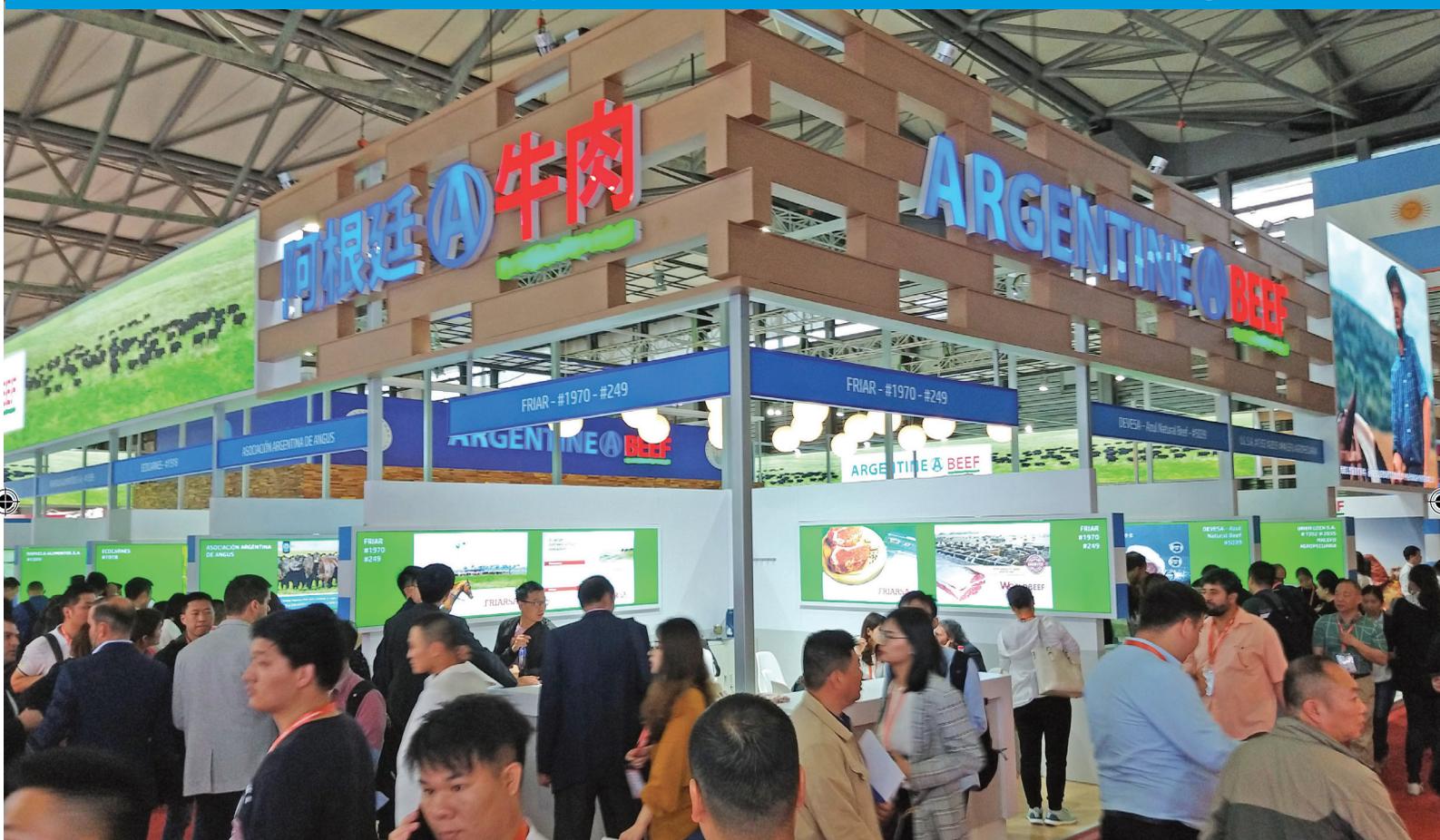


GANADERÍA **IPCVA** Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina Y COMPROMISO

N° 129 - JUNIO 2019 • Es una publicación del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina



LOS PLANETAS ALINEADOS

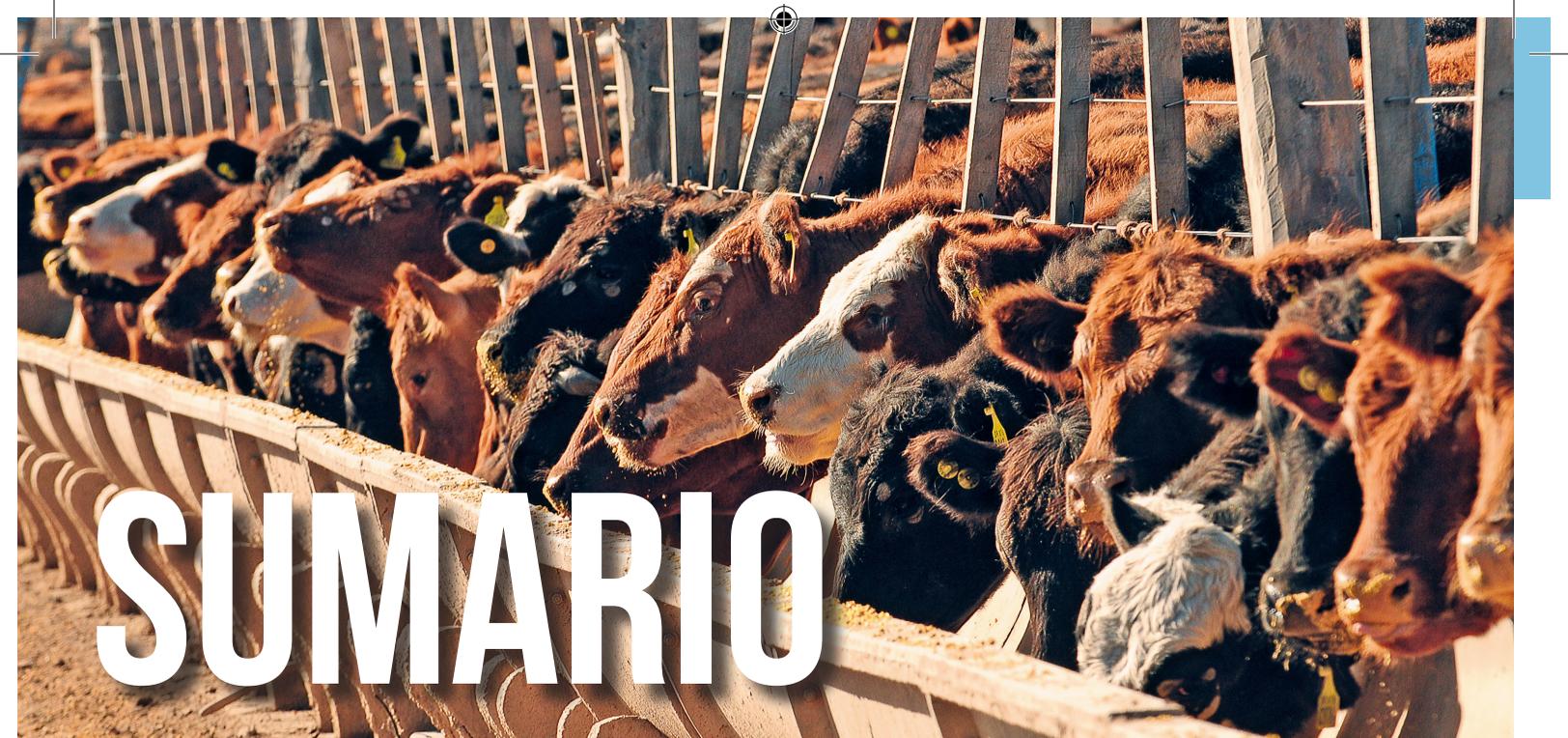
La peste porcina que afecta a China, la crisis comercial con Estados Unidos y el gran posicionamiento que está logrando la carne argentina con las campañas del IPCVA, dispararon los precios y convirtieron a la feria de Shanghai en un gran centro de negocios.



PRODUCCIÓN
Nueva Jornada a Campo



ALIMENTACIÓN
El peligro de las micotoxinas



SUMARIO

03 EDITORIAL

En esta oportunidad, el editorial está dedicado a las acciones del IPCVA en el exterior, especialmente en la Sial China donde se vivió una “locura comercial”. Por otra parte, rescata las señales de alerta ante el aumento de las exportaciones y la necesidad de contar con un Estado inteligente y activo.

04 CAPACITACIÓN DE CHEFS

En la previa de la Sial, el Instituto realizó dos jornadas de capacitación. La primera en la escuela de gastronomía “Wangsen Top Chef Union”, y la segunda en el “Shanghái Zhonghua Vocational School” que estuvo a cargo del chef Xu Zhemin.

06 SIAL CHINA

Una demanda sin techo, altos precios y la creciente instalación de la marca “Carne Argentina” convirtieron a la feria de Shanghái en un gran centro de negocios inédito para los exportadores que viajaron desde el país.

09 PUESTA AL DÍA

Las acciones del IPCVA tendientes a mejorar el posicionamiento de nuestras carnes, dentro y fuera del país, y a capacitar al sector pecuario.

10 CHICAGO

Por primera vez en su historia, el IPCVA participa de una expo norteamericana, la “National Restaurant Association Show”, de Chicago. El Instituto llevó allí nueve empresas exportadoras que, con mucha expectativa, hicieron negocios.

12 PRODUCCIÓN

Bajo ese lema, un establecimiento ganadero de la localidad de Pozo Hondo, en San Luis, abrió sus tranqueras a más de 600 personas que conocieron en una nueva Jornada a Campo los detalles de su producción.

14 ALIMENTACIÓN

Las micotoxinas son compuestos tóxicos derivados del metabolismo secundario de los hongos. Estos patógenos, que soportan las altas temperaturas de cocción de los alimentos, causan importantes pérdidas productivas.

SEÑALES DE ALIENTO Y SEÑALES DE ALERTA

Hace pocos días regresamos de una Sial China “histórica” para la carne vacuna argentina. Las 25 empresas que participaron en el Pabellón Argentine Beef coincidieron en que se trató de la mejor feria en la que habían participado, por demanda y por precios. Es cierto que se alinearon los planetas: la peste porcina que sufre China, la guerra comercial con Estados Unidos y la creciente instalación de la marca carne argentina por las campañas del IPCVA, impulsaron violentamente las compras, con precios que subían hora tras hora.

Fueron tres días de locura comercial como pocas veces hemos visto en un evento de esta naturaleza, reforzados por las acciones de publicidad, marketing y capacitación de chefs que realizamos desde el Instituto con un gran esfuerzo físico –por los extensos viajes- y económico, permitiendo que los exportadores ya comiencen a pensar en vender productos con valor agregado, destinados a restaurantes y hoteles de lujo, segmento que actualmente monopoliza la carne australiana.

