receptiva del campo**. La combinación de ambas respuestas se traduce en un incremento de la productividad por hectárea ganadera.

La suplementación con granos es más eficiente durante la estación otoñal que en la primavera o el verano. Dentro de la dieta global, esta práctica **está relacionada con la disponibilidad y calidad de la pastura:**

- En principio, hay que decir que en el caso de **rastrojos (maíz) o pasturas de baja calidad -agropiro encañado o megatérmicas diferidas-**, los suplementos más efectivos son los **concentrados proteicos (expeller de soja o girasol)**, que bien utilizados permiten ganancias diarias de 300 o 400 g/día.

- Cuando las necesidades del sistema requieren **mayores ganancias de peso**, se recomienda el uso de suplementos energético-proteicos (mezcla de granos con concentrados proteicos) a niveles superiores.
- Si hay **disponibilidad de pasto, el efecto de la suplementación es bajo o nulo**. La respuesta es significativa en general con una asignación en materia seca de forraje menor de 2,5 por ciento del peso vivo.

Desde luego es fundamental **registrar los parámetros que definen el manejo elegido** de la manera más puntillosa posible, de modo de ir evaluando campaña tras campaña cuáles han sido los resultados obtenidos y qué se debe ajustar para potenciar los resultados. Nunca más cierto aquello de que es imposible mejorar lo que no se mide. □

ESTATUS NUTRICIONAL

Cuando el forraje es de baja calidad, la suplementación con concentrados proteicos como expeller de soja o girasol incrementa el contenido ruminal de proteína mejorando la tasa de digestión y la tasa de pasaje del forraje, lo cual **eleva el estatus nutricional del animal**.

Puesta al día

CORTES IDEALES PARA EL VERANO

En la página www.carneargentina.org.ar se puede encontrar información sobre algunos cortes de carne vacuna que son ideales para el verano por su ductilidad y salubridad, ya que, como sostiene el médico **Jorge Tartaglione** (cardiólogo, ex Presidente de la Fundación Cardiológica Argentina), “la carne es un componente muy importante de la alimentación porque es fuente de muchos nutrientes, como proteínas de muy buena calidad, cinc, fósforo, cobre y vitaminas. Además, dentro de las vitaminas, la que se destaca, y nosotros siempre lo resaltamos mucho, es la **vitamina B12**”, agregó el especialista, consultado por el IPCVA. Según el médico, esta vitamina es muy importante en madres embarazadas y niños para “evitar trastornos neurológicos”. “En verano -sostuvo Tartaglione- interesa **tratar de consumir carne con contenido magro**, porque además permite su reutilización y la posibilidad de consumirla fría. Algunos cortes recomendados son **el lomo, cuadril (tapa, bifés o colita), el bife de chorizo y la nalga**”, afirmó. En cuanto a la preparación, el médico aseguró que esos cortes presentan una gran ductilidad como para comerlos al plato o en sándwich, fríos o calientes, en vinagretas u otras preparaciones similares que puedan consumirse a lo largo de todo el día. También se pueden preparar hamburguesas con esos cortes. Esta información, junto con distintas recetas de los cortes mencionados, está disponible en ww.carneargentina.org.ar.



RUMBO A LA SIAL AMÉRICA

El **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** participará en la segunda edición de esta gran feria de alimentación que se llevará a cabo en Las Vegas, Estados Unidos, entre el 28 y el 30 de marzo de 2023. Para ello, el Instituto desarrollará el ya clásico “**Pabellón Argentine Beef**”, con un espacio de uso común para las empresas exportadoras y un gran sector para la degustación de los mejores cortes de carne argentina. Las empresas interesadas en participar junto al IPCVA en esta feria pueden contactarse con Agustina Scarano al correo electrónico a.scarano@ipcva.com.ar

ERA DE ESPERAR: GANA EL ASADO

Hace algunas semanas el IPCVA difundió datos del “**Monitor de Consumo de Carnes**” que demuestran que uno de los aromas preferidos por los argentinos es el asado, junto con el olor a lluvia y el café. Una nueva encuesta, realizada a través de la página www.carneargentina.org.ar, ratifica que **el asado también es el corte preferido por los consumidores para la parrilla**. En este sondeo, al ser consultados los usuarios de la página sobre el corte preferido para la parrilla, también votaron mayoritariamente por el asado (47%). En segundo lugar quedó el vacío (39%) y en tercero, el matambre (14%).

Participá de la encuesta

¿Qué corte preferís para la parrilla?





La idea es evitar mover a los animales en días de muy altas temperaturas. Planificar con los pronósticos en la mano.

