

Ganadería y Compromiso

IPCVA  Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

ABRIL 2023



EL CONSUMIDOR DEL FUTURO

El IPCVA lanza un concurso por equipos destinado a los más jóvenes. El objetivo principal es poner de relieve los atributos saludables de la carne vacuna argentina y el trabajo sustentable que realiza toda la cadena productiva. Sembrar conciencia para recoger los frutos en las décadas que vienen.

SE VIENE EL MUNDIAL BRANGUS

Ganaderos y técnicos de todo el planeta se darán cita en nuestro país para tomar contacto con su genética de excelencia. Valioso intercambio.

ABSOLUTAMENTE SUSTENTABLE

La NASA ubica a la Argentina como uno de los pocos países con balance positivo en términos de carbono. Juega a favor de nuestra ganadería.

Sumario

03 RUMBO A LA SIAL CHINA 2023

La megaferia asiática recibirá una vez más a la carne argentina, uno de los productos más buscados por los compradores de Oriente. Notable despliegue del IPCVA en un Pabellón Argentine Beef de grandes dimensiones. Fuerte presencia de nuestros exportadores.

04 "PASIÓN POR LA CARNE ARGENTINA"

Un concurso desarrollado por el IPCVA para sembrar consciencia sobre las virtudes de nuestro emblemático producto. El objetivo es que los más jóvenes reconozcan a la carne como un alimento saludable, y a la cadena de ganados y carne vacuna como un sector claramente sostenible.

07 PUESTA AL DÍA

Las actividades del IPCVA destinadas a promocionar la carne vacuna argentina en los mercados más exigentes, a la vez que se desarrollan propuestas para capacitar al productor y llevarle valiosa información.

08 SUSTENTABILIDAD COMPROBADA

Un paso adelante para que el mundo comprenda en toda su magnitud las características de nuestros planteos. Ahora puede empezar otra historia, ya que la NASA confirmó que la Argentina es uno de los pocos países del mundo con balance positivo de carbono. Frente a los contratiempos generados por el cambio climático, la ganadería que aquí practicamos es parte de la solución y no del problema.

10 LLEGA EL CONGRESO MUNDIAL BRANGUS

La Argentina exhibirá al mundo su mejor genética, la misma que nutre con reproductores a toda la región. Habrá charlas técnicas de muy alto nivel y visitas a las mejores cabañas. La idea es compartir con productores de todo el planeta la forma de vivir y trabajar de nuestro ganadero, y difundir las costumbres locales, recorriendo grandes distancias en las provincias de Corrientes, Chaco, Formosa y Santa Fe.

12 PERFECCIONANDO EL RITO HALAL

Intensa cooperación con Malasia para fortalecer las exportaciones de carne bovina desde Argentina hacia la nación asiática, a partir del cumplimiento de las disposiciones religiosas que demanda el comprador. Delegaciones de ambos países analizaron el escenario de faena local y buscan ajustar la metodología.

13 CÓMO ELEGIR TOROS Y QUÉ HACER CON ELLOS

Las recomendaciones las ofreció el veterinario y asesor Carlos 'Chuni' Acuña. Los reproductores elegidos deben reunir requisitos concretos para permanecer en un rodeo de cría. Qué características observar y cómo evaluar los aspectos que definen la decisión.

14 UN BUEN SÁNDWICH, Y DE CARNE

De lomo, de milanesa y choripán: tres clásicos bien nuestros están en el Top 10 del ranking mundial, de acuerdo con la opinión de reputados especialistas en gastronomía. Los puntos fuertes que enamoraron a quienes construyen este ranking, y la vital presencia de la carne vacuna como broche de oro en la elaboración de estos manjares.



LO QUE VIENE

Rumbo a la Sial China 2023

La megaferia asiática recibirá una vez más a la carne argentina, uno de los productos más buscados por los compradores de Oriente. Gran despliegue del IPCVA.

En el marco de las acciones de promoción externa planificadas para este año, el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** participará en la próxima edición de la feria **Sial China**, que se realizará del 18 al 20 de mayo en Shanghái.

