

Ganadería y Compromiso

IPCV  Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

ENERO 2023



SHORTHORN Y SU BICENTENARIO

La raza madre festeja los 200 años de la llegada del primer toro al país, y tiene planeado tirar la casa por a ventana. Amplia agenda de actividades.

CARNE HAY UNA SOLA

Urge reforzar la ofensiva contra el uso indiscriminado de esta denominación en productos que nada tienen que ver con las nobles características del fruto más emblemático de nuestra ganadería, y que además son totalmente antinaturales y dudosamente amigables para la salud del consumidor.

CUIDADO CON EL ESTRÉS CALÓRICO

Se anuncia un verano complicado, con elevadas temperaturas y el arrastre de un importante déficit hídrico. Manejo recomendado para evitar pérdidas productivas.

Sumario

03 Carne argentina por el mundo

Cumpliendo con las acciones de promoción externa planificadas para los primeros meses del año, el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) participará en grandes ferias de la alimentación, acompañado por empresas exportadoras. La Gulf Food de Emiratos Árabes Unidos, la Foodex de Japón y la estadounidense Sial America contarán con la presencia excluyente de nuestro producto más emblemático.

04 No hay manera de imitarla

Las carnes falsas vienen perdiendo la batalla contra la carne bovina pero aún tienen poder de daño, y de engaño. El marketing reemplaza a los beneficios de la carne real, pero cada vez alcanza menos.

06 Resguardar nuestros productos cárnicos

El IPCVA presentó un proyecto de ley para que se utilicen correctamente las denominaciones cárnicas en los envases de los alimentos. Apunta a que el consumidor pueda elegir lo que lleva a casa con información real al alcance de la mano.

09 Puesta al día

Las acciones del IPCVA destinadas a promover la carne vacuna argentina en el exterior e intensificar la tarea de capacitación al productor fronteras adentro. Exitosa campaña en Qatar, nuestra carne en el Cosquín Rock y presencia planificada en Expoagro 2023.

10 La Academia de Agronomía y Veterinaria distinguió al IPCVA

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina recibió el premio "Ing. Agr. José María Bustillo" por sus aportes a la ganadería bovina, tanto dentro como fuera del país.

11 Shortorn festeja su Bicentenario

La raza madre prepara un 2023 a toda orquesta, conmemorando la llegada al país del primer ejemplar. Genética del más alto nivel para disfrutar en todas sus variantes y una larga serie de eventos para honrar a esta raza especialmente valorada en cruzamientos.

12 Genética argentina rumbo a Uzbekistán

Tras un periodo de negociaciones, se acordó plenamente la compra de semen y embriones por parte de la nación asiática. Implica un ingreso de divisas para nuestro país y no se descarta que pronto la carne vacuna argentina le siga a la genética.

13 Premio al INTA por sus investigaciones

El trabajo es sobre tipos sociales ganaderos en la Patagonia. Revela aprendizajes devenidos de las duras condiciones ambientales, así como las limitaciones en financiamiento y la escasa coordinación entre actores.

14 Pistas para evitar el estrés calórico en bovinos de producción

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) reiteró la importancia de prevenir este escenario y brindó algunas recomendaciones para criadores y engordadores. Manejo de la alimentación, la provisión de agua y la sombra.



LO QUE VIENE

El Argentine Beef a full en 2023

De acuerdo con las acciones de promoción externa planificadas para los primeros meses del año, el IPCVA participará en grandes ferias de la alimentación, acompañado por empresas exportadoras.

Nuevo año y presencia asegurada del más emblemático de los productos argentinos en las vidrieras más exigentes del planeta. La calidad ofrecida es clave, pero la cercanía con el cliente termina de cerrar el círculo.

En primer lugar, la carne argentina tendrá nuevamente una destacada presencia en la **Gulfood Dubái de Emiratos Árabes Unidos** (20 al 24 de febrero), un destino para cortes de alto valor. El objetivo principal es estrechar nuevos lazos comerciales con importadores de diferentes países, generando así **más oportunidades para la carne argentina**. Ya confirmaron su participación en el Pabellón Argentine Beef ocho empresas exportadoras: **Abuelo Julio, ArreBeef, Azul Natural Beef, Black Bamboo, Compañía Bernal, Conallison, Frimsa y La Anónima**.

POR EL MUNDO

En tanto, del 7 al 10 de marzo el Argentine Beef desembarcará nuevamente en la **Foodex de Japón**, otro destino estratégico y de alto valor aunque por ahora solamente está habilitado para el

sur del país. Más allá de la feria en sí, el IPCVA sigue trabajando junto al Estado Nacional para **lograr la apertura para toda la Argentina**.

Por último, entre el 28 y el 30 de marzo, la cita será nuevamente en Las Vegas, Estados Unidos, para la segunda edición de la **Sial América**. El IPCVA se encuentra trabajando fuertemente en el mercado estadounidense para posicionar los cortes de alto valor, por ejemplo con la **campana digital "The Perfect Match" ("La pareja perfecta")**, que desde hace un año realiza junto a reconocidas marcas como Nestlé o Cerveza Estrella.