SANIDAD

Cómo evitar el estrés térmico durante el transporte de bovinos

La adecuada planificación del viaje, tanto en lo previo como en las etapas posteriores, evitará el perjuicio que ocasionan las altas temperaturas en animales de por sí estresados.

El SENASA elaboró una guía con recomendaciones para **morigerar las consecuencias del calor en el traslado de bovinos y en los puntos de comercialización**. En primer lugar, aconseja consultar el **pronóstico del tiempo** antes de programar el viaje y **evitar el traslado en días de mucho calor**.

Otro punto a considerar es planificar las actividades y preparar los documentos necesarios para **minimizar el tiempo de espera de los animales en corrales**. Asimismo, planificar la **carga de la hacienda** para poder realizarla a última hora de la tarde o primera hora de la mañana, evitando las tareas previas y el transporte de los animales durante las horas de más calor.

Es igualmente importante **no correr o apartar in-**

mediatamente a los animales antes de la carga, sino hacerlo con tiempo, dejándolos en un potrero a la sombra y con disponibilidad de agua limpia y fresca.

EN MARCHA

Respecto de **los vehículos** de traslado, se deben utilizar únicamente aquellos que estén habilitados y adecuados para cada especie y categoría. En este punto, también es muy importante **respetar la densidad de carga permitida**. Y cuando las temperaturas sean elevadas, brindar mayor espacio en el transporte.

En cuanto al viaje en sí, se deben tratar de **evitar largas distancias** y prever conflictos de tránsito



No deben darse condiciones de hacinamiento dentro del transporte.

o atascamientos en rutas. En caso de tener que realizar alguna parada durante el viaje, buscar un lugar a la sombra y por el menor tiempo posible. Y en la medida que se pueda, **tratar de realizar el trayecto sin detenerse.**

Se debe asegurar **suficiente ventilación** en el vehículo. Al utilizar el cobertor removible en el techo, cerciórese de que el camión se encuentre en movimiento, permitiendo la circulación del aire.

Antes de salir, se debe **tener planificada la descarga** junto con el establecimiento de destino, evitando que los animales queden esperando en el vehículo.

ÍNDICE CLAVE

Si bien las recomendaciones se deben tener en cuenta todo el año, para saber cuándo su implementación es más relevante se debe **consultar de manera periódica el Índice de Temperatura y Humedad (ITH)**, que evalúa si las condiciones ambientales resultan estresantes para los animales. El mismo se puede obtener en el **Sistema de Información y Gestión Agrometeorológica del INTA.**

Aplicando estas recomendaciones se disminuye el impacto negativo de las altas temperaturas, que puede afectar la fertilidad, la producción y el rendimiento de los rodeos, mientras aumenta el riesgo de muerte por golpe de calor. **Cada día de estrés calórico es un día de pérdida para quien se dedica a la producción.**

El ITH impacta en diferente medida en los animales, según la radiación solar, la velocidad del viento y factores propios del animal, como edad, color y largo del pelo. **Los animales de pelaje negro y en etapas de terminación (cerca de su en-**

vío a faena) son los más propensos a sufrir ante elevadas temperaturas. También la alimentación influye en el riesgo de golpe de calor. El pastoreo de festucas tóxicas u otras pasturas infectadas por hongos productores de toxinas denominadas ergocalcoides, así como la administración de raciones hipercalóricas, incrementan la probabilidad de que el animal sufra un golpe de calor.

Para que un bovino 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.

Se debe considerar que las condiciones de estrés calórico a las que se encuentra expuesto un animal son una combinación de la **intensidad del ITH** (alerta, peligro o emergencia), de su **duración** (cantidad de días con ITH superior a 75) y de la **frecuencia de exposición a esas condiciones** (cada cuánto tiempo se repiten las olas de calor).

Respetar estas cuestiones ligadas a los principios de bienestar animal repercute además en las cuentas de la empresa. Cuanto mejores sean las condiciones en que la hacienda llega a destino, más redituable será el negocio para quien ha generado la inversión en cría y engorde del ganado. □

IMPORTANTE

Respecto de la comercialización, en caso de realizarse **remates**, se recomienda que los animales estén en corrales a la sombra, con agua a disposición y por el menor tiempo posible.



Chinchulines trenzados al verdeo

CONSUMO 3.0

Recetas originales con menudencias

De múltiples usos, ofrecen la posibilidad de preparar platos deliciosos a un costo muy accesible. Algunas ideas para lucirse con la familia y los amigos.

