

# Ganadería y Compromiso

IPCV  Instituto de Promoción  
de la Carne Vacuna  
Argentina

MARZO 2023



## UN ALIMENTO INDISPENSABLE

La carne vacuna ha probado ser absolutamente necesaria en todas las etapas de la vida, de principio a fin. Aporta proteínas de alto valor biológico y muchos otros nutrientes. Qué busca el consumidor y cómo satisfacerlo.

## ANGUS BRILLÓ EN MADRID

Personalidades internacionales ponderaron esta carne certificada en el marco de un evento realizado en España, mientras va rumbo a constituirse en Marca País.

## NO ES NUESTRO CASO

En el Foro de Davos se cuestionó a la carne vacuna con argumentos que en modo alguno responden a las características de nuestra modalidad de producción.

# Sumario

## 03 CARNE ARGENTINA RUMBO A ARGELIA

Se trata del principal socio comercial de la Argentina en el norte de África. El acuerdo es producto de las negociaciones realizadas entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Senasa y la Cancillería, con funcionarios del servicio veterinario de la nación argelina.

## 04 LA CARNE ES CLAVE EN UNA NUTRICIÓN SALUDABLE

En el Encuentro de Jóvenes llevado a cabo en Córdoba a fines de 2022, un panel de profesionales de la salud despejó dudas sobre la importancia de incorporar proteína bovina en cada etapa de la vida. El emblemático alimento debe formar parte de todas las dietas.

## 06 IMPACTO DE LA SEQUÍA EN LA SALUD DE LOS RODEOS

El déficit hídrico predispone a enfermedades y carencias minerales. Manejo recomendado para evitar consecuencias no deseadas entre sus animales. Vacunación indispensable para enfrentar este problema.

## 07 EL VALOR DE LA MEDICIÓN POR CARCASA

El negocio de la carne pasa por producir más kilos. Esta técnica permite predecir el rendimiento de los animales previo a la faena, una forma de saber exactamente qué se está vendiendo.

## 08 PRODUCIR CARNE EN FUNCIÓN DEL CONSUMIDOR

Se sabe que las preferencias y las preocupaciones de quienes adquieren este emblemático alimento definen el consumo, razón por la cual resulta clave producir en línea con sus expectativas. Los puntos críticos que se evalúan al comprar el producto.

## 11 PUESTA AL DÍA

Las acciones del IPCVA tendientes a promocionar las virtudes de la carne argentina dentro y fuera del país y capacitar al productor en temas que hacen a la gestión y el manejo de la actividad pecuaria.

## 12 LOS CORTES IDEALES PARA LA ÉPOCA

Cuadril, bife de chorizo, lomo y nalga. Se pueden consumir fríos o calientes, son magros y aportan todos los nutrientes necesarios para una vida saludable. Y desde luego son sumamente apetecibles.

## 13 LA CARNE ANGUS CERTIFICADA BRILLÓ EN MADRID

La Asociación Argentina de Angus, que está en proceso de ser distinguida como Marca País Argentina, participó de un evento en España que convocó más de doscientas personalidades internacionales. Las degustaciones enamoraron a los principales chefs madrileños.

## 14 ¡SIGAMOS COMIENDO HAMBURGUESAS!

En Davos se volvió a atacar el consumo de carne para “salvar” el planeta. Sin embargo, nuestros planteos no solo no afectan el ambiente, sino que favorecen la “regeneración” natural de los ecosistemas. La ganadería argentina no es parte del problema, sino parte de la solución.



DESTACADO DEL MES

# Argelia habilitó el ingreso de carne con hueso desde la Argentina

*Es producto de las negociaciones realizadas entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Senasa y la Cancillería, con funcionarios del servicio veterinario del país africano.*

**L**a nación del norte de África autorizó la exportación de carne argentina con hueso y aceptó la propuesta de un certificado actualizado para envíos de carne bovina fresca enfriada sin hueso envasada al vacío, extendiendo el plazo de vida útil a 120 días. Este hecho se concretó luego de varias reuniones mediante el concurso de una videoconferencia técnica entre representantes de ambos países, que contó la participación de **la Embajada argentina y funcionarios de la Dirección de Servicios Veterinarios de Argelia (DSV).**

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca informó que durante ese encuentro virtual se identificaron las **modificaciones técnicas** requeridas para actualizar el acuerdo de exportación de carne bovina refrigerada con y sin hueso que involucra a ambos países.

Cabe destacar que la negociación de la adecuación del certificado se llevó a cabo de manera expeditiva, atento el interés por este producto por parte de instituciones públicas argelinas. Una vez más el **renombre internacional de la carne argentina** obró como catalizador de un acuerdo de exportación. Su prestigio trasciende fronteras.

