N° 162 · ES UNA PUBLICACIÓN DEL INSTITUTO DE PROMOCIÓN DE LA CARNE VACUNA ARGENTINA

Ganadería y Compromiso

IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

ABRIL 2022

POTENCIAR NUESTRA COMPETITIVIDAD

El IPCVA, el INTI y el INTA apuntan a determinar los impactos ambientales de la carne vacuna argentina. La investigación se basa en el análisis del ciclo de vida del animal, a partir de la información de 28 plantas frigoríficas.

Naturalmente sustentable
Base pastoril, captura de carbono y buenas prácticas ganaderas. Beneficios que merecen ser adecuadamente difundidos.

Adaptación animal
Los mecanismos del Brangus para tolerar ambientes hostiles sin perder buenos niveles de producción ni calidad de carne.

Sumario

03 **Lo que viene**

Se reanudan los encuentros presenciales. Jornadas a campo y seminarios con plena concurrencia de público.

04 **Convenio**

El IPCVA, el INTI y el INTA trabajarán en la determinación fehaciente de los impactos ambientales de la carne vacuna argentina. Se trata de una experiencia inédita, que generará una verdadera carta de presentación de nuestras carnes ante el mundo.

06 **Ganadería de precisión**

El INTA suma tecnología de avanzada. Balanzas de peso al paso, caravanas electrónicas y comederos inteligentes.

07 **Mercados**

Todo sobre la Gulfood, la feria que contó con una destacada presencia de importadores de distintos países, todos interesados en iniciar contacto con potenciales proveedores de carne halal.

08 **Noticias de Criadores**

La importancia de adaptar el ganado al ambiente. La Asociación Argentina de Brangus impulsa la relevancia de los DEP y el poder del vigor híbrido.

10 **Trámites a distancia para el traslado internacional de animales y material reproductivo**

El Senasa dispone de información que facilita el acceso a los acuerdos sanitarios y a las gestiones de exportación e importación.

11 **Puesta al día**

El trabajo desarrollado por el IPCVA para promocionar la carne argentina en el exterior y colaborar con la capacitación del productor.

12 **Consumo 3.0**

En el mundo crece la preocupación por cómo se producen y se crían los animales, más allá de cómo se alimentan. La carne argentina tiene números que revelan su condición de producción sustentable.

14 **Recetas saludables**

Buenas ideas para poner en práctica este otoño, aprovechando las bondades de la carne vacuna.

LO QUE VIENE

Vuelven los eventos presenciales del IPCVA

Jornadas a campo, seminarios y otras instancias de capacitación, a partir de ahora con técnicos y productores en contacto directo.

Después de dos años en los que los encuentros estuvieron vedados o restringidos por la pandemia, en las próximas semanas regresarán los **eventos presenciales del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) en todo el país**. Es así como en este 2022 volverán **los seminarios regionales y las exitosas jornadas a campo** que, como en ocasiones anteriores, se llevarán a cabo en establecimientos representativos de las distintas regiones productivas del país, buscando irradiar conocimientos para mejorar la producción de la cadena.

Además, como novedad, y dando continuidad a los eventos virtuales que se realizaron en 2020 y 2021, se llevarán a cabo distintos **seminarios presenciales** especialmente pensados para los jóvenes de la cadena de ganados y carnes.

MENSAJES VALIOSOS

Estos encuentros estarán compuestos por una salida o recorrida por los campos, feedlots o frigoríficos, y una serie de conferencias referidas a tecnologías ganaderas, nuevas tendencias del consumo, marketing de productos, comunicación sectorial, redes sociales, sustentabilidad y salud, entre otros tópicos.

Esta línea de comunicación **hacia los jóvenes de la cadena** se complementará con la continuidad del ciclo en video **"Nuevas Voces, Nuevas Visiones"**, que desde el año pasado realiza el IPCVA conjuntamente con los jóvenes de las distintas entidades, cámaras, asociaciones de criadores y universidades.

Adicionalmente, está previsto que todas estas actividades sean **transmitidas en vivo y en directo vía streaming por Internet**, lo que permite acortar distancias con productores y público de todo el país.

Hay una línea de comunicación que se orienta especialmente hacia los jóvenes de la cadena, dueños del futuro sectorial.

El carácter pastoril de la ganadería argentina es uno de los puntos fuertes vinculados con su elevado nivel de sustentabilidad.