Se utiliza este término para describir a aquellos **despojos que conforman elementos secundarios del desposte del animal sacrificado**. Entre otros: seso, bonete, librilla, mondongo, hígado, riñón, molleja y chinchulines. Se los ha utilizado desde tiempos remotos en la cocina para preparar platos ciertamente exquisitos. Aquí algunas recetas que deleitarán a sus comensales.

CHINCHULINES TRENZADOS AL VERDEO

Esta es una buena opción para preparar chinchulines al horno y salir de la clásica cocción en la parrilla. **Para prepararlos necesitará** 1 kg de chinchulines, 1/2 atado de verdeo, 4 dientes ajo, leche o caldo, jugo de 1 limón, sal gruesa y chile rojo picado. Una vez reunidos estos ingredientes:

- El primer paso es **quitarle la grasa a los chinchulines** y atar tres tiras iguales, para hacer una trenza. Colocarlos en un recipiente y agregar jugo de limón, sal gruesa y chile molido. Mezclar bien y dejar reposar al menos 2 horas. También se puede dejar en la heladera desde el día anterior.
- Luego de dejarlos reposar, **escurrirlos bien** y acomodarlos en un savarín o molde, de modo de que no queden encimados.
- Incorporar el verdeo cortado y ajos en rodajas. Cubrir con leche o caldo, y **cocinarlos en el horno hasta que el líquido se evapore casi por completo**.
- Para finalizar, cortarlos en trozos pequeños y acompañarlos con su salsa. Obtendrá de tal modo un plato exquisito, dentro de un contexto de cocción muy poco habitual, por cierto.



Paté de hígado



Sesos rebozados

PATÉ DE HÍGADO: UNA ENTRADA NUTRITIVA Y EXQUISITA

Para prepararlo (cuatro comensales) **se requieren** 300 g de hígado vacuno, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 100 cm cúbicos de vino blanco, 50 cm cúbicos de leche, 50 g de manteca, 30 cm cúbicos de aceite de oliva, 2 cucharadas de azúcar, sal y pimienta negra. Una vez reunidos los ingredientes:

- **Cortar el hígado en pequeños cubos** de 1 centímetro aproximadamente. Picar bien chiquita la cebolla y un diente de ajo. Llevar todo a una sartén con aceite de oliva, a fuego medio, y revolver de vez en cuando para que los ingredientes se cocinen de forma pareja.
- Pasados unos 15 minutos **incorporar el azúcar y el vino blanco**. Dejar cocinar todo unos 5 minutos más y agregar la **leche** (que le dará al paté una textura cremosa a la vez que suavizará el sabor). Condimentar con sal y pimienta a gusto. También se pueden agregar otras especias o hierbas.
- **Seguir cocinando hasta que casi no quede líquido** (alrededor de 6 u 8 minutos más desde que se ha agregado la leche). Retirar del fuego y sumar a la preparación la manteca cortada en cubos. Mezclar bien hasta que se funda y se integre con el resto de los ingredientes. Dejar entibiar un poco y luego utilizar una licuadora de mano o procesadora para formar una pasta uniforme y cremosa.
- Finalmente dejar enfriar y llevar la preparación a la heladera por un par de horas, para que adquiera una mejor consistencia

SESOS REBOZADOS, UN SNACK DIFERENTE

Presentados muchas veces como una buena alternativa a la molleja, los sesos se consiguen a **un precio muy accesible**. Te presentamos una forma de preparación novedosa, que es fácil, rápida y práctica para compartir, por ejemplo, en una picada.

Antes de comenzar con la preparación, **es necesario limpiar los sesos**. Esto es, retirar las venitas y restos de sangre para luego enjuagarlos con agua fría. Una vez hecho esto:

- El siguiente paso es **ponerlos a hervir** en una olla con agua, sal, una hoja de laurel, romero y una cebolla cortada finita.
- Esperar a que se enfríen y cortarlos en rodajas de 1/2 centímetro. Después, **pasarlos por harina y por huevo batido**.
- Por último, **freírlos en aceite muy caliente**. Sacarlos y colocarlos sobre papel de cocina, para que absorba el excedente de aceite. La idea es **servir calientes** estos novedosos snacks con los que va a sorprender a todos. **□**

“VALOR NUTRITIVO”

Entre las **vísceras rojas** pueden citarse el **hígado, el corazón, y los riñones**. Todos ellos son una **fuentes excelente de hierro** y vitaminas del grupo B, en especial la **vitamina B12**. Las vísceras blancas incluyen, entre otros, **los sesos, las mollejas o las criadillas**. Aportan una dosis muy buena de **minerales y colágeno**. Eso sí, debe moderarse el consumo dado el contenido de grasas de alguna de estas menudencias.

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

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



CARNE  **ARGENTINA**
www.ipcva.com.ar