## SOCIO VALIOSO

El vínculo entre ambas naciones es de larga data. Cabe señalar que **Argelia es el primer socio comercial de la Argentina en el continente africano**, con un superávit comercial en favor de nuestro país de USD 1.416 millones, producto de exportaciones argentinas totales por USD 1.597 millones e importaciones por USD 181 millones.

Se calcula que las compras argelinas de carne vacuna fresca procedentes de distintos orígenes han llegado en los últimos años a un monto estimado en torno de los USD 150 millones anuales, lo que ciertamente transforma a ese país en **un destino muy atractivo para los exportadores argentinos.**

El cierre de las negociaciones con Argelia puede considerarse un buen comienzo para un año en que se espera un aumento de las exportaciones de carne vacuna argentina a todo destino respecto de 2022. A propósito, entonces se alcanzó un volumen de 631.995 toneladas peso producto, generando ingresos por USD 3.458 millones, según indican los datos aportados por el Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas ABC. **▣**



**Argelia es el primer socio comercial de la Argentina en el continente africano y valora nuestra carne vacuna.**





La carne vacuna es fuente de proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales.

CARNE Y SALUD

## Indispensable en una nutrición equilibrada

*En el Encuentro de Jóvenes llevado a cabo en Córdoba a fines de 2022, un panel de profesionales de la salud abundó en argumentos referidos a la importancia de incorporar proteína bovina en cada etapa de la vida.*

**E**l tema es conocido por gran parte de la población pero siempre es oportuno tratarlo a fondo. La Lic. **Melisa Fushimi**, de la Cátedra de Fundamentos de Alimentación, Escuela de Nutrición, de la FCM-UNC, abrió la charla explicando que “se considera que **la carne es una fuente de proteínas, pero también ofrece otros nutrientes de interés** como el **hierro**, que es de fácil absorción y nos ayuda a prevenir la anemia, o el **zinc**, un mineral que colabora con la inmunorregulación. La carne aporta asimismo **aminoácidos esenciales** y **vitamina B12**, esta última relevante en la transmisión del impulso nervioso; tiene la particularidad de que sólo se encuentra en alimentos de origen animal”.

A su turno, la Lic. **Lucía Crespo**, del Colegio de Nutrición de Córdoba, especializada en depor-

te, agregó que: “La carne, además de todas las virtudes antes descriptas, **ayuda a regenerar y recuperar todos los tejidos de nuestro cuerpo**, y también a nuestras células, ya que cada día van muriendo y es necesario volver a recrearlas”. Al darnos el aporte proteico necesario, la carne contribuye a esta regeneración. “Por otra parte, es un alimento que brinda saciedad; esto quiere decir que nos va a satisfacer más rápido que otros nutrientes”, afirmó la profesional.

### TODOS LA NECESITAMOS

Luego fue el turno de la Dra. **Natalia Caffaro**, médica pediatra, deportóloga, jefa del Servicio de Pediatría del Hospital de Niños de Córdoba,

y triatleta, quien subrayó que **la carne interviene en todos los procesos metabólicos que tienen que ver con nuestro desarrollo, no sólo físico y muscular sino también cerebral**. “Los pediatras recomendamos la ingesta de carne a partir de los seis meses, en forma progresiva, licuada o picada muy pequeña hasta que salen los dientes. **Es muy importante la nutrición en los primeros cinco años de vida**, que es cuando se desarrolla el cerebro. Es por eso que los niños que tienen deficiencias nutricionales en esa etapa luego soportan consecuencias a nivel cognitivo e intelectual”.

Caffaro continuó señalando la importancia del **consumo de carne en otros momentos de la vida**: “En la adolescencia durante el período de menarca, que es cuando las mujeres tienen sus primeras menstruaciones -entre los 11 y 15 años-, **deben reforzar su ingesta de proteínas y de hierro**. Lo mismo los **varones entre los 15 y 17 años**, cuando tienen un período de crecimiento muy acelerado, en especial en su tamaño muscular, y por ende aumentan los requerimientos nutricionales, por ejemplo, de **hierro**, que sirve para formar la hemoglobina, que es la proteína que transporta el oxígeno dentro del glóbulo rojo. **La carne tiene un aporte biodisponible (es decir, fácilmente utilizable por el organismo) de todos estos elementos**”.

No todos los beneficios de la carne vacuna terminan ahí. La **mujer embarazada**, por su parte, además de alimentarse ella tiene otro individuo que nutrir, y todo desarrollo fetal depende de lo que consume la mamá, un punto que jamás debe perderse de vista. En **los ancianos**, por otra parte, hay mucha pérdida de masa muscular, por eso el aporte de carne también es importante.

