

# Ganadería y Compromiso

IPCV  Instituto de Promoción  
de la Carne Vacuna  
Argentina

JUNIO 2022



## BONDADES DEL MANEJO HOLÍSTICO

El Primer Punto de Encuentro de Jóvenes de la Cadena de Ganados y Carnes abordó un planteo básicamente pastoril en Misiones, de alta productividad y respeto por la biodiversidad y el ambiente.

### De una punta a la otra

Medias reses de entre 120 a 150 kg con animales de 18 a 22 meses, en cortes minoristas y con el engrasamiento justo.

### Pastizales naturales

Pistas para un buen manejo. Ritmo de recuperación de las especies nativas y el análisis de indicadores como el stock de carbono.

# Sumario

**03 Lo que viene**  
Invitación a participar de la IX Compulsa Técnica del IPCVA. El Instituto busca promover y apoyar la investigación científico-tecnológica coordinada que movilice esfuerzos y recursos para la resolución de problemas concretos.

**04 Punto de Encuentro de Jóvenes**  
Ganadería en Misiones: manejo holístico para preservar la biodiversidad. Buenos rotativos y descansos adecuados, privilegiando el secuestro de carbono en suelos sanos.

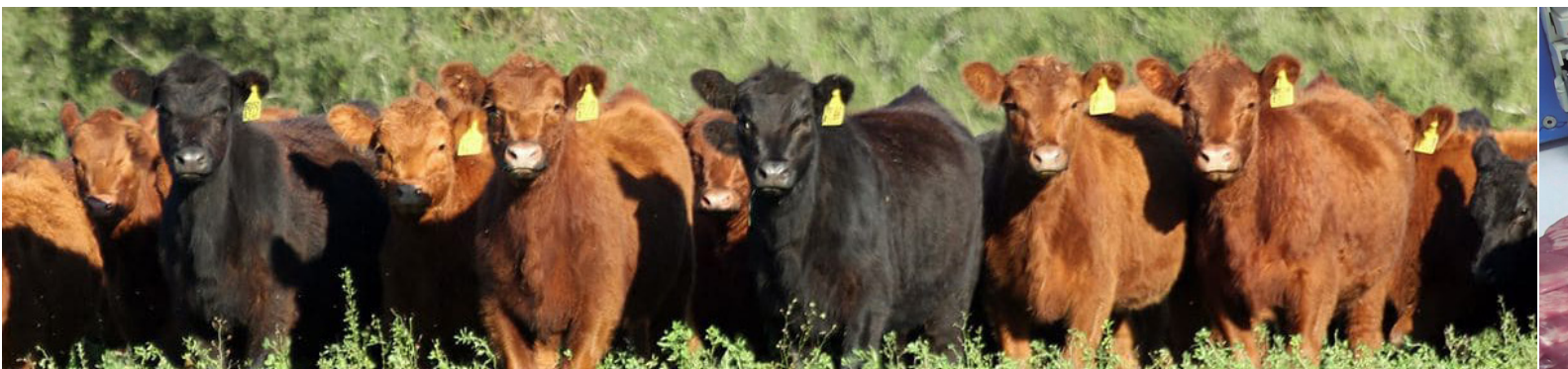
**07 Puesta al día**  
La tarea del IPCVA para promocionar la carne argentina dentro y fuera de las fronteras del país y capacitar al productor pecuario.

**08 Jornada a campo**  
La cita fue en Villa Mercedes, provincia de San Luis. Un ciclo completo desarrollado en tres campos que apunta a la producción de carne en medias reses entre 120 a 150 kg con animales de 18 a 22 meses de edad, en cortes minoristas y con el engrasamiento justo.

**11 Carne y salud**  
La dieta vegetariana o vegana podría influir negativamente sobre el peso de los niños. Asimismo preocupa la deficiencia de vitamina B12 en hijos de madres vegetarianas.

**12 Ambiente**  
Con pastoreos planificados, los suelos fijan carbono y mejoran su salud. Manejo recomendado de acuerdo con las especies predominantes.

**14 Consumo 3.0**  
Recomendaciones para prevenir el síndrome urémico hemolítico al adquirir carne. La importancia de la higiene durante la manipulación del emblemático producto.



LO QUE VIENE

# IX Compulsa Técnica del IPCVA

*Como ha hecho en otras ocasiones, el Instituto se prepara para promover y apoyar la investigación científico-técnica vinculada con la cadena de las carnes en la Argentina.*

El compromiso no se modifica. El **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** pone en marcha la **IX Compulsa Técnica para Proyectos de Investigación**, mediante la cual busca promover y apoyar la **investigación científico-tecnológica coordinada** que movilice esfuerzos y recursos para la resolución de problemas concretos y el aprovechamiento de oportunidades en el ámbito sectorial.