Para llevar a cabo la tarea planificada para esta feria, una de las más importantes de China, el IPCVA desarrollará un gran **Pabellón Argentine Beef** orientado a la participación de empresas del sector, con un restaurante para la degustación de carne argentina. Para estar presentes en calidad de **co-expositores**, las compañías podrán disponer de módulos de una superficie aproximada de 10 metros cuadrados.

Cabe recordar que **China fue el principal mercado de las exportaciones nacionales de carne vacuna de 2022** con aproximadamente 485.700 toneladas. El país asiático representó el 80,3 % de los volúmenes exportados en diciembre pasado y el 77,6 % del acumulado en 2022, todo esto más allá de las restricciones que su gobierno implementó por el aumento de casos de coronavirus.

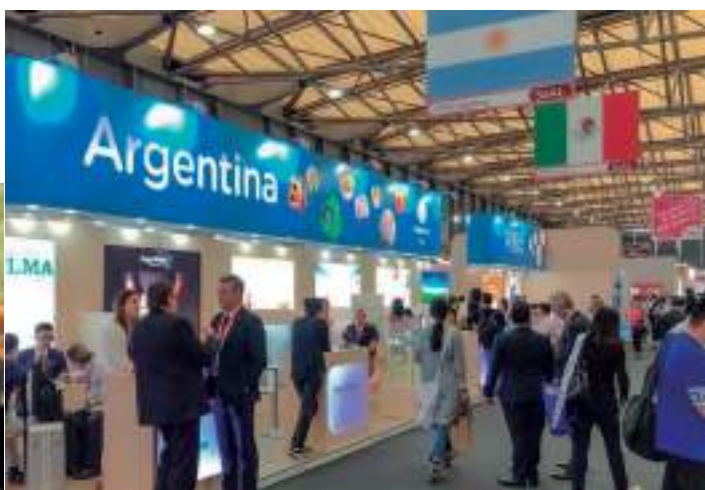
Para comprender la importancia del gigante de Oriente, y a modo de ejemplo, se destaca que

durante diciembre, se embarcaron con destino a China 7.910 toneladas de carne con hueso y huesos bovinos producto de la despostada, por un valor de USD 9,4 millones y cerca de 30.200 toneladas de carne bovina deshuesada, por un valor de USD 110,9 millones. Además, el precio medio de las ventas de carne sin hueso en diciembre de 2022 bordeó los USD 3.676 por tonelada, en una tendencia bajista desde el máximo de USD 5.900 que se había registrado en mayo de ese año.

ENORME

En la SIAL China **se promocionará la carne argentina** mediante degustaciones, con el objetivo de ampliar el mercado de hoteles, restaurantes y catering que atienden a la creciente clase media del país oriental, ávida por probar nuevos sabores, incorporar proteínas de calidad y vivir nuevas experiencias.

El evento tendrá lugar en el **Nuevo Centro Internacional de Exposiciones de Shanghai**, en un magnífico contexto de 180.000 metros cuadrados, con 4500 expositores globales y más de 150.000 profesionales. Por cierto, la Cumbre de la Industria Alimentaria Global SIAL y muchas otras actividades serán simultáneas a la feria. □



El IPCVA desarrollará un gran Pabellón Argentine Beef para la participación de empresas del sector.



El objetivo del concurso apunta a las nuevas generaciones y su valoración de la carne vacuna.

CONCURSO

Se larga la “Pasión por la Carne Argentina”

El objetivo es que los más jóvenes reconozcan a este emblemático producto como un alimento saludable, y a la cadena de ganados y carne vacuna como un sector claramente sostenible.

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) pone en marcha el concurso “Pasión por la Carne Argentina”, destinado a alumnos de sexto y séptimo grado de escuelas primarias y del primer año de escuelas secundarias de instituciones educativas de todo el país.

El objetivo es **difundir los atributos saludables de la carne vacuna argentina y el trabajo sustentable de la cadena productiva**. Se evaluará la destreza y creatividad de los alumnos en la exploración y uso de los recursos técnicos y en la elaboración de propuestas que transmitan un mensaje innovador mediante **monografías, relatos fotográficos, podcasts o videos**. **Se podrán enviar los trabajos hasta el 31 de mayo de 2023.**

CÓMO PARTICIPAR

El presente concurso es **por equipos** y no admite la participación individual. Podrán formar parte del concurso los grados y/o cursos de las escuelas a cargo de un/a docente responsable de cada grado o curso. No podrán participar alumnos en forma individual.