## QUÉ ELEGIR

“Las guías alimentarias argentinas indican que **se debe consumir carne tres veces por semana**, considerando un adulto sano que ingiere unas 2000 calorías diarias”, señaló la Lic. Crespo. Luego hay que ver el contexto de la persona para analizar qué necesita cada uno dependiendo de su actividad, contextura física y estado general. “Como recomendación, puedo indicar que **elijan cortes magros**, como lomo, vacío, cuadril o nalga, y acompañarlos siempre con verduras. Desde luego retirar la grasa visible antes de la cocción, que es más fácil identificar que cuando está cocida”.

Por su parte, Fushimi hizo hincapié en **la seguridad de los alimentos**: “Si queremos aprovechar los nutrientes de la carne, tiene que ser de forma segura. En este sentido, **la cocción juega un papel muy importante**. Las bacterias se ubican en la superficie de la carne, y al ponerse en contacto con el calor, por ejemplo, al cocinar un bife a la plancha, se eliminan. En la carne picada hay un mayor riesgo, porque las bacterias pueden quedar en el centro. Por eso es importante que las hamburguesas estén bien cocidas, con el color marrón que las caracteriza”, advirtió. □

## ALTA EXIGENCIA

Caffaro indicó que **cuando se realiza actividad física**, se producen rupturas a nivel muscular que deben reconstruirse, y para eso las proteínas son fundamentales. “Existen deportes donde hay mayor consumo de oxígeno, como sucede con los triatletas, maratonistas o nadadores, que **si no ingieren hierro, pueden padecer anemia y, por ende, verse afectado el rendimiento**”.



Caffaro, Fushimi y Crespo durante el último Encuentro de Jóvenes propuesto por el IPCVA en Córdoba.

# Impacto de la sequía en la salud de los rodeos

*El déficit hídrico predispone a enfermedades y carencias minerales. Manejo recomendado para evitar consecuencias no deseadas entre sus animales.*

**S**egún cálculos, la sequía habría afectado del 70 % al 90 % del stock ganadero. Los problemas de la escasez de lluvias se resumen en la **falta de forrajes naturales y pastos cultivados**, como así también en la merma que se puede registrar en la producción de **maíz y otros granos** que se utilizan como alimento de los animales en los feedlots y en los tambos. A eso hay que agregar que no se han podido realizar las siembras tempranas de maíz y sorgo para confeccionar reservas destinadas al otoño-invierno.

Lo grave es que la situación se ha dado en momentos clave, por caso **en parición y en la nueva época de servicios de las vacas**, que tienen que comenzar su nuevo ciclo reproductivo, por lo cual sus requerimientos nutricionales son muy altos en esta época.

Entre los efectos de la sequía, está la **alteración del ciclo ganadero**. Una de las medidas a las que se recurre en la emergencia es el **destete precoz** a partir de los 60 días de vida del ternero y 70 kilos de peso vivo mínimo, si dan las condiciones del campo. De este modo disminuyen las necesidades nutricionales de la vaca para producir leche, pudiendo recuperar en el corto plazo peso y estado corporal. Si esto ocurre, la vaca reiniciará su actividad sexual, permitiendo mantener los índices de preñez del rodeo. Este es uno de los objetivos primordiales de la actividad cría bovina.

## INDISPENSABLE

Para realizar este tipo de manejos es fundamental **ajustar el plan sanitario de los terneros**, y lo ideal sería aplicar **dos dosis de vacunas contra enfermedades respiratorias y una aplicación de una vacuna decavalente** -que protege contra enfermedades clostridiales, tétanos y neumonías al pie de la madre antes de realizar la maniobra.

Las **principales enfermedades** que pueden aparecer en épocas de sequía en los terneros debido al hacinamiento, situaciones de estrés, mal estado nutricional, pobres condiciones ambientales (polvo, radiación ultravioleta, amplitud térmica) son la **predisposición a neumonías, queratoconjuntivitis y enfermedades clostridiales**.

También puede haber **deficiencias minerales** debido a la menor oferta forrajera y su calidad deficiente; esto puede llevar a inmunosupresión, fallas reproductivas y **menor ganancia de peso diaria**, así como enfermedades por ingesta de especies que habitualmente no se consumen.

Corresponde **cumplir el calendario sanitario**, evitando así cuantiosas pérdidas. En la actualidad hay vacunas disponibles para la prevención de casi la totalidad de las enfermedades mencionadas. □

*Por Mario Cuccolo, médico veterinario y jefe técnico de línea de ganadería de Tecnovax*



En circunstancias en que prima el déficit hídrico, es fundamental ajustar el plan sanitario de los terneros.