El llamado que está realizando el Instituto pretende abordar con estricto rigor científico y excelencia académica las siguientes **temáticas consideradas de creciente interés estratégico**:

- Sostenibilidad de la cadena de ganados y carne vacuna.
- Innovación tecnológica en sistemas ganaderos.
- Innovación y valor agregado en la industria frigorífica.
- Mejoramiento de la calidad de carne vacuna.
- Bienestar animal.
- Beneficios nutricionales del consumo de carne vacuna.
- Carne vacuna saludable.
- Comercialización y transporte de hacienda y productos cárnicos.

- Big Data, blockchain y bonos de carbono en la cadena de ganados y carne vacuna.
- Competitividad de la industria cárnica en el mercado internacional.

## REQUISITOS

Los proyectos postulados deberán ser enviados a través de dos formatos. Por un lado, **formato digital** al correo **electrónico compulsaipcva@gmail.com**. Por el otro, en **formato impreso** a la sede del IPCVA (Esmeralda 130, Piso 22, CABA). Vale destacar que ambos formatos deberán ser recibidos a más tardar el 30 de junio del corriente año, antes de las 12 horas.

Queda entonces formalizado un nuevo llamado a compulsa técnica de proyectos de investigación del IPCVA. El apoyo a la ciencia es una de las premisas que se ha propuesto el Instituto, en función de cimentar un camino superador para nuestra carnes. Aquellos interesados en obtener más información consultar al Ing. Agr. M. Sc. **Adrián Bifaretti**, jefe de Departamento Promoción Interna del IPCVA, y la Lic. **Eugenia Ana Brusca**, asistente de Promoción Interna, al mail [ebrusca@ipcva.com.ar](mailto:ebrusca@ipcva.com.ar). □



**El llamado pretende abordar con rigor científico y excelencia académica diversas temáticas consideradas de creciente interés estratégico.**



*Vaquillonas Brangus insertas en un manejo holístico, en que se rotan los potreros. Grandes grupos que comen en forma pareja a la vez que generan materia orgánica.*

ENCUENTRO DE JÓVENES

## **Ganadería en Misiones:** manejo holístico para preservar la biodiversidad

*El Primer Punto de Encuentro de Jóvenes de la Cadena de Ganados y Carnes se realizó en Candelaria, Misiones. Productividad y cuidado del ambiente en un camino compartido.*

**L**a cita fue en **Santa Cecilia**, una estancia con historia a sólo 30 kilómetros de Posadas. El General Manuel Belgrano llegó a estas tierras unos meses después del 25 de Mayo de 1810, con idea de llevar la revolución al Paraguay, objetivo que no pudo concretar. Pero en su breve paso por esta región, creó el reglamento de las **Misiones Jesuíticas** y estableció a Candelaria como la capital de Misiones. Todavía se conserva un sarandí que daba sombra a sus siestas en aquella época.

Hoy la estancia está en manos de la **familia Navajas**, y es administrada por **Carlos**, el menor de los cinco hermanos, que también es presidente de la Sociedad Rural de Misiones. Productor ga-

nadero y apasionado defensor de **la biodiversidad que reina en las 4000 hectáreas** donde desarrolla su actividad, "Charly" abrió las tranqueras de su establecimiento para **recibir a más de 250 jóvenes de la zona**.

### **PROVOCAR EL CAMBIO**

Dio apertura al encuentro **Ulises "Chito" Forte**, consejero del IPCVA, quien agradeció a todos los organizadores de este evento y a la familia anfitriona. "La idea surgió antes de la pandemia, porque veíamos la necesidad de hacer algo con los jóvenes, ya que **debemos discutir qué ganadería haremos en los próximos 30, 40 años**, y

*Notable respuesta de los jóvenes convocados a este Punto de Encuentro. Avidéz por el tema.*



ahora estamos acá. Es hora de que se conviertan en reales protagonistas, desde los centros juveniles, desde los ateneos, desde los campos. A ustedes les pedimos que nos ayuden a **actualizar el mensaje**, para no quedarnos en el tiempo. Los jóvenes no pueden estar haciendo cola en Ezeiza para irse del país. Es una generación pujante con gran futuro en la ganadería”.

**El cambio climático es una realidad.** Así lo vislumbra Navajas, quien lo graficó diciendo que “en marzo pasó lo que nunca había sucedido: se nos quemaron los montes nativos. En abril, las lluvias y un rayo nos mataron 30 terneras de reposición. Una semana después, otro rayo mató dos vaquillonas más”.