CONVENIO ESTRATÉGICO

Construyendo nuevos pilares de competitividad

El IPCVA, el INTI y el INTA trabajarán en la determinación de los impactos ambientales de la carne vacuna argentina. Una carta de presentación ante el mundo.

Existe un creciente interés mundial en el diagnóstico del desempeño ambiental de los alimentos que se comercializan, determinados por los impactos ambientales dentro del contexto del **Análisis de Ciclo de Vida (ACV)**. Así, el pasado 14 de marzo se firmó el **convenio entre el IPCVA, INTI e INTA** para llevar adelante el proyecto **"Determinación de impactos ambientales de la carne bovina conforme al sistema de Declaración Ambiental de Producto**". El mismo fue rubricado en la sede del IPCVA por el presidente del Instituto, **Juan José Grigera Naón**, el titular del INTI, **Rubén Geneyro**, y el presidente del INTA, **Mariano Garmendia**.

La investigación por desarrollar considera la **evaluación de diferentes indicadores ambientales, la modelización y el análisis de los sistemas productivos primario, industrial y de consumo, incluyendo la logística de transporte**. Se implementará focalizando el estudio en el producto "carne bovina sin hueso refrigerada y envasada al vacío".

Contar con información de estas características es clave para **empezar a construir otros pilares de competitividad** que complementen y fortalezcan el prestigio que posee la carne vacuna argentina en los principales mercados del exterior.

DE PUNTA A PUNTA

En este marco, la investigación apunta a trabajar con el **enfoque de análisis de ciclo de vida "de la cuna a la tumba",** a partir de información que suministrarán 28 plantas frigoríficas. Estas empresas van a aportar sus datos y los de sus establecimientos productores y proveedores de hacienda. La muestra, conformada con fuerte

Momento de la firma del convenio entre las autoridades del IPCVA, el INTA y el INTI. Un proceso inédito en su tipo está en marcha.

presencia de la industria exportadora de carne, resultará representativa de las realidades de diferentes regiones productivas del país.
En este marco, el objetivo es **generar información sectorial sobre distintos indicadores** relacionados con el impacto ambiental de sus actividades: calentamiento global potencial, acidificación potencial, eutroficación potencial, formación fotoquímica de ozono, agotamiento de recursos abióticos materiales, agotamiento de recursos abióticos combustibles y escasez de agua o *water scarcity*.
El conocimiento de dichos parámetros permitirá a la cadena de ganados y carnes **diseñar y ejecutar acciones orientadas a reducir impactos ambientales negativos** y fortalecer el manejo sustentable de los recursos naturales con la finalidad de que las generaciones futuras dispongan de ellos y posean las mismas oportunidades que actualmente están a nuestro alcance.

INÉDITO

El proyecto tendrá una duración de 18 meses y será coordinado técnicamente por el Dr. Ing. Agr. **Javier Echazarreta** por parte del INTI, y por el Dr. Ing. Agr. **Rodolfo Bongiovanni** por parte del INTA. El jefe del Departamento de Promoción Interna del IPCVA, Ing. Agr. M. Sc. **Adrián Bifaretti,** será el responsable técnico del convenio por parte del IPCVA. Esta iniciativa constituye una experiencia de interacción público-privada con pocos antecedentes a nivel internacional. Si bien hay iniciativas privadas que demuestran la aplicación de la metodología para algunas empresas en distintos países, el estudio resulta inédito en el plano sectorial.
La solidez científica de la propuesta de investigación y el prestigio de las instituciones intervinientes le otorgan al proyecto **importancia estratégica para nuestro país**. Los resultados del trabajo tendrán desde ya relevancia económica, ya que generarán valor agregado ambiental al facilitar la adopción de métodos de producción sustentables que satisfagan las crecientes preocupaciones de los consumidores por el desempeño ambiental de los productos. ◻

VALORACIÓN

Una **Declaración Ambiental de Producto** es un documento normalizado que proporciona información cuantificada y verificable sobre el desempeño ambiental del mismo. Estas herramientas se utilizan para valorar el impacto ambiental a lo largo del ciclo de vida de productos de conformidad con la Norma Internacional UNE-EN ISO 14025.

GANADERÍA DE PRECISIÓN

El INTA suma tecnología inteligente a los planteos

Las innovaciones tecnológicas posibilitan mejoras en la eficiencia productiva. Comederos automáticos, balanzas de pesada al paso y caravanas electrónicas aplicadas al manejo de los rodeos.