Después del fervor de la Sial China, participamos por primera vez en la historia del Instituto, en la National Restaurant Association Show de Chicago, dando el puntapié inicial después de la esperada reapertura del mercado de Estados Unidos, por la que tanto trabajó, también, el Instituto. Allí, nueve empresas comenzaron a sondear un mercado que será estratégico, especialmente para el segmento de alto valor, más allá de la venta de carne para industria que deberá competir con los valores chinos.



Por
Ulises Forte
Presidente del IPCVA

Tanto en China, que sigue sin tener techo, como en Estados Unidos, la demanda de nuestra carne está garantizada. Esas son las señales de aliento.

No obstante, hablando con los industriales y conociendo en profundidad la producción, el crecimiento de las exportaciones presenta algunas “alertas” tanto para los frigoríficos como para los ganaderos. Es que la capacidad instalada de la industria exportadora está a tope y se necesitan inversiones muy

importantes para crecer, especialmente en generación de frío y congelado. Algo similar ocurre con la producción, con un stock estancado por las necesidades de financiación de los productores, que no pueden retener, aunque quieran, porque necesitan liquidez para pagar las cuentas.

Es una paradoja del capitalismo que solamente puede resolverse con políticas públicas activas. Crece la demanda, pero se estanca la oferta. Sin crédito a tasas razonables, sin incentivos productivos y sin planes de promoción ganadera no podremos avanzar.

Y como decimos siempre, no se trata de generar un Estado bobo que se meta en el negocio ni intervenga la oferta y la demanda para beneficio de unos pocos amigos, ni de un Estado ausente que no equilibre las asimetrías que se generan en el sistema. Necesitamos, hoy más que nunca, un Estado inteligente y activo que, además, en el mediano plazo se va a beneficiar con el crecimiento de una de las actividades productivas más federales, democráticas e inclusivas del país. Una de las pocas que le trajo buenas noticias a la Argentina en los últimos años.

EN MANOS DE CHEFS CHINOS

La presencia de la carne argentina comienza a ser una constante en el gigante asiático, y desde el IPCVA, se refuerzan las acciones de promoción. En la previa de la Sial, se realizaron dos jornadas de capacitación para chefs chinos.



“La campaña de **publicidad, marketing y capacitación** que llevamos adelante en China tiene tres grandes componentes: publicidad y marketing “online” en redes sociales como WeChat o Weibo, publicidad tradicional en vía pública y leds, y capacitación de chefs y responsables de compra del circuito HORECA (hoteles, restaurantes y catering) en las principales ciudades del país”, comentó Ulises Forte, presidente del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA).

En ese marco, en la previa de la Sial, **el Instituto realizó dos nuevas jornadas de capacitación en esta gigantesca ciudad**, corazón económico de China.

La primera se llevó a cabo el 11 de mayo en la escuela de gastronomía “Wangsen Top Chef Union”, con una clase magistral de cocina occidental con carne argentina a cargo del chef local Clinton Zhu, uno de los más famosos del país.



Durante el encuentro, que duró todo el día y comenzó con una introducción sobre el sistema de producción e industrialización de la carne vacuna argentina, fueron capacitados medio centenar de chefs.

El segundo encuentro estuvo referido a la preparación de platos tradicionales de la cocina china y cantonesa, pero con carne argentina. **La capacitación se realizó en el “Shanghai Zhonghua Vocational School”** y estuvo a cargo del chef Xu Zhemin.

La apertura del encuentro, al que asistieron más de sesenta chefs y estudiantes de gastronomía, fue realizada por Ulises Forte, presidente del Instituto, y la disertación introductoria sobre las propiedades de la carne argentina estuvo a cargo de Jorge Torelli, vicepresidente.

Paralelamente a estos eventos y en el contexto de una Sial que fue histórica, Shanghai ya se vistió de carne argentina y la promoción del producto más emblemático se vio en los puntos neurálgicos de la ciudad e incluso en la pantalla gigantesca del Aurora Tower, uno de los edificios icónicos.

SIAL CHINA: LA MÁS EXITOSA

Una demanda sin techo, altos precios y la creciente instalación de la marca “Carne Argentina” convirtieron a la feria de Shanghái en un gran centro de negocios inédito para los exportadores que viajaron desde el país.



Las empresas que participaron en el “Pabellón Argentine Beef” del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna (IPCVA) en la Sial China 2019 terminaron “sold out” su participación en la feria. Extenuados por el trabajo, no obstante, ya planeaban su regreso a estas tierras en noviembre, para la participación en la “China International Import Export (CIIE)”, que se realizará por segunda vez en el gigante asiático.

“En esta feria se alinearon todos los planetas”, aseguró Ulises Forte, presidente del IPCVA. **“Una demanda que no tiene techo, precios muy buenos y la creciente instalación de la marca ‘Carne Argentina’ gracias a las campañas que lleva a cabo el Instituto”.**

“La peste porcina que afecta a China y la guerra comercial con Estados Unidos les genera un déficit de proteínas muy importante”.



agregó **Jorge Torelli**, vicepresidente del Instituto, refiriéndose a los altos precios negociados por la tonelada de carne que, en algunos casos, superaron en 1.500 dólares los valores del año anterior, aunque no se sabe aún si son coyunturales –por la situación mencionada- o llegaron para quedarse.

