

Ganadería y Compromiso

IPCVA  Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

DICIEMBRE 2022



NUESTRA CARNE EN LA SIAL PARÍS

El emblemático producto concitó buena demanda en un escenario ciertamente complejo para Europa. El Argentine Beef permitió el encuentro entre nuestros exportadores y sus clientes, y ofreció platos exquisitos en su restaurante.

LOS JÓVENES PRIMERO

Más de 800 asistentes validaron la vigencia de un nuevo Punto de Encuentro realizado por el IPCVA en Córdoba. Capacitación e intercambio de ideas.

EL ASADO ES IMBATIBLE

Un estudio del IPCVA revela que no solo su sabor es una debilidad para los argentinos, también lo es su olor. Importante para pensar el marketing del producto.

Sumario

03 Lo que viene

Tras ocho años de negociaciones, se habilitó el ingreso al mercado de México de carne vacuna deshuesada y madurada proveniente de la Argentina. Se amplía así el abanico exportador de la cadena ganadera.

04 Ferias

La carne argentina brilló en la Sial París. Se trata de la exposición de alimentos más importante del mundo. Esta edición fue la primera sin restricciones sanitarias tras la pandemia. El IPCVA participó acompañado por 33 empresas exportadoras.

06 Ferias II

Balance positivo de los industriales que acompañaron al IPCVA en la Sial París 2022. Más allá de un mercado global con algunas complicaciones, la industria frigorífica se mostró muy satisfecha por la participación en el evento. Ofreció sus productos a compradores de todo el mundo.

08 Punto de encuentro

Más de 800 jóvenes de distintas partes del país intercambiaron ideas el pasado 8 de noviembre en el Auditorio La Reforma en la Universidad Nacional de Córdoba, en un nuevo encuentro propuesto por el IPCVA.

10 Puesta al día

Las acciones desarrolladas por el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina para fomentar las exportaciones del país y colaborar en la capacitación del productor.

11 Mercados

Apertura para la exportación de semen bovino de la Argentina a la UEE. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) recibió la notificación oficial luego de más de 10 años de negociaciones.

12 Sanidad

Principales enfermedades que originan abortos en rodeos para carne. Pueden ser causadas por diversos agentes infecciosos y generan pérdidas económicas significativas. Los consejos de los técnicos del INTA para minimizar los daños.

13 Consumo 3.0

El olor que más les gusta a los argentinos. El Monitor de Consumo de Carnes del IPCVA ayudó a develar esta incógnita. Hay marcadas diferencias entre hombres y mujeres, entre millennials y centennials y entre la forma de cocción de la carne vacuna.

LO QUE VIENE

México: celebran la reapertura del mercado

Tras ocho años de negociaciones, se habilitó el ingreso a la nación azteca de carne vacuna deshuesada y madurada proveniente de la Argentina. Implica exportaciones crecientes para nuestro país.

En julio de este año, inspectores del **Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México (Senasica)** comprobaron que el sistema de control del **Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)** cumple con los estándares sanitarios y de inocuidad de los alimentos que demanda el país azteca. A partir de esto, el Senasica autorizó a 22 plantas de procesamiento para exportar productos cárnicos bovinos desde la Argentina y ahora ambos servicios sanitarios están ajustando detalles para acordar los requisitos zoonosanitarios que figurarán en el certificado sanitario que avalará los envíos.

El jefe de la delegación del Senasica, **René Hernández Ruiz**, destacó el trabajo coordinado entre ese organismo y el Senasa para verificar los aspectos de sanidad animal e inocuidad en el proceso de elaboración de carnes bovinas en la Argentina, y los auditores ponderaron la buena predisposición y transparencia de los frigoríficos, así como el acompañamiento del Senasa que les permitió llevarse una visión completa de la cadena de la carne bovina, para realizar un

análisis integral en el informe definitivo que finalmente permitió la apertura de ese destino a las carnes bovinas argentinas.

SOCIO ESTRATÉGICO

En la negociación, además de los servicios sanitarios y las carteras de Agricultura de ambos países, **participaron la Cancillería Argentina y la Embajada en México, el Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (ABC) y el Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA).**

Desde Cancillería remarcaron que México constituye un **socio estratégico** con el cual la Argentina aspira a incrementar y diversificar el comercio. En 2021, el comercio bilateral ascendió a USD 2099 millones, con exportaciones argentinas de casi USD 700 millones, constituidas principalmente por ventas de aceite de girasol y trigo. La habilitación del mercado mexicano a nuestras carnes brinda la posibilidad de generar divisas a partir de otro de los grandes sectores productivos que tiene el país, como es la cadena de valor del sector ganadero. □



El mercado mexicano estuvo cerrado durante veinte años a la carne argentina, de ahí la trascendencia de este hecho.



Notable repercusión alcanzó la presencia argentina en la muestra parisina, precedida por la reputación de nuestras carnes.

FERIAS

Carne argentina en la Sial París: calidad más sustentabilidad

Se trata de la exposición de alimentos más importante del mundo. Esta edición fue la primera sin restricciones sanitarias tras la pandemia. El IPCVA participó acompañado por 33 empresas exportadoras.

La Sial París 2022 cerró sus puertas en el centro de exposiciones París Nord Villepinte de la capital francesa, con un muy buen balance por parte de los exportadores de carne argentina que, pese a las complicaciones económicas, **podieron realizar negocios y verse las caras después de varios años con sus compradores europeos.**

Para la participación en este evento de relevancia internacional, el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) desarrolló un gigantesco "Pabellón Argentine Beef" en el Hall 6 de la muestra, sobre una superficie de 1.000 metros cuadrados –el más grande de la historia del Instituto- con espacios individuales para las empresas participantes y además un **importante restaurante** en el que se lucieron los bifés anchos y angostos de la mejor carne argentina.