Interesa **que cada grado reconozca a la carne como un producto nutricionalmente bueno para una dieta saludable, y a la cadena de ganados y carne vacuna como un sector sostenible**. Los grados postulantes deberán demostrar su conocimiento, su capacidad de transmitir ideas y contenidos, y su creatividad a través de la elaboración de un producto comunicacional.



El concurso está destinado a alumnos de sexto y séptimo grado de escuelas primarias y del primer año de escuelas secundarias.

El propósito de esta edición es que los estudiantes de sexto o séptimo grado de la escuela primaria y del primer año de las escuelas secundarias argentinas puedan **comunicar con fundamento el valor biológico, social y económico de nuestra carne**. Cada equipo deberá proponer de manera original y creativa una comunicación del concepto "Pasión por la Carne Argentina".

VALORES

El **jurado del IPCVA** evaluará la creatividad de los equipos para hablar de la importancia de la carne vacuna argentina en nuestra vida como fuente de nutrición, de generación de empleo, como patrimonio cultural y valor económico.

Los trabajos no podrán en ninguna circunstancia admitir expresiones de odio, discriminación o agravio a otras culturas, etnias, pueblos o religiones, ni se permitirán comentarios ofensivos por discapacidad, edadismo, orientación sexual o género. El concurso exige el respeto por los valores que la acción promueve, centrados en la tolerancia, la consideración y el buen trato hacia los demás.

Con el compromiso de mantener una participación netamente federal, el jurado del IPCVA **seleccionará un equipo ganador por cada jurisdicción educativa**. En el caso de que en una jurisdicción determinada no se hubieran presentado trabajos que cumplan con los requisitos solicitados oportunamente, allí no habrá ganadores y podrá reasignarse el premio a otros trabajos correspondientes a otras jurisdicciones.

ESTOS DEFINEN

Para una valoración correcta de las piezas presentadas en esta edición, se definieron seis criterios a evaluar con puntaje:

Concordancia con la consigna: se evaluará la coherencia del trabajo con respecto a la consigna del Concurso y las pautas especificadas en las Bases y Condiciones: reconocer a la carne vacuna como un producto saludable y al sector de ganados y carne vacuna como un sector sostenible desde el punto de vista ambiental, económico y social.

Estética: se evaluará la capacidad de generar un trabajo visualmente atractivo y armónico positivamente. Es decir, no solo se debe tener en cuenta que el trabajo "se vea bien", sino que

PREMIOS

El **Gran Ganador Nacional** se hará acreedor a un **viaje educativo** (de estudios y recreativo) a la Ciudad de Buenos Aires para todo el grado y su docente responsable, que incluirá la estadía durante dos días y tres noches y una visita a la Exposición Rural de Palermo en julio de 2023. Para los **Ganadores Provinciales** y las **Menciones Provinciales** habrá un set de "Hamburguesa Party" para el grado, un kit escolar para cada uno de los miembros del curso ganador, una notebook para la/el docente responsable del grado, y una plaqueta recordatoria para la escuela. Más información en concurso.carneargentina.org.ar.



Se pretende que los alumnos comuniquen con fundamento el valor biológico, social y económico de nuestra carne.

además se debe considerar el equilibrio de los elementos que componen la pieza final, la correspondencia y la proporción entre ellos como partes componentes de un todo. Debe existir cierta coherencia entre los elementos de esa pieza audiovisual o gráfica y su disposición en el espacio debería ser lo más equilibrada posible.

Técnica: se evaluará la destreza y creatividad en la exploración y uso de los recursos técnicos elegidos para cada categoría. Es decir, el buen uso de los mismos y la creatividad para ponerlos en juego. No se trata de calificar la mejor técnica ni los mejores recursos, sino la creatividad a partir de los recursos disponibles por cada grupo.

Impacto: se evaluará cómo llega el mensaje de manera emocional, es decir, en qué medida produce emociones o sentimientos en el evaluador que harán que lo recuerde luego de haberlo visualizado. Se ponderarán positivamente aquellas piezas que logren ser algo más que meramente informativas, es decir que puedan conseguir un impacto en su espectador a través del mensaje propuesto.