En el primer día de la feria, el stand del IPCVA fue visitado por el secretario de Agroindustria de la Nación, **Luis Miguel Etchevehere**, y el embajador argentino en China, **Diego Guelar**, quienes coincidieron en señalar el gran esfuerzo que realiza la cadena de ganados y carnes, y la gran oportunidad que representa Oriente en general y China en particular.

En la última jornada de la muestra, además, se llevó a cabo una segunda clase magistral de cocina china con carne argentina en el Pabellón Argentine Beef, a cargo de los chefs Shen Wei, Xu Zhemin, Xu Ronggui y Sun Yunxiang, presentados por la “influencer” local Barbie Sun, que transmitieron en vivo.

La demostración fue emitida a través de la red social china “Weibo” y la app “Yi Zhi Bo” (para “streaming” de videos en vivo), concitando la atención de más de 180.000 seguidores en cada una.

Por otra parte, el Instituto también realizó una

gala del Argentine Beef para importadores, junto con la “China Cuisine Association”, que convocó a más de 350 asistentes en el restaurante P.O.P.

Desde la terraza del exclusivo salón, los asistentes pudieron ver la **publicidad de la carne argentina que se emitía cada tres minutos en la gigantesca pantalla del rascacielos “Aurora Tower”**, uno de los edificios emblemáticos de Shanghái, en el marco de la intensa campaña que lleva adelante el IPCVA.

PRECIOS EN ALZA

La falta de proteínas por la **peste porcina**, la **crisis comercial con Estados Unidos** y el **gran posicionamiento que está logrando la carne argentina** con las campañas del IPCVA, dispararon los precios. En promedio, se está pagando la tonelada de carne vacuna entre 1.000 y 1.500 dólares más que en el último año.

Los exportadores argentinos en el Pabellón Argentine Beef de la Sial China 2019 se mostraron eufóricos, aunque con cierta cautela en la segunda jornada de una feria que todos califican como inédita, tanto por la afluencia de importadores como por los negocios cerrados y valores negociados.

Otra verdadera marea de compradores inundó

los enormes pasillos de la exposición y literalmente acorralaron a los empresarios argentinos en los boxes de atención.

“Es una feria con un movimiento nunca visto y de precios muy buenos”, agregó Torelli. En un marco de frenesí comercial, la mayoría de las empresas argentinas negociaron toda la carne que tenían disponible y muchos recién están ofreciendo contenedores para agosto o septiembre de este año.

CRECIMIENTO

Las ventas de carne vacuna argentina a la República Popular China crecieron a pasos agigantados desde la apertura del mercado en 2011 e incluso se duplicaron en el último año, acompañadas por una intensa promoción del IPCVA.

“En muy pocos años pasamos de 220 toneladas a 180.000”, aseguró Forte. “**Vamos a seguir empujando la demanda con una intensa promoción desde el Instituto, no solamente con participación en ferias, sino también con publicidad, marketing y capacitación de chefs y responsables de compra**”, agregó.

Los números le dan la razón al presidente, ya que **el crecimiento interanual entre 2017 y 2018** –año en que comenzó la campaña del IPCVA- **de las exportaciones pasó de 86.000 a 180.377 toneladas.**

Expresado en valores, los exportadores argentinos percibieron por sus productos colocados en China, poco más de un millón de dólares en 2012, mientras que en 2018 superaron los 786 millones de dólares.

LA OPINIÓN DE LA INDUSTRIA

Las 25 empresas que acompañaron al Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) en la Sial China 2019 no tuvieron respiro a lo largo de los tres días, con filas y filas de compradores esperando ser atendidos.

Todos estaban sorprendidos por la demanda, por los precios y por el protagonismo que está adquiriendo la carne argentina en estas tierras. Entre los testimonios destacados, resaltan:

- Pablo Hernández (Frigolar): “Hicimos excelentes negocios. Es la mejor feria en la que hemos estado”.
- José Soma (Santa Giulia): “Es la primera vez que participamos en esta feria. Lo que estamos viviendo es muy bueno para nosotros y para el país. Yo estoy asombrado”.
- Mariano Grimaldi (Logros): “Una feria impactante”.
- Pedro Erbín (Gorina): “Mucho más demandante que otros años. Abrumadora”.
- Hugo Borrel (H): “Es todo muy desmesurado, con compradores muy agresivos. Hay que tomarlo con tranquilidad porque podría ser una burbuja por la coyuntura”.
- Jorge Romero (Urien-Loza): “Una locura. Los mismos compradores chinos te dicen que el mercado está loco”.
- Cristian Martínez (Friar): “Si esto sigue así, en no mucho tiempo, los alemanes van a tener que venir a comprar carne argentina a China”.
- Germán Manzano (Logros): “Una ventana al futuro”.