La Sial París 2022 no fue una feria convencional: fue la primera gran muestra internacional **sin restricciones sanitarias** y esa situación motivó una gran asistencia de visitantes de casi todos los rincones del mundo. No obstante, el entusiasmo general también se vio opacado por los nubarrones que se ciernen sobre la **economía europea** (inflación, crisis energética, Euro devaluado, etc.), la invasión rusa a Ucrania y la **gran baja de precios en el mercado chino, el principal destino en volumen para la carne vacuna argentina.**

Por estos motivos, muchos exportadores compensaron el negocio con envíos a **destinos no tan habituales** para la carne argentina, como Azerbaiyán, Chipre o Filipinas, que en el caso de algunos cortes especiales alcanzaron valores similares a los de la cuota Hilton.

SUSTENTABILIDAD

Desde el punto de vista de la comunicación, quedó demostrado en París que más allá del reconocimiento histórico que tiene la carne vacuna argentina por su calidad superior, **hay que hacer hincapié en el atributo de sustentabilidad**, una cualidad cada vez más valorada por los consumidores.

La sustentabilidad de la carne argentina es un concepto intrínsecamente vinculado con el compromiso de la cadena productiva respecto de la **mitigación de las emisiones de gases de efecto invernadero.** Nuestra producción se caracteriza por ser en su mayoría extensiva en praderas y pastizales naturales, lo que permite capturar los gases que generan los animales, dando un balance positivo.

Al respecto, en el marco de la Sial París se puso a disposición de los compradores el informe "Carne Argentina, carne sustentable", un estudio en el que 45 científicos argentinos, coordinados por la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET, han relevado el nivel de sustentabilidad actual de la ganadería argentina.

PARÍS FUE DE LOS ARGENTINOS

Durante la Sial visitaron el Pabellón Argentine Beef, entre otras personalidades, el embajador argentino en la U.E., **Pablo Grinspun**, el embajador argentino en Francia, **Leonardo Costantino**, el agregado agrícola ante la U.E., **Gastón Funes**, y el presidente de la Oficina Permanente Internacional de la Carne (IMS-OPIC), **Guillaume Roué.** Hicieron lo propio el subsecretario de Alimentos,

Bioeconomía y Desarrollo Regional de la Secretaría de Agricultura de la Nación, **Luis Contigiani**, el ministro de Producción, Ciencia y Tecnología de la provincia de Santa Fe, **Daniel Costamagna**, y el ministro de Industria, Comercio y Minería de Córdoba, **Eduardo Accastello.**

Por otra parte, el 17 de octubre pasado, el IPCVA realizó un **evento para empresarios argentinos e importadores en la sede de la Embajada Argentina en París.** Allí, Costantino y el presidente del IPCVA, **Juan José Grigera Naón** dieron la bienvenida a los invitados, haciendo referencia a la importancia del trabajo de la cadena de la carne vacuna dentro y fuera del país y a la gran calidad de la carne argentina, reconocida en todo el mundo.

En paralelo a la feria de alimentación, el IPCVA también participó en el **IMS Economic Workshop**, que se llevó a cabo en la capital de Francia. Allí, **Agustina Scarano**, del Departamento de Promoción Externa del Instituto, presentó la ponencia "**Argentine Beef Outlook 2022-2023**". □

UN PRODUCTO EXCLUSIVO

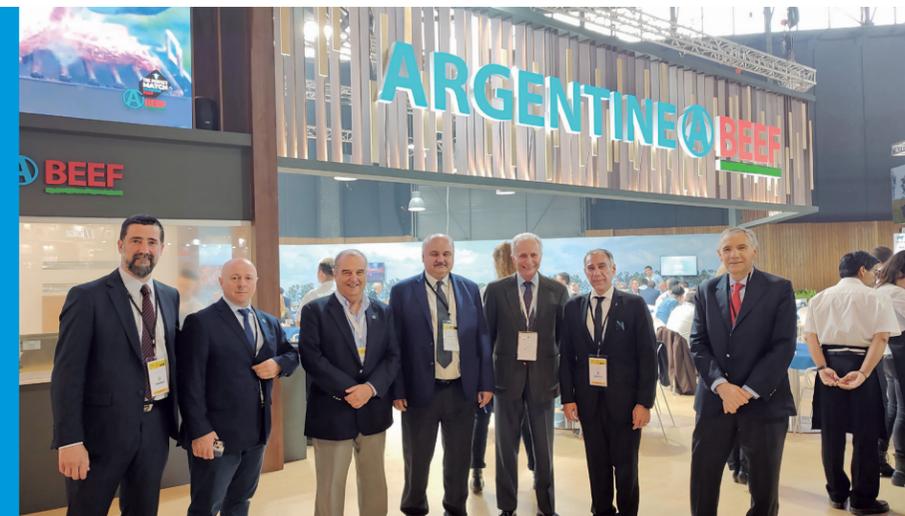
Para **Juan José Grigera Naón**, presidente del IPCVA, "participar en la SIAL permite presentar al mercado externo **un producto exclusivo que es la carne sustentable con calidad argentina**, porque un elevado porcentaje de la ganadería del país se produce a pasto, en sistemas pastoriles o silvopastoriles, que capturan el carbono que se genera".



El restaurante del Argentine Beef y los manjares ofrecidos al visitante.



Las empresas frigoríficas manifestaron su beneplácito al volver a un estrecho contacto con el cliente.



