

Ganadería IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

ENERO 2022



SUSTENTABILIDAD: ARGUMENTOS DE PESO

El IPCVA impulsa un ambicioso trabajo orientado a realizar un estudio de ciclo de vida: desde el nacimiento del ternero hasta la colocación de cortes de alta calidad envasados al vacío en distintos mercados.

Galardonado en Estados Unidos

Un bife argentino, procedente de un animal producido en el oeste bonaerense, entre los mejores "filetes" del mundo.

Ventajas del servicio estacionado

Mejor aprovechamiento de los recursos forrajeros, mayores índices productivos y lotes homogéneos en edad y peso.

Sumario

03 Lo que viene

El Argentine Beef en la Annual Meat Conference, el gran evento que se desarrolla en Estados Unidos.

04 El IPCVA de cara a 2022

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina tiene planes concretos para potenciar nuestra presencia en el mundo.

06 Carne Argentina en el mundo

Premian a un bife argentino originado en un animal criado en el oeste bonaerense en el "Desafío Mundial de la Carne".

07 Noticias de los Criadores

La Asociación Argentina de Angus eligió nuevas autoridades. Fernando Bustillo conducirá los destinos de la entidad.

08 Nuevas voces, nuevas visiones

Los jóvenes de Coninagro profundizan el análisis sobre los mecanismos de comunicación en el agro.

10 Reproducción

Servicio estacionado para una producción controlada y eficiente. Buenos consejos del INTA.

11 Puesta al día

Las acciones del IPCVA para apalancar nuestras exportaciones y capacitar al productor.

12 Carne y Salud

Los errores frecuentes que se cometen en el momento de comprar, manipular y conservar la carne vacuna.

14 Consumo 3.0

Recetas de deliciosos sándwiches preparador por Steven Zelicovich, de @asado.ando.

LO QUE VIENE

El Argentine Beef en la Annual Meat Conference

En el marco de las acciones de Promoción Externa planificadas para 2022, el IPCVA participará de esta vidriera de la innovación que se realizará entre el 7 y el 9 febrero de 2022 en Washington, Estados Unidos.

Reconocidos profesionales formarán parte de la **Annual Meat Conference**, que es organizada por el **North American Meat Institute**, con sesiones paralelas y actividades de networking. El encuentro contempla cerca de cinco horas de exhibiciones que muestran **lo último en nuevos productos cárnicos y avícolas**, y los productos y servicios que los minoristas necesitan para aumentar sus resultados.

Las sesiones de **educación integral** incluyen una variedad de formas de explorar los últimos desarrollos en la venta minorista de carne en la actualidad. Los participantes pueden obtener herramientas, conocimientos, inspiración y nuevas ideas para diferenciar sus productos y servicios únicos, fortalecer el retorno de la inversión de marketing, aumentar las ventas y fomentar la lealtad de los clientes.

GRAN OPORTUNIDAD

El 8 febrero, entre las 12:30 y las 17, se abrirá el **hall de exposiciones**, donde las empresas realizarán presentaciones de productos, se exhibirán las novedades del sector y se llevarán a cabo degustaciones. En este ámbito, **el IPCVA desarrollará un stand institucional para la promoción de la carne vacuna argentina**, al que se podrán sumar las empresas del sector que deseen participar en la conferencia y/o en el hall de exposiciones.

Para mayor información, comunicarse con Agustina Scarano vía e-mail a a.scarano@ipcva.com.ar. Respecto de detalles sobre el evento: <http://meatconference.com/>.

El IPCVA desarrollará un stand institucional para la promoción de la carne vacuna argentina, al que se podrán sumar las empresas del sector.

ANNUAL
MEAT 2022
CONFERENCE
FEBRUARY 7-9, 2022
Gaylord National Harbor,
Washington, DC





En 2022 el Instituto llevará adelante un estudio desde el nacimiento del ternero hasta la colocación de cortes de alta calidad envasados al vacío.

IPCVA ACTIVIDADES

Todo listo para redoblar la apuesta

A pesar de las limitaciones impuestas por la coyuntura sanitaria, el Instituto se apresta a robustecer las líneas de trabajo desarrolladas durante 2021 y sumar nuevos esfuerzos en la promoción de la carne vacuna argentina.

Primero, un breve repaso sobre algunas actividades durante el año que acaba de terminar. El trabajo del **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** estuvo nuevamente signado por la **pandemia**. Esto significó una reducción de ciertas actividades programadas pero también el incremento de otras tantas y la readequación a nuevos formatos. En 2021 el IPCVA lideró un trabajo muy exhaustivo sobre **sustentabilidad** con más de 40 científicos de distintos organismos, que dio como resultado un documento que fue **base de la posición argentina en la COP 26**. También organizó el seminario nacional **"Carne Argentina, Carne Sustentable"**, donde expusieron los protagonistas de esta investigación, que adicionalmente fue presentada a embajadores, agregados y representantes argentinos en el exterior del país.

