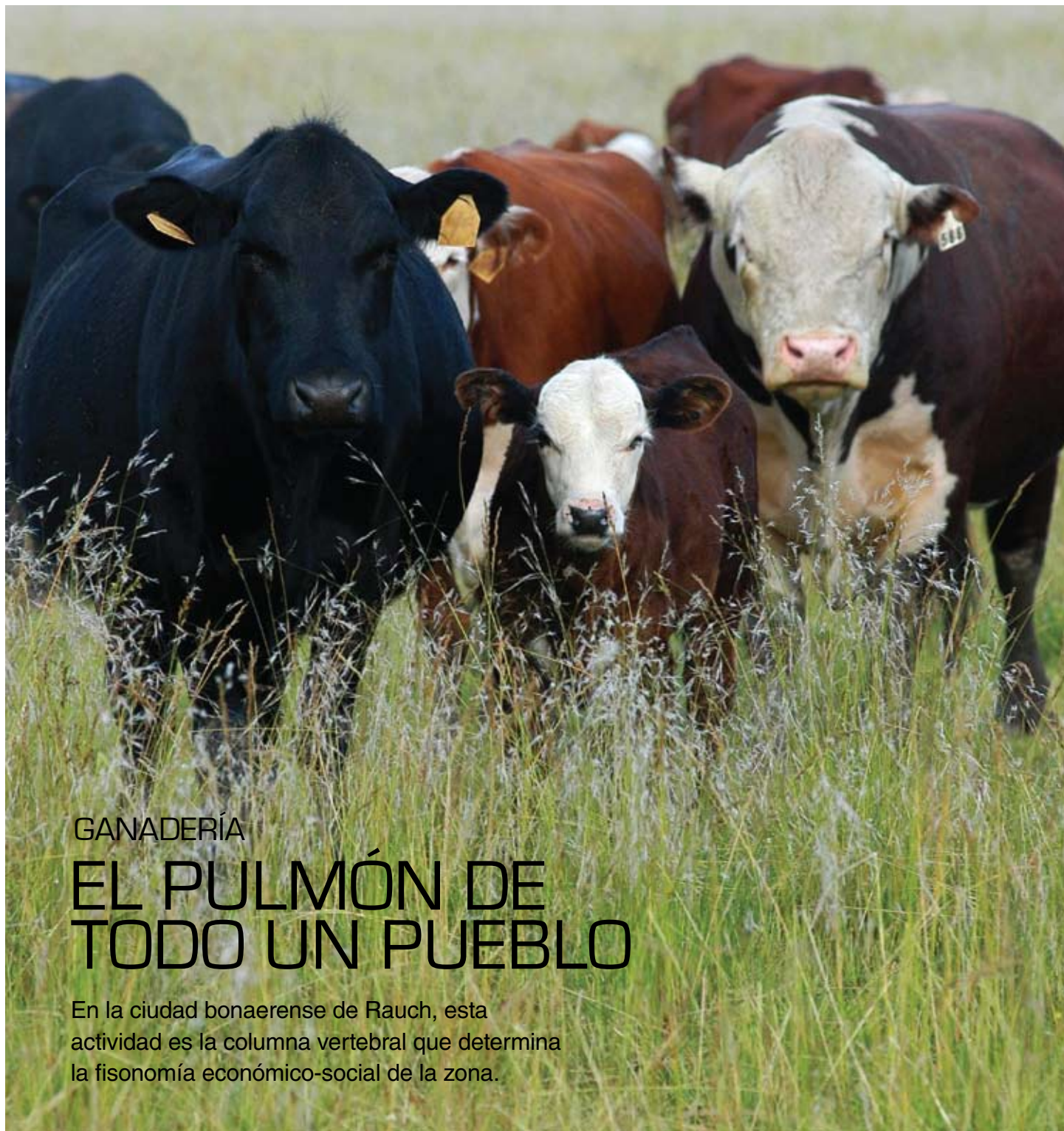


EL MOLINO

La revista del campo productivo
Ejemplar gratuito

año 5 | número 20 | Argentina | 2011



GANADERÍA

EL PULMÓN DE TODO UN PUEBLO

En la ciudad bonaerense de Rauch, esta actividad es la columna vertebral que determina la fisonomía económico-social de la zona.

**LANA
Y CORDEROS**
Escenario favorable
para una actividad
en ascenso.



**ESTEROS
DEL IBERÁ**
Un espacio único
en el corazón de
la mesopotamia



**NUEVA
CATEGORÍA**
Macho entero
joven, el nuevo
favorito.

Suplenut®

FORTALEZA PARA TU RODEO

GANANCIA DE
7 a 15 kg
POR TERNERO
AL DESTETE



La formulación justa de cobre y zinc
para ganar más kilos de carne

- › Suplenut® es la Mejor Herramienta Terapéutica para la carencia de cobre y zinc.
- › Tiene la mayor concentración de cobre y zinc del mercado.
- › Alta eficacia para revertir casos de hipocupremia.
- › Solución lista para usar, no requiere agitación.
- › Más de 4 años de Desarrollo de Producto.

... Suplenut, mucho más que cobre y zinc



BIOGÉNESIS-BAGÓ
Juntos por otra ganadería

www.biogenesisbago.com

EL MOLINO

La revista del campo productivo
Ejemplar gratuito
año 5 | número 20 | Argentina | Mayo 2011

JUNTO AL VETERINARIO

Hace 250 años, en 1761, fue creada la primera escuela veterinaria del mundo en la ciudad francesa de Lyon por iniciativa de Claude Bourgelat. Es por esta razón que en este 2011 se festeja el Año Veterinario Mundial. La conmemoración adquiere especial significación en un mundo globalizado, debido a que hoy más que nunca velar por la seguridad de los animales ganaderos, domésticos y de la fauna silvestre, es la mejor manera de colaborar con la salud humana. Y nada de eso podría ser posible si no fuera por el veterinario.

¿Acaso podríamos imaginar el campo argentino sin su figura? Imposible. Sin dudas a lo largo de la historia ganadera nacional el trabajo de este profesional fue imprescindible y clave para que el país sea una potencia ganadera mundial.

En todo el planeta, se está festejando este aniversario. Y no es para menos. Desde la revista El Molino queremos sumarnos a ese reconocimiento entregando, como siempre, una edición que fue ideada tanto para el veterinario como para el productor, pensando qué temas les interesan, les sirven y los entretiene.

Lo celebramos de la mejor manera posible, estar junto al veterinario.



¡ESCRIBINOS TUS
COMENTARIOS!

correodelectores@biogenesisbago.com

Consultas y agradecimientos

Hola amigos de El Molino. Me pareció muy interesante la nota de la edición número 19 sobre inversiones agropecuarias.