# El valor de la medición por carcasa

*El negocio de la carne es producir más kilos. Esta técnica permite predecir el rendimiento de los animales previo a la faena, una forma de saber exactamente qué se está vendiendo.*

“El método de **evaluación por ultrasonido de la carcasa** significó un avance enorme en el **criterio de selección** y se destaca porque es no invasivo y resulta muy preciso a la hora de **predecir el rendimiento de animales con anterioridad a la faena**”. Así lo afirmó la ingeniera agrónoma **Leticia Yanson** en la Jornada a Campo que se realizó en la estancia El Jubileo, en Villaguay, Entre Ríos. Yanson, asesora privada, destacó la importancia de **analizar el grado de terminación del animal** antes de su sacrificio, a partir de realizar **tres mediciones: de la grasa dorsal (GS), del área de ojo de bife (AOB),** que predice el porcentaje de carne limpia puesta en mostrador para la venta, **y de la grasa intramuscular (GIM),** que permite estimar la calidad de la carne.

Cabe subrayar que esas mediciones hacen a **la conformación del animal y al engrasamiento, “la clave del negocio”,** parámetros con los cuales el frigorífico puede premiar o “castigar” al ganadero. La especialista mostró una serie de seguimientos realizados sobre animales propios que iban a faena en frigoríficos hasta que llegaban a la carnicería, donde se hacía el desposte final en los cortes comerciales conocidos. Recién ahí se podía ver el rendimiento definitivo del animal.



## TODOS GANAN

Yanson afirmó que **“una buena conformación del animal redunda en ganancias para el ganadero y también para el carnicero”**. Incluso toda la cadena se ve beneficiada. “Una mejor carcasa (con mayor AOB) diluye los costos del transporte y los gastos de faena porque se producen **más kilos por unidad faenada. De tal modo todo el proceso es más eficiente.** Lo que no se mide, no se conoce, y por lo tanto no se puede mejorar”, advirtió la especialista.

En cuanto a la crianza y engorde, subrayó que para que un animal **manifieste todo el potencial genético aportado por sus progenitores** “debe tener lo necesario en sanidad, nutrición y un buen manejo vinculado con el bienestar animal”. Por ello recomendó observar el rodeo y **ser eficiente en cada etapa del proceso.** También aconsejó “estudiar la precocidad, más que la fertilidad” en el caso de las vaquillonas. Respecto de los toros, Yanson puso el acento en su capacidad seminal: “Básicamente tiene que ser fértil”.

Como cierre, la especialista señaló: “Las razas son herramientas del negocio ganadero. Lo que **hay que buscar son biotipos adaptados al sistema productivo, fertilidad, rusticidad.** Esos atributos hacen a la eficiencia en todas las etapas productivas”. □



Es vital analizar el grado de terminación del animal antes de la faena, lo que se realiza a partir de mediciones específicas.



Los consumidores suelen decidir su compra principalmente en función del color de la carne y su contenido de grasa.

## INVESTIGACIÓN

# Producir carne enfocados en las demandas de los consumidores

*Se sabe que las preferencias y las preocupaciones de quienes adquieren este emblemático alimento definen el consumo. Por eso resulta clave producir en línea con sus expectativas.*

**E**s indispensable preguntárselo: **¿Qué aspectos ponderan quienes consumen carne bovina? ¿Qué valores entran en juego a la hora de elegir? Y estas preferencias, ¿varían según la edad, los hábitos o el propósito de la comida?** De acuerdo con dos estudios recientes del INTA, las preocupaciones y preferencias de los consumidores están vinculadas con **la calidad de la carne, su impacto ambiental, la salud y las características éticas de la producción**. Para cumplir con estas demandas de mercado, los especialistas destacan la necesidad de **considerar la genética animal, las estrategias de alimentación y el manejo de los animales**.

**Gabriela Grigioni**, investigadora del Centro de Investigación de Agroindustria del Instituto Tecnología de Alimentos (ITA) del INTA Castelar,



se refirió a los estudios mencionados, que buscaron indagar sobre las preferencias de los consumidores de carne bovina, en especial a partir de la pandemia por Covid-19, que modificó hábitos y costumbres.

De acuerdo con la especialista, **los hábitos alimentarios son dinámicos** y pueden variar según las experiencias de los consumidores, tanto propias como del contexto social en que viven y se desarrollan. A partir de la emergencia sanitaria generada por la pandemia **se incrementó la preocupación por la inocuidad de los alimentos**, el riesgo que pueden presentar y el aporte que realizan a nuestra salud y bienestar.