La incorporación de tecnología implica realizar **monitoreos, controles y trazabilidad en tiempo real**, de manera continua y automatizada del ganado doméstico. También, aportar **datos para toda la cadena de comercialización**. "La ganadería de precisión busca generar innovaciones que **agreguen valor** a partir de la incorporación de tecnología", señala **Ricardo Garro**, coordinador del proyecto de Ganadería de Precisión del **INTA Anguil**, en La Pampa. El proyecto busca abarcar diferentes líneas de trabajo relacionadas directamente con alguna característica predominante en cada zona.

Garro aporta detalles sobre esta avanzada: "En cuanto a los **comederos inteligentes**, miden el consumo individual de los animales. Cabe destacar que es algo que hasta hace un tiempo en Argentina no se podía hacer. Si bien en el mundo existían estas innovaciones, en nuestro país no era posible adquirir esa tecnología por cuestiones de logística, de importación y de costos".

INTERCONECTADOS

A esta tecnología se suma otra que la complementa: una **balanza de pesada al paso**. "Estamos trabajando en el tema con la Universidad de Australia. Ellos han desarrollado una balanza de peso del paso", expresó el especialista de INTA y explicó: "En el momento en que están entrando a tomar agua, los animales pasan por arriba de una plataforma y el peso es evaluado debidamente".

Asimismo, cada animal tiene una **caravana, cuyos datos son enviados por Internet.** "Con esa información se puede definir cuáles son los animales que entraron a tomar agua o, si hay algún animal que no ingresó, se puede tener una alerta de que algo está ocurriendo. Además, es posible saber cuáles son las variaciones de peso de estos animales y se puede determinar si una vaca ha parido o no", describió Garro. "Nuestra idea es probar estas tecnologías en los campos de los productores para poder **hacer las adaptaciones necesarias al sector local**". ◻

La ganadería de precisión busca generar innovaciones que agreguen valor a partir de la incorporación de tecnología.

El IPCVA participó en la Gulfood

Se trata de una de las ferias de alimentación más importantes de los países árabes, en un contexto de consumidores de alto poder adquisitivo.

La feria, que se desarrolló entre el 13 y el 17 de febrero pasado, mostró un importante número de visitantes, con una **destacada presencia de importadores de distintos países**, como Arabia Saudita, Kuwait, Libia, Bahréin y Argelia, todos interesados en iniciar contacto con **potenciales proveedores de carne halal**.

El stand del IPCVA fue visitado por el embajador Pablo Sívori, subsecretario de Promoción del Comercio e Inversiones, acompañado por el embajador en Emiratos Árabes, Jorge Molina Arambarri, quien destacó la actividad que el IPCVA llevó a cabo en la Gulfood Dubái.

También se mantuvieron reuniones con el director de Estrategia y Agenda de Inserción Internacional de la Cancillería Argentina, Fernando López, y con el secretario de Comercio Exterior del Ministerio de la Producción de Santa Fe.

Otros funcionarios que visitaron el stand fueron el jefe de la Sección Política de la embajada en Emiratos Árabes, Carlos Risso Domínguez, el legislador tucumano Juan Luis Fernández, el presidente Ejecutivo de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional, Juan Usandivaras, y el gerente de Promoción de Negocios Internacionales, Mauricio Pellegrino.

GRAN ATRACTIVO

Durante las distintas reuniones se dialogó sobre las oportunidades que presenta el mercado de Emiratos Árabes y los países de la región para los alimentos argentinos, en especial en el sector de la hotelería y la restauración. Los Emiratos constituyen, además, una importante puerta de ingreso de productos que luego son re-exportados a los países de la región.
Para la participación en esta feria, el IPCVA desarrolló un stand institucional de 72 metros cuadrados en el Hall “Alimentos del Mundo”, con un sector de degustación. Ciertamente, la Gulfood Dubái es estratégica para la cadena de ganados y carnes, dado que se trata de un mercado de alto valor que se complementa perfectamente con otros destinos comerciales y permite realizar una buena integración de la res.

Se pusieron de relieve las oportunidades que presenta el mercado de Emiratos Árabes y los países de la región para los alimentos argentinos.

Podemos escoger una genética cuyo rango de bienestar sea similar al ambiente en que producimos. El Brangus es todo un ejemplo en este sentido.