Para la participación en las ferias mencionadas, el IPCVA desarrollará el clásico **"Pabellón Argentine Beef"**, con espacios individuales para las empresas exportadoras, sectores de degustación de nuestros mejores cortes a la parrilla y un front desk con información de la carne vacuna argentina, poniendo el foco en la sustentabilidad del producto. Una vez más nuestra carne volverá a brillar entre los compradores de las naciones desarrolladas. □



Durante el primer trimestre, la carne argentina mostrará su prestigio en Emiratos Árabes Unidos, Japón y Estados Unidos.



La carne es un producto natural, que aporta vitaminas, minerales y proteína. No se sabe bien qué aportan las carnes falsas.

CONSUMO 3.0

Quieren ser lo que no son

Las carnes falsas vienen perdiendo la batalla pero aún tienen poder de daño, y de engaño. El marketing intenta reemplazar los beneficios de la carne real, pero cada vez alcanza menos.

Actualmente nos enfrentamos a diversos fraudes, estafas y engaños. La lista sería demasiado larga para entrar en detalles. Queremos advertirles de un fraude que no tiene nombre. Bueno, si tiene. No sólo uno sino varios **nombres o denominaciones que intentan imitar a la carne vacuna, al pollo y al cerdo. Hablamos de las “carnes truchas”.**

Nos referimos a aquellas situaciones en las que **se utilizan de manera inadecuada el término carne** y el de diferentes derivados cárnicos con el objetivo de desplegar tácticas de marketing engañosas y perjudicando por supuesto a las carnes auténticas.

Si bien algunos productos ultraprocesados veganos y elaborados a base de vegetales (*plant based*) vienen mejorando su apariencia, textura y sabor, **se encuentran a años luz de igualar la experiencia sensorial** de un bife de chorizo en un restaurante porteño, una empanada de carne salteña o un sándwich de milanesa tucumano. Sin

embargo, a los consumidores desprevenidos o desinformados les puede costar diferenciar los productos de verdad de las falsas imitaciones.

MÍSTICA TRUCHA

Y qué decir de algunas empresas con mentalidad algorítmica que tratan de **disfrazar ciertas experiencias con rituales argentinos casi religiosos**. Disfrutar una hamburguesa casera a la parrilla no es lo mismo que comerse una fake burger por más que se haga también a la parrilla. Cuidado, porque la apelación a tradiciones muy arraigadas en nuestros corazones puede hacer que no tomemos las decisiones más inteligentes.

Esto puede resultar muy grave ya que **más allá de estrategias publicitarias para engañar a la gente, la peor estafa es la estafa nutricional**. Una hamburguesa vegana no posee el mismo contenido nutricional que una hamburguesa tra-

dicional. No es que sale un nutriente del plato y entra otro. Se trata de evaluar su biodisponibilidad y la forma en que los mismos pueden llegar a ser verdaderamente incorporados a nuestros organismos.

Además algunas pseudocarnes o productos sustitutos de origen vegetal y que publicitariamente la van de naturales, pueden estar compuestos por varios ingredientes, algunos de ellos incluso **sintéticos o artificiales**.

AGAZAPADAS

¿Por qué estos productos querrían robar la identidad a la carne? Simplemente porque saben que blanqueando su propia composición quedarían expuestos a una opinión no del todo favorable por parte de aquellos consumidores que valoran lo natural.

La carne vacuna argentina es 100 % natural y posee solo un ingrediente: carne vacuna de verdad. Por ello, es **la principal interesada en que el consumidor se empodere y que sepa realmente qué tipo de alimento lleva a su casa**. Hoy existen cada vez más madres preocupadas porque sus hijos adolescentes abandonan las carnes. Los cuestionamientos ambientales, hacia el maltrato animal o argumentos relacionados con el posible impacto negativo en la salud, presentes en diferentes reclamos de activistas ambientalistas, antiespecistas, veganos, ecologistas, etc., deberían contraponerse al hecho que estamos ante **uno de los alimentos más naturales a los que podemos tener acceso**.

La gente está mirando cada vez más las **etiquetas** de los alimentos. No quieren excesos de azúcar, grasas, sal, etc. El consumidor aspira a más alimentos sanos y, a pesar del bullying que se hace a las carnes en redes sociales, la carne

vacuna argentina puede expresar orgullosa que es reconocida por los propios argentinos como la mejor del mundo.

TODO MUY NATURAL

La Argentina es ganadera por excelencia y la forma en que se obtiene la carne difiere sustancialmente de sistemas de producción ultraintensivos propios de otras naciones. Aquí **la mayoría de nuestros animales siguen pastando libremente** en la inmensidad de campos que parecen no tener fin.