Originalidad: en este aspecto se procederá a evaluar con todos los elementos disponibles la capacidad de producir una pieza nueva que transmita acabadamente un mensaje innovador de una manera ciertamente única. Cabe agregar que se aconseja considerar especialmente aquellos trabajos que se distingan del resto por las características de su mensaje o bien debido a la forma de contarlo.

Claridad: se evaluará la capacidad de generar una pieza gráfica o audiovisual cuyo mensaje sea conciso, preciso, de fácil comprensión y con un lenguaje acorde al público destinatario. Tanto en las producciones visuales, de audio o escritas se aconseja considerar la legibilidad de cada producción; así como también tener en cuenta la buena dicción y la calidad del sonido.

Queda planteada la propuesta por parte del Instituto. A partir de ahora la invitación es a plasmar de modo contundente la pasión que genera en nosotros la carne vacuna. Será un éxito, sin dudas. ▣

REQUISITOS

Los grados postulantes que participen en el concurso deberán realizar **una de las cuatro siguientes piezas de comunicación:** monografía, relato fotográfico, podcast o video. Pueden **hablar de la cadena ganados y carne vacuna en general**, desde la producción primaria, la industria frigorífica, hasta la elección de un corte vacuno, o un uso de la carne en particular. Es **importante recordar que la carne vacuna es el ítem central de la pieza de comunicación**, no un elemento secundario de la misma.

Más información sobre cómo hacer los trabajos en la página web <https://concurso.carneargentina.org.ar/pasionporlacarne/requisitos>.

Puesta al día

A FULL EN EXPOAGRO



El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) participó en la gran muestra a campo que se llevó a cabo entre el 7 y el 10 de marzo pasado. El IPCVA auspició nuevamente el sector ganadero, uno de los que más crece año tras año con la participación de los distintos eslabones de la cadena productiva. Allí se dieron cita las asociaciones de criadores, las empresas relacionadas al trabajo ganadero y la industria frigorífica, ratificando toda la potencialidad de la carne vacuna argentina. Los visitantes pudieron acceder a conferencias técnicas en el salón auditorio "Carne Argentina", donde también estaban disponibles distintos trabajos de investigación y materiales de difusión. Asimismo se llevaron a cabo tres importantes jornadas de remates de hacienda en la "Carpa IPCVA". Los consejeros del Instituto, **Jorge Grimberg** y **Felipe Tavernier**, visitaron la muestra y en el espacio IPCVA del salón de Agronegocios recibieron al embajador de Emiratos Árabes Unidos en la Argentina, **Saeed Abdulla Saif Joula Alqemzi**, y al embajador de Arabia Saudita en nuestro país, **Hussein Mohammad Abdulfatah Alassiri**, con quienes dialogaron sobre la atractiva oportunidad que representan ambos mercados del mundo árabe para las exportaciones de carne vacuna argentina. También recorrió la muestra el consejero **Mario Ravettino**.

¡SI HAY ROCK, HAY ASADO!



La carne argentina se sumó al **Cosquín Rock 2023** y alimentó el espíritu rockero de músicos y a más de 200.000 asistentes. Por primera vez en su historia, el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** fue sponsor del megafestival que se realizó en Córdoba, los pasados 18 y 19 de febrero. La presencia respondió a una estrategia de comunicación y marketing diseñada para llegar al público más joven mediante distintas gráficas de "Yo Amo la carne argentina" ubicadas en los accesos, pasillos, espacios de relax y gastronomía. En todos los cambios de escenario (más de 90 veces a lo largo del festival) se emitió en las pantallas gigantes un video especialmente desarrollado con el *claim* de la acción: "**Si hay rock, hay asado**". Además, detrás del escenario principal se llevó a cabo una acción directa sobre los músicos, convidándolos antes y después de los shows, con los mejores cortes de carne argentina a la parrilla, lo cual permitió el registro de imágenes que generan gran empatía entre los seguidores de estos artistas. La estrategia de comunicación también estuvo acompañada por una campaña activa en redes sociales. De acuerdo con distintos estudios de mercado que realiza periódicamente el Instituto, **el público más joven -centennials y millennials- representa actualmente más del 48 % del consumo total de carne vacuna.**



La ganadería argentina es fundamentalmente de base pastoril. La captura de carbono es un punto relevante.