Staff. Contenidos y diseño: Happy Together Contenidos / **Corrección:** Mariana Saúl.

El Molino. La revista del campo productivo es una publicación de Capital Intelectual S.A., Edificio Insud - Paraguay 1535 (C1061ABC), C. A. de Buenos Aires. Tel. 4872-1300 / Impresión: Gráfica Today - Tel: 4712-6240 / Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción total o parcial.

Contacto: elmolino@biogenesisbago.com.ar



NOTA DE TAPA

Pulmón de un pueblo

En Rauch, provincia de Buenos Aires, la ganadería es la columna vertebral de la economía.

LUGARES 28
Esteros del Iberá
En el corazón de la Mesopotamia.

EVENTOS 32
Mercoláctea 2011
Por primera vez, una competencia por el mejor alfajor nacional.

INTERNACIONALES 34
Turquía
Acuerdo de cooperación con el país y nuevas oportunidades de negocio.

SOLIDARIDAD 36
Zapatero remendón

HOBBIES 38
A través de la lente
Fotógrafo y veterinario

MOTORES 42
Chevrolet Montana

NOVEDADES 44
Nuevos productos, encuentros y concursos

MANJARES 46

GANADERÍA 10
Sangre fuerte para más carne
Una raza con cada vez mayor protagonismo en Sudamérica.

OVINOS 14
Lanas y corderos
La situación actual de un mercado en alza.

INNOVACIÓN 18
Macho entero joven
Una nueva categoría que llegó para quedarse.

ORGANIZACIONES 22
Para los más chicos
El CIPAF y sus líneas de investigación.

Me gustaría contar con mayor información actualizada sobre el tema y ejemplos de actividades. La revista sale cada vez mejor, felicitaciones.
Pablo López Campos
Las Heras, Mendoza

Caballos

Conocé la revista El Molino a partir de un amigo veterinario y

quería felicitarlos por la calidad de las notas y los enfoques que le dan. Es interesante que haya una publicación que trate el tema pecuario exclusivamente porque es un sector muy importante para el país y son pocos los medios que le dan una cobertura tan exclusiva y extensiva.
Adrián Pereyra
Provincia de Buenos Aires

LA GANADERÍA, EL PULMÓN QUE HACE RESPIRAR A TODO UN PUEBLO

En Rauch, una ciudad bonaerense de 14.000 habitantes, se refleja a escala local el impacto que tiene la actividad para todo un país.

Por Fernando Bertello, ganador del concurso para periodistas
Viva la Ganadería, organizado por Biogénesis Bagó en 2010.



En Rauch, una ciudad de 14.000 habitantes ubicada 300 kilómetros al centro sur de la provincia de Buenos Aires, la ganadería es el pulmón del pueblo. En Rauch hay olor y gusto a ganadería por todas partes. Es que alrededor de esta actividad se estructura su vida económica y social. Enclavado en la cuenca del Salado, Rauch es, con sus 430.000 hectáreas, un partido criador por excelencia.

Es un fuerte productor de terneros, el primer eslabón que recorre la cadena cárnica en el largo camino hasta el bife.

Una serie de datos, por demás contundentes, permiten trazar un paralelismo –aunque a una escala más chica– con lo que ocurre a nivel nacional con el impacto de la ganadería. Es decir, se puede trazar una cierta comparación entre Rauch y la realidad pecuaria nacional.

Según un trabajo sobre las cadenas agroindustriales realizado por Marcelo Regúnaga, Hugo Cetrángolo y Gustavo Mozeris, de la Unidad de Agronegocios e Industria Alimenticia del Centro de Educación Empresaria de la Universidad de San Andrés, la actividad pecuaria se caracteriza por

su atomización y por una fuerte participación de pymes. De hecho, según datos a 2010 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), hay en el país 210.000 establecimientos con ganado bovino.

En Rauch, de acuerdo a los últimos datos de vacunación de la campaña antiaftosa provistos por la Sociedad Rural de esa ciudad, este año se

Alrededor de esta actividad se estructura su vida económica y social. Enclavado en la cuenca del Salado, Rauch es, con sus 430.000 hectáreas, un partido criador por excelencia.

contabilizan 998 establecimientos y 1226 productores. Son datos que reflejan una caída respecto de lo que ocurría en 2007 y que tendría su explicación en la crisis de los últimos años de la actividad. En rigor, en 2007 allí se contabilizaban 1031 establecimientos y 1321 productores.

En esta ciudad también se puede observar una fuerte participación de las pymes en la actividad. A modo de ejemplo, entre otro datos, aquí hay 103 establecimientos que tienen entre 1 y 50 animales; 120 con un rango de 51 a 100; 191 con de 101 a 200 animales y 310 establecimientos que poseen entre 201 y 500 vacunos. Sobre los 1031 establecimiento que hay en total, sólo hay 101 que tienen más de 1000 animales en sus explotaciones.

Como se ve, es una actividad con fuerte predominio de establecimientos de chicos a medianos. “Hoy el promedio de cabezas por productor es de 367; se trata de productores medianos”, dice José Luis Etchanchú, ex presidente de la Sociedad Rural de Rauch.

Rauch cuenta hoy con un rodeo total de 449.908 vacunos. Se trata de una cifra 16% menor al stock de 2007, cuando se contabilizaban, según los datos de vacunación de ese entonces, 522.926 cabezas.

Mientras tanto, a nivel nacional el stock vacuno asciende a 48,9 millones de cabezas, según datos del Senasa. Esa cifra significa una merma

del 15% del stock en los últimos dos años, ocasionada por la liquidación de hacienda por los bajos precios y la sequía. Con este número, el stock nacional volvió al nivel de 2001 y hoy hay casi una cabeza vacuna por habitante, cuando a mediados de los sesenta la relación era 2,2 cabezas por habitante.

¿Cuántas personas, de los 14.000 habitantes del pueblo de Rauch, están vinculadas de manera directa o indirecta con la actividad ganadera? Según el trabajo de Regúnaga, Cetrángolo y Mozeris, a nivel país la cadena pecuaria emplea a más de 364.000 personas en forma directa en las etapas primaria y de procesamiento de carnes, lácteos y curtido de cueros. Además, contando la comercialización, esa cifra trepa a los 763.000 puestos de trabajo. Pero el círculo no termina allí: según la investigación, sumando el rubro de provisión de insumos el empleo total asciende a un millón de puestos de trabajo. “Esto es el 6,4% del total de ocupados del país”, dice un comunicado de Biogénesis Bagó sobre los

A nivel país, la cadena pecuaria emplea a más de 364.000 personas en forma directa en las etapas primaria y de procesamiento de carnes, lácteos y curtido de cueros.

alcances del trabajo de esos especialistas.