NOTICIAS DE LOS CRIADORES

La importancia de adaptar el ganado al ambiente

Las diferencias entre individuos, sumado a que son características heredables, brindan la oportunidad de identificar y decidir qué animales superiores elegiremos para lograr una evolución en esos caracteres.

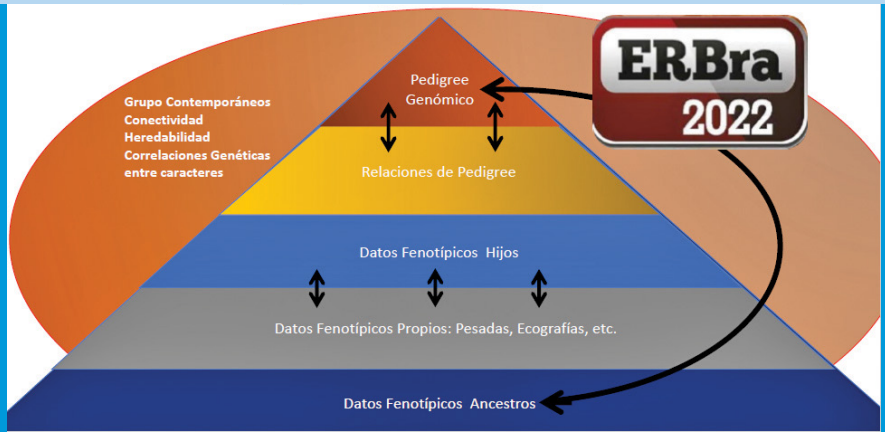
El calor, los parásitos externos, la sequía, la humedad y los movimientos de hacienda son todos **factores estresantes** para nuestra producción a cielo abierto. Desde la **inversión en infraestructura y el manejo** podemos hacer mucho por mejorar el bienestar animal y en consecuencia los kilos de carne que el animal genere producto de esa situación de bienestar.

No cabe duda de que debemos redoblar esfuerzos para que nuestros animales estén cómodos y felices, lo que además se reflejará en los resultados del planteo. No podemos ir en contra de los límites biológicos, pero **podemos escoger una genética cuyo rango de bienestar sea similar al ambiente en que producimos**. Por cierto, la elección de una raza bovina es muchas veces la primera herramienta de decisión genética para un establecimiento ganadero.

ADAPTABILIDAD RACIAL ANTE EL CALOR Y LA GARRAPATA

Los animales **Brangus** combinan características de Angus y Brahman, potenciadas por la heterosis de un cruzamiento estabilizado entre dos especies: Bos Indicus y Bos Taurus, lo que les otorga **vigor híbrido**, fenómeno debido a la herencia no aditiva por el que un **híbrido supera significativamente al mejor genitor (RAE)**, logrando precocidad sexual y combinando la excelente calidad de carne del Angus con las características adaptativas del Brahman. Implica importantes mejoras adaptativas y potencia los resultados comerciales de la actividad.

Los Brangus cuentan con una **giba como reserva de grasa y líquidos** para situaciones desfavorables; abundancia de **piel suelta** para tener ma-



El programa ERBra de la Asociación Brangus Argentina se basa en el modelo de Regresión Ancestral Diferencial.

yor superficie con que disipar el calor; **pelo corto, denso y recto**, que disminuye la absorción de la radiación y aumenta la capacidad de disipar el calor, y **alta concentración de glándulas sudoríparas en toda la piel**, que determina la capacidad de transpirar activamente, no solo mediante jadeo como sus pares del Bos Taurus.

Así, la temperatura máxima tolerada por un animal británico es de 27 °C, mientras que un Brangus está cómodo a los 30 °C y tiene más elementos para reducir su temperatura corporal ante marcas superiores. Por último, cuenta con un **cuero y cola móviles a voluntad, lo que les da la posibilidad de desprenderse de parásitos como la garrapata**.

Independientemente del porcentaje de sangre índica (si es 3/8 o 5/8), hay individuos diferentes; no todos tienen la misma habilidad termorreguladora ni la misma resistencia a los parásitos. Esta desigualdad, sumada a que son características heredables, nos da **una tremenda oportunidad de identificar y decidir qué animales superiores elegiremos para lograr una evolución en esos caracteres**.