A lo largo del año se mantuvieron en forma virtual las **Jornadas a Campo**. También se llevaron a cabo **tres seminarios con jóvenes**, aumentando los contenidos del año anterior, porque la gran apuesta es apuntar a las nuevas generaciones.

Respecto de la **promoción externa**, el IPCVA estuvo presente en la feria de **ANUGA**, en Alemania. Colonia fue nuevamente la ciudad anfitriona de la muestra, cita obligatoria para la industria de alimentos y bebidas a nivel internacional. Allí participó en un stand con varios frigoríficos, con singular éxito. También se mantuvo la **presencia en mercados como China en las redes sociales**. Finalmente, se inició una **campana en Estados Unidos promocionando la carne argentina** junto al polo como signo de calidad, como aquella que auspició el Abierto de Polo en Buenos Aires.



Carne argentina, carne saludable. El trabajo de investigación motorizado por el IPCVA sobre nuestros esquemas productivos. Una herramienta valiosa.

SEMINARIO NACIONAL

IPCVA

Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

**CARNE ARGENTINA,
CARNE SUSTENTABLE**

**CÓMO LA GANADERÍA
CONTRIBUYE A LA
SUSTENTABILIDAD
DE LOS SISTEMAS
AGROALIMENTARIOS**

**CARNE ARGENTINA
CARNE SUSTENTABLE**

En el **mercado interno** se intensificó la comunicación, poniendo en práctica **estrategias de comunicación segmentadas**, con influencers, PNTs (publicidad no tradicional) en medios masivos de comunicación, y publicidad en los principales portales informativos del país. Adicionalmente se pusieron en marcha convenios para la generación de contenidos con importantes grupos mediáticos, como **Editorial Atlántida**, y se realizaron convenios de difusión con reconocidos médicos mediáticos, como **Alberto Cormillot** y **Jorge Tartaglione**, presidente de la **Sociedad Argentina de Cardiología**.

2022: UN AÑO CON AGENDA NUTRIDA

Este año el IPCVA se propone seguir enfocado en la **sustentabilidad**. Ya está aprobado un trabajo sumamente importante, que será encarado **junto al INTA y al INTI con 28 industrias frigoríficas**, para realizar un estudio de ciclo de vida: desde el nacimiento del ternero hasta la colocación de cortes de alta calidad envasados al vacío en distintos mercados. Así se logrará **caracterizar la producción ganadera de la Argentina**. Eso dará datos firmes para defender la posición de nuestro país en el exterior.

Sin abandonar la virtualidad, se espera tener una **mayor presencia en las capacitaciones** que cada año lleva a cabo el IPCVA, con jornadas a campo y seminarios que se puedan realizar con aforos y en instalaciones que los permitan. Continuará asimismo el trabajo con los jóvenes y el apoyo a actividades de distintos sectores.

En el **plano internacional**, en febrero se inicia una **campana de promoción en el mercado de EE.**

UU., ya que se asistirá a la **Conferencia Anual de la Carne** en Washington, donde se reúnen los principales compradores. Luego habrá presencia del IPCVA en la **feria internacional de Las Vegas** y también en un **evento de restaurantes en Chicago**, más otras acciones que se realizarán a lo largo del año junto con la Cancillería argentina.

En Europa está prevista la realización de la **SIAL París**; allí el IPCVA desarrollará un extenso programa de promoción. Y en **China** va a participar de modo presencial nuevamente en la **CIIE**, que es la feria de importadores más relevante de esa región. Y si es posible, en la **SIAL Shanghai**.

La agenda también abarca otros mercados, por ejemplo, la **insistencia con la apertura de Japón** a todo el país, ya que ahora solamente está permitido el ingreso de carne de las plantas de la zona libre de aftosa sin vacunación. Desde el IPCVA, se considera que no tiene ningún sentido porque hay otros países que pueden acceder desde todo su territorio. ■

PRESTIGIO PROTEGIDO

El IPCVA se orienta a **mejorar y consolidar la imagen de los productos cárnicos argentinos**, aprovechando la historia y tradición del país y el prestigio ganado en los mercados internacionales. En este sentido, el manejo sectorial del IPCVA, la transparencia en el destino de los fondos aportados y el profesionalismo de sus recursos humanos, constituyen los valores centrales que persigue la organización de cara a los desafíos de su misión.

CARNE ARGENTINA EN EL MUNDO

Premian a un frigorífico en el “Desafío Mundial de la Carne”

Nuevo reconocimiento a nuestro producto más emblemático. Un bife procedente de un animal faenado por Azul Natural Beef se instaló entre los mejores “filetes” del mundo.