EXPORTACIONES DE ABRIL

De acuerdo a un informe del área de Estadística y Economía del IPCVA, las exportaciones de carne vacuna argentina correspondientes a abril de 2019 alcanzaron un valor aproximado de 191,5 millones de dólares, resultando un 35,6% superior a los 138,2 millones de dólares obtenidos en abril del año 2018. Las exportaciones acumuladas en los últimos doce meses, desde mayo de 2018 a abril de 2019, se ubicaron en volúmenes cercanos a las 607 mil toneladas. En abril de 2019, las ventas al exterior fueron un 14,7% superiores a las de marzo de este año y también resultaron superiores, (+49,3%) a las de abril del año 2018. Tomando como base de comparación el promedio de exportaciones para los meses de abril de los años 2001 a 2010, el registrado en el cuarto mes del año 2019 representa aproximadamente el 196% del volumen medio registrado para el mes en cuestión a lo largo de la década anterior. La República Popular China resultó el principal destino en volumen durante los primeros cuatro meses del año 2019, con aproximadamente 93 mil toneladas, seguido por Chile, 9,4 mil toneladas, y luego por Israel, 9,1 mil toneladas. En cuanto al valor de las divisas ingresadas, el principal mercado durante el período también fue China, que representó un 56,7% del valor total exportado de carne vacuna, seguido por Alemania (10,7%), e Israel (9,1%). El informe completo está disponible en www.ipcva.com.ar.

CAPACITACIÓN VIRTUAL DEL IPCVA

El IPCVA puso en marcha tres nuevos cursos de capacitación virtual, dictados por el Instituto Superior de Estudios Agropecuarios (ISEA-SRA). Se trata de "Manejo de Campos Naturales", "Instalaciones Rurales" y "Bienestar Animal". Estas capacitaciones tienen, en general, una duración de dos meses. Los interesados deberán disponer de al menos, 4 a 5 horas semanales en la plataforma virtual. En cada módulo se ofrecerá asesoramiento y acompañamiento de tutores y docentes a cargo. Por otra parte, el equipo de tutores establece una serie de comunicaciones telefónicas con cada alumno para ayudar a la comprensión del curso desde el punto de vista técnico y didáctico. Las formas de inscripción en los cursos, gratuitos, pero con cupos limitados, están disponibles en www.ipcva.com.ar, como así también el anuncio de nuevas capacitaciones.

LO QUE VIENE

Después del exitoso seminario ganadero de Río Cuarto que llevó a cabo el IPCVA el 30 de mayo, la agenda de eventos del Instituto es la siguiente: 19 de junio, jornada a campo en Quimilí (Santiago del Estero); 4 de julio, seminario regional en Santa Rosa, La Pampa; 8 de agosto, jornada a campo en General Alvear (Mendoza); 22 de agosto, jornada a campo en Marcos Juárez, Córdoba, y 19 de septiembre, jornada a campo en Jovita, Córdoba (a confirmar). Todas las informaciones de estos eventos como así también las formas de inscripción, los materiales técnicos y los videos, estarán disponibles oportunamente en www.ipcva.com.ar

“MADE IN ARGENTINA”

Por primera vez en su historia, el IPCVA participa de una expo norteamericana, la “National Restaurant Association Show”, de Chicago. El Instituto llevó allí nueve empresas exportadoras que, con mucha expectativa, hicieron negocios.



Después de la ansiada reapertura del mercado de Estados Unidos para la carne vacuna argentina, el Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna desembarcó en Chicago para participar en la “National Restaurant Association Show”, que se llevó a cabo en mayo.

“Para nosotros es un orgullo y una satisfacción estar acá”, aseguró Ulises Forte, presidente de la entidad. “Es importante recordar que **trabajamos muy duro** desde el IPCVA para lograr la reapertura, financiando el estudio de abogados que llevó adelante el panel ante la OMC – Organización Mundial de Comercio- **que promovió nuestro país para conseguir el reingreso de la carne vacuna”.**

Por otra parte, el titular de la entidad indicó que **“EE.UU. es un gran comprador de carne para molienda, pero también tienen nichos para mercado de alta calidad y puede llegar a competir con China y Europa a la vez”**.

De todas formas, Forte aseguró: **“En Argentina tiene que haber políticas de Estado para que aumente la producción y la productividad. La solución es producir cantidad y calidad de carne para abastecer a todos los mercados”**.

En cuanto a los incentivos, hizo hincapié en la falta de previsibilidad y de políticas a largo plazo: **“Hay una incertidumbre que frena, altas cargas impositivas y falta de crédito acorde a las necesidades**. Actualmente, si el productor tiene una deuda bancaria, no la financia; vende la vaca y paga la deuda porque se funde”.

A su turno, Jorge Torelli, vice del Instituto, subrayó desde Chicago: **“Es un mercado muy importante, no solamente por los posibles volúmenes de venta, sino también porque es un país testigo para otros destinos**. Haber logrado la apertura de este mercado y mantenerlo operativo nos va a ayudar a **ingresar a otras regiones con altos requerimientos sanitarios”**.

“La National Restaurant Association Show es clave porque representa un mercado de volumen para carne de industria, y también, muy fuerte en lo que respecta a nichos de carne de alta calidad. Incluso una de las razas líderes en Argentina, como es la Angus, que está acompañando al Instituto con acciones de promoción”, señaló.

En línea con lo dicho por Torelli, Daniel Urcía, de FIFRA (Federación de Industria Frigoríficas

Regionales Argentinas) aseguró: **“Estados Unidos es un mercado de consumo muy importante”**.

El federado agregó que **“es un registro testigo**, ya que muchísimos países que siguen su política sanitaria miran las decisiones que toma Estados Unidos. Asimismo, **la carne argentina está en el target de restaurantes y hotelería**, dado que tiene un segmento de mercado para los cortes de calidad, y luego **también para manufactura, como carne apta para integrar la elaboración de hamburguesas y otros productos”**.

Urcía aseguró, finalmente: **“Hoy la carne argentina, como integrante de las cartas de los restaurantes, se ha ganado un nombre y allí puede estar la oportunidad”**. Y afirmó que el frigorífico exportador tiene que tratar de pensar como un banco: **“Mientras más diversifique su colocación de producto, más sólido va a estar”**.