Para comparar con otra actividad, la industria automotriz a 2008 ocupaba 26.000 personas en forma directa en las terminales y 48.000 en las empresas autopartistas. Se trata, en total, de menos de la cuarta parte del empleo directo motorizado por las cadenas de carnes y lácteos sin contar el rubro curtiembres. Es un dato del Ministerio de Industria que aparece en el trabajo de investigación que difundió Biogénesis Bagó.

En Rauch dicen que “la gran mayoría en forma directa o indirecta” de sus habitantes tiene una vinculación laboral con el campo. “La ganadería es la base principal del sostén de esta

EL JURADO

La nota ganadora del concurso “Viva la Ganadería, juntos por más terneros” fue elegida por un jurado compuesto por el Ing. Agr. Marcelo Regúnaga, de la Unidad de Agronegocios e Industria Alimenticia del Centro de Educación Empresaria de la Universidad de San Andrés; el Ing. Daniel Rearte del INTA; Rafael Llorente, de CREA; el Ing. Agr. Alberto De Las Carreras, de la Academia de Agronomía y Veterinaria; el Ing. Agr. Alejandro Lotti, de la Subsecretaría de Ganadería y Carlos Curci González, del Círculo Argentino de Periodistas Agrarios (CAPA). Todos ellos evaluaron el contenido, la claridad del mensaje, la redacción y la originalidad del enfoque.

MAS DE CIENT PERIODISTAS

“La nota ganadora, con el título *La ganadería, el pulmón que hace respirar a todo un pueblo* refleja la importancia de esta actividad en una localidad del interior, realidad que se replica en muchas provincias y municipios de nuestro país”, comentó Paola Ferrari, Gerente de Marketing de Biogénesis Bagó.



ACERCA DEL CONCURSO

Biogénesis Bagó realizó el Concurso “Viva la Ganadería, juntos por más terneros”, del que participaron más de cien periodistas de todo el país, con el objetivo de difundir conceptos clave del sector agropecuario y reflejar el rol económico y social de la actividad, destacando el papel de los distintos actores de la cadena.

El periodista Fernando Bertello, del diario *La Nación*, Suplemento Campo, fue el ganador de la mejor nota periodística sobre el rol económico y social de la actividad pecuaria, dirigida a los sectores no pecuarios y redactada a partir de los conceptos investigados en el período previo del concurso.

Hoy **El Molino** la publica para que ustedes puedan evaluarla y disfrutarla.





Todos nosotros –médicos, abogados, almaceneros, peluqueros, carniceros, panaderos– vivimos del campo y lo sabemos.

ciudad”, afirman desde la Rural local. En efecto, sin fábricas industriales de gran calibre, allí estiman que el peso que la actividad tiene en la economía del pueblo ronda el 90%, “por ser una zona netamente ganadera”. En esta ciudad hay diez casas veterinarias, seis feedlots declarados ante el Senasa, cuatro consignatarias que realizan remates en forma mensual y ocho firmas particulares que funcionan como representantes en esta actividad de otras empresas. Arturo Romero, un veterinario que tras participar activamente como

autoconvocado en el conflicto del campo con el Gobierno en 2008 saltó a la política local y fue electo concejal el año pasado, aporta más datos sobre la importancia de esta actividad en Rauch. Según dice, además de las diez casas veterinarias, son 27 los veterinarios que allí desempeñan su actividad profesional. “Gente vinculada directa o indirectamente somos todos. Todos nosotros –médicos, abogados, almaceneros, peluqueros, carniceros, panaderos– vivimos del campo y lo sabemos, porque cuando el campo anda mal se reduce la actividad en más del 60%”. Para Romero, sin contar los empleos indirectos, al menos el 35% de la masa laboral está ligada a esta actividad. “El distrito vive gracias al campo; no existe otra actividad que genere ingresos de divisas en forma genuina que se quedan en nuestro partido”, afirma.



POR QUÉ GANADERÍA

Más datos ayudan a comprender la importancia de la actividad en este pueblo que tiene un 80% de superficie ganadera y un 20% exclusivamente agrícola. ¿Qué significa esto? En materia de agricultura, las ventas de cereales y granos oleaginosos en Rauch significan a valores actuales un aporte de 166 millones de pesos a la economía local. Por el contrario, según comentó Romero a partir de los datos de esa ciudad, la actividad ganadera representa una inyección de dinero más importante. Concretamente, las ventas anuales de hacienda totalizan, a precios actuales, 671,5 millones de pesos por año. Si se compara con el presupuesto municipal, que es de 35 millones de pesos, esa cifra de ventas ganaderas equivale a 19 veces el presupuesto municipal. Sólo para citar una categoría de hacien-

da, la venta de terneros, que asciende a unos 200 mil animales por año, mueve 240 millones de pesos. La soja, en tanto, aquí significa 77,2 millones de pesos. Para comparar con lo que ocurre a nivel nacional, según el trabajo de Regúnaga, Cetrángolo y Mozeris, hay que decir que el sector pecuario (carnes, lácteos, fiambres y alimentos de origen) es el segundo en el valor de la producción, luego de la cadena de granos oleaginosos, con un monto de 14.800 millones de dólares a 2009. Por lo que se ve en Rauch, con sus ventas por 671,5 millones de pesos la ganadería ocupa el primer lugar del podio en este pueblo. Pero, además de la importancia por las ventas que genera en Rauch, la actividad aporta mucho en impuestos a la economía. Sólo por tasa rural, guías y señales contribuye con 8 millones de pesos por año.

Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria
Premio “Biogénesis Bagó”

EN HOMENAJE A LOS MED. VET. LEANDRO ELORDI Y JAVIER MARGUERITTE

Al mejor trabajo de extensión realizado en el país que aborde aspectos sanitarios, reproductivos o de manejo con impacto en la producción bovina u ovina.

JURADO: Dr. Bernardo J. Carrillo, Dr. Eduardo L. Palma, Dr. Jorge O. Errecalde, Dr. Ramón Nosedá y Dra. Eliana Smitsaart

El Premio consiste en la entrega de Diploma y la suma de \$10.000

Cierre de Inscripción: 30 de Junio de 2011

Informes sobre los requisitos para su presentación:

Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria
Premio “Biogénesis Bagó”

Avda. Alvear 1711 - 2° piso (Cp.1014) Buenos Aires, Argentina.

www.anav.org.ar

BRAHMAN

SANGRE FUERTE PARA OBTENER MÁS CARNE

La raza Brahman y sus cruza tienen cada vez mayor protagonismo en el crecimiento de la ganadería sudamericana. Sus orígenes, sus aportes y su proyección en la región.