Luego de presentar a su equipo de trabajo, el productor enfatizó la tarea que realizan **cuidando el ambiente**. “Como ganadero, me siento parte de la solución, porque **medimos y demostramos todo lo que hacemos**. No queremos el calentamiento global, que en gran parte es por el efecto invernadero que genera la quema de combustibles de origen fósil. **La ganadería a pasto es un ciclo cerrado** que emite metano. En la atmósfera se convierte en dióxido de carbono, que captura la planta de la cual se alimenta la hacienda; de ese proceso se libera oxígeno y así se cierra el ciclo. **El problema no es la ganadería, sino el manejo**. Si queremos hacer las cosas bien, hay que edificar **buenos rotativos y planificar descansos adecuados**. Existen estudios que demuestran que así se puede secuestrar Co<sup>2</sup> en el suelo”.

## A CAMPO

Luego de las presentaciones, más de 50 camionetas con jóvenes atravesaron los suelos rojos embarrados por la reciente lluvia para llegar a las **tres paradas a campo**. Durante el recorrido, los visitantes pudieron apreciar el ámbito natural formado por este ambiente de transición, que combina los pastizales correntinos con la selva misionera.

En las paradas los esperaban los **especialistas en ganadería y ambiente**, y el grupo de **vaquillonas Brangus coloradas** que se acercaban con curiosidad a estudiar a quienes trataban de hacer lo mismo con ellas.

Allí se habló del **manejo holístico**, y se vio cómo en función de este concepto productivo se rotan los potreros con grupos grandes de vacas que comen de forma pareja a la vez que generan materia orgánica, siempre permitiendo que se recupere la biodiversidad. También se mostraron **diversos sistemas de medición** que se llevan a cabo bajo las directivas de la **EOV -Ecological Outcome Verification-**, que cuenta con herramientas empíricas que permiten hacer un monitoreo del impacto de la producción sobre el ambiente. Las variables que se tienen en cuenta son: cobertura del suelo, infiltración de agua, biodiversidad, productividad primaria y contenido de carbono en el suelo. **“Buscamos suelos sanos, y sin dudas con la ganadería eso se logra acabadamente”**, subrayó Navajas.



*Charly Navajas, propietario de Santa Cecilia, y Ulises Forte, consejero del IPCVA. Fuerte mensaje destinado a los más jóvenes.*

Y no faltaron explicaciones acerca del **sistema silvopastoril** que se ha instrumentado en algunos lotes con plantaciones de pinos y eucaliptus, que brindan sombra a los animales, contribuyen a bajar la temperatura del suelo y ayudan en la retención de la humedad y la captura de carbono.

En Santa Cecilia, los pastizales, arroyos y quebradas no sólo son fuente de agua y alimento para el ganado, sino que también dan **marco a una rica diversidad en flora y fauna, como aves, anfibios y pequeños mamíferos**. El relevamiento realizado con cámaras ocultas y en recorridos de biólogos y proteccionistas permitió conocer y clasificar las especies de la zona. “Es muy importante que la ganadería se realice con la **mirada conservacionista** que tienen en este establecimiento para que las áreas protegidas que están alrededor no queden como islas de conservación de especies”, señaló **Pablo Waisman**, intendente del **Parque Federal Campo San Juan**, reserva protegida contigua a la estancia.

## BONOS VERDES

“El bosque, que ocupa hectáreas e implica impuestos y tasas inmobiliarias, no puede ser un costo para el productor, como algo que no genera recursos”, explicó **Liliana Ortega**, abogada y especialista en Finanzas de Clima y Bosques. “El **mecanismo REDD+** es una herramienta de la Convención Marco de las Naciones Unidas so-

bre el Cambio Climático (CMNUCC) para reducir las emisiones debidas a la deforestación y la degradación forestal en los países en desarrollo. Forma **parte del Acuerdo de París que suscribió Argentina**, y contempla que quienes almacenan carbono por hectárea pueden generar un **certificado de carbono, esto es, un documento transable**. Estos créditos de carbono se obtienen como pago por resultados concretos. Se miden las hectáreas no deforestadas y las toneladas de carbono almacenadas en troncos, raíces y hojas, y se emite un certificado, que se puede vender. Así funciona en el mundo, y nuestros productores también pueden sumarse a los proyectos REDD+. El artículo 6 permite la **formación de un mercado para estos créditos**, y esto es importante porque abre oportunidades productivas para los propietarios de bosques y pastizales naturales”. □

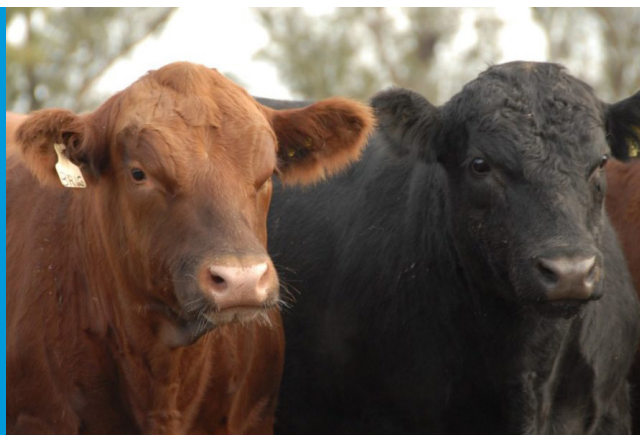
## ALIANZA DEL PASTIZAL

“La **ganadería a pasto**, que contribuye a la captura de gases de efecto invernadero y ayuda al ambiente, debe valer más -enfatizó Navajas-. La carne se vende a mejor valor, y de este modo también contribuimos a cuidar nuestra cultura, que es la de ser ganaderos volcados a un manejo sustentable”.