Ocurrió durante la realización del “Desafío Mundial de la Carne”. El **World Steak Challenge** es el primer evento del mundo que permite a los productores y proveedores de carne mostrar la calidad de su producto, la crianza y los estándares de procesamiento en un escenario internacional. Desde 2015, pasaron cerca de mil cortes por el proceso de evaluación independiente.

Este concurso cuenta con **competidores de 28 países**, representados por un selecto grupo de productores y proveedores. El jurado de 50 integrantes está conformado por carniceros, periodistas especializados en alimentos, expertos de la industria y científicos.

El certamen se desarrolló en la ciudad de **Dublín, capital de la República de Irlanda**, donde todas las presentaciones fueron evaluadas por un panel de más de 50 jueces independientes y los que mejor desempeño exhibieron se hicieron acreedores a medallas de oro, plata o bronce. Se incluyeron categorías como “Mejor solomillo (lomo) del mundo”, “Mejor Rib-Eye (ojo de bife) del mundo”, y “Mejor filete (bife) del mundo”, junto con el título de “Mejor bistec del mundo en general”.

GALARDONADO

Azul Natural Beef, con su marca **Devesa**, ganó la medalla de Oro con su bife ancho, en las categorías Grain-fed (terminación a grano) y Grass-fed (terminación a pasto). Los animales seleccionados para el premio obtenido en la categoría Grain-fed provinieron de la empresa **Egeo S.A.**, un establecimiento de **Carlos Tejedor, provincia de Buenos Aires**. “Felicitamos y agradecemos a todo el equipo de Egeo que día a día trabaja en el campo y en las instalaciones del feedlot, quienes hicieron posible este logro. Estamos orgullosos de ser parte de este equipo de trabajo a través de la formulación de los planes de alimentación de estos animales”, manifestaron los integrantes de **Riffel & Elizalde**, asesores en la confección de las raciones con que se alimenta la hacienda de esa empresa ganadera.

Desde el **Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** se sumaron al reconocimiento a este frigorífico “por trabajar por la mejor calidad de carne en el mundo, agregando sustentabilidad a sus procesos productivos”, según expresó **Juan José Grigera Naón**, presidente de la entidad. ■



Esta competencia somete a un exhaustivo test a los mejores cortes del planeta y es una gran oportunidad para mostrar al mundo la calidad producida.

Angus estrena Comisión Directiva

Alfonso Bustillo regirá los destinos de la entidad centenaria secundado por Manuel Olarra, ambos representantes de la lista Angus Federal.

La comisión directiva de la **Asociación Argentina de Angus** mantuvo su primera reunión luego de las elecciones del 5 de noviembre pasado, en las que resultara electo **Alfonso Bustillo** como presidente de la entidad y **Manuel Olarra** como vicepresidente. En ese encuentro, que se realizó en la sede de la institución, fue designado **Fabián Otero** como nuevo vicepresidente segundo y se nombraron los responsables de cada una de las comisiones.

Como secretarios fueron designados **Carlos Fernández** y **Martín Tinello**, mientras que **Alfredo Gusmán** cumplirá funciones como tesorero y **Amadeo Derito** como proesorero, en tanto que como vocales titulares quedaron **Roque Cassini**, **Carlos Gaccio** (por Angus La Pampa), **Patricia Iglesias**, **Ricardo Orazi**, **Julián Pessolani** (por Angus Litoral), **Sebastián Rodríguez Larreta** y **Alejandro Salemme**.

Completan la Comisión Directiva, **Luciano Correndo**, **Brian Handley** y **Carolina Maito**, que resultaron vocales suplentes, y como vocales suplentes alternativos fueron nombrados **Claudia Lloret** (por Angus Centro), **Mario Sieber** (por Angus Litoral) y **Germán Tapia** (por Angus La Pampa).

ACUERDO ALCANZADO

La entidad que nuclea a los criadores de esta prestigiosa raza anunció asimismo que mediante un acuerdo firmado en Marcos Juárez, provincia de Córdoba, **Angus Federal** y **Angus Renovación** lograron un entendimiento para sobrellevar la situación creada por el empate entre ambas agrupaciones en la Región Centro. En una nota enviada al presidente Alfonso Bustillo, afirman que llegaron a un consenso para “designar como Director Titular al señor Fabián Otero y Directora Alternativa a Claudia M. Lloret, acordando entre los mismos la participación alternada en las reuniones de Comisión Directiva de dicha institución, siendo Claudia Lloret reelecta como alterna por dos períodos”. El presidente Bustillo resaltó la “generosidad” de los firmantes y agradeció especialmente “a **Juan Ignacio Bernardi** y **Néstor Scarponi** que resignaron sus lugares para avanzar en un acuerdo”.