Un amplio grupo de representantes de la industria frigorífica acompañó al IPCVA en París.

FERIAS

Sial París: el balance de los industriales

Más allá de un mercado global con algunas complicaciones, la industria frigorífica se mostró muy satisfecha por la participación en el evento. Ofreció sus productos a compradores de todo el mundo.

La sensación general fue de objetivos cumplidos. “Necesitábamos venir y reencontrarnos con los clientes”, sostuvo **Hugo Borrel (h)**, de **Frigorífico ArreBeef**. “Precisábamos ver la evolución de la modalidad de trabajo con tantos cambios a nivel mundial, con devaluaciones, guerras, pospandemia e inflación, que son aspectos no habituales en lo macro que repercuten en nuestro negocio. Nos llevamos un montón de novedades, no todas buenas, pero que sirven para proyectar el futuro”.

El empresario explicó asimismo que aprovecharon a fondo la Sial París para **difundir las innovaciones del frigorífico**. “En ArreBeef estamos cambiando hacia un sistema ciertamente más sostenible, que incluye la **primera planta de biogás del mundo** generado desde los residuos orgánicos de la producción del propio frigorífico, lo cual es toda una novedad a nivel mundial”.

Por su parte, **Carlos Riusech**, del **Frigorífico Gorina**, aseguró que están muy contentos de haber participado. “Fue la primera oportunidad en mucho tiempo de reencontrarnos con todos nuestros clientes. **Desde el punto de vista de mercados, la situación es complicada**. El mundo está atravesando un momento, como se sabe, de inflación, alta tasa de interés, parálisis de crecimiento. Sin embargo, somos muy optimistas respecto de las oportunidades que presenta la carne bovina a nuestra industria para poder seguir creciendo y desarrollándose”, afirmó Riusech.

Por otra parte, de cara a los desafíos que se vienen, el empresario indicó que en su frigorífico están realizando dos inversiones muy importantes: “Una es una **planta de tratamiento de efluentes en la cual vamos a generar también electricidad a través de un biodigestor** y, al mis-

mo tiempo, estamos desarrollando un **centro de congelamiento y logística de 12.000 metros cuadrados**, totalmente automatizado, con la última tecnología, por lo cual somos muy optimistas con el futuro de nuestro negocio, independientemente de la situación actual”.

CITA ESTRATÉGICA

Desde **Frigorífico Rioplatense**, **Martín Constantini** señaló que “los mercados están complicados por la situación de China”, pero **ven con esperanza el largo plazo**. “La demanda sigue estando y afrontaremos un futuro muy importante si hacemos las cosas bien. Tenemos que **modernizarnos a nivel interno** para poder aprovechar la gran oportunidad que puede tener la Argentina”. Para el empresario, la SIAL es **estratégica para nuestra carne** por el tipo de clientes que la visitan: “Están aquellos que buscan los cortes de mayor valor, como cuota Hilton o cuota 481, y además aparecen nuevos proyectos potenciales que van surgiendo”, afirmó.

Gustavo Kahl, de **Frigorífico Marfrig**, coincidió en que la SIAL es “la vidriera del mundo”. “Acá vienen los que compran nuestros productos y los presentan al consumidor en sus respectivos países. Sin dudas **la Argentina está preparada para satisfacer estas exigencias**. Tiene una muy buena base de producción, pero le falta integrar de mejor manera la exportación con el desarrollo y la venta en el mercado interno, a través de los cuartos y los cortes que se van a implementar próximamente como un primer paso, para que podamos comercializar la carne como se hace en el resto del mundo: en cajas y en cortes”.