# Puesta al día

## ANGUS CENTENARIO

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) fue sponsor de la gran **Exposición "Angus Centenario"** que se llevó a cabo entre el 21 y el 28 de mayo en el predio de La Rural de Palermo. En el marco de la muestra, el IPCVA entregó trofeos a los grandes campeones y una placa felicitando a la asociación por su gran aporte a la ganadería nacional en sus 100 primeros años de vida. Además, el IPCVA realizó una jornada de capacitación para productores en la que se abordaron temas referidos a mercados, genética y sustentabilidad de la carne vacuna argentina.



## PASIÓN POR LA CARNE

Se viene una nueva edición de la feria **"Caminos y Sabores" en La Rural de Palermo (7 al 10 de julio)** y el IPCVA, junto con Exponenciar, pondrá en marcha una nueva edición del **concurso "Pasión por la carne"** en el que se premiará a quienes aporten las mejores y más novedosas recetas para elaborar platos basados en tres cortes: **paleta, matambre y bola de lomo**. El objetivo del concurso es educar sobre las variadas maneras en que pueden utilizarse los distintos cortes y está destinado al público masivo y también a los estudiantes de gastronomía. Durante las dos últimas ediciones del certamen participaron

más de 300 personas que enviaron sus recetas, ingredientes e imágenes. Además de recibir distintos premios, el ganador del concurso podrá cocinar su plato en la feria junto a uno de los cocineros del equipo gastronómico de "Caminos y Sabores".

Caminos  
y Sabores

## MUNDIAL DE BRAFORD

El IPCVA auspició el **8° Congreso Mundial Braford** que tuvo lugar en nuestro país entre el 25 de mayo y el 5 de junio. También participará este mes en las **exposiciones nacionales de otoño de las razas Brangus, Brahman y Shorthorn**. "Para nosotros es un placer estar presentes y acompañar estas muestras", aseguró el presidente del IPCVA, **Juan José Grigera Naón**, y agregó: "Son exposiciones de excelencia en donde se presenta la gran calidad de nuestro ganado".



## NUEVOS "PUNTOS DE ENCUENTRO"

Después del exitoso primer "Punto de Encuentro" en Misiones, destinado a los jóvenes de la cadena de la carne, se vienen **nuevas reuniones en distintas regiones del país, como Río Cuarto, Santa Fe y Rauch**. Mientras llegan los nuevos encuentros, que serán anunciados en la página [www.ipcva.com.ar](http://www.ipcva.com.ar), ya están disponibles en video las ponencias correspondientes a la reunión de Misiones en la web del IPCVA.





En tres campos la empresa realiza cría, recría y terminación, apuntando a una eficiente producción de carne, en cantidad y calidad.

JORNADA A CAMPO

## Una cría eficiente pensando en la góndola

*Se realizó la primera jornada a campo de este año en el establecimiento "El Oratorio", en Villa Mercedes, provincia de San Luis. Gran respuesta del público al convite del IPCVA.*

**E**l presidente del **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina, Juan José Grieger Naón**, dio apertura al encuentro, señalando la importancia de **realizar una cría eficiente pensando en la góndola**. "Hay que medir para avanzar y conocer la calidad de lo que producimos, de modo de defendernos en los mercados", subrayó.

A su turno, **Adrián Saleme**, administrador, describió el manejo de la empresa, cuyo objetivo principal es "la **producción de carne en medias reses entre 120 a 150 kg con animales de 18 a 22 meses de edad, en cortes minoristas y con el engrasamiento justo. Pero además, la producción de genética para conseguir todo lo anterior**".

La empresa se divide en tres campos, cada uno con sus particularidades, que permiten el trabajo en distintos momentos del ciclo ganadero: "**Los Pocitos**", un establecimiento de cría de 5000 hectáreas de monte y pasto natural, que produce 30 kg/ha de ternero, "**El Oratorio**", donde se hace recría y vaca CUT en 1000 hectáreas con una producción de 140 kg/ha, y "**Don Alejandro**", ubicado en la provincia de Córdoba, en el cual se engordan novillos sobre 400 a 500 hectáreas de pasturas base alfalfa y donde se llega a los 750 kg/ha. "Cabe subrayar que se trata de hacienda que cumple su ciclo con una **terminación justa y menos desperdicio**", agregó Saleme.