INFORMACIÓN OBJETIVA

La **Asociación Argentina de Brangus** tiene, junto con la **Cátedra de Mejoramiento Genético de FAUBA** desde el año 1999, su **programa de evaluación genética ERBra**. Con la ayuda de la genética cuantitativa podemos tener información objetiva: los famosos DEPs, que siempre deben ir acompañados de su precisión. Los **DEPs o Diferencias Esperadas en la Progenie** son predicciones del mérito genético de los individuos. Expresan la diferencia que se espera observar en el promedio de los hijos de un animal evaluado, en relación al promedio de la población o al promedio de los hijos de otro reproductor evaluado.

Nuestro programa ERBra se basa en el **modelo de Regresión Ancestral Diferencial**, que se nutre de la información fenotípica (pesos, ecografías, cantidad de garrapatas y consumos individuales en estaciones de testaje), el pedigree, la genómica, la heredabilidad, etc., para darnos información objetiva o DEP para cada característica evaluada.

EVALUANDO HASTA EL LARGO DE PELO

Desde la Asociación queremos tener información objetiva para nuestros criadores y los productores de terneros en la mayor cantidad de caracteres de interés económico posible. Con el asesoramiento permanente del Dr. **Rodolfo Cantet** y su equipo, el Dr. **Sebastián Munilla** y la Dra. **Natalia Forneris,** impulsamos los siguientes proyectos:

- **Mediciones de Consumo Individual o RFI**
- **Peso de Vaca Adulta**
- **Resistencia a Garrapata**
- **Reactividad**
- **Largo de Pelo**

El objetivo de nuestra entidad es siempre el mejoramiento de las prestaciones de la raza, desde luego en un marco sustentable.

Asociación Argentina de Brangus

Trámites a distancia para el traslado internacional de animales y material reproductivo

El Senasa dispone de información específica que facilita el acceso a los acuerdos sanitarios vigentes y a las gestiones de exportación e importación.

El **Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa)** dispone en su página web oficial de los accesos en línea a toda la información relacionada con la **exportación e importación de animales y su material reproductivo** (semen, embriones, huevos fértiles, ovas).

En simples pasos y a través de buscadores en línea, las personas usuarias pueden **conocer las exigencias sanitarias de los países, los requisitos de importación vigentes** y el listado de países con los que Argentina tiene acuerdos vigentes para la importación de esas mercancías. Incluyen equinos, bovinos, ovinos y aves, entre otras especies, y también aquellas mascotas que ingresan o se trasladan al exterior con sus propietarios como conejos, roedores, reptiles, etc.

PASOS SENCILLOS

En el caso de las **exportaciones**, operadores comerciales y el público general pueden acceder a partir de la mercancía (animales, semen, embriones, huevos fértiles) y el país de interés, a los **acuerdos vigentes de exportación y conocer las exigencias sanitarias establecidas por el país de destino**.

Con respecto a las i**mportaciones**, el Senasa establece los requisitos sanitarios para autorizar su ingreso a la Argentina. Asimismo, en un tercer buscador, se puede acceder al listado de países desde los cuales es posible importar cada mercancía.

Además, el usuario puede ingresar al **portal "Trámites a distancia"** e iniciarlos ante el Senasa, completando en línea los formularios para solicitar las autorizaciones de importación o exportación y también realizar el seguimiento del expediente electrónico de su operatoria.

Estas herramientas permiten contar con información consolidada, actualizada y de fácil acceso. También, resultan de gran utilidad para **agilizar y transparentar las gestiones** que los operadores comerciales y usuarios realizan ante el Senasa.

Es importante conocer las exigencias sanitarias de los países y los requisitos de importación vigentes.

Puesta al día

REENCUENTRO EN EXPOAGRO

Después de dos años de exposiciones virtuales, el **IPCVA** participó plenamente de la Edición 2022 de Expoagro, que se llevó a cabo entre el 8 y el 11 de marzo pasado en San Nicolás. En ese sentido, el Instituto auspició el sector ganadero de la muestra, con **la "Carpa de remates IPCVA" y el "Auditorio Carne Argentina"**, en donde se llevaron a cabo conferencias técnicas y presentaciones de las distintas razas de criadores. "Para nosotros es un placer estar presentes y acompañar a Expoagro", aseguró el presidente del IPCVA, **Juan José Grigera Naón,** en la exposición, y agregó que "es una muestra de excelencia donde realmente se presenta la calidad de la producción agropecuaria, en todos los sentidos, en especial en lo que hace a la calidad de nuestro ganado".