Los ganaderos norteamericanos necesitaban un animal que se adaptara a las duras condiciones ambientales de la costa del Golfo de México, donde el calor, la humedad y los insectos dificultaban el desarrollo de la ganadería tal como se daba en otras latitudes. Entre 1854 y 1946 llegaron a Estados Unidos, importados directamente de Asia, distintos ejemplares de *Bos Indicus* de las razas Guzerat, Nelore, Gyr y Krishna Valley, que fueron cuidadosamente cruzados y seleccionados hasta conseguir una nueva raza de carne.

El resultado fue el Brahman, un bovino cuyas características, como puro o cruzado con las razas *Bos Taurus* (europeas), impuso sus condiciones únicas de producción para las zonas tropicales y subtropicales en todo el mundo.

CARACTERÍSTICAS

El Brahman se caracteriza por tener pelo corto, piel oscura y fina, cuernos y giba. Las orejas son largas y anchas; el cuello, corto y grueso, tiene una gran papada con pliegues. La giba, situada sobre la cruz, actúa como un reservorio en el que acumula grasa, que es consumida por el animal en caso de extrema escasez de alimentos. Su piel, suelta, tiene movilidad como la de los equinos, lo cual le permite repeler insectos como moscas, tábanos y mosquitos. El pelaje es gris o colorado uniforme en sus diferentes tonalidades. Es un ganado que se destaca por su eficiencia reproductiva, longevidad, habilidad materna y resistencia a las enferme-

dades. Además, los toros suelen mantener su fertilidad hasta los doce años y las hembras tienen una vida productiva más larga que las de las razas europeas, lo que les permite obtener hasta un 60% más de terneros.

Las vacas, adaptadas al pastoreo intensivo, tienen un instinto materno muy desarrollado y son famosas por la defensa que hacen de sus crías ante el peligro. Son pocos los casos de distocia, debido

Es un ganado que se destaca por su eficiencia reproductiva, longevidad, habilidad materna y resistencia a las enfermedades.

a que poseen un canal de parto bien ubicado y buena amplitud pélvica, además del bajo peso que presentan los terneros al nacer.

La rusticidad característica de la raza la hace resistente a enfermedades como la fiebre aftosa y la tuberculosis, y no la afectan la piroplasmosis ni la anaplasmosis; tampoco sufre de queratoconjuntivitis ni cáncer de ojos. Además, su piel secreta una sustancia oleaginosa que actúa como repelente para los insectos.

El Brahman puede recorrer largas distancias para conseguir agua y comida, y se alimenta con mayor frecuencia pero en cantidades menores que las razas europeas. Hace un excelente aprovecha-





Actualmente la raza está difundida en más de sesenta países y tiene una fuerte presencia en Sudamérica.

miento de las buenas pasturas, pero se adapta mejor a condiciones de alimentación adversa. También puede consumir gramíneas con alto contenido de fibras, una de las razones por las que produce carne con menor contenido de grasa.

EN LA REGIÓN

Actualmente la raza está difundida en más de sesenta países, y tiene una fuerte presencia en Sudamérica. Su importancia hoy se destaca en los países tradicionalmente productores y exportadores de carne.

En la Argentina, la expansión de la frontera agrícola, impulsada por la difusión de la siembra directa y la utilización de semillas transgénicas resistentes a herbicidas, plagas y sequías, ha desalojado a la ganadería de las zonas tradicionales de producción, fundamentalmente de la llanura pampeana, en las cuales el ganado de las razas británicas y continentales había encontrado condiciones ideales de adaptación.

En el norte del país, la rusticidad y la resistencia a las altas temperaturas subtropicales, a las enfermedades, los

parásitos y los insectos, entre otras virtudes, han hecho de la raza Brahman una herramienta fundamental en el desarrollo de la ganadería. Su participación en las cruzas con los rodeos británicos ha mejorado sustancialmente los índices de productividad en la región, dándole una nueva fisonomía a la producción de carne en el país.

A partir de 1941, con la primera importación de Brahman desde Estados Unidos, destinada al norte de la provincia de Santa Fe, la raza comienza a difundirse lentamente en las zonas subtropicales de la Argentina, aunque hay sospechas de que hacía tiempo entraban ejemplares índicos desde Brasil, sin que fueran registrados oficialmente. En 1958, la Asociación de Criadores de Cebú (actualmente de Brahman) inició exposiciones y ventas en las instalaciones que poseía la institución en Gobernador Virasoro, Corrientes. Esta localidad es conocida actualmente como la “Capital del Cebú”, tal como se puede leer en el escudo de dicha ciudad.

Sin embargo, no fue fácil la aceptación de este animal, que venía a innovar el sistema de producción ganadero. Recién en 1957 la Sociedad Rural Argentina permitió el ingreso de ejemplares índicos a su exposición. Actualmente, las razas sintéticas producto de las cruzas de Brahman con las europeas (Brangus, Braford, Simbrah, Santa Gertrudis, entre otras) ganan cada vez más espacio en el

mapa ganadero argentino.

En Brasil, los primeros animales con características “acebusadas” entraron procedentes de las islas de Cabo Verde, entre mediados y finales del siglo XVI, aunque los Bos Indicus puros llegaron a sus costas alrededor de 1875. A diferencia de Estados Unidos, este país se ocupó de desarrollar grupos raciales por separado (Nelore, Gir, Guzará), y un híbrido de todas ellas llamado Indubrasil. Oficialmente, el Brahman llegó a Brasil en 1994, cuando arribó la primera importación desde Estados Unidos, y fue aceptado de inmediato por sus excelentes condiciones para la producción de carne, su docilidad y aptitud materna, contribuyendo eficazmente al desarrollo de la ganadería de ese país.

El Mercosur, con el 40% del mercado internacional, se consolida como el principal bloque exportador de carne vacuna. La participación del Brahman y sus cruzas tienen un gran protagonismo en el crecimiento de estas ganaderías en expansión, destinadas a satisfacer la creciente demanda mundial de este alimento.

RAZAS SINTÉTICAS

Las razas sintéticas se forman por el cruzamiento de dos o más razas y luego van siendo perfeccionadas a través de la selección.

Santa Gertrudis

Muchos especialistas suelen decir que el Brahman no se come, se cruza. La difusión y aceptación de las razas sintéticas obtenidas por su cruce con “bos taurus” lo confirman.

La primera experiencia se realizó en el King Ranch de Texas a comienzos del siglo XX. Este establecimiento había reemplazado el ganado criollo (“Longhorn”) de gran adaptación al duro clima texano, por los británicos Shorthorn y Hereford, productores de más y mejor carne. Pero estas razas británicas no se comportaban igual en las nuevas condiciones ambientales de explotación extensiva que en su país de origen.