El titular del IPCVA, Juan José Grigera Naón, destacó la importancia de la vuelta a la presencialidad en este tipo de jornadas.



## CRÍA ACEITADA

La alimentación en “Los Pocitos” se basa en **pastizales naturales aprovechados entre mayo y agosto**, mientras la vaca está gestando. En septiembre y octubre se hace **diferido de sorgo y centeno**, y ya entrado el mes de octubre, sobre la parición, los animales van a una pradera de **pasto llorón**.

El servicio se realiza ajustado a 60 días, entre el 1° de diciembre y el 31 de enero, para una mayor presión sobre la fertilidad. La asignación promedio es de 2,5 a 3% de toros y se hace **inseminación a tiempo fijo (IATF) en uno de los rodeos de punta**. Se consigue una preñez de entre el 89 y el 91%. El destete se lleva a cabo sobre pastizales de llorón entre enero y febrero, dependiendo de cómo vienen las lluvias. Los índices reproductivos promedio se ubican entre 90 y 92% con un destete del 87,5%. En cuanto a sanidad, se cubre tuberculosis y brucelosis con algunas dosis reproductiva preservicios y revisión de toros que entran a servicio.

## SERVICIO Y EMBRIONES

En “El Oratorio” hay **cuatro rodeos: terneras de destete, vaquillonas de servicio 18 meses, vaquillonas de primer parto y vacas CUT para engorde**. La alimentación de las terneras incluye 15 a 30 días de ración balanceada (silo sorgo, maíz, pellets de soja y núcleo comercial), verdes de verano (sorgo), verdes de invierno (centeno) y pasturas de llorón. La preñez ronda el 90% y las pérdidas entre preñez y destete se hallan entre el 5 y el 7%. Aquí se realizan todos los controles de peso desde el nacimiento.

El manejo reproductivo se da con **servicio a los 18 meses con IATF** y con un repaso de dos ciclos con toros. La fecha de servicio está planteada en julio con parición en abril y destete entre julio y agosto. Desde ahí hasta el 10 de septiembre, a una parte de las vaquillonas se le colocan embriones, y al mes se realiza el tacto. La que queda sin preñez va a un servicio por IATF, y la que de todos modos no queda preñada va a “Los Pocitos” con el rodeo general y se hace el repaso de 60 días normal, que es el servicio que se brinda en este establecimiento.

## RECRÍA Y TERMINACIÓN

En “Don Alfredo”, provincia de Córdoba, se realiza la **recría y engorde de novillos y vaquillonas, la selección y recría de futuros reproductores machos con destino a uso propio y a venta, y la selección y recría para venta de vientres**. En este campo se hacen las mediciones reproductivas y productivas en carcasa y las pruebas de RFI por ecografía o consumo individual en situación colectiva, que evalúan cuanto alimento comió un animal por kilo ganado, una característica de eficiencia neta de conversión constante a lo largo de toda su vida y moderadamente heredable. □

## DIGITALIZADO

“Para todas las mediciones usamos **corrales con balanza automatizada**, para hacer pruebas de eficiencia de conversión. Los chips toman el dato del animal que entró y cuánta comida consumió cada uno y de esa manera vamos evaluando la conversión”, describió Saleme.

*Mucho público llegó hasta esta nueva jornada a campo del IPCVA. El interés del productor por la capacitación está intacto.*



La alimentación incluye pasturas base alfalfa y verdes de invierno con una suplementación a campo, distribuida con el mixer debajo del boyero. En este establecimiento se lleva a cabo la cría y terminación de invernadas y terminación a corral con destino a faena.

Respecto de **los reproductores**, estos tienen un manejo particular: se efectúan controles de nacimiento, controles trimestrales de peso y circunferencia escrotal, un primer control de mediciones de carcasa en el área ojo de bife, se miden los espesores de grasa y RFI –eficiencia de conversión–, y un segundo control a los 18 meses. La sanidad es la oficial y reproductiva.

## AMBIENTE RIGUROSO

**Daniel Bovetti**, propietario del establecimiento, explicó las condiciones de la región, y **la necesidad de contar con animales adaptados a la rigurosidad de este ambiente**: “Este es un medio semiárido, con 500 mm como media de las precipitaciones anuales, con temperaturas de -15 °C en invierno y hasta 42 °C en verano. Hace 22 años que empezamos a trabajar con **Limangus con Luis Santa Coloma**, con muy buen resultado ciertamente. Vale subrayar que el 95% de nuestra reposición es del campo”.