La profesional no duda en asegurar que “los consumidores juzgan la calidad de la carne en función de sus expectativas y **suelen decidir su**





*La terneza de la carne pesará sobre la decisión del consumidor de seguir comprando un determinado corte.*

**compra principalmente en función de su color y contenido de grasa.** Además, en una nueva compra pesará especialmente su **terneza**". Así y todo, Grigioni reconoció que estos requisitos varían según el género, los ingresos, el país, la cultura, la edad, los hábitos y el propósito de la comida.

## ¿QUÉ SE ENTIENDE POR CALIDAD?

Para la especialista, "la calidad de la carne es un **concepto complejo que considera aspectos organolépticos, ambientales y sociales**" y no dudó en subrayar que "está determinada por la genética animal, las estrategias de alimentación, el manejo de los animales antes y durante la faena. Todo esto debe ser considerado por los productores ganaderos a fin de dar respuesta a las demandas del mercado".

En cuanto a los **atributos de calidad**, Grigioni realizó una distinción entre intrínsecos y extrínsecos. Los primeros se refieren a las características del producto en sí e incluyen aspectos tales como **la inocuidad y la conveniencia**, y sensoriales como **la terneza, el sabor y la jugosidad**. En el segundo caso cita rasgos asociados con el sistema de producción –que incluye **el bienestar animal y el impacto ambiental**– y la comercialización –**precio, origen y trazabilidad**–.

## NADA MÁS IMPORTANTE

Según el INTA, el 90 % de los consumidores consultados aseguran que **el color de la carne y su**

**contenido de grasa** son los dos aspectos que definen la calidad del producto y son considerados en el momento de la compra.

A su vez, el 86 % de los encuestados prefiere el **bife con menor nivel de marmoreo** y lo asocia con aspectos vinculados a la jugosidad y sabor de la carne, al tiempo que un 87 % eligió el **bife menos grasa** por considerarlo más saludable y con un adecuado nivel de grasa.

El estudio permitió asimismo **identificar tres grupos de consumidores argentinos** de acuerdo con sus características sociodemográficas, estilo de vida y preferencias: hedónico, saludable y de apariencia. Entre los grupos no se encontraron diferencias según sexo, edad y frecuencia de consumo de carne, pero sí en la ocupación que tenían.

Los "**hedónicos**" son consumidores que se basan en el criterio de "**tierno, sabroso y jugoso**", y a su vez **eligen bifés con mayor contenido de grasa**. Es decir, escogen de acuerdo con la palatabilidad de la carne en general. La ocupación de la mayoría de los consumidores de este grupo estaba relacionada con la producción de cultivos.

## FACTORES DE PESO

La **calidad sensorial** de un alimento es el conjunto de sensaciones experimentadas por una persona cuando lo ingiere, las cuales se relacionan con características del producto como su color, sabor, aroma y textura. Estos atributos influyen en la decisión del consumidor en el momento de elegir un producto.



*Para cumplir con las demandas del mercado, conviene ajustar la genética animal, las estrategias de alimentación y el manejo de la hacienda.*

El grupo **“saludable”** se destacó por preferir **la carne más magra basados en criterios de “fresco, tierno y saludable”**. Se trata de consumidores que consideran y dan relevancia a la relación entre la alimentación y la salud. No se observó una ocupación predominante en este grupo.

Por último, el grupo **“de apariencia”** eligió basándose en los criterios de **“fresco, saludable, menor desperdicio, mejor color de la grasa y mejor color en general”**. Por lo que se desprende que se trata de consumidores que eligen según la apariencia general del producto. Tampoco se logró definir al grupo según la ocupación de los consumidores que lo integran.

## HÁBITOS Y PREFERENCIAS SEGÚN LA EDAD

Otro estudio reciente, realizado por los profesionales del INTA, analizó los **hábitos alimentarios en relación al consumo de carne vacuna y fuentes proteicas alternativas**. De la encuesta surgió que, según la dieta adoptada, **un 84,1 % de los encuestados se autoperciben como omnívoros**, un 8,7 % como flexitarianos, un 6,4 % como vegetarianos y un 0,8 % como veganos, con mayor proporción de mujeres en estos dos últimos grupos.

Además, se observó que **quienes no consumen carne, en general, son menores de 30 años**, seguidos, en menor cantidad, por los incluidos en el rango etario entre 41 y 50 años. Y entre las causas del consumo nulo o reducido se destacan la conciencia ambiental y protección del animal, seguido por la salud y el bienestar.