El lugar de la crianza de la mayoría de las vacas en Argentina no tiene que ver con procesos de deforestación y su alimentación no compite con la de la gente. Pero la *fake* carne que algunos promueven como panacea sí puede perjudicar a uno de los sectores más pujantes del país. Por ello, pongamos al descubierto a aquellos que “quieren ser lo que no son”. □

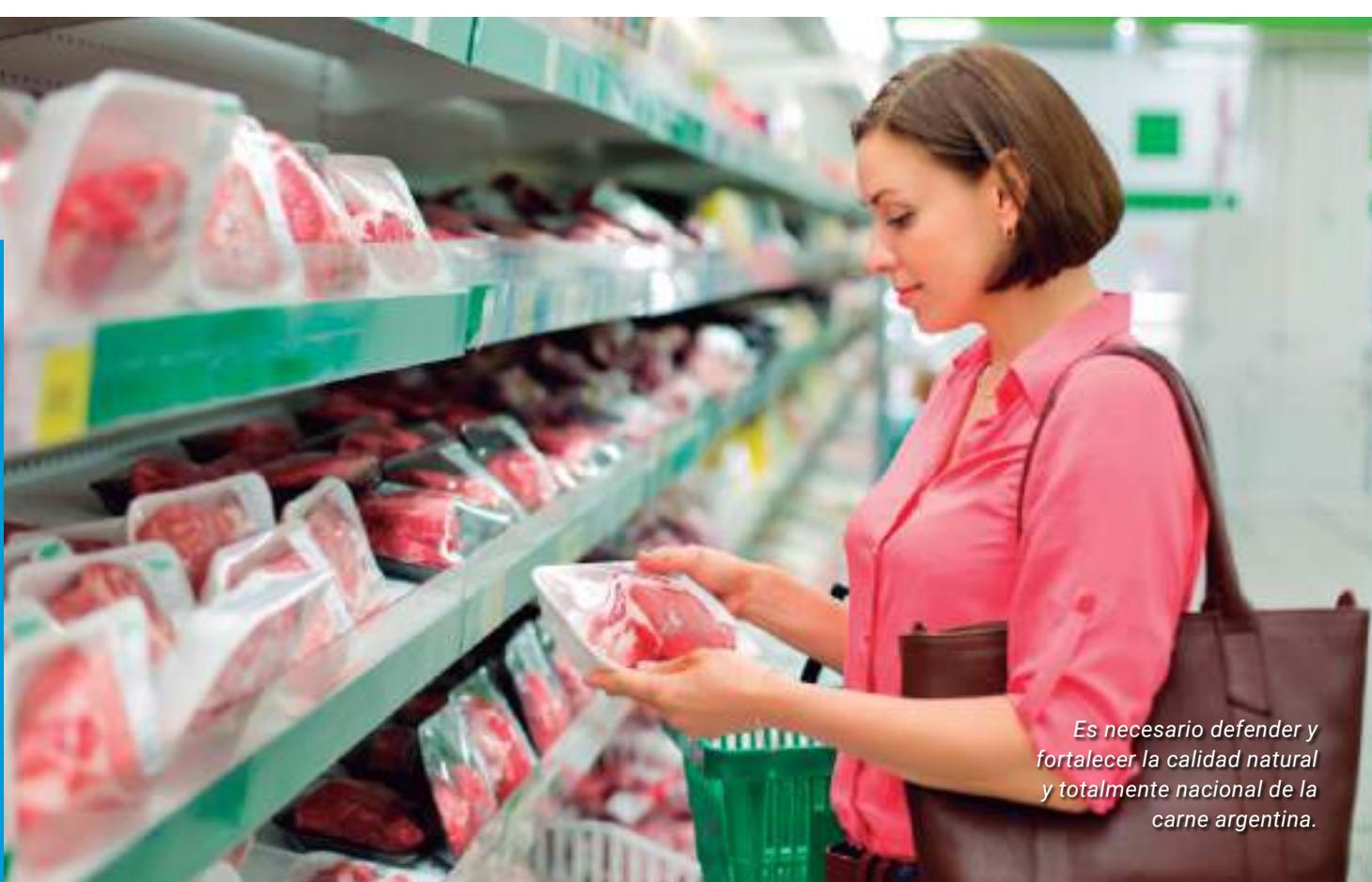
*Por Ing. Agr. Adrián Bifaretti,
jefe Departamento de Promoción Interna IPCVA
Lic. Eugenia Brusca, asistente Departamento
de Promoción Interna IPCVA*

BIEN APROVECHADO

Las vacas “argentas” encajan perfectamente en las exigencias de la economía circular y por cada kilo vivo que se produce se recurre fundamentalmente a biomasa vegetal que no puede ser digerida por los humanos.



Las carnes falsas, en general a base de vegetales, son multiprocesados con muchos ingredientes artificiales.



Es necesario defender y fortalecer la calidad natural y totalmente nacional de la carne argentina.

LEGISLATIVAS

Por la autenticidad de los productos cárnicos argentinos

En relación a los enunciados de la nota anterior, el IPCVA presentó un proyecto de ley para que se utilicen correctamente las denominaciones cárnicas en los envases de los alimentos.

La propuesta del **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** se basa en antecedentes jurídicos internacionales, ya que **en Australia, Nueva Zelanda, Uruguay, Paraguay, y varios estados de Estados Unidos rige una legislación al respecto.**

En los fundamentos, el organismo destaca que los cambios en los estilos de vida, la tecnología y las formas en que la gente se comunica y se hace una idea de la imagen de los diferentes productos alimenticios definen **nuevas conductas alimentarias** que derivan en un crecimiento de productos sustitutos que compiten con los productos cárnicos tradicionales.