SUSTENTABILIDAD

Ahora puede empezar otra historia

La NASA confirmó que la Argentina es uno de los pocos países del mundo con balance positivo de carbono. La ganadería que aquí practicamos es parte de la solución y no del problema.

Durante años se utilizaron enfoques tradicionales en la medición del **dióxido de carbono** basados en el recuento y la estimación de la cantidad que se emite en todos los sectores de una economía, entre ellos el transporte y la agricultura. Este proceder se suele usar habitualmente para evaluar los avances en los esfuerzos tendientes a reducir las emisiones, pero se trata de una metodología que **deja de lado una parte más que importante de la historia: la incorporación del dióxido de carbono al suelo**. Un enfoque descendente, en el cual se considera a las diferentes actividades como parte de un ciclo y permite diferenciar unos planteos de otros. Bajo este concepto, bien puede decirse que **la ganadería argentina tiene todo por ganar**.

Un estudio publicado en **Earth System Science Data** utilizó mediciones realizadas por la misión **Orbiting Carbon Observatory-2 (OCO-2) de la NASA**. Ofrece una nueva perspectiva al hacer un seguimiento tanto de las emisiones provenientes de combustibles fósiles como de los **cambios totales en las "reservas" de carbono** de los ecosistemas, incluidos árboles, arbustos y suelos. Los datos son especialmente útiles para seguir las fluctuaciones de dióxido de carbono relacionadas con el cambio de la cubierta terrestre. Aunque la misión OCO-2 no se diseñó específicamente para calcular las emisiones que pueden atribuirse a los distintos países, los resultados de más de 100 naciones llegan ciertamente en un momento muy oportuno.



El Congreso Mundial será una formidable vidriera para mostrar el enorme potencial de nuestra genética.

NOTICIAS DE LOS CRIADORES

Llega el Congreso Mundial Brangus

La Argentina exhibirá al mundo su mejor genética, la misma que nutre con reproductores a toda la región. Habrá charlas técnicas de muy alto nivel y visitas a las mejores cabañas.

Resultará un acontecimiento de enorme relevancia, sin dudas. Con el lema “**La experiencia Argentina**”, nuestro país será sede del **Congreso Mundial Brangus** por segunda vez en la historia, reuniendo lo mejor de esta raza, que sigue creciendo en todo el planeta. Señalada como la tierra del **Brangus pastoril más destacado**, se mostrarán los mejores rodeos de volumen producidos en ambientes naturales.

El Congreso, agendado inicialmente para abril de 2020, fue reprogramado en dos oportunidades por la pandemia de Covid-19. Desde la **Asociación Argentina de Brangus (AAB)** apuntan a superar los objetivos planteados en un primer momento y lograr un evento memorable.

La idea es compartir con productores de todo el mundo la forma de vivir y trabajar de nuestros ganaderos, y difundir las costumbres locales, recorriendo grandes distancias en las provincias de Corrientes, Chaco, Formosa y Santa Fe.

PRIMERA PARTE

El Congreso constará de dos etapas: **del 19 al 24 de abril se realizará una gira por seis establecimientos**, donde se verán diferentes sistemas de producción en ambientes naturales, en los cuales la raza tiene un protagonismo central permitiendo que la actividad sea económicamente rentable para las empresas y su comunidad.

Los establecimientos fueron cuidadosamente seleccionados: la gira comenzará en **Las Marías**

(Virasoro, provincia de Corrientes), continuará en **Itá Siri** (Desmochado, provincia de Corrientes), para seguir luego con **La Victoria** (Esquina, provincia de Corrientes). A continuación llegará el turno de **El Bagual** (Presidente Yrigoyen, provincia de Formosa), **La Leonor** (Presidencia Roca, provincia de Chaco), para finalizar con **Los Guasunchos** (Santa Margarita, provincia de Santa Fe).

En los campos se dictarán **charlas a cargo de técnicos especializados**, donde se presentarán avances sobre las últimas investigaciones acerca del desarrollo de nuestra raza. Así, se hablará sobre selección de vientres por adaptación, modelos productivos de alta eficiencia, sistemas silvopastoriles, adaptación al medio, variabilidad genética y programas de mejoramiento genético, poniendo énfasis también en las vanguardias y los desafíos de la evaluación genética.