RUMBO A CHICAGO

En el marco de las acciones de promoción externa planificadas para el año 2022, el **Argentine Beef** participará con un stand institucional en la feria **NRA SHOW** que se realizará entre los días 21 y 24 de mayo de 2022, en la ciudad de Chicago, Estados Unidos. Para la participación en esta feria, el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** desarrollará un stand institucional de 74 metros cuadrados, con mesas de trabajo que serán utilizadas por las empresas para reuniones y degustación de carne argentina con sus clientes.

VUELVE AGROACTIVA

Otra megamuestra que retorna este año al formato presencial es **Agroactiva**, que se llevará a cabo del 1 al 4 de junio en Armstrong, Santa Fe. El IPCVA ya confirmó su presencia en la muestra, en la que auspiciará todas las actividades del sector ganadero que, según los organizadores, se viene con todo: conferencias, demostraciones, remates, juras, exposiciones, etc.

CURSOS VIRTUALES

El **IPCVA** puso en marcha los cursos virtuales 2022 que son dictados por el **Instituto Superior de Estudios Agropecuarios (ISEA–SRA)**. Se trata de las capacitaciones "**Plantas tóxicas para el ganado vacuno**", **"Gestión financiera y operativa en Excel para empresas ganaderas"** y **"Biotecnologías de la reproducción aplicadas al bovino"**. Para más información sobre estos cursos o los próximos, todos gratuitos pero con vacantes limitadas, se debe ingresar a www.ipcva.com.ar

El grueso de la biomasa vegetal consumida por cada kg vivo de producción de carne vacuna argentina corresponde a pastizales y a pasturas sembradas.

CONSUMO 3.0

Carne argentina: naturalmente sostenible

La imagen de una vaca pastando en las pampas del fin del mundo es bien representativa de la forma en que se alimenta la hacienda argentina. Una ventaja que debe aprovecharse.

Cuando se les pregunta a los argentinos por la sustentabilidad de su ganadería, **un 62 % de la gente la considera sostenible**. Entre otras razones porque es una actividad que se puede mantener en el tiempo sin dañar los recursos y porque es rentable y permite arraigo de la población y desarrollo rural. La Argentina es uno de los cinco países a nivel mundial que más **pastizales naturales** posee, junto con Australia, China, EE.UU. y Brasil. Por ello no es de extrañar que la base productiva de su ganadería sea mayormente extensiva, a partir de pastizales naturales ocupando el 95 % del área pecuaria bovina. Cabe destacar que **sólo el 14 % del rodeo nacional es alimentado en feedlots, a base de cereales**, y un 28 % adicional lo hace en sistemas mixtos de pastizales naturales, verdeos y granos.

En el mundo crece la preocupación por cómo se producen y se crían los animales, más allá de cómo se alimentan. En los mercados más exigentes, los "claims" de marketing más valorados en las etiquetas de los productos cárnicos tienen que ver cada vez más con declaraciones como "libre de hormonas" o "libres de antibióticos". En esto la carne argentina también se halla a la altura de las circunstancias: **en nuestro país está prohibido el uso de anabólicos,** y por el carácter extensivo de la producción ganadera, el uso de agroquímicos y fertilizantes es casi nulo.

EMISIONES REDUCIDAS

La carne argentina podría definirse como "naturalmente sostenible". **Nuestro sector ganadero viene disminuyendo su ritmo de emisión de ga-**

Para la mayoría de los argentinos la carne vacuna producida en el país se considera sustentable.

ses de efecto invernadero desde hace más de dos décadas. Así, de los 1620 kg de eqCO2 por cabeza emitidos en 1999 se ha bajado a 1350 kilos de eqCO2 por cabeza emitidos en 2016. Ello hace que solo represente el 0,15 % de las emisiones totales del planeta.

Los esfuerzos que se vienen realizando con buenas prácticas ganaderas, con la integración de la actividad tradicional a sistemas de producción de bioenergía y uso de subproductos agroindustriales (como así también a sistemas silvopastoriles y foresto-ganaderos) hace que **nuestro país genere actualmente emisiones por debajo de los valores que se dan internacionalmente**. Así lo demuestran trabajos del INTA, en los que se han medido las emisiones de sistemas extensivos de cría a campo combinados con sistemas intensivos de recría y engorde.