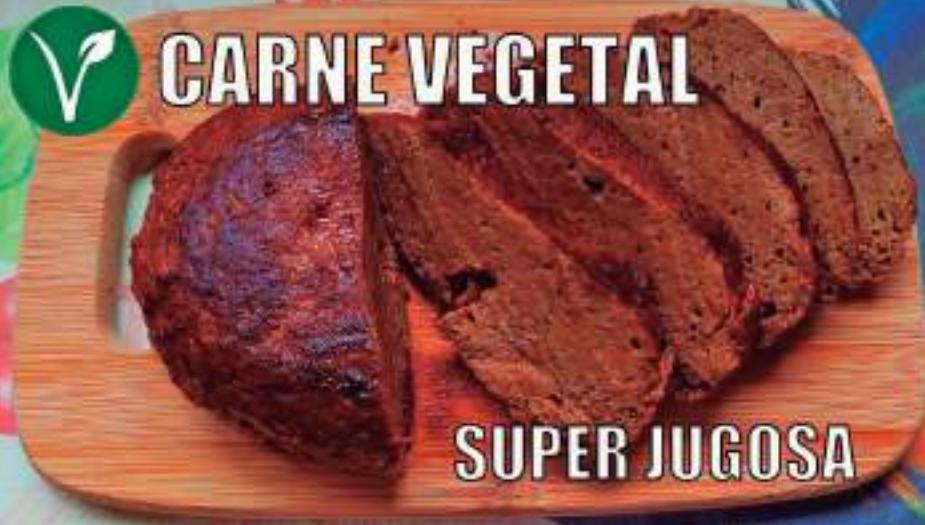
En este marco, existe un **creciente cuestionamiento injustificado a las carnes vacunas** muchas veces derivado de **desinformación o fake news** y difusión de información con fuerte sesgo

y sensacionalismo de parte de aquellos que pretenden impulsar conductas en las que se reduce o directamente abandone el consumo de las carnes tradicionales.

La estrategia comunicacional que despliegan **organizaciones que buscan promover el veganismo, ambientalismo y antiespecismo** se orientan a difundir mensajes donde caracterizan alimentos que no contienen ingredientes de origen animal y que sin embargo se presentan y promocionan con rasgos organolépticos similares a las que tendrían los productos originales.

MUY RIESGOSO

El punto es que los productos cárnicos alternativos existen desde hace décadas; sin embargo, **en los últimos años, algunos fabricantes de**



Esto es lo se quiere evitar. El nombre utilizado es falaz y tendencioso. Urge legislar al respecto.

productos cárnicos alternativos han comenzado a incorporar la palabra “carne” y derivados cárnicos en la denominación y comercialización de sus productos. Por las razones expuestas, ello **constituye literalmente un engaño al consumidor.**

La garantía a los mercados sobre el tipo y calidad de los productos que se consumen en Argentina debe enmarcarse en la **Ley de defensa del consumidor (Ley 24240)** y el **Código Civil y Comercial Nacional.**

Los productores ganaderos y la industria frigorífica argentina conforman uno de los sectores productivos con mayor importancia socioeconómica del país, constituyéndose en un **generador de divisas genuinas, con fuerte peso en el afianzamiento de las comunidades rurales** y arraigo de la población en todo el territorio nacional.

En este contexto, el **uso de nombres que confunden a la población** y la aparten de su real derecho a estar correctamente informada sobre las características de los productos que busca consumir, es claramente un factor que **resta competitividad al sector cárnico.** De allí la necesidad de buscar aquellos **marcos institucionales y normativos que fijen reglas claras de competencia.**

NO ES LO MISMO

Los productos sustitutos de la carne buscan apropiarse de la denominación del producto original y sin embargo **pueden ser muy diferentes en cuanto a su contenido nutricional.** En el mismo sentido, en el caso de los productos originales, las carnes frescas se comercializan en

la actualidad como productos naturales, sin el agregado de conservantes, aditivos, saborizantes, etc, mientras que los productos sustitutos suelen tener agregados de este tipo tanto para imitar sensorialmente a la carne como para favorecer su conservación. El contenido de sal es un claro ejemplo de esta cuestión.

Un párrafo aparte merece **el origen de estos ingredientes,** ya que cuando hablamos de la carne argentina, los componentes nutricionales del alimento carne han sido producidos en su totalidad en el país. En el caso de **productos ultraprocesados que dicen llamarse carne** pero que no son de ninguna manera carne, pueden contener ingredientes y agregados que no han sido elaborados en el país. No es justo entonces que ambos productos puedan denominarse de la misma manera.

Es necesario **defender y fortalecer la calidad natural y totalmente nacional de la carne argentina** y no debería permitirse que productos con agregados importados les disputen un espacio de mercado sin que los consumidores sean conscientes de esta información. Detrás hay *know how* y trabajo argentino que necesariamente debe preservarse.