SE VA LA SEGUNDA

Una vez finalizada la gira, tendrá lugar **la Exposición, del 25 al 27 de abril en la Sociedad Rural de Corrientes**, dentro de la cual se realizará la **53° Gran Exposición Nacional (edición internacional)** y la **17° Exposición Nacional del Ternero**.

A lo largo de tres días de intensa actividad, alrededor de 90 expositores de todo el país y la región presentarán **más de 500 reproductores de la raza**, y tendrán lugar la premiación, cena de cierre y venta de animales. A cargo de la jura de los reproductores estará el reconocido jurado de clasificación **Carlos Ojea Rullán**, mientras que el remate quedará en manos de la prestigiosa firma consignataria O'Farrell, que acompaña comercialmente a la asociación desde sus inicios.

Exponenciar S.A. es el coorganizador de este evento, que cuenta también con el apoyo de la **provincia de Corrientes**, y la **agencia MASAI Viajes & Eventos** para la coordinación de la logística de los participantes. Asistirán **ganaderos de todo el mundo** y directivos de todas sus asociaciones Brangus respectivas: Australia, Belice, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Estados Unidos, Guatemala, México, Panamá, Paraguay, Perú, Sudáfrica, Tailandia, Uruguay y Venezuela.

Desde la AAB se apunta a seguir desarrollando y mostrando el potencial productivo de la genética mejoradora del Brangus, que se refleja en inversiones, que a su vez impactan en el desarrollo humano de toda la comunidad, minimizando el impacto ambiental. Se acerca un mundial memorable, que reunirá trabajo, expectativas, esfuerzo, gran desafío y ambición, puestos al servicio de la ganadería. □

Autor: Asociación Argentina de Brangus

BUENA DATA

Las distintas charlas estarán a cargo de especialistas en los más diversos temas, entre ellos MV. MSc. **Rodolfo Peralta**, Ing. Agr. **Mario Sellares**, Ing. Agr. **Máximo Sellares**, Ing. Agr. **Fernando Lamarca**, técnico en Producción Agropecuaria **Matías Pace**, biólogo **Alejandro Di Giacomo**, Ing. Agr. **Pablo Lambrechts**, Med. Vet. **Marianela Balbi**, Ing. Agr. **Stewart Kambo**, Ing. Agr. **Gabriel Otero**, Ing. Agr. MSc PhD. **Rodolfo Cantet** y Med. Vet. **Diego Grané**.



Señalada como la tierra del Brangus pastoril más destacado, la Argentina mostrará los mejores rodeos producidos en ambientes naturales.

Perfeccionando el rito Halal

Intensa cooperación con Malasia para fortalecer las exportaciones de carne bovina desde la Argentina, a partir del cumplimiento de las disposiciones religiosas del país comprador.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentario (Senasa) y la embajada de Malasia en la Argentina acordaron realizar un **seminario sobre el rito Halal** con vistas a fortalecer las exportaciones de carne bovina desde nuestro país hacia ese destino asiático.

Así lo convinieron el vicepresidente del Senasa, **Rodolfo Acerbi**, y el embajador del país asiático en la Argentina, **Nur Azman bin Abdul Rahim**, durante un encuentro celebrado en la sede central del organismo sanitario en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Los equipos técnicos del Senasa y de la embajada malaya trabajarán en la organización del Seminario que será dictado por profesionales del país asiático y al que se invitará a participar al Centro Islámico, a plantas frigoríficas y a certificadoras del rito religioso.

El embajador malayo ponderó el **“muy alto nivel en cuanto a la referido al control de inocuidad de la producción”** de los frigoríficos argentinos y sostuvo que se necesita mejorar lo atinente a la faena bajo el rito Halal.

AJUSTES NECESARIOS

En la reunión Acerbi señaló: “Hay plantas que tienen el ejercicio de faenar con el rito Halal dado que exportan su producción a países árabes y otras lo hacen por primera vez y **deberán**

ajustarse al procedimiento religioso, por lo que organizar este seminario es de suma importancia para sostener este mercado de exportación de nuestra carne bovina”. El vicepresidente del Senasa añadió: “Nuestro organismo participa de todas las acciones que nos permitan sostener y **seguir sumando mercados para los agroalimentarios argentinos”**.