ESTO TAMBIÉN

A ciencia cierta las virtudes de la carne argentina no se agotan con su base de producción eminentemente pastoril y las bondades del sistema ligadas a la captura de carbono, ni tampoco en las emisiones reducidas, de por sí méritos indiscutibles.

Vale la pena aclarar que **el agua que se usa para producir carne en Argentina proviene fundamentalmente de la lluvia**. Estudios de huella hídrica realizados por el INTI demuestran que el 99,2% del agua utilizada termina reciclándose naturalmente. De hecho, son los suelos ganaderos los que en rotaciones con actividades agrícolas contribuyen a mejorar procesos de infiltración y mayor retención de agua. Ello es sinónimo de más vida microbiana en el suelo y un mayor control de la erosión y pérdidas de fertilidad.

El manejo eficiente del pastoreo es igualmente clave, porque mejora la productividad y la dinámica forrajera. En la actualidad, **la Argentina retiene en promedio 12 veces más carbono que los países de la región** y esta es una ventaja competitiva que el sector debe aprovechar. En un mundo ávido por secuestrar carbono, nuestro país puede fortalecer su imagen como proveedor de servicios ecosistémicos, como consecuencia del balance favorable entre el carbono que emite y el que captura actualmente nuestra ganadería.

El futuro es auspicioso, ya que emergen trabajos de investigación que demuestran que **la tecnología es un aliado en pos de lograr mayor sostenibilidad**. El manejo contribuye a mejorar los procesos de captura y entonces ese potencial que existe para secuestrar carbono en una amplia base de nuestro sistema productivo se vuelve cada vez más parte de la realidad. El camino para lograr mayor evidencia y validación científica es fundamental, pero también lo es el saber comunicarla. **Carne argentina: naturalmente sostenible.** □

*Por **Ing. Agr. M. Sc. Adrián Bifaretti,***
Jefe Departamento de Promoción Interna. IPCVA
Lic. Eugenia Brusca,
Asistente Promoción Interna IPCVA.

MUCHO PASTO

Los datos son contundentes: **el 71 % de la biomasa vegetal consumida por cada kg vivo de producción de carne vacuna argentina corresponde a pastizales y otras comunidades nativas**, en tanto que 21 % pertenece a pasturas sembradas, 5 % a grano de maíz, 1,5 % a pellets de oleaginosas, y 1,5 % a silaje.

La carne argentina es la base de múltiples preparaciones. La creatividad lleva a combinarla con diferentes ingredientes, potenciandosu atractivo.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Para encarar el otoño bien plantado

Recetas a base de carne vacuna. Sumamente nutritivas en función de un aporte de proteínas y vitaminas que solo el emblemático producto puede proveer.

Las temperaturas empiezan a bajar y los platos se vuelven necesariamente más sustanciosos. Es una buena oportunidad para incluir la carne vacuna en la dieta semanal. Aquí algunas recetas de fácil resolución para lucirse con la familia e invitados.

PASTEL DE CHOCLO (4 PORCIONES)

Ingredientes

- 8 cucharadas de granos de choclo amarillo
- ½ taza de leche descremada
- ½ taza de caldo light
- 1 cucharada de fécula de maíz
- Sal (sólo si es necesaria) y pimienta
- 2 claras
- 400 g de carne picada magra
- 2 cebollas de verdeo picadas
- 1 tomate maduro sin piel y picado
- ½ ají picado
- Ají molido, comino, provenzal, nuez moscada
- 1 cucharadita de edulcorante
- Rocío vegetal

Preparación

1.-Rehogar la cebolla, el ají y la carne picada con rocío vegetal. Cuando la cebolla se vea transparente agregar el tomate y el choclo y salpimentar.

2.-Aparte colocar la leche y el caldo en una olla pequeña y llevar al fuego. Cuando hierva retirar de la hornalla, agregarle la fécula disuelta en agua fría, y condimentar con sal, pimienta, ají molido, comino, nuez moscada y el edulcorante.

3.-Mezclar con la preparación de la carne picada con choclo.

4.-Batir las claras a nieve, agregarlas a la preparación anterior y mezclar suavemente con movimientos envolventes.

5.-Colocar en 4 moldes individuales de barro o cerámica lubricados con rocío vegetal hasta los bordes. Cocinar en horno a temperatura entre moderada y fuerte hasta que se dore la superficie y leve como soufflé.