MERECE DEFENDERSE

La de ganados y carnes es una de las cadenas agroindustriales que más contribuye a la **creación y mantenimiento de empleo** en zonas donde existen muy pocas opciones para llevar adelante otras actividades productivas.



Muchas veces se evita dar detalles, apuntando a que la sola imagen confunda al consumidor.

Desde el punto de vista del marketing alimentario, se **intenta llevar a los consumidores a utilizar la palabra “carne”** cuando se aplica a los **alimentos de origen no animal** o a carne elaborada en laboratorio a partir de células animales cultivadas artificialmente, como un atajo para entender cómo deberían incluirse e integrarse estos productos en el marco de una determinada dieta y esquema de comidas.

Si los productos que no son carne real usan esta denominación en verdad **están consiguiendo injustamente la posibilidad de posicionarse por ejemplo en la góndola de un supermercado en la sección de productos cárnicos cuando en realidad no lo son y ello lleva a confusión**. Por citar un ejemplo es muy distinto hablar de la carne de soja que de soja texturizada.

Ello constituye una **clara distorsión de las reglas del mercado y la lealtad comercial**, ya que el sector de las mal llamadas carnes análogas considera que una de las principales estrategias para ganar tracción en el mercado es vincular los nombres de sus productos a los poderosos y conocidos productos ligados a la proteína animal, con un lugar ya establecido, y que son desde hace años reconocidos por el público consumidor. Desde ya, los beneficios nutricionales son muy distintos en un caso y otro, y en general esto no es adecuadamente informado al comprador, por lo cual es alto el riesgo de llevarse gato por liebre.

FUNDAMENTAL

Evitar falsedades, falsificaciones y la tergiversación del nombre carne y de diferentes productos cárnicos derivados ayudará a que el consumidor no tome decisiones equivocadas y pueda comprar y consumir de una manera inteligente y empoderada al crearse las condiciones para una mayor transparencia comercial y **eliminar la posibilidad de fraudes alimentarios** por la distribución y venta de productos engañosos.

La iniciativa permitirá **defender el prestigio y la reputación del sector productor argentino conseguido durante décadas**, con fuerte protagonismo en la provisión de carnes en el mercado interno, a lo que se suma una tarea ininterrumpida durante años con elevado compromiso hacia la mejora permanente de la calidad del producto. ▣

UN ENGAÑO

Los términos para referirse a los productos cárnicos alternativos son muy variados; se ha encontrado el uso de **“carne sintética”, “carne limpia” “carne análoga”, “carne de imitación”, “sustitutos de la carne”** y el uso de nombres de marca para estos alimentos que de ningún modo pueden considerarse carne ni denominarse de tal forma.

Puesta al día

PASIÓN NACIONAL

Aprovechando la trascendencia del Mundial de Qatar 2022, el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** puso en marcha en noviembre y diciembre de 2022 una campaña digital con el slogan "**Carne Argentina, sponsor de la pasión nacional**". Esta acción contó con contenidos especialmente pensados para unir la pasión por la carne y el fútbol y la participación de distintos *influencers* ligados a este deporte, como periodistas que cubrían el Mundial o el exarquero de la selección argentina, **Sergio Goycochea** (que, además de ser una de las figuras de las transmisiones de la TV Pública también terminó siendo la "voz del estadio" en los partidos que disputó la Argentina). **La campaña, solamente en Instagram, superó el medio millón de visualizaciones**, más de 50 publicaciones en el feed, 70 reels y más de 120 historias. Además, se realizaron 18 videos animados, cada video influencers superó las 70 mil vistas y se rediseñó el logo "Yo amo la carne".



ALIMENTO DEL ROCK

Por primera vez, el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** será sponsor del **Cosquín Rock** que se llevará a cabo el 18 y 19 de febrero en Santa María de Punilla, Córdoba. Esta movida tiene como objetivo llegar con acciones específicas a los **millennials y centennials**, dos de los targets principales que tiene el Instituto. Más allá de los beneficios propios de este tipo de *sponsoreos*, se emitirán videos referidos al consumo de carne en todos los tiempos de armado entre las presentaciones de los artistas de los tres escenarios principales y se generarán contenidos específicos con los organizadores del evento y los músicos.



EN EXPOAGRO 2023

El **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** le dará marco al sector ganadero de **Expoagro 2023**. Fortaleciendo la actividad ganadera de la muestra, el IPCVA estará presente una vez más en la megaferia a cielo abierto que se realizará entre el 7 y el 10 de marzo en el predio de San Nicolás, provincia de Buenos Aires. En ese contexto, la carpa de remates ganaderos se denominará "**Carpa de Remates IPCVA**", así como también el auditorio de conferencias se llamará "**Carne Argentina**".



RECONOCIMIENTO

La Academia de Agronomía y Veterinaria distinguió al IPCVA

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina resultó reconocido y premiado por sus aportes a la ganadería bovina, dentro y fuera del país.

La Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria entregó el Premio “Ing. Agr. José María Bustillo” al Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), por su notable contribución en beneficio de la ganadería bovina del país.