La Asociación Argentina de Angus fue fundada el 18 de septiembre de 1920 por 27 criadores reunidos en las oficinas que el recordado introductor de la raza en nuestro país, Carlos Francisco Guerrero Cueto. ■



“Hay un solo ganador, que es la Asociación Argentina de Angus. Llegó el momento de la unión, el tiempo de las ideas y no de los nombres”, destacó Bustillo.



Los jóvenes ligados a CONINAGRO entienden que hay cosas que deben cambiarse en la manera de comunicar la realidad del agro.

NUEVAS VOCES, NUEVAS VISIONES

Derribando mitos

Se teje un sinnúmero de falacias respecto del impacto de la ganadería bovina sobre el ambiente. Es hora de empezar a desarmar estas usinas de noticias sesgadas en contra de un producto emblemático para el argentino.

La lista es larga. Una de las fantasías que suele encontrarse en determinadas publicaciones indica que **el excesivo consumo de agua de la ganadería secará al planeta. Es totalmente falso.** La **huella hídrica** de un producto es la cantidad de agua que se necesita para producir un kilo de ese producto. Hay dos maneras de medirla: la forma "tradicional" y la huella del análisis del ciclo de vida. Pero, ¿cuál es la diferencia? La **huella hídrica "tradicional"** tiene en cuenta el agua de lluvia y la **liberada por el suelo y las plantas (verde), el agua de los acuíferos (azul)** y la que es utilizada durante **el desecho de efluentes (gris).**

Ahí es donde se da el error, ya que el consumo de agua de la atmósfera (verde) se vincula con la gran cantidad de agua que toma y libera el pasto, independientemente de si las vacas están o no sobre él, por lo cual no tiene que ver con la producción ganadera. De esta manera, cuando se

mide la huella hídrica por este método, el gasto de agua de la ganadería es de unos 15 mil litros.

En cambio, **cuando el análisis se hace usando la huella del análisis del ciclo de vida, la cantidad de agua que realmente se utiliza para lograr un kilo de carne, varía entre los 40 y los 60 litros.**

Otro mito consigna que **la ganadería compite con el hombre por los alimentos. También es falso.** Para llegar al fin del ciclo de producción de carne, el animal pasa por tres diferentes etapas: cría, recría y engorde. En nuestros sistemas productivos, en las primeras dos etapas hay **un gran porcentaje de pasto en las dietas.** Y si bien en el mundo el engorde es el momento en donde mayor consumo de granos se registra, **la mitad de los animales de nuestro país se terminan a pasto.** Los bovinos son una de las pocas especies que pueden digerir el pasto y convertirlo en un alimento de alto valor nutritivo.

Se difunden ideas que tienen nulo fundamento científico y perjudican la imagen del campo.



EL VALOR DE LA COMUNICACIÓN

“Tengo agrotóxicos en mi cuerpo” y “Comer animales causa pandemias” son solo algunas de las incontables frases que circulan por las redes sociales y ciudades en el último tiempo. Esto ha generado una grieta, ya que **se piensa que los productores agropecuarios son los responsables de muchos de los males que ocurren en el país y en el mundo**. Pero, ¿por qué se da por válido esto? ¿Cómo hacemos para cambiar ese pensamiento infundado? Sin dudas son preguntas que constantemente nos hacemos las nuevas generaciones del agro.

Si bien creemos que **el desconocimiento, el prejuicio** o la rivalidad campo-ciudad son algunos de los porqués de este problema, también reconocemos que, de nuestra parte, **falta hacer visible nuestro trabajo**.

Debemos tener presente que **el aval por parte de la sociedad tiene cada vez más relevancia** en muchos aspectos clave para la sustentabilidad de los sistemas, como son la comercialización y las restricciones a la hora de usar productos de síntesis química (fitosanitarios, fertilizantes, vacunas, etc.).

ASÍ, NO

Cuando se plantea el desafío de comunicar tranquilas afuera, muchos son los que creen que es un trabajo desgastante, que se suma a la labor diaria y que no es necesario: “Que piensen lo que quieran, total yo sé cómo trabajar”. Acá es donde entra en juego un concepto a veces olvidado por los productores, que perseguimos la sustentabilidad en lo económico y ambiental, **dejando relegada la sustentabilidad a nivel social**.

Es por eso que **la comunicación es un eje fundamental** para dar a conocer lo que hacemos, y no podemos desatenderla por mucho tiempo más. Pero, ¿cómo empezamos? Está claro que para que se establezca esta comunicación debe haber alguien escuchando del otro lado. Para eso **hay que desarrollar herramientas que den lugar a conversaciones que logren generar empatía**.