6.-Retirar del horno y servir de inmediato. Habrá concluido así un plato delicioso y nutritivo para toda la familia y también para agasajar a sus invitados.

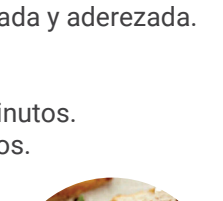
Recetómetro
-Preparación: 15 minutos.
-Cocción: 20 minutos.
-195 calorías por porción.

MILANESAS CROCANTES (4 PORCIONES)

Ingredientes:
• 600 g de paleta magra cortada para milanesas
• 4 cucharadas de pan integral rallado
• 2 cucharadas de germen de trigo
• 1 cucharada de avena integral arrollada
• 1 cucharada de semillas de chía
• 2 huevos
• 2 cucharaditas de mostaza
• ½ vaso de leche descremada
• 4 hojas de albahaca fresca picada
• Sal (con moderación), pimienta
• 2 plantas de rúcula
• 1 cucharada de aderezo light para ensaladas
• 1 cucharada de vinagre de manzana
• 4 cucharaditas de aceite de oliva
• Rocío vegetal

Preparación:
1. -Mezclar en un bowl el pan rallado con el germen de trigo, la avena y las semillas de chía.
2.-Batir ligeramente los huevos y agregar la mostaza, la leche, la albahaca, sal y pimienta.
3.-Sumergir las milanesas dentro de la mezcla y dejarlas reposar durante 10 minutos. Empanarlas con la preparación anterior.
4.-Calentar una sartén antiadherente, cubrir las milanesas con rocío vegetal y cocinarlas de ambos lados. También pueden cocinarse en la parrilla baja del horno o en el horno con un recipiente con agua en el piso del mismo y calentando previamente la fuente donde se van a cocinar.
5.-Servir con la rúcula bien lavada y aderezada.

Recetómetro:
-Tiempo de elaboración: 30 minutos.
-Tiempo de cocción: 20 minutos.
-350 calorías por porción.



PATÉ DE HÍGADO (8 PORCIONES)

Ingredientes
• 600 g de hígado de ternera.
• 1 cebolla en trozos grandes.
• 200 g de queso blanco descremado.
• 1 cucharada de mostaza.
• ½ vaso de vino blanco.
• Caldo de verduras, cantidad necesaria.
• Sal, pimienta.

Preparación
1.-Limpiar el hígado retirando su membrana. Colocarlo en una olla pequeña junto con la cebolla, cubrirlo con el caldo y el vino y hervirlo hasta que esté bien tierno.
2.-Luego, procesarlo junto con la cebolla agregando el queso blanco, la mostaza, sal y pimienta.

Recetómetro:
-Elaboración: 20 minutos
-Cocción: 25 minutos
-4,75 "C" / 290 cal. por porción.

COLITA DE CUADRIL LIGHT (4 PORCIONES)

Ingredientes
• 1/2 pieza colita de cuadril (600 g)
• Rocío vegetal
• 2 cucharadas de quinoa
• 1 cucharadita de mermelada light, sabor ciruela
• 1 cucharadita de jengibre fresco rallado
• Pimienta
• Jugo de limón

Preparación
1.-Calentar una fuente para horno y colocar la colita de cuadril previamente cubierta con rocío vegetal a cocinar 10' de cada lado a temperatura alta y luego continuar con temperatura media.
2.-Aparte colocar en una olla la mermelada, el jugo de limón, el jengibre y pimienta, cocinar durante 2', retirar del fuego agregar la quinoa e ir pincelando con esta marinada la carne mientras se va cocinando.
3.-Una vez cocida servir en los platos cortada en rodajas rociadas con el resto de la salsa. Acompañar con ensaladas frescas.

Recetómetro
-Elaboración: 15 minutos.
-Cocción: 30 minutos.
- Aportes nutricionales: Hidratos de carbono, proteínas, fibra. Vitaminas del complejo B. Minerales: hierro, fósforo, potasio, magnesio, zinc, selenio.
-260 calorías.

La versatilidad de la carne vacuna se pone de manifiesto en cada una de estas preparaciones. Recetas ricas y fáciles de llevar a cabo. Por eso es un alimento emblemático.

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO
Encontrá las mejores recetas en www.carneargentina.org.ar
CARNE ARGENTINA
www.ipcva.com.ar