Por último, cabe consignar que **el 61 % de los encuestados que se consideran omnívoros consume principalmente carne vacuna**, mientras que el 30 % dejó entrever su preferencia por la aviar. Entre los flexitarianos se observó una similar proporción entre consumo de carne vacuna (38 %) y aviar (39 %), seguidas por la carne de pescado (18 %). Datos para tener en cuenta. □

## LOS PREFERIDOS

El **color** es uno de los atributos sensoriales más importantes en el momento de decidir la primera compra, debido a que la apariencia es casi el único parámetro que el consumidor puede utilizar para juzgar su calidad. La **terneza** es otro factor decisivo a la hora de evaluar la aceptación, es decir, la decisión de seguir comprando un producto por parte de un consumidor.



# Puesta al día

## EXPORTACIONES DE DICIEMBRE

De acuerdo con un informe del **IPCVA**, las exportaciones de carne vacuna argentina de diciembre de 2022 alcanzaron un valor de aproximadamente **186,4 millones de dólares**, por lo que resultan un 27,8% inferiores a los 258,3 millones de dólares de diciembre de 2021. El precio promedio del mes fue un 29,6% inferior al del mismo mes de 2021 y al de noviembre de 2022. (-6,2%).

Como consecuencia de la **tendencia negativa de los precios** (-29,6% al comparar diciembre de 2021 y diciembre de 2022), se produjo una baja del 27,8% en el valor obtenido, aunque esta merma se amortiguó por la leve expansión interanual (+2,5%) de los volúmenes exportados.

Las **exportaciones acumuladas a lo largo del último año** se ubicaron en volúmenes cercanos a las 890 mil toneladas equivalente res con hueso de carne bovina y 93,7 mil toneladas de huesos bovinos, por un valor superior a 3.424 millones de dólares.



## CARNE ARGENTINA EN EL COSQUÍN ROCK 2023

Por primera vez en la historia del **IPCVA**, la Carne Argentina tuvo una destacada presencia en el **Cosquín Rock 2023**, uno de los eventos culturales más importantes del país que se llevó a cabo el 18 y 19 de febrero pasado en el aeródromo de Santa María de Punilla, Córdoba.

La idea, más allá de la participación publicitaria y la presencia de marca en el evento -por ejemplo, con videos que se emitieron entre las actuaciones de los artistas-, fue **generar contenidos que permitan llegar a los más jóvenes (millennials y centennials)**, uno de los objetivos principales del trabajo que lleva a cabo el **IPCVA**. Para ello, además se desarrolló una campaña de comunicación digital específica con el slogan **"Si hay rock, hay asado"**.



CARNE ARGENTINA

SPONSOR OFICIAL DE  
COSQUÍN ROCK

## EXPOAGRO: LA CARNE ARGENTINA MOSTRARÁ TODA SU POTENCIALIDAD

El **Sector Ganadero** es un espacio que crece cada año en la muestra de San Nicolás, donde se reúnen los especialistas de la actividad. Este lugar privilegiado estará enmarcado por el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina**.

En este sector se ubicarán las **asociaciones de criadores de las razas representativas de la Argentina**, exhibiendo sus potencialidades y posibilidades; se podrán ver reproductores y conocer todos los beneficios y servicios.

Los visitantes tendrán acceso a **charlas y conferencias técnicas, material y trabajos de investigación, y remates de hacienda**. También habrá expertos en insumos y servicios ganaderos, la última tecnología y el asesoramiento profesional. A la vez, el **Auditorio** de las conferencias del Sector Ganadero de Expoagro 2023 llevará el nombre de **"Carne Argentina"** y la carpa de remates, **"IPCVA"**.





# Cuadril, bife de chorizo, lomo y nalga, ideales para la época

*Se pueden consumir fríos o calientes, son magros y aportan todos los nutrientes necesarios para una vida saludable. Y desde luego son sumamente apetecibles.*

**A**lgunos cortes de carne vacuna son ideales para el verano por su ductilidad y salubridad, ya que como sostiene el médico **Jorge Tartaglione** (cardiólogo, expresidente de la Fundación Cardiológica Argentina) “la carne ocupa un espacio muy importante en la mesa de los argentinos y eso **no cambia en vacaciones**”. Consultado por el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)**, el especialista sostuvo que la carne es un **componente muy importante de la alimentación** porque es fuente de muchos nutrientes, como proteínas de muy buena calidad, zinc, fósforo, cobre y vitaminas.

“Además, dentro de las vitaminas la que se destaca, y nosotros siempre lo resaltamos mucho, es la **vitamina B12**”, afirmó. Según el médico esta vitamina es muy importante en madres embarazadas y niños para evitar trastornos neurológicos.