De la reunión también participaron, por el Senasa, su coordinador general de Relaciones Internacionales, Miguel Donatelli, y Francisco Vineli de la Dirección de Productos de Origen Animal.

AUDITORÍA

En junio del año pasado, y durante 14 días, la **División de Servicios Veterinarios (DVS) de Malasia** auditó a la cadena de producción de carne y leche bovina que revalidó establecimientos y habilitó nuevos, para exportar desde la Argentina hacia ese destino.

Malasia es una sociedad en la que el islam es la religión oficial. La delegación de este país, compuesta por varios agentes de la DVS y de la autoridad religiosa, JAKIM, recorrió un total de **24 establecimientos, 18 frigoríficos y 6 lácteos**, en los que verificó debidamente los procesos de inocuidad y calidad en la producción y el cumplimiento del protocolo del rito musulmán Halal, que exige este país asiático e implica determinadas condiciones durante la faena del animal. **□**



Atenerse a las exigencias en la faena es de suma importancia para sostener este relevante mercado de exportación.

MANEJO

Cómo elegir toros y qué hacer con ellos

Las recomendaciones las ofreció el veterinario y asesor Carlos 'Chuni' Acuña. Deben reunir requisitos concretos para permanecer en un rodeo de cría.

Para considerarlo apto, el toro debe superar **el examen físico, el examen sanitario y la prueba de capacidad de servicio (CS)**. "La primera se hace sin tocar: implica verlo caminar y desplazarse, para **encontrar problemas de aplomo o de pezuñas**". Carlos Acuña advierte que la observación se hace "de arriba hacia abajo".

El especialista propone **pelar el animal antes de marcarlo/numerarlo** (no identificarlos solamente con un aerosol porque con el tiempo eso se borra, y se pierde todo el registro). También recomendó usar **el botón electrónico y el bastón tru test** para la identificación.

Luego continuó con la importancia de hacer la selección del reproductor midiendo la **circunferencia escrotal**, que está asociada a la cantidad de espermatozoides que produce un toro, y ponderar además el **tono escrotal**, que se asocia con la calidad del esperma. Las dos condiciones son medidas objetivas y dan una altísima seguridad de que el toro va a preñar en servicio natural.

QUE SEA SANITO

Acuña puso énfasis en hacer un adecuado **examen sanitario del animal y de todo el rodeo**. En el caso de la prueba de **capacidad de servicio**, explicó que con ella se busca determinar la libido

sexual (el "querer" del toro), la habilidad del servicio (el "poder" del toro) y las patologías del pene (asociadas generalmente al gen mocho).

Para **medir la capacidad de servicio** recomienda revisar la actitud del toro y la condición del pene, y buscar la calidad de la preñez. Esto último implica llegar al 80 % de preñez en los primeros 45 días (cabeza). La cola (preñez más retrasada) no interesa. La argumentación fue que "un ternero al pie de la madre gana 800 gramos por día; es decir que **si se perdió un celo, se resignan 16 kilos simplemente porque el ternero nació en el segundo celo**".

BIEN ALIMENTADO

Acuña además destacó la importancia de la alimentación de los reproductores. Con una **dieta 100 % a pasto**, los toros tuvieron 13 % más de eficiencia en la producción de esperma diaria y 52 % más de reservas de esperma, mientras que la producción de esperma en los toros engordados a grano fue muy pobre en producción total y en motilidad.

¿La clave? "**Si falla una vaca se pierde un ternero, pero si se fracasa con un toro, se pierden 40, 60 o más terneros**. De ningún modo podemos darnos el lujo de no controlar cada uno de los toros del plantel", enfatiza Acuña y advierte que "hoy por hoy en la Argentina no se llega al 60 % de revisión de los toros". □



El reproductor debe superar un examen físico, un examen sanitario y la prueba de capacidad de servicio.



El sándwich de lomo es el mejor posicionado en el ranking. Una delicia.

CONSUMO 3.0

¡Aguante el sándwich... con carne argentina!

De lomo, de milanesa y de choripán: tres clásicos bien nuestros están en el Top 10 del ranking mundial, de acuerdo con la opinión de reputados especialistas en gastronomía.