Es tiempo de generar cambios profundos, de adoptar actitudes decididas en pos de una relación distinta con el resto de la sociedad. Mostremos genuinamente lo que hacemos, lo que está presente a diario y que no está debidamente expresado. Dejemos en claro que al sector agropecuario también le preocupa el ambiente y la salud humana. Pongamos datos a disposición de los que quieran informarse, que la historia la contemos los protagonistas de la producción. Mostremos que el campo argentino es mucho más que “el sector que genera 6 de cada 10 dólares que ingresan al país”. **Propongámonos que la sociedad vea que el agro es trabajo, es tradición, es familia, es vida.** ■

Por Mesa de Juventudes en CONINAGRO

No somos enemigos, no hay un “ellos o nosotros”. Debemos aprender a escucharnos y respetarnos.

Servicio estacionado: producción controlada y eficiente

Implica un mejor aprovechamiento de los recursos forrajeros, mayores índices productivos y lotes más homogéneos en edad y peso. Buenos consejos del INTA.

El **entore estacionado** consiste en concretar el apareamiento en una determinada época o estación del año. “El objetivo es **hacer coincidir la mayor producción y calidad forrajera con los mayores requerimientos nutricionales de los vientres**”, explicó **Pablo Vispo**, médico veterinario del **INTA Colonia Benítez** –Chaco-. Al estacionar el servicio también lo hacen los nacimientos, lo que **permite ordenar el rodeo y genera lotes más uniformes**.

Además, facilita un mejor manejo nutricional y el seguimiento de planes sanitarios adecuados, al poder hacer actividades de manejo más concentradas y contar con lotes de terneros homogéneos en edad y peso. **Con un uso reiterado de esta práctica se llega a mejorar los distintos índices productivos y reproductivos**.

Conviene no perder de vista que el mayor requerimiento nutricional de los vientres **se produce alrededor de los tres meses de nacido el ternero**. En cualquier caso la fuente de mayor provisión de alimento para la hacienda es el pasto natural, y es su ciclo el que hay que tratar de armonizar con las necesidades de las hembras, especialmente en la etapa antes referida.

LOS TOROS

Ellos también pueden ser causa importante de un bajo porcentaje de preñez en el rodeo. Para el especialista, “**no es suficiente que se encuentren en una buena condición corporal** y que trabajen en proporción adecuada con respecto a las hembras. El toro debe tener buen estado físico, detectar con los sentidos las vacas en celo, poder montarlas, y por ende necesita tener buenos aplomos, ser sano y fértil”.

Cabe consignar que los toros tienen un **orden social**, que está dado por varios factores: veteranía, edad, peso y raza. De esto se deduce que **no es una buena opción colocar en un mismo lote en servicio animales de diferentes edades**, ya que la dominancia social de adultos sobre los jóvenes podría impedir expresar todo su potencial en el servicio. Antes bien, una vez considerados aptos para el servicio, los lotes de toros deberían armarse según edad, raza, tamaño, y deben permanecer siempre en el mismo rodeo de vacas hasta el final del servicio. De tal modo se obtendrán resultados mucho más acordes a los objetivos buscados. ■



El uso reiterado del entore anticipado llega a mejorar los distintos índices productivos y reproductivos.