Para el productor, “la **epigenética**, que es la relación entre el animal y su ambiente, se ve expresada acá, en **las vacas CUT, que ya tienen entre 9 y 11 años, con 9 a 10 crías**, y han transitado todo su camino. Eso significa que se han adaptado al medio y que conforman un biotipo productivo, que se basa en la producción de carne desde la cría a la góndola”. El objetivo final es llevar a cabo la tarea de manera eficiente en términos de calidad y cantidad.

“Tenemos en cuenta los caracteres que influyen en la producción de carne, y buscamos **un ojo de bife con un engrasamiento justo y a su vez que para producirlo consuman menos cantidad de materia seca**. Todo eso hace que la cadena completa resulte en una producción más eficiente, más económica, más amigable con el ambiente, porque al consumir menos materia seca, estamos gastando menos recursos”, subraya Bovetti, convencido del camino emprendido. □

## VENTAS

**El Oratorio** divide su comercialización entre consumo interno y de exportación de novillos, así como hembras que son de rechazo con destino a faena. El otro canal de venta es la genética: se negocian reproductores: 200 toros y unos 300 vientres.

# La dieta vegetariana o vegana influiría en el peso de los niños

*La cadena de noticias CNN publicó recientemente los resultados de un estudio realizado por la revista Pediatrics en niños canadienses sobre las consecuencias de una dieta vegetariana o vegana.*

Los responsables de este estudio utilizaron datos de **casi 9.000 niños que tenían entre 6 meses y 8 años y que a su vez** participaron en **TARGet Kids!** entre 2008 y 2019. Esta es una red de investigación basada en la práctica de atención primaria y un estudio de cohortes en Toronto, Canadá. Durante cada visita de supervisión de salud a lo largo de los años, los asistentes de investigación **midieron el índice de masa corporal, el peso, la altura, los niveles de colesterol, los triglicéridos, los niveles de vitamina D y los niveles de ferritina sérica de los participantes.**

Al comienzo del estudio, 248 niños (incluidos 25 veganos) no consumían carne, y 338 más se habían vuelto vegetarianos algún tiempo después. En función de los objetivos planteados, los niños fueron monitoreados durante casi tres años, en promedio. Como resultado de dicha tarea, no hubo diferencias significativas entre vegetarianos y no vegetarianos con respecto al IMC estándar, la altura, los niveles de ferritina sérica y los niveles de vitamina D. Sin embargo, los investigadores hallaron que **los niños vegetarianos tenían casi el doble de probabilidades de tener bajo peso que los no vegetarianos, de acuerdo con lo indicado por la publicación.**

## CÓMO INTERPRETARLO

Consultado sobre este artículo, el Dr. **Jorge Tartaglione**, MN 67502, señaló que “esta publicación mostró que los niños que llevan una dieta vegetariana o vegana, no sufren cambios desde el punto de vista nutricional y de composición con respecto a aquellos otros que incluyen carne en su alimentación. Pero **tienen bajo peso y esto puede llegar a influir desde el punto de vista nutricional**”.

Por otro lado, un **grupo de médicos del Hospital Garrahan** encontró en niños cuyas madres son veganas, ciertas **deficiencias y alteración en el desarrollo neurológico por falta de vitamina B 12**. Ante todo esto, la **Sociedad Argentina de Pediatría** emitió un comunicado dando a entender que todos aquellos padres que brindan a sus hijos una alimentación vegana o vegetariana deben contar con una supervisión médica y estar muy instruidos acerca de cómo conviene alimentarlos. Hay detalles que necesitan conocer para no afectar el normal desarrollo futuro de esa vida joven. “La alimentación basada en plantas es muy buena, pero debe estar siempre **supervisada desde el punto de vista médico**, ya que hay componentes y sus compuestos que el ser humano necesita, para los cuales **los vegetales no pueden suplantar a aquellos de origen animal**”, enfatizó Tartaglione. □



Los niños vegetarianos tenían casi el doble de probabilidades de tener bajo peso que los no vegetarianos en la investigación realizada.



La correcta planificación del pastoreo permite utilizar de manera eficiente la materia seca disponible.

## AMBIENTE

# Con pastoreos planificados, los suelos fijan carbono y mejoran su salud

*En un mundo que exige sustentabilidad, la ganadería vuelve a demostrar que este beneficio se puede conseguir mediante estrategias de manejo adecuadas.*


Los objetivos son valiosos por cierto. Para alcanzarlos es clave realizar un **ordenamiento del manejo ganadero**, de acuerdo con las características propias de cada ambiente. Así lo creen los especialistas del **INTA** que ubican al pastoreo planificado como la herramienta más eficiente y sustentable

**José Otondo**, referente en pastizales naturales del **INTA Cuenca del Salado**, provincia de Buenos Aires, señaló que “la planificación del manejo de pastoreo permite utilizar de la manera más eficiente cada uno de los potreros, tanto desde el punto de vista productivo como ecológico”. Para esto, consideró clave armar un **esquema organizado y planificado de rotación de los potreros, de manera de dar los descansos necesarios a cada tipo de pastizal en cada época del año.**

## REPLANTEO

El equipo de especialistas en pastizales del **INTA** estudia y evalúa 13 establecimientos ganaderos que buscan **incrementar la productividad de un modo más amigable con el ambiente**. Entre ellos está “**La Emma**”, en Pipinas, Cuenca del Salado. “Como en los otros establecimientos, realizamos una **evaluación anual de la evolución del estado de salud de los pastizales** que tiene el campo, el ritmo de recuperación de las especies nativas, así como lo que sucede en el suelo y el **análisis de indicadores como el stock de carbono**”, detalló Otondo.