Para el especialista, es importante **tratar de consumir carne con contenido realmente magro**, porque además permite su reutilización y la posibilidad de consumirla fría si así se desea. “Algunos de los cortes recomendados son **el lomo, cuadril (tapa, bifos o colita), el bife de chorizo y la nalga**”. Tienen además la ventaja de ser especialmente apetecibles y se los puede acompañar con vegetales como guarnición muy saludable.

## OPCIONES

En cuanto a **la preparación**, el médico aseguró que esos cortes presentan una gran ductilidad como para consumirlos al plato o en sándwich, fríos o calientes, en vinagretas u otras preparaciones similares que puedan ingerirse a lo largo de todo el día. También se pueden preparar hamburguesas caseras con cortes magros.

Por otra parte, reconociendo que hay personas que prefieren los cortes con más cantidad de grasa, como **el asado, el vacío o la entraña**, el especialista recomendó prepararlos a la parrilla para propiciar que se desgrasen. Al respecto, sostuvo que “nosotros sugerimos **que la parrilla sea con canaleta y no caños redondos**, porque en estos modelos la grasa cae sobre las brasas y puede llegar a generar toxinas”.

**¿Cómo calcular las porciones?** Según Tartaglione, **la mitad del plato debe estar compuesta por proteínas y la otra mitad por vegetales o frutas. Es sumamente aconsejable que así sea.** “Para no errarle podés comerte un bife que sea del tamaño de la palma de la mano. Particularmente preferimos recomendar **cortes que tienen grasa extramuscular**, como el bife de chorizo, en donde la grasa está ubicada en la parte exterior y puede ser quitada completamente”, afirmó. ■



La idea es tratar de elegir carne con contenido magro, porque además permite consumirla fría.

# La carne Angus Certificada tuvo su gran noche en Madrid

*En proceso de ser distinguida como Marca País, descolló en un evento realizado en España, que convocó más de doscientas personalidades internacionales. Atributos que cotizan fronteras afuera.*

**E**n el marco de la **Feria Internacional FITUR 2023**, el Ministerio de Turismo y Deportes de la Argentina realizó un evento el 19 de enero pasado en la Residencia de la Embajada Argentina en Madrid donde más de 200 invitados pudieron **degustar Carne Angus Certificada** y se anunció que la Asociación está en proceso de formar parte del programa Marca País.

El vicepresidente de la Asociación, **Manuel Olarra Lynch**, presente en el evento, destacó que esta distinción será **una herramienta importantísima de posicionamiento y desarrollo comercial** y acompañará de ahora en más con su sello todas las exportaciones de carne Angus Certificada al mundo. "Nuestra carne fue muy ponderada. Se coincidió en que la mejor carne del mundo, ahora con la certificación de la raza Angus y la incorporación de los programas de esta Asociación que hacen de soporte a una producción de alta eficiencia, así como sus controles de calidad y atributos, logran **que nuestro producto sea único en el mundo**", aseguró Olarra Lynch.

Carne Angus Certificada busca aumentar la difusión de la raza a través de las bondades de esta carne diferenciada, creando una marca que le pone nombre y apellido a estas virtudes. Agregarle valor permitiendo que el consumidor identifique en su origen racial una calidad y un responsable.

## POSICIONAMIENTO

La Asociación Argentina de Angus, con su programa de Carne Angus Certificada, presentó tiempo atrás a la Secretaría de Turismo de la Nación la solicitud para **incluir a la carne Angus argentina como producto que define a la imagen del país en el mundo**. Finalmente fue aceptada y formará parte de todas las exportaciones de Carne Angus Certificada al mundo.


La **Marca País** busca posicionar a la Argentina en el contexto internacional mediante sus factores diferenciales, sus tradiciones, su cultura y sus productos. Se la considera una herramienta de gran utilidad para la construcción de una identidad que represente los valores nacionales, y de esta forma contar con proyección estratégica local e internacional que redunde en el desarrollo y el crecimiento del país.

Del evento en Madrid participó un grupo de **los principales restaurantes de carnes**, junto a importantes distribuidores de Europa, que degustaron la carne provista por Urien Loza con la participación del chef Fermín García Terán en la preparación de los cortes.

En esta oportunidad, el embajador argentino en España, Ricardo Alfonsín, y la secretaria de Turismo de la Nación, Yanina Martínez, distinguieron también al empresario **Marcelo Ordás**, coleccionista y fundador del museo Legends, como Embajador Marca País. □



Para Olarra Lynch, esta distinción será una herramienta de posicionamiento y desarrollo comercial para la carne Angus.