Puesta al día

RUMBO A LA GULFOOD DE DUBAI

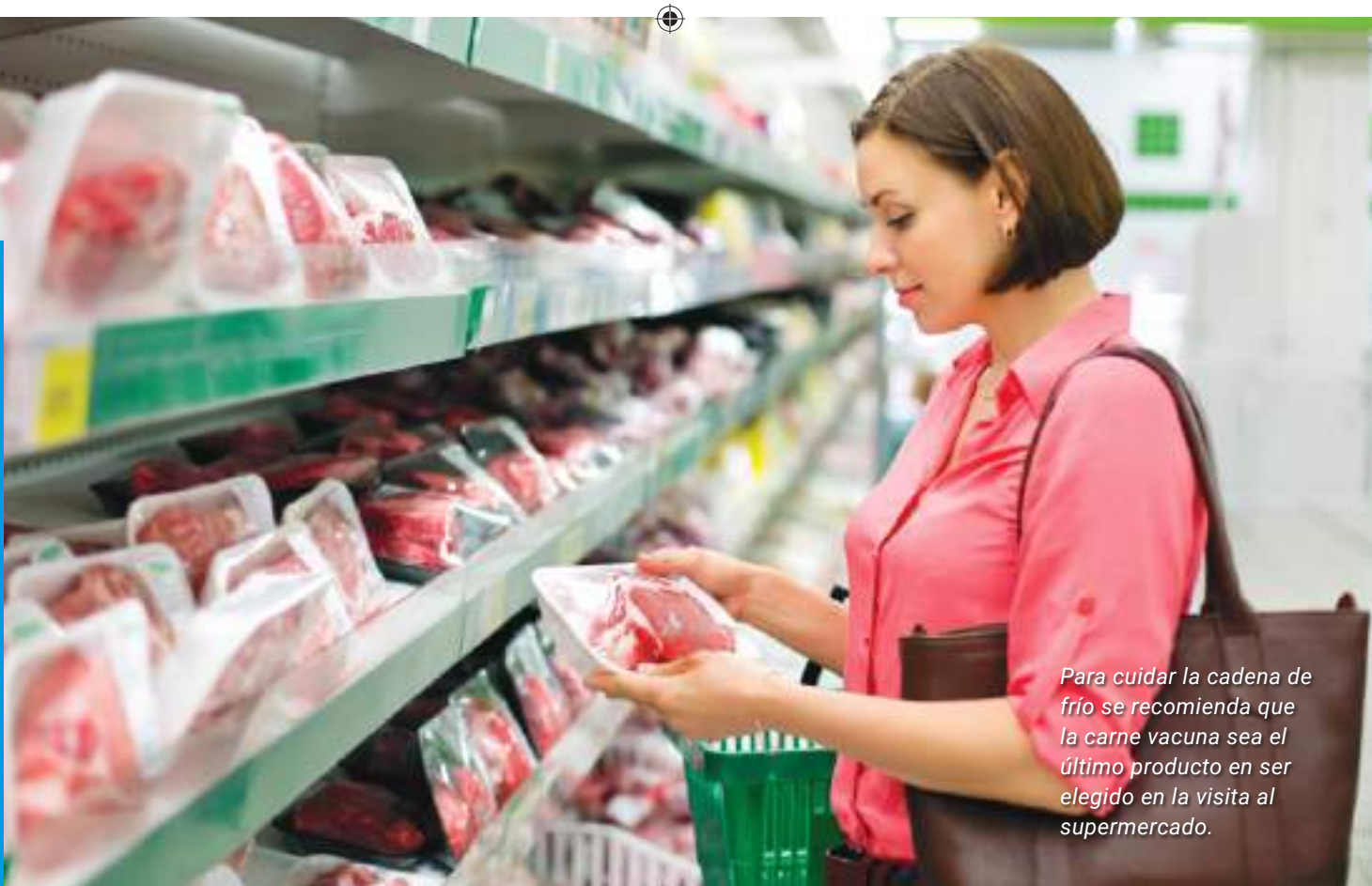
La carne argentina estará presente una vez más en una de las ferias de alimentación más importantes de los países árabes. En el marco de las acciones de Promoción Externa planificadas para el año 2022, el **Argentine Beef** participará con un stand institucional en la **feria Gulfood**, que se realizará entre el 13 y 17 de febrero de 2022 en **Dubai, Emiratos Árabes Unidos**. Para la participación en esta feria, el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** desarrollará un stand institucional en el **Hall Alimentos del Mundo** (Pabellón Internacional) de 72 metros cuadrados, con un sector de degustación.

PRODUCCIÓN REGIONAL SOSTENIBLE

Juan José Grigera Naón, presidente del **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)**, participó en el encuentro **"Producción sostenible para una visión regional de la agroindustria: experiencias en Argentina y Brasil"** que se llevó a cabo el pasado 9 de diciembre en la sede del **INTA**. El encuentro tuvo como objetivo intercambiar experiencias entre ambos países y comenzar a planificar acciones conjuntas para profundizar todos los aspectos referidos a la sustentabilidad productiva. En ese contexto, Grigera Naón se refirió al estudio **"Carne Argentina, Carne Sustentable"**, que realizó el IPCVA a través de la red de Seguridad Alimentaria del **CONICET**. Estuvieron presentes **Gustavo Idígoras** (presidente de **CIARA**), **Fernando Camargo** (secretario de Innovación, Desarrollo Regional y Riego del **Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Brasil**), **Tomás Schlichter** (vicepresidente del **INTA**), **Ariel Martínez** (subsecretario de Coordinación Política del **MAGyP**) y **Claudio Rozencwaig** (subsecretario de **Política Exterior**).

CARNE VACUNA Y POLO

El **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** y la **Asociación Argentina de Polo (AAP)** continuarán trabajando conjuntamente en la promoción y difusión de dos de las marcas más prestigiosas del país. El IPCVA y la AAP ratificaron un **acuerdo de cooperación estratégico**, teniendo en cuenta que la carne y el polo argentino son marcas reconocidas, indiscutibles y prestigiosas a nivel internacional. La firma del documento se realizó en el marco del **128 Abierto Argentino de Polo**, y del cual la marca **Argentine Beef fue sponsor oficial**. Allí, el presidente del IPCVA, **Juan José Grigera Naón**, sostuvo: "Esta unión es para asociar calidad, la del mejor polo del mundo con la de la mejor carne. Es una asociación lógica que tenemos que seguir profundizando; acompañamos al polo argentino no sólo en el Abierto, sino también fuera del país, en donde ambas marcas son muy potentes". Por su parte, el presidente de la AAP, **Delfín Uranga**, sostuvo: "Estamos muy contentos de poder continuar este acuerdo de cooperación con la carne argentina, que es de excelencia. Somos muy buenos en la carne y en el polo. Queremos seguir realizando acciones para promocionar nuestro deporte y nuestra industria en el mundo". Ambas instituciones ratificaron el convenio de colaboración firmado originalmente en noviembre de 2019 y renovado en diciembre de 2020.