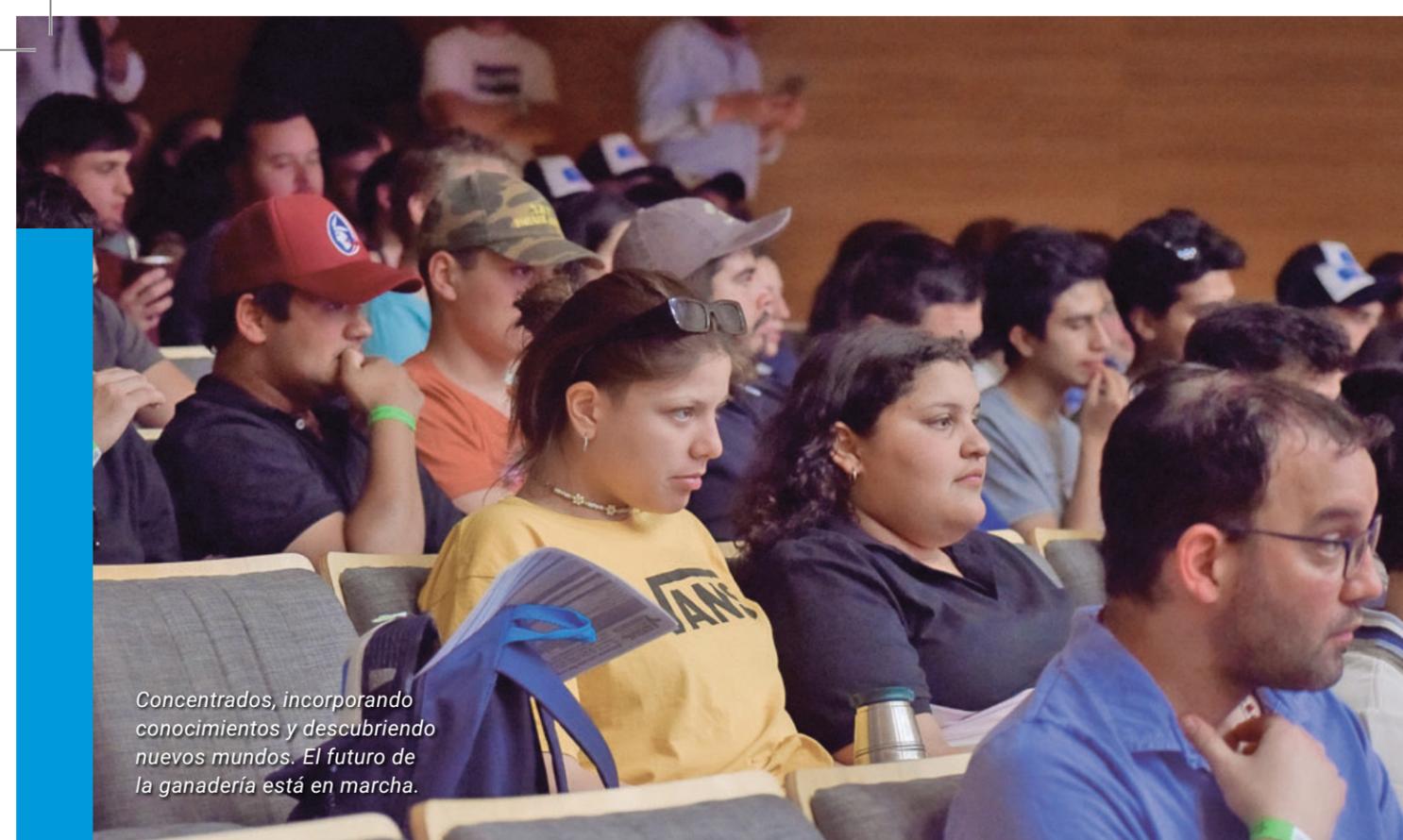
Mariano Grimaldi, del **Frigorífico Logros**, comentó: “Estamos muy contentos por participar en la Sial y por volver a las ferias internacionales con muy buenas expectativas por el presente y por lo que viene para la carne argentina en el mundo”.

En tanto, **Antonio D’Angelo**, del **Frigorífico Re-creo**, sostuvo que la Sial 2022 fue muy trascendente porque es un espacio donde se relacionan los proveedores con los clientes. “Si bien no es el momento más adecuado para hacer negocios por la caída de los precios a nivel mundial, podemos decir que en todo otro sentido la feria fue muy exitosa, porque **conocimos nuevos clientes y además nos relacionamos muy bien con nuestros pares argentinos**”.

El objetivo se alcanzó, sin dudas. “En la feria se han cumplido las expectativas que hemos tenido, no solamente con clientes europeos, sino de otros destinos hacia donde exportamos con unos resultados bastante satisfactorios”, agregó **Juan Manuel Beltrán**, del **Frigorífico Forres Beltrán**. □

VISIÓN POSITIVA

Mariano Martínez, del **Frigorífico Las Heras**, aseguró que él y su grupo se llevan “impresiones muy positivas”, pero también cierta preocupación relacionada con el mercado chino. “Todos estamos esperando poder mantener nuestras ventas, además de sumar nuevos clientes, desde luego. Creo que ser positivos hoy es sostenerse en un mundo que está convulsionado”.



Concentrados, incorporando conocimientos y descubriendo nuevos mundos. El futuro de la ganadería está en marcha.

PUNTO DE ENCUENTRO

“Los desafíos de la ganadería”

Más de 800 jóvenes de distintas partes del país intercambiaron ideas el pasado 8 de noviembre en el Auditorio La Reforma, en la Universidad Nacional de Córdoba.

La aceptación de la propuesta del **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** fue ciertamente amplia. En Córdoba culminó la serie de **Puntos de Encuentro** del año, una idea pensada para que los jóvenes de las cadenas de ganados y carnes acercaran sus inquietudes, compartieran experiencias y aprendieran diversas herramientas que permiten optimizar el negocio ganadero. Todos mostraron su beneplácito al terminar el encuentro.

Matías Carabajal (22) es estudiante de Ingeniería Agronómica. “Hay muchos desafíos por delante. En estos eventos me doy cuenta de lo que me gusta relacionarme con el campo. Quisiera ser productor de cultivos extensivos y por qué no, **incluir la ganadería**. Del encuentro de hoy me llevo como conclusión que **el agro es el motor del país**. Somos los que trabajamos día y noche, llueva o caiga piedra, todos los días, en el



campo. Me gustó acceder a estos conocimientos y escuchar a la gente que es más grande que yo, que conoce el campo más que nadie y puede transmitir esa pasión”.

Giuliana Arnaudo (24) cursa la carrera de Agronomía. “Me gusta la **producción animal**. Estoy en el módulo ovino en la facultad. Vine al encuentro de hoy porque me pareció bueno que **vayamos cambiando algunas ideas que hay sobre la ganadería y la producción en general**, porque el campo es un lugar muy golpeado. Me parece muy importante que sepamos cómo comunicar el valor del agro, que es a decir verdad el gran motor del país”.



Zahira Pereyra (24) estudia Abogacía. “Vine porque me invitaron unos amigos. Yo estoy cursando **Derecho Ambiental, Agrario y Minero**, y muchos



temas que se tocaron hoy se ven en esa materia. Me gustó que hablaran de abrirse a un público que no esté habituado a estos tópicos. La gente del campo está convencida de lo que hace, y si uno se **predispone a hablar con otros, y hacerlo de forma más simple**, va a poder llegar a más personas”.