La ventaja con respecto a otros mercados, coinciden los exportadores, es que la carne argentina ya posee una marca consolidada en Estados Unidos, más allá de no haber estado presente por 17 años en esas tierras.

Para la participación en este evento, que marca el regreso de la carne nacional, el Instituto desarrolló un pabellón “Argentine Beef” de 150 metros en el que los empresarios ofrecieron sus productos, con un sector para degustación de bife ancho a la parrilla.

Las empresas exportadoras que acompañaron al IPCVA fueron: ArreBeef, Asociación Argentina de Angus, Azul Natural Beef, Friar, Frigorífico Gorina, Frigorífico Rioplatense, La Anónima, Marfrig y Swift.

ADAPTARSE Y TRIPLICAR LA PRODUCCIÓN

Bajo ese lema, un establecimiento ganadero de la localidad de Pozo Hondo, en San Luis, abrió sus tranqueras a más de 600 personas que conocieron en una nueva Jornada a Campo los detalles de su producción.

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) sigue recorriendo el país de la mano de los productores ganaderos argentinos, con sus tradicionales **Jornadas a Campo**, que se volvieron el espacio propicio para conocer casos de éxito y peculiaridades productivas de cada región.

En este caso, el encargado de abrir sus tranqueras fue **Juan Carlos Boriosi, propietario del establecimiento “La Monina”**, ubicado en la localidad de Pozo Hondo -departamento de Ayacucho-, en San Luis. Su campo posee una superficie de **3.600 hectáreas**, de las cuales unas 756 (el 21%) están roladas con la incorporación de una gramínea megatérmica perenne, el **“Buffel Grass”**.

Allí, las lluvias -de las que se toma registro desde octubre hasta marzo, por afectar directamente la producción primaria- alcanzaron los 485 milímetros en el último año, mientras que los números de promedio histórico alcanzan los 478 milímetros.

Ante ese panorama, Boriosi mantiene un **sistema productivo básicamente de cría, con**

recría de reposición y recría de ventas. Todo el proceso tiene como cadena forrajera, tanto pastizal natural como la pastura, incorporados a través del rolado.

¿QUÉ ES EL BUFFEL GRASS?

Se trata de **una pastura megatérmica de origen africano** que ha tenido toda una historia de mejoramiento genético y que hace poco más de tres décadas ingresó a esa zona de la Argentina, una región semiárida que va de los 250 a 500 milímetros de precipitaciones al año, explica Lisandro Blanco, del INTA La Rioja.

La misma tiene **alto crecimiento en verano**, en los meses de lluvias, y resulta un complemento fundamental en los campos de monte para producción ganadera. Esto se da gracias a que se siembra en un porcentaje del campo y no como un reemplazo del pastizal natural, sino como complemento; de esta manera, permite un manejo muy especial: hacer sobre la pastura parición y servicio durante el final de la primavera y todo el verano, y en pastizal natural, el resto del año.

Según explica el referente, esto trae muchos beneficios. En primer lugar, **concentrar parición y servicio** en estas pasturas que generalmente están cercanas a las aguadas. Además, se facilita el trabajo del hombre de campo y hay muy baja pérdida de terneros entre nacimiento y destete. También remarca que hay un **salto de productividad forrajera** muy alto en esos sectores, donde generalmente está muy degradado el pastizal y se pasa de 300 a más de 2.000 kilos de materia seca en pocos años. Eso permite, por ejemplo, descansar todos los veranos el pastizal natural restante, mejorando su productividad.

Detrás de esto, claro, hay un costo, sobre todo, por la técnica de rolado y por la siembra. Eso implica que se hayan generado líneas de crédito para afrontar esa inversión, revela Blanco. Sin embargo, indicó que estas pasturas son perennes y hay ejemplos en la provincia de La Rioja en los que las mismas tienen más de una década, con escaso mantenimiento. Así, la **alta inversión inicial se amortiza por la alta efectividad** que tiene en la producción.

MERCADOS: BUSCAR EL LIBRE COMERCIO

A la hora de hablar del comercio internacional de carne vacuna, **Jorge Torelli**, consejero por la industria frigorífica y vicepresidente del IPCVA, destacó que no se puede dejar de mencionar al **mercado interno como principal consumidor de la carne** que se produce, y como complemento necesario para el externo. “Para potenciar esa integración es necesario hablar de **competitividad**”, indica el especialista.

La misma requiere de varios factores, vinculados también con la coyuntura. En primer lugar, el **combate a la informalidad**. También influye el tipo de cambio, con sus fluctuaciones del último tiempo, y la **presión impositiva** “que es muy fuerte, una de las más fuertes en el mundo para toda la cadena”.

A la vez, la competitividad se vio comprometida en el último tiempo por la **suba de los costos de producción**, relacionados principalmente con el aumento de las tarifas de electricidad. A eso se suma que en los últimos meses el Gobierno nacional quitó los reintegros a las exportaciones e impuso retenciones.

Para Torelli, ese contexto pone algunos palos en la rueda, pero la apertura y reapertura de mercados impulsó el crecimiento. Ahora, el próximo paso es empezar a pensar en **tratados de libre comercio**, explica, porque si bien un nuevo y fuerte mercado para la carne está en China, las oportunidades se cierran con competidores como Australia, con el que el gigante asiático mantiene un TLC, por el que en 2024 la carne australiana ingresará sin impuestos, mientras que Argentina pagará un 10%. “Empezando a generar tratados podemos avanzar, pero siendo cautos porque eso implica también ceder en algunos pedidos, aunque los beneficios se ven a largo plazo”, concluyó.