Abrió el acto el presidente de la Academia, Dr. **Jorge O. Errecalde**, luego de lo cual el presidente del jurado, Ing. Agr. **Horacio Gutiérrez**, fundamentó la distinción. A continuación, el presidente del IPCVA, Ing. Agr. **Juan José Grigera Naón**, disertó sobre “El IPCVA, una herramienta estratégica para la carne vacuna argentina”.

Al respecto, el **Foro Argentino de Genética Bovina**, integrado por quince asociaciones de criadores de las principales razas carniceras, la **Sociedad Rural Argentina** y la **Cámara Argentina de Biotecnología e Inseminación Artificial (CABIA)**, emitió un comunicado en el que “aplaude este premio a la labor del IPCVA y sus objetivos, que entre otros consisten en **estimular la apertura de mercados de exportación, la investigación y la capacitación en busca de mejorar la eficiencia productiva de los rodeos**”.

Por cierto, el manejo sectorial del IPCVA, **la transparencia en el destino de los fondos aportados y el profesionalismo de sus recursos humanos, constituyen sus valores centrales.**

TRAYECTORIA

La labor de difusión en diferentes mercados como **China, la Unión Europea, EE.UU., Rusia, Japón, México** y otros países fue un punto destacado, al igual que la gran cantidad de actividades del IPCVA destinadas a **transferir conocimientos**. Además, se puso de relieve la tarea realizada para la promoción en el mercado interno y la generación de información sobre la ganadería argentina con estadísticas y evaluaciones aplicadas al sector.

El **IPCVA es referente en el país en términos de ganadería y fuente de consulta tanto del sector público como privado. Desde 2006 procesa y publica las estadísticas más completas del sector**, con informes mensuales de faena y producción, exportaciones y precios del mercado interno. Asimismo se realizan **estudios de mercado cuali y cuantitativos** para monitorear el mercado interno. El abordaje del consumidor es de 360 ° complementando diferentes metodologías (paneles online, listening en redes sociales, focus groups, relevamiento de precios, etc.) para lograr un conocimiento integral de hábitos de compra y consumo.

Se trata por cierto de una información sumamente valiosa para los distintos actores del mercado, aquellos que toman decisiones a diario y deben hacerlo sobre bases firmes y confiables. □



El IPCVA ha tenido un rol clave en la apertura de mercados de exportación, la investigación y la capacitación.

Shorthorn festeja su Bicentenario

La raza madre prepara un 2023 a toda orquesta, conmemorando la llegada al país del primer ejemplar. Genética del más alto nivel para disfrutar en todas sus variantes.

Con un nutrido calendario de actividades conmemorativas la **Asociación de Criadores Shorthorn** y la ganadería argentina celebran en 2023 el bicentenario del inicio de la mejora genética en nuestros rodeos con **la llegada de Tarquino, el primer reproductor de la emblemática raza.**

Con la presencia de autoridades y medios periodísticos se realizó en la sala de reuniones del **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina** el encuentro en el que la Asociación anunció su plan de actividades celebratorias que tendrá lugar a lo ancho y a lo largo de todo el país.

Alejandro Ferrero, presidente de la Asociación de Criadores, hizo un detallado racconto que incluyó:

- Jornada en la **Cabaña Doña Angélica** -8 de abril- en Guatraché, provincia de La Pampa, con venta de productos propios y de cabañas invitadas para exponer en Palermo.
- **Concentración Mercado AgroGanadero** -11 de abril- en Cañuelas, provincia de Buenos Aires. Un remate especial en el cual se inaugurará el monolito a John Miller y se realizará un almuerzo de Camaradería.
- **Cenas temáticas en la Semana De La Carne** en CABA -mayo- en el restó "Mercado De Liniers", a cargo del chef **Dante Liporace**.

- Realización de la **Expo Otoño Shorthorn 2023** -del 1 al 3 de junio- en la **Sociedad Rural de Tandil**, provincia de Buenos Aires, con Jura, entrega de Premios, charlas sobre calidad de carnes y venta.
- **Gira por Cabañas Shorthorn** -4 al 7 de junio-, en localidades a definir de la provincia de Buenos Aires.
- Acciones especiales en sus tradicionales remates anuales bonaerenses: **Cabaña Santa María**, del 23 de junio al 9 de julio; **Cabaña Los Toritos**, en agosto en Salliqueló; **Cabaña Don Rodolfo**, el 22 de diciembre, **Cabaña Los Ceibos**, en septiembre en Tandil, y **Cabaña María Lucía**, el 12 de septiembre en Córdoba.
- **Exposición Nacional Shorthorn**, del 15 al 17 de septiembre en la **Sociedad Rural de Bolívar**, provincia de Buenos Aires, con Jura, entrega de Premios y venta.
- Participación en **Exposición Rural Palermo 2023**, del 20 al 30 de julio en CABA. Junto al monumento al primer reproductor se inaugurará una réplica del monolito a John Miller. También habrá Jura, Venta, Entrega de Premios, Desfile de Grandes Campeones y Campeones en el Acto Inaugural, Concurso de Universidades y misa.
- Y como corolario del año, la **Gran Cena del Bicentenario**, con fecha y lugar a definir. □



La Asociación de Criadores Shorthorn armó una agenda formidable para conmemorar tamaño aniversario.