En 1910 el King Ranch, incorporó el primer toro media sangre Shorthorn-Brahman y rápidamente quedó demostrado que los animales con cruce índica tenían una mejor adaptación a la zona, manteniéndose gordos aún en los lar-



gos períodos de sequía. Con esta convicción se inició la planificación de una nueva raza.

La raza Santa Gertrudis se formó y evolucionó con la cruce del famoso toro Monkey y sus herederos sobre vaquillonas media sangre y, finalmente, empleando métodos lineales de consanguinidad. El resultado final fue el de un animal colorado de buen tamaño, excelente carne y gran adaptación a los climas tropicales y subtropicales.

Braford

El origen del Braford lo encontramos en los Estados Unidos, se formó a partir de la sangre bos taurus indicus, razas cebuinas como la Brahman, en rodeos Hereford. Se obtuvo así una raza sintética que suma a las características del cebú la calidad de carne, eficiencia

y mansedumbre del Hereford.

En la Argentina ha tenido un rápido crecimiento y por su gran adaptación se lo encuentra tanto en el Norte como en la Pampa Húmeda y las zonas de precordillera.

Brangus

La raza sintética Brangus combina en buenas proporciones las condiciones propias del Brahman con la destacada aptitud carnicera y la fertilidad del Angus.

En 1996 la Asociación Argentina de Brangus decidió eliminar las restricciones a las variedades y grados de sangre de cebú, facilitando de esta manera que el productor pueda optar por el genotipo que más se adapte a su necesidad. Un animal con aspecto británico, precoz y de fácil engrasamiento,

ofrece la posibilidad de obtener un producto con todas las cualidades de un Angus en cuanto a su eficiencia y calidad de carne, unido a la rusticidad, longevidad y conocida capacidad de supervivencia del ganado índico. Uno mas acebuzado se adaptará mejor a las zonas subtropicales de altas temperaturas, con pasturas más pobres y atestadas de insectos y garrapatas. Braford y Brangus se encuentran entre las razas más dinámicas y de mayor potencial de expansión en la Argentina y Sudamérica.

La trascendente decisión tomada en 1996 por la AAB de eliminar las restricciones impuestas por las variedades y grados de sangre Cebú, ha facilitado poder optar por el genotipo que se considera mas apropiado a cada necesidad productiva. ✨

LANA Y CORDEROS

EXCEPCIONAL SITUACIÓN DE LOS MERCADOS

Por Joaquín B. Allolio



En pocas oportunidades ha sido tan favorable a la vez la coyuntura de los mercados de lanas y corderos en todo el mundo. En años recientes hubo fuertes caídas del stock ovino en los países líderes de la actividad y también en otros, como nuestra región.

En el oeste de Australia la sequía sigue siendo muy fuerte y muchas

majadas se han trasladado a otras regiones, donde recientemente las lluvias excesivas provocaron inundaciones. Allí hay una fuerte tendencia hacia las razas carniceras, tendencia que refleja la potente demanda global por carne ovina y de corderos en particular.

En Nueva Zelanda, principal productor mundial de corderos, los motivos

de la escasez son otros: en general, inciden la presión sobre la tierra de otras actividades como la lechería y la forestación.

Todo eso ha revalorizado por un lado al mercado lanero y, por otro, al de corderos.

En los remates de Australia, la lana, cuya evolución es medida por AWEX mediante el Indicador del Merca-

do del Este, tuvo en lo que va de la zafra un alza en moneda estadounidense del 74,77%, superando más de tres veces la evolución de toda la temporada anterior, que alcanzó un 24% de julio a junio.

El mercado mundial de carne ovina, si bien no tiene indicadores tan claros ni frecuentes, también ha evolucionado, duplicando ampliamente los valores en menos de un año.

En la Argentina tenemos 12.600.000 ovinos, con una permanente evolución hacia las razas más finas, esencialmente el Merino astado y mochos tradicionales. Además, se observa un fuerte aumento de nuevas variantes de biotipos y razas de doble propósito, de lanas muy finas y a la vez buena producción de corderos. El MPM (Merino Doble Propósito) y sus cruzas ya representan un 7% de la majada nacional, y también –en pequeñas cantidades– el Dohne Merino. La tradicional raza Corriedale ha ido disminuyendo sus números, sobre todo debido al muy inferior valor de su lana. Otras, como el Ideal, en el Litoral, o la Romney, mantienen sus cantidades, así como la Hampshire Down (“Cara Negra”), revalorizadas por el buen momento de los mercados de corderos.

A la bonanza de los mercados se oponen, lamentablemente, la sequía recurrente en buena parte de la Patagonia central, que últimamente ha avanzado hacia el centro y el sur de Santa Cruz, tradicional zona pro-

El MPM, Merino Doble Propósito y sus cruzas ya representan un 7% de la majada nacional, y también -en pequeñas cantidades- el Dohne Merino.

ductora de corderos. Otros factores negativos son la presencia de especies depredadoras, como el puma y el zorro, a lo cual se suma ahora la superpoblación de guanacos bajo protección de Fauna, que compiten con las ovejas por el escaso pastizal disponible en la Patagonia.

Desde Río Gallegos se comenta que la producción de corderos ha mer-



El rango de precio de la lana es demasiado amplio para incluir en esta nota, ya que depende en primer lugar de la finura, de su largo y fortaleza, del rendimiento industrial y de la presentación del producto.



mado un 20% adicional a la pérdida similar de la zafra pasada, y el peso promedio de faena ha bajado en por lo menos un kilo. Corderos tipo exportación obtienen actualmente US\$ 4,73 por kilo faenado. El rango de precio de la lana es demasiado amplio para ser incluido en esta nota, ya que depende en primer lugar de la finura, del largo y la fortaleza, el rendimiento industrial y la presentación del producto. Según esas pautas, los precios oscilan entre US\$ 1,20 hasta arriba de US\$ 7 por kilo de lana sucia. En ese sentido, el trabajo del Programa de Calidad PROLANA, llevado adelante por las respectivas coordinaciones provinciales, es realmente encomiable. Además, estamos en el último año de vigencia de la Ley Ovina 25.422, que ha dado fuerte apoyo a la recuperación de la actividad mediante créditos blandos que ayudan a repoblar campos, buscar agua en forma prioritaria y reparar o mejorar instalaciones para un mejor manejo de la hacienda. Ahora se procura renovarla. Cifras publicadas al 30 de junio de 2010 por la Federación Lanera Ar-