Abril Díaz (23) es estudiante de Ingeniería Agronómica. “Me interesa la producción vegetal, pero también quiero **aprender de producción animal**. Una de las cosas que nos enseñan es que si no funciona la agricultura como esperás, debés tener un as bajo la manga. **El encuentro de hoy me pareció muy bueno, adquirí muchos conocimientos de varios disertantes**, que puedo aplicar después. Me encantó el cierre, fue como la cereza del postre”.



Antonella Escarponi (30) es bióloga y becaria del CONICET. “Estoy haciendo la beca doctoral en el INTA Manfredi. Estamos estudiando **aditivos naturales aplicados a la alimentación en los rumiantes para disminuir la emisión de metano**. Lo que más me gustó de este encuentro fue la cuestión interdisciplinaria, como la comunicación, o la aplicación de nuevas tecnologías en ganadería. **Es muy buena la propuesta de empezar a mostrar en redes cómo trabajamos y compartir con otros nuestro día a día**”.



Facundo Acuña (20) cursa la carrera de Ingeniería Agropecuaria. “Me llegó la invitación por Instagram. Estuve todo el día y **me pareció 10 puntos**. Me gustó la charla sobre sustentabilidad y manejo holístico de la ganadería. Me atrae porque **le veo futuro a todo el tema del carbono cero**. Me interesaría dedicarme a eso”.



Manuel Alcoba (19) estudia Agronomía. “Me gusta la producción animal, pero me tira más la agricultura. Me agradó sobremanera la charla de **bienestar animal**, me parece que tiene mucho sentido. Soy usuario de redes sociales, las utilizó para enterarme de algunas cosas de la facu, y sigo a algunos influencers. Mi papá es director de un IPAF INTA y de ahí le agarré el gusto al campo”.



Ramón Crivelli (28) es productor agropecuario. “Vi la convocatoria en Instagram y me interesó venir para **enterarme de nuevas herramientas y tecnologías**. Estudié bastante el tema blockchain aplicado al agro, y el seguimiento y trazabilidad de los alimentos. También me gusta la ingeniería genética. Hoy en día, tengo un emprendimiento de salsas picantes y colaboro con mi familia en el campo”.



FINAL DIVERTIDO

Luego de participar en las charlas que se fueron presentando durante la jornada, los jóvenes asistentes pudieron disfrutar de un After a todo ritmo: asado, metegol, fútbol, música en vivo y patio cervecero.



Disertantes de tópicos especialmente elegidos cautivaron al auditorio. Mucha tela para cortar.

Puesta al día

ENCUENTROS 2022

El pasado 8 de noviembre, el IPCVA cerró el exitoso ciclo "Punto de Encuentro" para jóvenes de la cadena con un megaevento en el campus de la **Universidad Nacional de Córdoba**. El ciclo, al que asistieron más de tres mil jóvenes a lo largo del año, incluyó distintos "Puntos de Encuentro" en Posadas (Misiones), Río Cuarto (Córdoba), Pilar (Santa Fe), Rauch (Provincia de Buenos Aires) y Córdoba Capital. El cierre de ciclo contó con disertaciones técnicas, paneles de especialistas, y un "Sunset Ganadero" con demostraciones gastronómicas, música en vivo y degustaciones. También participaron reconocidos *influencers* como "Asando Ando" y Javi Rosemberg. Los ejes temáticos del encuentro fueron "Nutrición y salud", "Ganadería y ambiente", "Innovación tecnológica", y comunicación sectorial y redes sociales. Todos los "Punto de encuentro" del año están disponibles en video en la página www.ipcva.com.ar



Ideal para disfrutar el mundial

BIFECITOS DE CUADRIL CON HONGOS

LEÉ MÁS →



RECETAS MUNDIALISTAS

Más allá de la campaña digital "**Carne Argentina, hincha oficial de la pasión argentina**", en la página www.carneargentina.org.ar del IPCVA se pueden encontrar recetas especialmente pensadas para disfrutar durante el mundial de fútbol Qatar 2022. Están disponibles desde las más tradicionales, como asado (en sus distintas versiones: tira, costillar, banderita, etc.) o bife de chorizo, hasta algunas preparaciones un poco más sofisticadas, como paté de hígado, bifecitos de cuadril con hongos o los novedosos "snacks de seso" para la previa de los partidos. Además, en la página también se presentan consejos del Dr. **Jorge Tartaglione** para el mundial y, para los que están a dieta, los recetarios saludables de la Fundación ALCO, del Dr. **Alberto Cormillot**.

JORNADAS ON DEMAND

Todas las **Jornadas a Campo** que realizó el IPCVA a lo largo del 2022, incluyendo la última, llevada a cabo el 10 de noviembre en Villaguay, Entre Ríos, están disponibles en video en la página www.ipcva.com.ar. Además de este último encuentro en Entre Ríos, al que asistieron más de 600 productores, a lo largo del año el Instituto realizó multitudinarios encuentros en San Luis, Tres Arroyos, Venado Tuerto y Magdalena.



MERCADOS

Apertura para la exportación de semen bovino de la Argentina a la UEE

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) recibió la notificación oficial luego de más de 10 años de negociaciones.

Entre la **Unión Económica Euroasiática (UEE)** y la Argentina acordaron el **Certificado Veterinario Internacional** que ampara las exportaciones de semen bovino desde nuestro país al territorio de ese bloque, comprendido por la **Federación de Rusia, Armenia, Kazajistán, Kirguistán y Bielorrusia**.

Esta nueva apertura de mercado es de gran importancia para el sector de genética bovina, que se encuentra ampliando el comercio a países de todo el mundo, donde se reconoce el potencial de la Argentina como productor de genética de calidad.