Para cuidar la cadena de frío se recomienda que la carne vacuna sea el último producto en ser elegido en la visita al supermercado.

CARNE Y SALUD

Errores frecuentes que deben evitarse

Es tan importante conocer las características nutricionales de los alimentos que incluimos en la dieta diaria, como saber cuáles son las pautas de higiene, manipulación y conservación que garantizan su inocuidad.

Es común equivocarse en ciertos aspectos vinculados con nuestra carne vacuna. Por eso, a continuación se enumeran los **errores que hay que evitar a la hora de comprar, manipular y preparar un producto tan noble como este:**

*** Considerar que los cambios de color indican deterioro:** El color de la carne está dado por la mioglobina, una proteína presente en el tejido que brinda el tono rojo y puede cambiar mientras se almacena en la carnicería, en el supermercado o en el hogar. Cuando se almacena de forma adecuada en la heladera o en el congelador, los cambios en color son normales y no necesariamente indican que el producto esté deteriorado. **Es normal el oscurecimiento del color al alma-**

cenar la carne en la heladera, ya que se debe a la oxidación, el cambio químico en la mioglobina debido al contenido de oxígeno. **La carne vacuna fresca y cruda se puede conservar durante 3 a 5 días en la heladera dentro del rango de temperatura óptimo (entre 0°-5°C) y hasta 6 meses en el congelador.** Por eso es conveniente leer el etiquetado donde figura la fecha de envasado. Es recomendable que al momento de freezear las carnes, se rotulen con la fecha de guardado para consumir primero aquellas que se guardaron antes.

*** Interrumpir la cadena de frío:** Se recomienda **que la carne sea lo último en tomar de la góndola en el caso de comprarla en el supermercado,** y si el tiempo hasta llegar a casa es mayor a 40

La carne picada tiene un proceso de cocción totalmente distinto del de la carne en trozos.



minutos o 1 hora, conviene llevar una conservadora para un transporte seguro. La conservación en la heladera debe ser en un recipiente con bordes para evitar el goteo y prevenir la contaminación cruzada con otros alimentos. **Para congelar las carnes es recomendable separarlas en porciones**, lo que permite luego descongelar solo lo que se consumirá, ya que una vez que se descongelan no es recomendable volver a congelarlas.

* **Descongelar a temperatura ambiente:** La carne, ya sea cruda o cocida, debe descongelarse lentamente. Para hacerlo se debe pasar la carne del freezer a la heladera 24 horas antes de su consumo o también se puede usar el microondas. No es recomendable descongelar a temperatura ambiente.

* **Descuidos en la manipulación:** Para una adecuada manipulación de la carne es importante tener en cuenta la higiene personal, la de la superficie y la de los utensilios a utilizar. **Antes de comenzar, limpiar y desinfectar adecuadamente la superficie de trabajo** (mesa o mesada), evitando dejar restos de detergente o productos de limpieza que puedan generar una contaminación química de los alimentos, al igual que los utensilios.

NO LO OLVIDE

Es necesario tener **una tabla que sea únicamente para manipular carnes crudas** (puede identificarse con el color rojo), otra para vegetales (color verde) y otra para alimentos cocidos (de otro color). También es importante **separar los alimentos crudos de los alimentos preparados** y de las verduras crudas o frutas lavadas y sanitizadas. En la heladera, es necesario además almacenarlos en envases limpios.

* **Inadecuada cocción:** Para una correcta cocción de la carne es importante **aclarar la diferencia entre un trozo de carne entera y una porción de carne picada** (por ejemplo, una hamburguesa o albóndiga). Al picar la carne se aumenta la superficie de contacto, y por lo tanto en caso de existir presencia de patógenos en la superficie de los cortes éstos se distribuyen al interior de la preparación. En un trozo de carne entera (bife, por ejemplo) si la cocción por fuera es correcta se puede asegurar que se habrá alcanzado la destrucción de las potenciales bacterias. Por lo tanto, los **trozos enteros de carne cuyo centro esté rosado** son aptos para el consumo por adultos sanos que prefieren la carne “jugosa”, pero no se recomiendan en niños, ancianos o pacientes inmunodeprimidos.