gentina nos muestran una producción de lana de 57.000 toneladas, base sucia. La población ovina está distribuida del siguiente modo: Chubut (30%), Santa Cruz (19%), Buenos Aires (14%), Río Negro (11%), Corrientes (6%), Tierra del Fuego, Entre Ríos y Jujuy (cada una, 3%), Córdoba y La Pampa (cada una, 2%). El resto está disperso entre otras diez provincias, sobre todo del Norte. Se exporta lana a 31 países, por un monto total de US\$ 202 millones base FOB. De ello, el 51,4% se vende como lana peinada (tops o bumps), el 29,7% sucia sin procesar, el 9,62% como lana lavada (principalmente lanas cortas de uso para carda), el 7,89% de blousse (subproducto del peinado que también se destina a la carda) y por último el 1,39% de desperdicios. Los principales destinos son China (29,44%), Alemania (15,73%), Italia (14,14%), Turquía (8,27%), Uruguay (7,93%), México (7,75%), India (4,53%), Perú (3,42%), Reino Unido (1,52%) y Chile (1,37%). El resto (6,18%) se reparte entre 21 otros destinos. En Uruguay, la fuerte extracción

para faena y exportación en pie ha afectado fuertemente el stock ovino, que hoy en día no llega a los 8 millones de cabezas. La industria textil lanera tiene capacidad instalada muy superior, y por lo tanto compra lana en países vecinos como Brasil, Argentina y también algo de Chile, así como de Australia. Allí predomina todavía la raza Corriedale, hay buena presencia del Ideal y avanza fuertemente el Merino de excelente calidad, apoyado por el INIA en los pasados diez años mediante el Programa Merino Fino, al cual ahora le sucede el nuevo Consorcio de producción de lana ultrafina, muy ambicioso pues busca producir al aire libre, en condiciones de alimentación natural, lanas de menos de 14 micrones que en Australia se obtienen bajo techo. Nuestro otro vecino, Chile, tiene una majada nacional de 4 millones de ovinos, de los cuales poco menos del 60% en la región de Magallanes. Allí predomina la raza Corriedale, aunque está en aumento la producción de lanas finas de la mano del mismo MPM que crece del lado argentino. Por otra parte, el Consorcio Ovino

S.A., que también tiene presencia en las regiones de los Lagos y de los Ríos, estimula el aumento de la producción de razas carniceras, con la presencia de nuevos frigoríficos exportadores que ayudan a dar me-

Nuestro otro vecino, Chile, tiene una majada nacional de 4 millones de ovinos, de los cuales poco menos del 60% se encuentra en la región de Magallanes. Allí predomina la raza Corriedale, aunque está en aumento la producción de lanas finas.

jor valor a una producción que hasta hace poco se vendía de manera informal a muy bajos precios. En 2010, las exportaciones ovinas superaron por primera vez los US\$ 50 millones. Vale la pena señalar que en las vecinas Islas Malvinas hay un stock ovino comparable al de Tierra del



Fuego, de 500.000 ovinos. Allí han afinado también su producción, en la cual predomina el Polwarth (Ideal), y están en aumento razas y biotipos generalmente de lana fina y características carniceras como el SAMM, Afrino, Dohne y MPM. La finura promedio ronda los 25/25,5 micrones, y la zafra pasada el promedio de los análisis de core test hechos por NZWTA dieron 23,7 micrones. Trabajan con un excelente nivel de acondicionamiento fortalecido por un programa de calidad muy comparable a nuestro PROLANA, y están valorizando también la producción de corderos y carne ovina, al disponer ahora de un moderno frigorífico exportador que está expandiendo su capacidad de frío, según pudo comprobarse durante una reciente visita. Si bien la oferta mundial de lana no llega al 2% del total de las fibras textiles, la fuerza del mercado, sumada a la permanente búsqueda de más calidad y de nuevas aplicaciones del producto, permiten sugerir que hay futuro por mucho tiempo. Para no hablar de los corderos, cuya demanda ha estado insatisfecha por largo tiempo. ✨



SABER CONSAGRADO

Joaquín B. Allolio es un consultor ovino y lanero de larga experiencia local e internacional, y por su conocimiento se ha convertido en un hombre de consulta permanente. Sus informes sobre mercados son tomados en consideración para la realización de negocios tanto en la Argentina como en otros países laneros. En su afán de conocer los principales aspectos de la producción mundial, Allolio ha visitado dos veces las Islas Malvinas, por primera vez en 1981 y en un reciente viaje a finales de 2010.

NACE UNA NUEVA CATEGORÍA DE FAENA BOVINA

MEJ (MACHO ENTERO JOVEN)

La categoría propuesta por el grupo Marfrig genera una fuerte expectativa de crecimiento para la ganadería nacional: “un animal que engorde más y mejor”. Los ensayos y certificaciones fueron realizados por el departamento de investigación y desarrollo de la firma Conecar S.A. en sus instalaciones. Cabe destacar que toda la hacienda de este feedlot se encuentra bajo el programa de rodeo bioacondicionado de Biogénesis Bagó.

Por M. V. Morao, G. A.; Adrién Rüegger, M. J.



En las cercanías de la ciudad de Carcarañá, Santa Fé, se realizaron desde septiembre 2009 a noviembre 2010 una serie de ensayos que dieron origen a la nueva categoría de faena bovina: el Macho Entero Joven. El proyecto nace como una idea de la empresa Quickfood / Marfrig y se llevó a cabo en las instalaciones del feedlot de la empresa Conecar. Luego de sucesivas evaluaciones, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación establece, mediante resolución N° 4906/2010, la creación de una nueva categoría vacuna Macho Entero Joven: un animal macho joven entero (con testículos) con hasta dos dientes incisivos permanentes al momento de la faena, cartílagos intervertebrales de la región sacra con incipiente osificación y músculo retractor del pene presente. El MEJ es una animal que al momento de

El MEJ es un animal que al momento de la faena presenta hasta dos pinzas permanentes, lo que significa que no supera los 24 meses de edad para las razas menos precoces.