Luego de varias reuniones técnicas entre funcionarios de ambos organismos sanitarios, y tras la participación en varias videoconferencias virtuales, con la presencia y asistencia de la Agregaduría Agroindustrial en Moscú, para avanzar en la homologación de un Certificado Veterinario Internacional, quedó abierto este nuevo mercado para la genética argentina.

Este hecho no sólo abarca a la genética bovina argentina, que hoy cuenta con un nuevo destino de exportación, sino que sobre todo representa **el reconocimiento por parte de los Servicios Sanitarios del mencionado bloque de países, a los sistemas de control y certificación que aplica el Senasa**.

Es harto conocida la excelencia de los reproductores argentinos y su capacidad para transmitir virtudes productivas y reproductivas a su descendencia, y eso allana el camino.

MÁS OPORTUNIDADES

"La exportación de semen bovino a la UEE reafirma el **gran potencial de la Argentina como productor de genética de calidad** y permite generar y fomentar el interés por parte de otros países potencialmente importadores, posicionando a nuestro país en el mundo de la comercialización de mercancías de alto valor. Del mismo modo, se espera concluir las negociaciones para la exportación de embriones bovinos a la UEE en un futuro cercano", explicó el coordinador general de Relaciones Internacionales del Senasa, **Miguel Donatelli**.

Cabe destacar que el Senasa certificó en lo que va de 2022, 29.064 t de carnes y menudencias bovinas a Rusia y 300.000 t de productos de origen vegetal. Además certificó con destino a Armenia 214,5 t de limón y arvejas, a Bielorrusia 119,5 t de naranja, maní y nuez, y 211 t de menudencias bovinas. En tanto que a Kazajistán fueron 912 t de naranja, mandarina y limón y 32 t de menudencias bovinas, y a Kirguistán 177,7 t de mandarina y limón. ■



Este logro implica un nuevo reconocimiento a los sistemas de control y certificación que aplica el Senasa.



Para realizar un diagnóstico de mermas reproductivas es fundamental llevar a cabo un seguimiento permanente y aplicar adecuadas herramientas de manejo.



Se recomienda recurrir al servicio estacionado en un período menor o igual a 90 días, el diagnóstico de gestación y el destete a fecha fija.

SANIDAD

Principales enfermedades que causan abortos en rodeos para carne

Pueden ser originadas por diversos agentes infecciosos y generan pérdidas económicas significativas. Los consejos de los técnicos del INTA para minimizar los daños.

Según datos publicados recientemente y basados en un estudio sobre los casos de **aborto bovino** registrados en la región central del país, realizado por investigadores del **INTA Balcarce** –provincia de Buenos Aires–, se estimó en un 4.5 % el riesgo de encontrarse con un inconveniente de este tipo. Los técnicos del Instituto recomiendan el **monitoreo permanente, la aplicación de herramientas de manejo reproductivo y de un calendario sanitario básico** como muestreos y vacunación, y los consideran fundamentales a la hora de minimizar el impacto que genera la pérdida de la cría.

De acuerdo con las causas, los abortos en bovinos para carne fueron provocados por **infecciones con patógenos**. En este sentido, **Germán Cantón** –especialista en Salud Animal del INTA

Balcarce–, señaló que “es sumamente necesario analizar las causas de los abortos para poder tomar medidas que reduzcan el daño económico. **La pérdida anual para la industria cárnica puede llegar a los USD 50 millones**”.

Para realizar un diagnóstico de mermas reproductivas es fundamental llevar a cabo un seguimiento permanente y aplicar herramientas de manejo como el **servicio estacionado en un período menor o igual a 90 días, el diagnóstico de gestación y el destete a fecha fija**, entre otras.

DIAGNÓSTICO A CAMPO

Para **determinar el porcentaje de mermas reproductivas y analizar sus causas**, el equipo de investigadores del **INTA Cuenca del Salado** -

provincia de Buenos Aires- realizó un estudio observacional mediante un sistema de **monitoreo**. El objetivo fue evaluar la eficiencia reproductiva de los campos de la región y se llevó adelante junto con productores, profesionales privados y entidades del sector.

En el estudio se evaluaron 470 rodeos a lo largo de cinco años y los resultados arrojaron que **los porcentajes de mermas fueron diferentes en función de los intervalos en los cuales ocurrieron: servicio-tacto, tacto-parto y parto-destete**.

Para **Alejandro Rodríguez** -investigador de esta Experimental - uno de los puntos críticos para lograr un buen impacto en la reducción de mermas “es la **mejora en la condición corporal de los vientres al momento del parto**, aceitando la planificación forrajera y ajustando la oferta y demanda nutricional”.

En cuanto al monitoreo de la condición corporal, debe realizarse en **momentos estratégicos del año** porque permite tomar decisiones y adoptar herramientas de manejo a largo, mediano y corto plazo, así como también realizar un **seguimiento, control y manejo de toros** previamente, durante y luego de la temporada de servicio. Rodríguez agregó: “Este aspecto incluye la importancia del diagnóstico de enfermedades de transmisión sexual (ETS), la revisión clínica general y particular y el manejo nutricional”.