*La carne argentina se obtiene de una manera distinta a la empleada en el mundo industrializado. El sistema juega a favor y no en contra del ambiente.*

## SUSTENTABILIDAD

# Cuidemos el ambiente: ¡Sigamos comiendo hamburguesas!

*En Davos se volvió a atacar el consumo de carne para “salvar” el planeta. Sin embargo, nuestros planteos no sólo no afectan el ambiente, sino que favorecen la “regeneración” natural de los ecosistemas.*

**L**a ganadería ha sido muy criticada en las últimas décadas. Se la culpa de ser una de las causantes del cambio climático y calentamiento global. Y esto se repitió en el último **Foro Económico Mundial en Davos (Suiza)**, realizado en enero pasado. Allí se recomendó no comer más de dos hamburguesas (finitas) por semana para “salvar” al planeta del cambio climático. Pero lo que no dijeron es que esta crítica hacia la ganadería y el consumo de carne se da en un contexto de crecimiento y desarrollo de la producción industrial mundial derivada de la **quema de combustibles fósiles** de las últimas décadas.

Vayamos por partes: **la mayoría de las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) provienen de la actividad industrial**, como la electricidad, la manufactura, la construcción y el transporte. Este tipo de producción, al basarse en la quema

de combustibles fósiles, genera cambios en el ambiente. Esto se da, a grandes rasgos, porque el **dióxido de carbono** producido por la industria permanece en la atmósfera por varios años y se acumula a lo largo de los siglos. Es el principal impulsor del calentamiento global y el cambio climático.

## NOSOTROS, NO

¿Pero qué tiene que ver una ganadería como la de nuestro país con el crecimiento de la producción industrial derivada de la quema de combustibles fósiles? ¡Nada! Nuestra actividad pecuaria **se fundamenta en esquemas mayormente extensivos**. ¿Qué quiere decir eso? Que el sistema que aquí empleamos consiste principalmente





*La crítica hacia la carne vacuna formulada en el Foro de Davos no tiene ningún sentido en el caso de la ganadería de nuestro país.*

en alimentar a las “vacas” con **pasturas cultivadas y pastos naturales**, lo que nos diferencia de muchos de los productores de carne vacuna del mundo.

La hacienda en la Argentina es parte del ecosistema natural. **Participa del ciclo natural del carbono a través de la fotosíntesis.** Las vacas consumen pastos que han tomado carbono del aire como parte del ecosistema natural a través de la fotosíntesis. La hacienda digiere el carbono y el pasto eliminando metano a la atmósfera.

**El metano que emiten los animales está “hecho” en base al carbono del pasto que las vacas consumieron y tiene una duración de entre 10 a 12 años en la atmósfera.** Luego de ese tiempo, el metano se transforma en agua y dióxido de carbono, que es absorbido naturalmente a través de la fotosíntesis por las pasturas. Y es así cómo el ciclo se repite una y otra vez. Es un ciclo propio de la naturaleza. **La ganadería argentina es parte de un proceso de secuestro de dióxido de carbono hacia la tierra.**

## FAKE NEWS

Lo más importante es que **nuestras vacas no están incrementando el carbono de la atmósfera**, sino que por intermedio de la fotosíntesis y su alimentación forman parte de un ciclo natural que transforma proteína vegetal no apta para el consumo humano en **proteína animal de alto valor biológico**, apta para el consumo humano. Por lo tanto, no hay nada nuevo generado por la ganadería argentina más que proteína animal de primera calidad para alimentar a la población del mundo.

Por eso, la recomendación del Foro de Davos en relación a no comer más de dos hamburguesas (finitas) por semana para “salvar” al planeta del cambio climático es una *fake news* en nuestro país. **¿Se puede culpar a la ganadería argentina como una de las causantes del calentamiento global? Claramente no.**

Es muy importante apoyar y apostar como país a la producción ganadera porque tiene un papel preponderante y fundamental en la naturaleza y su “regeneración”. Por todos y para todos: el planeta, los animales y los humanos.

¡Sigamos consumiendo hamburguesas como lo hemos hecho hasta ahora, que la carne producida con sustentabilidad comprobada no es culpable de nada. Antes bien se trata de una formidable herramienta para propender a la regeneración del planeta en que habitamos! ■

*Por Adrián Bifaretti y Eugenia Brusca,  
Departamento de Promoción Interna  
del Instituto de Promoción de la Carne  
Vacuna Argentina (IPCVA)*

## ES POR ACÁ

Cuando se habla de emisiones, el lobby de los países más industriales y contaminantes del mundo ha impulsado una fuerte política comunicacional en la cual **se le presta atención exclusivamente a las emisiones pero no al secuestro.** El IPCVA ha destacado una y otra vez que ganaderías como la argentina **no son parte del problema sino parte de la solución.**



# LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

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



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