Uzbekistán abrió su mercado a la genética bovina de Argentina

Tras un periodo de negociaciones, se acordó plenamente la compra de semen y embriones por parte de la nación asiática. Ingreso de divisas para nuestro país.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) de Argentina y el Comité Estatal de Desarrollo Veterinario y Ganadero de Uzbekistán firmaron los certificados sanitarios para acompañar la exportación de genética bovina hacia el país asiático. De esta forma, concluyen dos años y medio de negociaciones y la Argentina suma **un nuevo mercado para la exportación de semen y embriones bovinos de producción nacional**.

“Abrimos este mercado con algo más novedoso como la genética, en la cual nuestro país realiza un esfuerzo muy importante”, expresó el vicepresidente del Senasa, **Rodolfo Acerbi**. Por su parte, el jefe de la delegación uzbeka, **Boburbek Khamraev**, resaltó: “Vimos tecnología de primer nivel en los establecimientos de producción genética de la Argentina”.

En tal sentido, el coordinador general de Relaciones Internacionales del Senasa, **Miguel Donatelli**, explicó que “la delegación uzbeka que visitó la Argentina estuvo viendo clonación y transferencia embrionaria y ponderó el nivel de producción y la tecnología que se utiliza en los centros de inseminación de nuestro país”. Como era esperable los extranjeros manifestaron su beneplácito en todo momento ante el buen nivel profesional exhibido por nuestros técnicos.

MEMORÁNDUM

Acerbi y Khamraev también firmaron un amplio memorándum de cooperación mutua para **avanzar en el intercambio de información referida a la sanidad animal** y la seguridad alimentaria, para lo cual establecerán un grupo de trabajo.

Acerbi explicó: “La comitiva uzbeka estuvo recorriendo frigoríficos y establecimientos productores de bovinos y quedaron gratamente impresionados por lo que **posiblemente también acordemos la apertura de ese mercado para nuestras carnes**”.

El vicepresidente del Senasa refirió que “hay una línea de trabajo dentro del organismo dedicada especialmente a explorar mercados no tradicionales para que podamos exportarles nuestra producción agroalimentaria, y Uzbekistán es uno de ellos, con 12 millones de cabezas de ganado y un buen potencial productivo”. Y agregó: “La **adecuada sanidad que tiene la Argentina**, producto del trabajo público-privado, debe seguir generando aperturas y crecimiento de mercados para nuestros productos cárnicos”, y destacó la tarea realizada por los profesionales “del Senasa, la Secretaría de Agricultura de la Nación y la Cancillería en la apertura de Uzbekistán a la genética bovina de nuestro país”. □



Detrás de la genética, es probable que el paso siguiente implique el ingreso a este mercado con nuestras carnes.

Destaca el trabajo del INTA sobre tipos sociales ganaderos en la Patagonia

Allí se revelan aprendizajes devenidos de las duras condiciones ambientales, así como las limitaciones en financiamiento y la escasa coordinación entre actores.

En el marco de la 53° Reunión Anual de la Asociación Argentina de Economía Agraria que se llevó adelante en Bahía Blanca se entregó el Premio IPCVA al Mejor Trabajo Científico relacionado con la cadena de ganados y carne vacuna. El premio correspondió a la investigación titulada “Una aproximación a los tipos sociales ganaderos bovinos del Alto Valle de Neuquén y Río Negro, Valle Medio y Río Colorado de Río Negro”, cuyos autores son Marcelo Pérez Centeno, Patricia Villarreal y Fernanda Menni. El jefe del Departamento de Promoción Interna del IPCVA, Adrián Bifaretti, hizo entrega del Premio.

El trabajo tuvo por finalidad entender las prácticas y estrategias desarrolladas por los productores ganaderos bovinos en esta región patagónica a partir de las siguientes preguntas de investigación: ¿Qué nivel de homogeneidad/heterogeneidad presentan los productores ganaderos bovinos de la zona? y ¿Cómo incidieron en sus prácticas de manejo y gestión de la producción los cambios acontecidos en la región a partir de la modificación de la barrera sanitaria?

La metodología planteada para el estudio permitió validar estadísticamente las diferencias existentes entre los tipos sociales ganaderos bovinos de la región. Los testimonios recabados

en esta investigación dan indicio de los cambios sucedidos en un sector que fue favorecido por las condiciones económicas brindadas por la barrera que impulsó el valor de la hacienda, generando un mayor número de oportunidades para la ganadería, en un contexto de crisis en las producciones intensivas dominantes del Valle y la expansión de la población de la Norpatagonia.

EN CONCRETO

Entre las conclusiones, los investigadores destacan que “los aprendizajes adquiridos durante la sequía fueron capitalizados por los productores para reforzar la rentabilidad obtenida en sus explotaciones. Sin embargo, los niveles de coordinación entre actores para la implementación de acciones colectivas tendientes a mejorar la rentabilidad sistémica del territorio aún son ciertamente escasos. Asimismo, el limitado nivel de acumulación y de acceso al financiamiento para los productores ganaderos, especialmente familiares, sigue siendo una restricción para la gestión del pastizal y el rodeo. En consecuencia, prácticas como el estacionamiento del servicio, la detección de la preñez y la inseminación, ampliamente reconocidas, no son aplicadas, lo cual explica la baja eficiencia ganadera”. □



En la región hay asignaturas pendientes que fueron puestas de manifiesto por el trabajo del INTA.