¿Existe un **alimento práctico, simple, versátil y rico para el mundo entero**? Sí claro, ese alimento es el **sándwich**. Algo tan sencillo como pan + relleno + pan. Generalmente puede incluir algún condimento extra, y a disfrutar. El punto es que nuestro país puede mostrar con orgullo **tres sándwiches bien argentinos reconocidos a nivel mundial**. Lo más interesante es que los tres incluyen un mismo ingrediente: la **carne vacuna argentina**.

Valorada en múltiples comidas, algunas más simples, otras más complejas, la combinación de una buena porción de carne con un exquisito y crujiente pan, ni qué decir si es casero, generan **un manjar de los dioses**. Y ofrece además una opción más que atractiva cuando hay que definir en un abrir y cerrar de ojos un almuerzo.

El posicionamiento privilegiado de nuestros sándwiches deviene de la última **encuesta de la Revista Test Atlas**, publicada en febrero de 2023, en donde la Argentina alcanzó el Top 10 mundial **con tres clásicos que forman parte de nuestras preferencias** a la hora de elegir comidas rápidas. Creada por un emprendedor croata, esta revista tiene una base de 10 mil recetas, y aspira a convertirse en referente de la gastronomía local en todo el planeta.

RANKING

Vayamos por partes. El ranking antes mencionado puntúa a las preparaciones según el pan, el relleno, los condimentos y el sabor con una escala del 1 al 5, **siendo 5 la mejor nota posible**.

Liderando el ranking se ubicó el **Tombik o Gobit Kebab** de Turquía, de carne desmenuzada, con 4,7 puntos totales. El segundo lugar fue para la **Butifarra**, un clásico del Perú, con 4,6 puntos, elaborado a partir de jamón.

Con el mismo puntaje apareció el primero de los manjares albicelestes: **el clásico sándwich de lomo cordobés**. Más conocido como “lomito”, fue definido como un sándwich de lomo con finas rodajas de tomate, cebollas, lechuga, mayonesa, salsa chimichurri, jamón, queso y un huevo frito. ¿Qué tal un fernet, para acompañar esta maravilla gastronómica de La Docta que quedó en tercer lugar en el ranking mundial? No por nada el “Festival Nacional del Lomito” reunió este año a más de 100.000 personas.

Por su parte, en el puesto número 7 del ranking se ubicó el **clásico choripán argentino**, con 4,5 puntos. Un buen pan crujiente, más el irremplazable chorizo de carne vacuna, y un toque de chimichurri. Tan simple como eso, para muchos ese sándwich callejero es la gloria misma. Quienes frecuentan los estadios de fútbol saben de choris, lo mismo que aquellos que concurren a recitales, marchas, cumpleaños y “previas” o salidas de los boliches.

Por último, en el puesto número 9 apareció **el tradicional “sánguche” de milanesa tucumano**, con 4,5 puntos. Este sándwich de “milanga” se arma con una baguette dividida o un pan largo

relleno con milanesa, mayonesa, tomates, cebollas y lechuga picada. Una maravilla. Se lo considera el más valorado por todos los argentinos y sobre todo por los más jóvenes y chicos.

MUY VERSÁTIL

El sándwich con carne vacuna es tan nuestro como el Obelisco, aunque el hábito de poner un alimento determinado entre dos panes se considere un tentempié típico de la gastronomía inglesa.

Práctico, simple, versátil y rico para el mundo entero, entre nosotros tiene una compañera que suma, y mucho. La carne argentina, reina indiscutida en nuestros mejores platos, nos enorgullece al ser el corazón de algunos de los sándwiches más valorados en el planeta. Quienes armaron este ranking lo saben... y tu paladar, también. □

GÉNESIS DE UN CLÁSICO

No son pocas las historias referidas al nacimiento del sándwich. Existen varias fuentes bibliográficas que señalan su origen en la Inglaterra del siglo XVIII, cuando **John Montagu, conde de Sandwich** y jugador empedernido, pidió que le sirvieran unas rodajas de roast beef entre dos rebanadas de pan. Así podría comer sin interrumpir la partida y tener una cena rápida. Parece haber consenso en cuanto a que la historia de este apreciado manjar comenzó allí.



El sándwich de milanesa se encuentra entre los más valorados por los argentinos. Un manjar.

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

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



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