la faena presenta hasta dos pinzas permanentes, lo que significa que no supera los 24 meses de edad para las razas me-

nos precoces. La edad está directamente relacionada con la calidad de la carne. Se suele asociar al toro con carne firme, y de características no deseables para los consumidores, dado que este tipo de animal se faena alrededor de los 5 años cuando es rechazado desde los campos de cría bovina. El MEJ, en cambio, es un animal joven, que por las medidas de manejo y alimentación que recibió durante el proceso de engorde ofrece un producto final de excelentes características productivas y organolépticas. Sabemos que los sistemas evolucionan constantemente: no podemos seguir sosteniendo afirmaciones de varias décadas atrás. La inquietud de los profesionales que

trabajan, la visión a futuro de la empresa y las nuevas necesidades de los mercados y de los consumidores, así como la situación de la ganadería argentina, nos llevan a redefinir al macho entero bovino. Los estudios realizados a campo arrojaron resultados que podrán ser considerados predecibles para algunos, pero ahora podemos refutar conceptos negativos para el antiguo toro. A pesar de que se ha descrito el comportamiento agresivo del macho entero como una desventaja, en este estudio no se presentaron mayores inconvenientes al respecto. No se registraron roturas de alambrados ni demás instalaciones, como tampoco peleas entre los animales o agresiones de éstos al personal. Se está desarrollando en la actualidad un estudio comparativo sobre etología en MEJ y novillos, para poder confirmar formalmente la afirmación anterior. La evaluación de la calidad organoléptica de la carne llevada a cabo por el INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial), permitió calificar la carne de los machos



RESULTADOS OBTENIDOS EN FEEDLOT

Se comparó el desempeño productivo de machos bovinos enteros y castrados (novillos) en un sistema de engorde a corral (Conecar-División feedlot). Todos los animales estaban bajo el sistema de rodeo bioacondicionado de BiogénesisBagó, lo cual garantiza una sanidad de calidad certificada.



Los MEJ superaron en casi un 13% los valores de Aumento Diario de Peso Vivo (ADPV) en relación a los novillos.

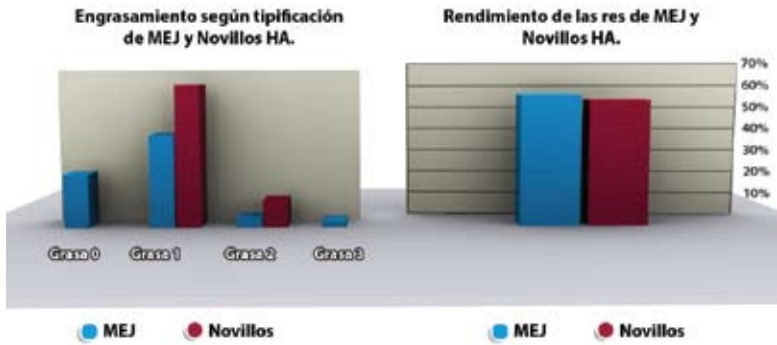


La categoría propuesta por este trabajo genera una fuerte expectativa de crecimiento para la ganadería nacional: un animal que engorde más y mejor.

enteros jóvenes como carne que cumple con los parámetros sensoriales apreciados por los consumidores. La categoría propuesta por este trabajo genera una fuerte expectativa de crecimiento para la ganadería nacional: un animal que engorde más y mejor. Necesitamos ser eficientes para ser competitivos, y el MEJ nos obliga a serlo. Cabe hacer mención aquí que la intensificación sumada a la eficiencia son procesos amigables con el medio ambiente. Los sistemas productivos del presente y del futuro deben producir más con menos.

VALORES A LA FAENA

En cuanto a valores de Conversión Alimenticia en base seca y base húmeda, se observa casi un 15% menos a favor de los MEJ. Una vez más se demuestra con menos alimento, aumentan de peso más rápido. El rendimiento del MEJ que superó al del novillo en alrededor de un 2,2%. El mayor porcentaje de bovinos faenados fue clasificado como grasa tipo 1, ampliamente buscada por los mercados actuales, que priorizan un animal con menos porcentaje de grasa en relación al músculo.



Fuente: Romaneos planta de faena San Jorge Quickfood/Marfrig.

INVESTIGACIÓN

TECNOLOGÍAS APROPIADAS PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

El Centro de Investigación y Desarrollo para la Pequeña Agricultura Familiar del INTA genera, rescata y adapta tecnología para los pequeños productores. Las principales líneas de investigación destinadas a un sector productivo que en la Argentina tiene poca visibilidad, pero que representa el 66 por ciento de las explotaciones agropecuarias.

Promueven el arraigo rural y explican el 54 por ciento del empleo rural del país. Sin embargo, los agricultores familiares padecen problemas estructurales de acceso a la tecnología; limitaciones históricas en torno al uso de la tierra y el agua, fuertes asimetrías en los mercados y problemas en la comercialización. Se trata de unas 160.000 familias de campesinos, minifundistas, pequeños productores rurales, chacareros, periurbanos y urbanos, criollos, gringos y de pueblos originarios. Un grupo heterogéneo que dinamiza las economías regionales, genera mano de obra, produce de manera diversificada, abastece mercados de proximidad, resguarda y mantiene la variedad de especies nativas y transmite de generación en generación prácticas, valores y saberes. “Son familias que sostienen la biodiversidad en todas las regiones agroecológicas de la Argentina, originan cerca del 20% del valor bruto de la producción y cultivan 13,5 millones de hectáreas, sostiene el Ing. Agr. José Catalano, Director del Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar (CIPAF). En Argentina el 80% de los cultivos de yerba mate, caña de azúcar, mandioca, batata y papa están en manos de los pequeños productores.

Son también agricultores familiares quienes manejan el 70 por ciento de los cultivos hortícolas, el 77 por ciento de los caprinos y el 48 por ciento de los porcinos. Se estima que el 23 por ciento de los alimentos derivan del cultivo familiar. Una realidad que se replica en toda la región. Por eso la FAO pidió redoblar el

Son familias que sostienen la biodiversidad en todas las regiones agroecológicas de la Argentina, originan cerca del 20% del valor bruto de la producción y cultivan 13,5 millones de hectáreas.

apoyo a la agricultura familiar, porque constituye una alternativa eficaz para abastecer de alimentos sanos y seguros a los mercados de proximidad y una herramienta de los Estados para combatir la crisis alimentaria en el mundo. En línea con esta visión, y para comenzar a resolver problemáticas estructurales, el INTA decidió crear en 2005 el CIPAF, que hoy cuenta con cuatro institutos localizados en Hornillos, Ju-

juj (IPAF Región NOA), Laguna Nynek, Formosa (IPAF Región NEA), Villa Elisa, La Plata (Región Pampeana) y San Juan (Región Cuyo). “Con el CIPAF y sus institutos, el INTA redobla su compromiso para un desarrollo sostenible. Propicia, junto a numerosas organizaciones e instituciones, conocimientos que faciliten superar las condiciones de vida adversa, aportar a marcos legales y regulatorios acordes con la realidad de los productores más pequeños y poner a disposición tecnologías apropiadas”, explica Catalano. Con un equipo interdisciplinario de investigadores y en articulación con el sistema investigación y de extensión del INTA, las universidades nacionales y las organizaciones de productores, el CIPAF desarrolla a nivel nacional seis líneas de investigación: Maquinarias y herramientas, Comercialización y financiamiento, Caracterización de la agricultura familiar, Agroecología y recursos genéticos, Agua y Energías renovables. Lo que se construye es una estrategia pública que deja atrás las acciones focalizadas de la década del 90, con sus experiencias pilotos fragmentarias y apuesta a la generación de políticas activas. “Buscamos generar un espacio de intercambio público-privado promovido por un estado activo y generador de procesos de mayor



productividad con inclusión social”, asegura Catalano. Sostiene que es necesario entender el contexto en el que hoy se desenvuelve el agricultor familiar, con fuertes procesos de migración hacia zonas urbanas, intensificación del sistema agrícola y una crisis global energética y alimentaria, que aumenta su vulnerabilidad. “Lo que nos planteamos trabajar en sistemas productivos innovadores que puedan transformar a un sector históricamente excluido como el de la agricultura familiar”.