Es indispensable proveer espacios de sombra suficientes para todos los bovinos.



SANIDAD

Cómo prevenir el estrés térmico por calor en bovinos de producción

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) reiteró la importancia de anticiparse a este escenario y brindó algunas recomendaciones para criadores y engordadores.

El estrés calórico afecta el bienestar animal y puede matar a los animales, generar pérdidas y gastos adicionales o desmejorar la calidad de la producción. Es vital consultar al veterinario sobre este tema, pero primero corresponde internalizar **los signos que con mayor frecuencia pueden observarse en los bovinos.**

En primera instancia, considere **el aumento de la frecuencia respiratoria y del consumo de agua**, así como la búsqueda de sombra. A medida que las condiciones estresantes se agravan, comienza a observarse: disminución de los desplazamientos, reducción del consumo de alimentos, disminución del tiempo dedicado a rumia y descanso, jadeo, salivación excesiva y protrusión de la lengua. Además, el estrés calórico puede llevar a una **caída importante en la ganancia de peso y en la eficiencia reproductiva**, así como un aumento en la susceptibilidad a enfermedades.

MANOS A LA OBRA

Hay una serie de medidas a las que puede recurrir para evitarle a la hacienda el estrés generado por las altas temperaturas. Paralelamente dará lugar a todo **un beneficio para los números de la empresa.**

- **Proveer espacios de sombra suficientes para todos los bovinos.** La **sombra de árboles** es una de las más efectivas, ya que no solo disminuye la radiación, sino que produce menor temperatura del aire por la evaporación desde las hojas. Cuando la provisión de sombra sea **artificial**, debe colocarse de manera de permitir el movimiento de aire por debajo de la misma (a una altura de entre 3 y 4 metros). Se recomienda el uso de **mallla plástica de media sombra con 80 % de densidad**, orientada de norte a sur. Además, es importante que el ganado tenga suficiente espacio para evitar el



No olvide proporcionar agua fresca, limpia y abundante a los animales.

hacinamiento, esto implica disponer de entre 2 y 4 metros cuadrados por animal. Todos deben tener acceso libre a la sombra.

- **Proporcionar agua fresca, limpia y abundante.** Un bovino adulto puede consumir, en promedio, hasta 107 litros de agua por día (7 % de su peso). Se recomienda realizar un **análisis del agua** para determinar las concentraciones de sales y prevenir el rechazo de su consumo. **El agua debe estar accesible y cerca de los animales.** Se debe controlar el caudal y la presión antes de períodos de extremo calor y asegurar espacio suficiente en los bebederos. Tener en cuenta que el consumo abrupto de agua, luego de períodos de privación de la misma, puede desencadenar un cuadro de intoxicación con signos nerviosos.
- **Adecuar la alimentación.** Suministrar **dietas "frías"** (aquellas que por su composición minimizan la generación de calor metabólico, manteniendo la oferta de nutrientes). En el **engorde a corral**, administrar entre el 30 % y 40 % de la ración por la mañana y el resto por la tarde.

ESTO TAMBIÉN

Súmele a las medidas antes comentadas, las siguientes:

- **Consultar el pronóstico del tiempo antes de programar los manejos de la hacienda.** Brindar agua y alguna fuente de alimento en los corrales donde permanecerán los animales. Planificar todas las tareas y preparar los materiales necesarios para minimizar el tiempo de los animales en mangas y corrales.

- **Evitar movimientos estresantes durante las horas calurosas.** Cuando esto no sea posible, realizar los arreos de manera tranquila, respetando el paso de los animales. Los encierres y trabajos en manga deben realizarse a primera hora de la mañana o a última hora de la tarde-noche.
- **Cuando se prevean temperaturas elevadas refrescar a la hacienda.** Se recomienda hacerlo bien temprano a la mañana o durante la noche, utilizando un caudal suficiente para penetrar el pelo. Si se los moja en horas de mucho calor y de manera insuficiente, puede ser contraproducente.
- También se puede **mojar el suelo de los corrales**, sin llegar a embarrarlos, para minimizar la radiación indirecta. Se recomienda combinar períodos cortos de mojado intensivo con momentos prolongados de ventilación. El tamaño de gota durante la aspersion debe ser lo suficientemente grande como para mojar al animal.
- En cualquier caso, **poner atención al comportamiento de los animales** para identificar síntomas de estrés calórico de manera temprana. Y ante cualquier duda, consultar a un veterinario. □

MUCHO CUIDADO

En términos del suministro de forrajes a la hacienda, es conveniente conocer el nivel de infección con hongos productores de ergocaloides presentes en las pasturas para evitar su ingestión.

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

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



CARNE ARGENTINA
www.ipcva.com.ar