NO PARIDAS

En relación con los resultados del estudio en el **período de parición**, el porcentaje de vientres que luego de ser diagnosticados como **preñados no llevaron a término su gestación** fue del 4,5 %, aproximadamente. “El mayor porcentaje

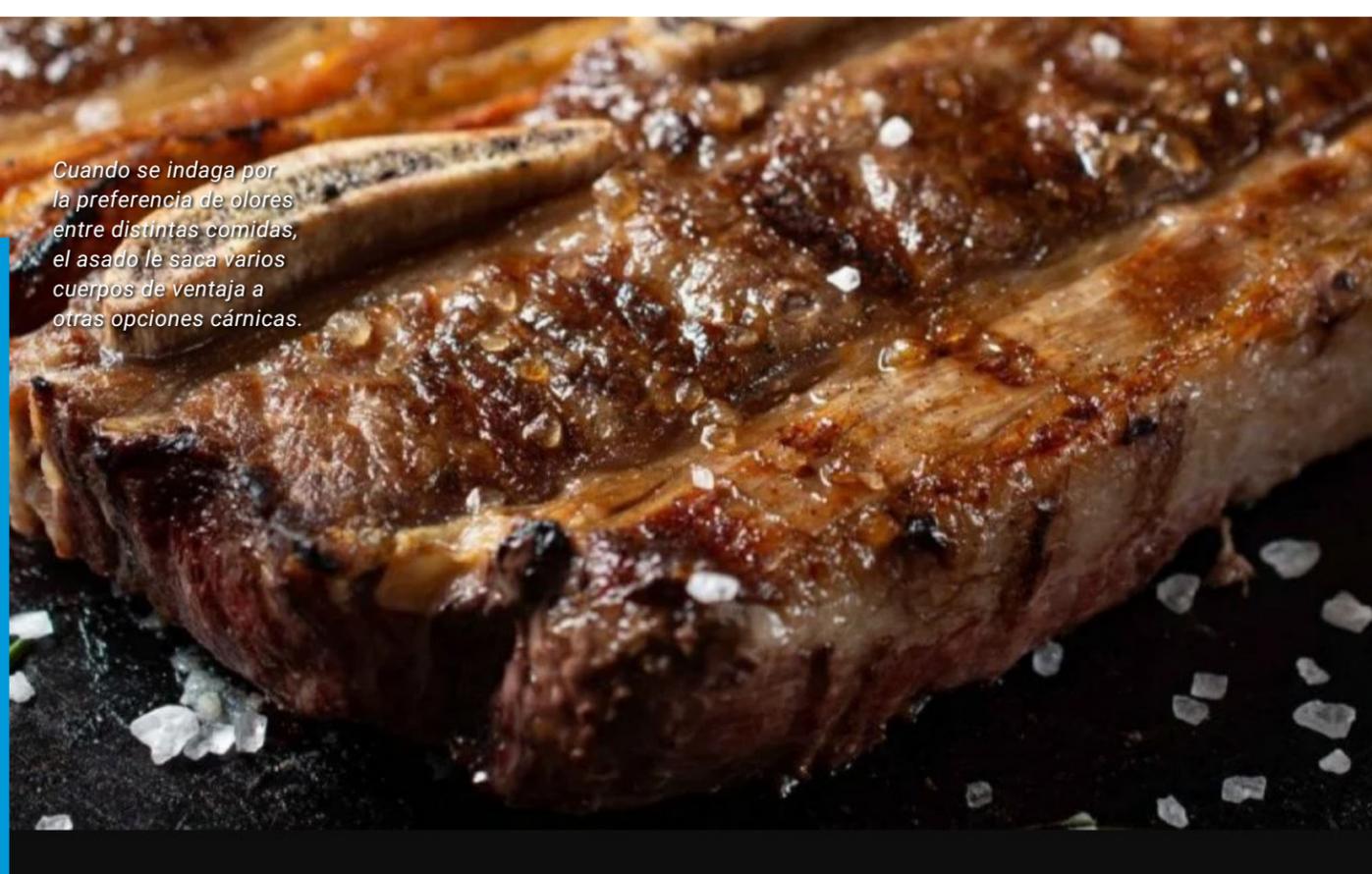
de estas pérdidas en vacas y vaquillonas se registró como ‘no paridas’, lo que significó que los vientres al finalizar la parición no presentaron terneros al pie, lo que indicaría que abortaron”, explica Rodríguez y agrega: “Para poder caracterizar la presencia de pérdidas reproductivas y establecer herramientas de control y prevención **es fundamental contar con la asistencia del médico veterinario, laboratorios de referencia en el diagnóstico de ETS y el asesoramiento profesional**”.

Esto es vital para un mejor manejo sanitario, ya que en todas las etapas se requiere la **aplicación de un calendario sanitario ajustado al modelo productivo** y el diagnóstico para minimizar las mermas, cuyas causas deben ser examinadas con la mayor objetividad y precisión posibles. Rodríguez enfatiza asimismo que “una de las cuestiones relevantes que se desprenden de este estudio es la **importancia de la capacitación del personal de campo** encargado de atender los rodeos, teniendo en cuenta, principalmente, tareas como la detección de abortos durante la gestación, la atención de partos y el monitoreo de los rodeos durante el servicio”. □

NO LO OLVIDE

Es de importancia contar con laboratorios veterinarios controlados en sus técnicas de diagnóstico de ETS para estar alertas frente a la posibilidad de necesitar diagnóstico de alta sensibilidad y especificidad en casos de abortos o pérdidas durante la preñez, **evitando dejar toros positivos en los rodeos**, lo que contribuiría a un fracaso futuro en el servicio inmediato.

Cuando se indaga por la preferencia de olores entre distintas comidas, el asado le saca varios cuerpos de ventaja a otras opciones cárnicas.



CONSUMO 3.0

¿Cuál es el olor que más les gusta a los argentinos?