En la misma línea, **el titular del IPCVA, Ulises Forte**, **remarcó que la coyuntura no está aportando a la producción ganadera nacional** y reclamó por la falta de apoyo. “El sector sigue sumando desafíos sin contar con ninguna política económica ni agropecuaria que acompañe, sino con recursos propios”, sentenció.

“Que no afecten la dieta”

Las micotoxinas son compuestos tóxicos derivados del metabolismo secundario de los hongos. Estos patógenos, que soportan las altas temperaturas de cocción de los alimentos, causan importantes pérdidas productivas.

Entre las principales micotoxinas producidas por hongos, se encuentran las de los hongos de campo, por un lado, y las de los hongos de transporte y almacenamiento, por otro.

Dentro de los hongos de campo, algunas micotoxinas, como el **deoxinivalenol (DON)**, pueden afectar productivamente a los animales intoxicados por las mismas, pero difícilmente aparezcan en la leche, carne, etc.

En este caso, es el ganadero el que sufre los “efectos negativos” de las micotoxinas, pero no afecta al ser humano. Los animales intoxicados reducen el consumo de alimentos, la producción de leche, ganancia de peso, etc. Otras micotoxinas pueden alterar el comportamiento sexual y reproductivo de las hembras (**Zearalenona -ZEN-**).

La mayoría de las micotoxinas pueden causar daños en órganos como el hígado y riñones. Además, suelen ser potentes inmunosupresoras, causando enfermedades por agentes secundarios (ojos, patas, mastitis, elevación de células somáticas, etc.).

En lo que respecta a hongos de transporte y almacenamiento, se encuentran las micotoxinas generadas por “**mohos y verdines**”, entre las cuales se encuentran las **aflatoxinas**. Estas producen fuertes daños en el metabolismo animal.

La **aflatoxina Afla B1** es la más importante. Se metaboliza en rumen y aparece en la **leche** como **Afla M1**. Existe una normativa muy estricta en diversos países porque, además, es un potente cancerígeno para el ser humano (Díaz, et al. 2004).

La **Ocratoxina A (OTA)** es otro agente tóxico que ataca a los granos almacenados. Afectan, básicamente, a los monogástricos (aves, cerdos, etc.) ya que el rumiante la metaboliza en el rumen. Para la salud humana tiene una alta importancia por su efecto cancerígeno.

ESTRATEGIAS DE MANEJO

Previo al suministro de una ración o forraje sospechoso, es necesario identificar su origen y realizar análisis en un laboratorio especializado para determinar la presencia y nivel de micotoxinas en la ración.

De esta forma, es posible preparar la mejor estrategia de aprovechamiento, ya sea hacer un **uso directo del alimento** o utilizar **secuestrantes de toxinas**.

La presencia de estos **agentes tóxicos crece exponencialmente** a medida que se acerca el **final** del ciclo del **cultivo** y del **hongo**. Esto ocurre porque los metabolitos fúngicos son un “mecanismo” de defensa territorial del hongo que antes de desaparecer “marca” su territorio. Por ello, para todas las situaciones la “cosecha

anticipada” del grano o forraje es muy importante.

En general, un alimento puede estar contaminado por varios agentes micotóxicos y, en muchos casos, éstos actúan sinérgicamente, mostrando un efecto tóxico superior al esperado por una micotoxina individual.

Dado que el **nivel de intoxicación** está **directamente relacionado** con el **nivel de las micotoxinas**, una forma de reducir los efectos negativos (sin comillas) es a través de la dilución de alimentos sospechosos (sin comillas) de tener micotoxinas con “sanos”.

No obstante, **siempre** se debe analizar en un laboratorio especializado la presencia de hongos, y en especial, de micotoxinas en el alimento que se vaya a utilizar para los animales, y mucho más delicado e importante si el destino final es un alimento para humanos.

TOMANDO DECISIONES

La simple presencia de hongos, de cualquier tipo, no significa que haya micotoxinas en el alimento. Incluso, puede haber altos niveles de toxinas, sin la presencia “visible” de hongos en el grano, subproducto o forraje.

Existen dos alternativas de uso y manejo de un alimento o forraje “sospechoso” de presentar hongos y potencial riesgo de intoxicación: en las plantas o forrajes frescos o rastrojos, o en los granos secos o húmedos.

Para el primer caso, ante la presencia de plantas, tanto frescas como secas (rastrojos), con hongos y algún riesgo de micotoxinas, se pueden hacer cualquiera de los tres tipos de “reservas de forraje”: **henificar**, **ensilar** o **henolaje**.

Henificar el forraje “peligroso”: el destino de dichos henos (rollos o fardos) debe ser la ca-

tegoría vacuna más tolerante, la vaca de cría “sin ternero al pie” (CUT o de descarte). Con cualquier otra categoría dichos henos pueden causar graves problemas productivos y reproductivos.

Ensilaje de planta entera. Presenta la ventaja que el picado de forraje más grano (maíz, sorgo o cualquier cultivo con grano), puede ser una buena fuente para “diluir” el grano dañado por hongos con el forraje “sano”. Aun así, se debe considerar la proporción de granos afectados por hongos y siempre se debe sacar muestras del “grano dañado”.