En 2018, en “La Emma” se descartó el manejo convencional, que implicaba el reemplazo de pastizales por pasturas y cultivos con el conse-



*Es fundamental tener en cuenta cuestiones ecofisiológicas de cada comunidad del pastizal, y dar un manejo específico diferenciado.*

cuente uso de insumos químicos, al tiempo que se comenzó con una **planificación del pastoreo**. En este sentido, **Ezequiel Sack** –dueño y fundador del establecimiento– se refirió a la transformación que realizaron en el campo y aseguró que se basó en “desaprender” para tener una nueva mirada: “De la mano del INTA **entendimos que teníamos que empezar a nutrir dos sistemas: los animales y el suelo**. Fruto de ese aprendizaje, hoy contamos con una sensibilidad que nos permite una mayor interpretación y manejo de los ciclos de la naturaleza, las estaciones climáticas y la manada de herbívoros”.

Sack indica que hubo un replanteo a partir del cual observaron una **marcada tendencia positiva en aquellos suelos más intervenidos y con pastizales muy degradados**. Por el contrario, en los potreros que tenían poca intervención, la modificación y recuperación es más lenta, posiblemente porque hay menos daño. “Vemos **una recuperación de las especies nativas** que le da una mayor estabilidad al sistema ganadero”, afirma el empresario.

## EL ROL DE LA PLANIFICACIÓN DEL PASTOREO

Según Otondo, es fundamental **tener en cuenta cuestiones ecofisiológicas de cada comunidad del pastizal**. Es decir, dar un manejo específico diferenciado de acuerdo con la época del año, respetando los tiempos de pastoreo y descanso necesarios y realizando, además, pastoreos estratégicos puntuales.

Así, los **potreros con lomas y medias lomas** son óptimos para su uso durante el invierno, por producir abundante forraje todo el año al contar con especies de invierno y de verano y ser más se-

guros en casos de inundación. Allí es necesario un **pastoreo estratégico a fines de verano**, que elimine el forraje estival, favoreciendo el recambio por invernales que iniciarán su nuevo ciclo y proveerán de comida al ganado.

Este manejo de recambio se hace a la inversa en los **potreros conocidos como bajos dulces**, que son los sectores que permanecen encharcados en gran parte del invierno y están dominados por especies del verano de muy buena calidad nutricional. Por esto, **son excelentes productores de forraje a la salida de primavera y durante el verano**.

Finalmente, los **bajos alcalinos** –conocidos como de barro blanco o de pelo de chanco– son menos productivos debido a fuertes limitaciones edáficas y están dominados por especies de verano de menor calidad forrajera. Para llevar adelante estos manejos **se dividen los potreros mediante alambrados eléctricos, según el ambiente y oferta de forraje para no más de 3 o 4 días de pastoreo**. □

## A FAVOR DEL PASTIZAL

El INTA analiza y acompaña los establecimientos de manera articulada con **instituciones vinculadas al pastizal natural** como **Alianza del Pastizal, Fundación Vida Silvestre Argentina, Ovis 21, Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata, Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, Centro de Recursos Naturales Renovables de la Zona Semiárida – CERZOS (CONICET/UNS) y Producción ganadera integrada y sistémica (PROGIS)**.



*Deberán extremarse los cuidados con la manipulación e ingesta de carne vacuna, especialmente si ha sido picada.*

### CARNE 3.0

# Recomendaciones para prevenir el síndrome urémico hemolítico al adquirir carne

*El SENASA se suma a la difusión de medidas referidas a este tema y repasa algunos de los principales cursos de acción a la hora de llevar a casa el emblemático producto.*

**D**esde sus inicios el **IPCVA** ha hecho foco en campañas que promueven el cuidado y la salud del ambiente y la población. Una de ellas apunta a la **prevención del síndrome urémico hemolítico (SUH)**, con acciones para concientizar sobre la manipulación y preparación de la carne tanto en carnicerías como por parte de los consumidores. Ahora, el **Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)** se suma a la difusión de estas medidas preventivas y repasa algunas de las principales recomendaciones a la hora de comprar carne.