El Monitor de Consumo de Carnes del IPCVA ayudó a develar esta incógnita. Hay marcadas diferencias entre hombres y mujeres, entre millennials y centennials y entre la forma de cocción de la carne vacuna.

Cuando nos preguntamos sobre cuál sería nuestro **olor preferido**, ponemos en marcha todo un imaginario olfativo y un montón de vivencias y recuerdos invaden nuestros pensamientos. ¿Cuál resultará ganador entre tantas sensaciones? Es un tema para pensar a fondo. No debería extrañar que, tras haber elegido en primera instancia un olor determinado, de repente otro recuerdo nos haga cambiar de opinión.

El **Monitor de Consumo de Carnes del IPCVA** indagó sobre la predilección de los argentinos por distintos aromas y olores. **El café, el olor a lluvia y el del asado se encuentran en el podio.** En el listado de los olores más preferidos siguen en orden de importancia el olor de las flores, las milanesas y el chocolate. En último lugar, quizás con alguna sorpresa, aparecen el olor a mar, el

del pasto recién cortado, las inconfundibles tostadas y finalmente el olor a leña.

NO ES LO MISMO

Más allá de esos promedios, el olor a asado y milanesas despierta suspiros **más profundos entre los hombres** que en las mujeres. Así, mientras que un 27 % de los varones menciona al olor a asado como el preferido, solo un 8 % de las mujeres lo hace. (ver figura 1).

Más que interesante es el análisis generacional, ya que mientras **el olor del ritual del asado fascina a la generación millennial** (26 a 35 años), el olor de las milanesas -¿las milanesas de mamá o de la abuela?- moviliza sensorialmente a los centennials (16 a 25 años) (ver figura 1).

FIGURA 1

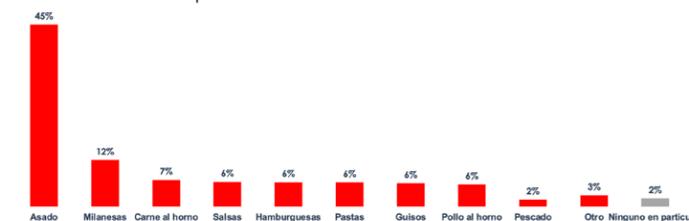
Dentro de las siguientes opciones, ¿cuál es el olor / aroma que más le gusta?

TOP 5	SEXO		EDAD			
	F	M	16 a 25	26 a 35	36 a 49	>50
Café	24%	19%	14%	28%	24%	20%
Olor a lluvia	25%	16%	25%	22%	24%	12%
Asado	8%	27%	14%	20%	19%	17%
Flores	14%	8%	10%	10%	7%	16%
Milanesas	3%	10%	16%	4%	4%	3%
Ninguno en particular	2%	4%	5%	4%	1%	2%

Fuente: Monitor de Consumo de Carnes del IPCVA. Año 2022.

FIGURA 2

Dentro de las siguientes opciones, ¿cuál es el olor / aroma de la comida que más disfruta?



Fuente: Monitor de Consumo de Carnes del IPCVA. Año 2022.

Cuando se indaga por la preferencia de olores entre distintas comidas, el asado le saca varios cuerpos de ventaja a otras opciones cárnicas como el pollo o pescado e incluso hasta las pastas. Esto, al menos desde el punto de vista olfativo, deja bien en claro quién gana la batalla de los domingos. Mientras un 45 % de las respuestas mencionan como olor predilecto al asado, sólo un 6 % se inclina por las pastas (ver figura 2).

Respecto de la química de la carne, quizás muy pocos tengan en cuenta a la famosa **"Reacción de Maillard"**, que es la que tiene lugar en procesos de cocción cuando se expone al fuego o altas temperaturas a la carne. En este caso, acontecen importantes cambios a nivel molecular en el alimento y la compleja mezcla de moléculas hace que el asado se vuelva por ejemplo más sabroso y que se añadan más matices en la degustación de sus aromas y sabores. Algunos estudios demuestran, por ejemplo, que **el sabor de la carne lo forman hasta seiscientos componentes diferentes.**

Si de cocinar asados se trata, **la leña le gana al carbón.** Mientras el 61 % de los argentinos piensan que se cocina mejor con leña, el 39 % sostiene que el mejor asado se cocina con carbón.

PUNTO DE PARTIDA

Más allá de estas curiosidades, los datos que emergen de este tipo de estudios de mercado son de vital importancia para mejorar aquellos aspectos que hacen al **marketing sensorial** de la

carne vacuna. Hoy se necesita perfeccionar este tipo de promoción más que nunca para poner en valor el producto, de modo de despertar el interés de las generaciones más jóvenes y ofrecer a la gente experiencias gastronómicas por demás atractivas, que queden verdaderamente grabadas en su memoria, sobre todo a la hora de decidir sus compras. □

Alguien está haciendo asado y tu nariz lo sabe...

Autores: Adrián Bifaretti y Eugenia Brusca. Departamento de Promoción Interna del IPCVA.

INOLVIDABLES

La empresa suiza **Givaudan** se abocó a la tarea de buscar las esencias primarias de la carne vacuna argentina mediante el concurso de una nariz electrónica, diecisiete catadores y un estudio de mercado. El objetivo planteado era capturar el "espíritu" de nuestra carne para desarrollar sabores y poder replicarlos luego en embutidos, caldos y otros alimentos y productos. Por cierto el resultado es interesante. El estudio concluyó que **los sabores preferidos en nuestra tierra, aquellos que merecen ser immortalizados, son los del vacío al horno, el bife de chorizo, el matambre, el costillar al asador, el lomo de ternera ahumado y el lomo de ternera a la pimienta.**

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

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



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