Henolaje. En este caso se enrolla y empaqueta el forraje con 45-50% de humedad. Este tipo de reservas es una de las más peligrosas ya que el material con esa humedad, junto a los altos niveles de azúcares solubles y almidones del forraje mismo, es un ambiente óptimo para el desarrollo de hongos y, por ende, de micotoxinas.

En el caso de granos con hongos, lo aconsejable es:

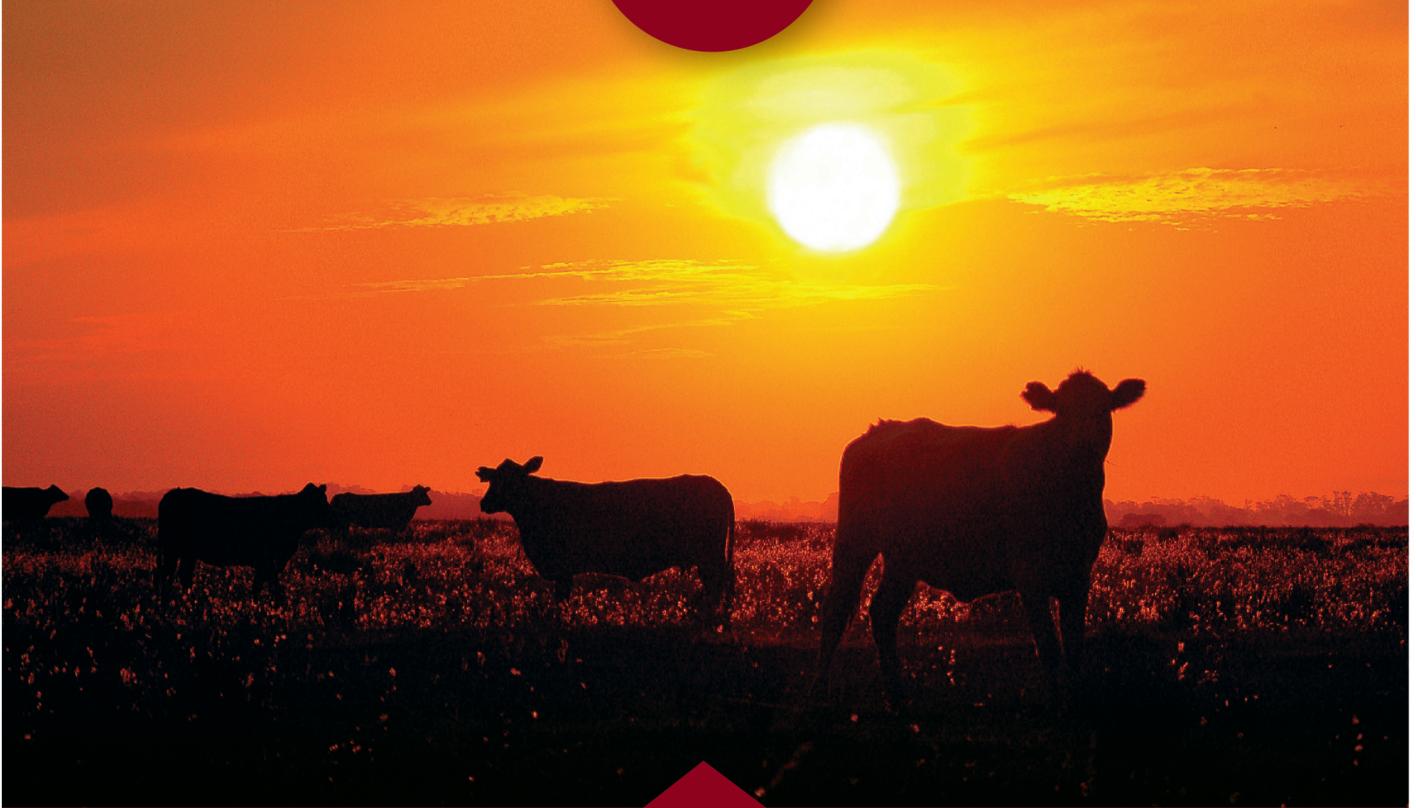
Granos secos. Se debe evaluar la proporción de micotoxinas que tienen dichos granos, a través de análisis de muestras “bien extraídas” en un laboratorio especializado. En caso de que los **granos afectados** sean **inferiores al 10%** y el resto estén “libres”, se puede mezclar los granos afectados con los sanos, y la mezcla ser usada en la alimentación animal. En cambio, si se **supera el 10% de granos afectados por micotoxinas**, **no** se debe usar para alimentación animal y, mucho menos, humana.

Silaje de grano húmedo. Esta opción se puede emplear cuando los niveles de contaminación con micotoxinas son bajos (detectados por un laboratorio especializado).

*Por Aníbal Fernández Mayer
INTA AER General Villegas*



ATENCIÓN
CON EL BIENESTAR ANIMAL



El manejo adecuado y confortable del ganado mejora la productividad y la calidad de la carne.

Por eso, es necesario brindarle a los vacunos las mejores condiciones posibles e implementar buenas prácticas de manejo, con instalaciones adecuadas, especialmente durante el arreo, la carga y el transporte.

AUMENTAR LA PRODUCTIVIDAD ES NUESTRO GRAN DESAFÍO.

CON LA GANADERÍA GANAMOS TODOS

IPCVA  Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

CARNE  **ARGENTINA**

www.ipcva.com.ar / www.carneargentina.org.ar / Seguinos en  