El objetivo es la **prevención de esta enfermedad transmitida por los alimentos (ETA)**, que es causada por una toxina de la **bacteria *Escherichia***

***coli***, que suele estar presente en la materia fecal de animales y personas, en la carne mal cocida y en manos no higienizadas.

## RESPECTO DE LA CARNICERÍA

El lugar de aprovisionamiento de carnes en general (bovina, aviar, porcina, etc.) debe contar con **instalaciones y equipos de manipulación en perfecto estado de limpieza e higiene** (cuchillos, bandejas, sierra de corte, máquina de picar carne, balanzas, heladeras y mostrador, entre otros).

También la **góndola de almacenamiento de carnes envasadas al vacío** debe encontrarse en

buenas condiciones y mantener las temperaturas adecuadas de refrigeración con las estanterías en óptimo estado de mantenimiento.

## RESPECTO DEL PRODUCTO

En cuanto a la **carne fresca**, es importante saber que:

- La carne apta para el consumo humano es **firme, elástica y sin olor desagradable**.
- La aparición de **coloraciones anormales (marrón oscuro)**, la mucosidad superficial, el blandecimiento, los olores ácidos y la putrefacción son indicios de carne alterada.
- La carne de bovino **no debe estar mezclada con la de pollo o cerdo**.

Mientras que para la **carne envasada (no al vacío)** es importante considerar que:

- El color debe ser **rosado**.
- El **anaquel expositor** debe tener el termómetro a la vista con una temperatura que oscile entre 0 y 5°C.
- El **envase** debe estar íntegro para garantizar la protección.
- En el **etiquetado** debe figurar la fecha de vencimiento y el elaborador.

## PREVENCIÓN EN MENORES

Si bien el Senasa minimiza los riesgos de transmisión de la bacteria a los alimentos a partir de los controles permanentes en faena, es fundamental que las personas **adopten adicionalmente una serie de cuidados al comprar, trasladar, almacenar, cocinar y consumir alimentos**, como son:

- **Cocinar muy bien las carnes** (no deben quedar partes rosadas o rojas en su interior).

- **Evitar darle carne picada a menores de 5 años**.
- Lavar bien las frutas y verduras que van a consumir.
- **Lavarse las manos** antes y después de cambiar pañales. También después de tocar animales, manipular alimentos e ir al baño.
- No usar la misma tabla y cuchillo para cortar la carne cruda y las verduras que no se cocinarán, así evitarán la "contaminación cruzada".
- Colocar la carne en un bol para guardarla en la heladera, poniéndola en los estantes inferiores con el fin de evitar los derrames hacia los cajones de frutas y verduras.
- **Mantener la cadena de frío de los alimentos**.

Es clave incorporar estas medidas de prevención, ya que estos pequeños grandes cuidados son esenciales para prevenir el síndrome urémico hemolítico en niños y niñas.

## ¿QUÉ ES EL SUH?

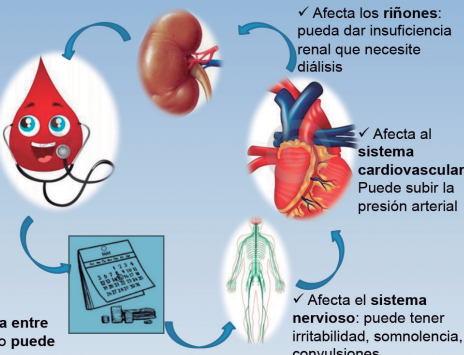
Es una enfermedad muy grave causada por una bacteria (la mencionada *Escherichia coli*) que se encuentra en el intestino de las vacas y otros animales de granja. La dolencia **se presenta con mayor frecuencia en niños menores de 5 años**, sin embargo, niños más grandes y adultos pueden padecerla. Afecta especialmente los riñones y puede ser mortal.

Generalmente empieza con **diarrea con presencia de sangre, dolores abdominales y vómitos**. La persona también puede presentar palidez, alteración de la conciencia, disminución en la eliminación de orina, convulsiones y otros síntomas. Claramente es un problema grave que obliga a extremar todos los recaudos. □

## Evolución durante la enfermedad

✓ Afecta a la **sangre**: disminuyen los glóbulos rojos (anemia) y las plaquetas (plaquetopenia) Suelen necesitar transfusiones de sangre

Habitualmente la enfermedad dura entre **10 y 15 días** pero puede prolongarse en casos mas severos.



✓ Afecta los **riñones**: pueda dar insuficiencia renal que necesite diálisis

✓ Afecta al **sistema cardiovascular** Puede subir la presión arterial

✓ Afecta el **sistema nervioso**: puede tener irritabilidad, somnolencia, convulsiones

*El síndrome urémico hemolítico tiene importantes consecuencias sobre la salud del ser humano, especialmente en niños.*

# LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

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



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