En el caso de la carne picada, la cocción debe ser completa y pareja hasta la desaparición total de jugos y zonas rosadas. Los posibles patógenos se eliminan si se somete la pieza a más de 72°C durante al menos 5 minutos. En el caso de cocinar, guardar en la heladera y recalentar un alimento, es necesario hacerlo hasta que esté bien caliente para asegurar su inocuidad. ■

La carne vacuna fresca y cruda se puede conservar durante 3 a 5 días en la heladera a una temperatura de entre 0° y 5°C, y hasta 6 meses en el congelador



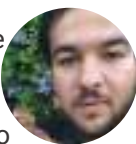
▣ Bife de cuadril

CONSUMO 3.0

Sándwiches frescos y nutritivos

Cortes tradicionales y no tanto, convertidos en un recurso rápido de elaborar y sumamente cómodo para moverse de un lado a otro durante el verano.

En esta época del año, nada mejor que preparar unos buenos sándwiches de carne para llevar a la playa, hacer un picnic en el parque o disfrutar al lado de la pileta. Le pedimos a **Steven Zelicovich**, de **@asado.ando**, algunas sugerencias para este verano. En su tan particular y eficaz modo de explicar su trabajo, nos pasó estas instrucciones para desarrollar riquísimas recetas con distintos cortes, y acá las compartimos.



Con el cuadril podemos hacer un montón de recetas buenas. ¡A darle su importancia, que muchos de los platos más ricos están hechos con #CarneArgentina; es una cuestión de actitud!

Los ingredientes de la receta son: bife de cuadril, pan, queso, cebolla morada y blanca, azúcar, mayonesa de ajo. Más detalles en:

<https://www.instagram.com/p/CWD1Yg4JFtD/>

SÁNDWICH DE BIFE DE CUADRIL

Zelicovich suele decir que entró en el ámbito asador convencido de que es el lugar donde está cada argentino. Así, perfeccionó la técnica de su propio padre. Con la misma pasión define este sándwich: **"Fácil, rápido, rico, en fin, tiene todo lo que necesitás.** Lo dulce de la cebolla caramelizada, lo untuoso del queso fundido y el sabor de un buen bife de cuadril asado a fuego fuerte solo con sal y pimienta, que entre dos panes termina siendo el bocado perfecto". ¡Capas y capas de sabor, de texturas y de colores, solo queda disfrutar!

SÁNDWICH DE VACÍO Y BERENJENA

Esta carne con unas berenjenas asadas es cosa de locos. El vacío es un corte que puede ser arriesgado, pero si es de buena calidad, solo resta disfrutarlo. "Para eso lo asamos junto a un par de berenjenas enteras. Una vez cocidas, las pasamos por el mortero, con aceite de oliva, ajo y provenzal. Untamos el pan -si es crocante, mejor- y cortamos el vacío en rodajas. ¡Van a explotar de sabor con este sándwich de locos!" Otros detalles en:

https://www.instagram.com/tv/CWD1Yg4JFtD/?utm_medium=copy_link



▣ Vacío y Berenjena



▣ Lomito Argentino

LOMITO ARGENTINO

“Poco hay que explicar de lo noble que es un sándwich. Capas y capas de sabor, que bien combinadas y en un rico pan (si es casero, mejor) terminan de explotar en tu paladar mordida tras mordida”. Adictivamente rico, este **Lomito Argentino Clásico** lleva pan casero, lechuga abajo (para que ataje los jugos del sándwich y no se rompa el pan), tomate, lomo cortado paillard, queso tipo Dambo y jamón cocido natural y mayonesa. “Parece simple pero es la fórmula del éxito. Con esta base vas a complacer a cualquier paladar, pero si sos un poco más osado, podés jugar con los toppings, y agregarle lo que dicte tu imaginación”. Miralo en:

https://www.instagram.com/p/CUc3W2npJN-H/?utm_medium=copy_link

SÁNDWICH DE ASADO BRASEADO

Se cocina **con vegetales como morrón, cebolla y tomate, rociados con vino tinto** hasta que los vegetales se unan con la salsa. Zelicovich aporta algunos tips para llevar este plato a las puertas del mismísimo cielo. “Como siempre, recomiendo usar pan casero, aprovechando las brasas del horno de barro para que leve y se dore a la par de la carne. Por último, hay que sumar unas hojas de lechuga o algo fresco y un toque de cebolla morada pickleada. Te va a limpiar el paladar después de cada bocado y la acidez y lo fresco van a balancear la grasa convirtiéndose en el bocado perfecto para que tu alma se deleite”.

https://www.instagram.com/p/CP561U-9J8p8/?utm_medium=copy_link



▣ Asado Braseado

VALE LA PENA

“Está bueno empezar a jugar un poco para no hacer siempre lo mismo; hay cortes que no solemos usar por costumbre pero que bien hechos son exquisitos”. (Zelicovich)

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

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



CARNE ARGENTINA
www.ipcva.com.ar