INNOVACIÓN PARA LA PEQUEÑA ESCALA

Cosechadoras de caña, sembradoras de grano fino y grueso adaptadas para sésamo, heladeras y calefones solares, desgranadoras de ajos, arrancadoras de batata y descoladoras de cebollas, clasificadora y cosechadora de cebollas, moledoras y mezcladoras de cereales, silos metálicos, hornos económicos móviles, hornos ecológicos reposteros y

a leña. Las tecnologías apropiadas son aquellas que se adaptan a las condiciones sociales, económicas, culturales y ambientales de los agricultores familiares y sus entornos territoriales tanto rurales, como urbanos y periurbanos. El concepto de tecnología apropiada representa la dimensión social y cultural de una innovación. Su valor no radica sólo en su viabilidad económica, o la solidez técnica sino en su adaptación al medio local, explican los investigadores del CIPAF. Intentan resolver los problemas estructurales de productividad, infraestructura, acceso al agua, a la comercialización y a la tierra.

Como la cosechadora de caña en verde, una estructura de conformación simple acoplada a un tractor de 80 hp con toma de fuerza y conexiones hidráulicas, que representa una solución para más de 4.500 pequeños productores del área central cañera de Tucumán que hoy no están en condiciones de evitar la quema de caña previa a la co-

Las tecnologías apropiadas son aquellas que se adaptan a las condiciones sociales, económicas, culturales y ambientales de los agricultores familiares y sus entornos territoriales tanto rurales, como urbanos y periurbanos.

secha. O la heladera solar, un prototipo experimental desarrollado en conjunto por la Universidad de General Sarmiento, productores asociados a APENOC y técnicos e investigadores del IPAF Región Pampeana del INTA que funciona a través del principio de adsorción, utiliza la energía solar como fuente de calor y produce 5 kilos diarios de hielo. Un desarrollo que puede dar respuesta a 600 productores caprinos del noroeste de Córdoba que no tienen acceso a redes

convencionales de energía y beneficiar a más de 13. 000 productores cabreros y sus familias. O el Parque hídrico en el IPAF NOA enfocado a la generación y validación de tecnologías apropiadas y a la construcción de capacidades hídricas locales y comunitarias como las que se desarrollan en Jujuy y Catamarca, donde también recibieron asesoramiento técnico de Haití que llegaron hasta hornillos, Jujuy para conocer qué acciones articuladas en procesos de formación de capacidades técnicas hídricas desarrolla este instituto para resolver problemas concretos de abastecimiento de agua en las comunidades rurales. Partir del saber hacer de la gente y articular ese conocimiento con el saber científico, es lo que promueven desde el CIPAF.

Esta concepción innovadora estuvo presente en el Encuentro de Maquinaria que se llevó a cabo en Corrientes que organizó el CIPAF y representantes del MERCOSUR Ampliado a fines de 2010. La convocatoria fue en la localidad co-

rrentina de Empedrado. Las maquinarias y herramientas para pequeños productores constituyeron el tema central del encuentro. La actividad consistió en exponer tecnologías para el sector, dialogar sobre problemas y oportunidades

Es imposible hablar de vinculación regional sin destacar que Argentina es receptora de consultas y demandas para el apoyo tecnológico y el desarrollo institucional de otros países, entre ellos algunos hermanos de América Latina.

para su producción; como así también presentar las actuales líneas de financiamiento a escala internacional, nacional y provincial para emprendedores y fabricantes pymes. Participaron produc-

tores, pequeñas y medianas empresas y técnicos juntos a funcionarios y productores de Bolivia, Brasil, Chile, Paraguay, Uruguay, Venezuela y Argentina. Demandas Regionales.

“Es imposible hablar de vinculación regional sin destacar que Argentina es receptora de consultas y demandas para el apoyo tecnológico y el desarrollo Institucional de otros países, entre los cuales están algunos hermanos de América Latina”, advierte Catalano. Tal el caso de Panamá, Guatemala, Nicaragua, Ecuador, Bolivia. Venezuela y Haití. Se suman también países de África y de Asia, quienes han demandado no sólo materias primas y/o commodities, sino propuestas que procuren consolidar procesos de institucionalidad vinculados al desarrollo rural para favorecer una sociedad más equitativa; entre los que se contemplan las tecnologías apropiadas y la formación de recursos humanos. El desafío en la región consiste en promover en forma articulada, la fabricación de máquinas, herramientas



Recete una oxitetraciclina segura



Maxibiotic® L.A.
La oxitetraciclina segura.

El antibiótico inyectable de amplio espectro, acción prolongada, seguro para cubrir infecciones en grandes animales.



BIOGÉNESIS-BAGÓ
Juntos por otra ganadería

www.biogenesisbago.com



y procesos para la producción primaria, la agroindustria y el aprovechamiento de energías renovables, incorporando recursos y conocimientos locales en interacción con aquellos provenientes de los institutos de investigación y desarrollo (I+D) para evaluar, adaptar e innovar en tecnologías apropiadas para la agricultura familiar. “La relación tecnológica con la República Bolivariana de Venezuela es un ejemplo específico. En el lapso de seis años, el INTA ha logrado capacitar a más de 2.500 técnicos y ha contribuido a la formulación y formación de un centro de investigación vinculado a agricultores familiares, en el sur de ese país”, asegura Catalano. Este nivel de apoyo y capacitación tecnológica responde al esquema del desarrollo de lazos genuinos de cooperación horizontal (Sur-Sur) entre los países de América Latina. Para los investigadores del CIPAF garantizar la seguridad y soberanía alimentaria de los pueblos, es un tema común de los Estados de la región. 🌱

TRAYECTORIA

José Catalano nació en Buenos Aires, se graduó de Ingeniero Agrónomo en la Universidad de La Plata y obtuvo el Posgrado de Master en Desarrollo Rural en Francia.

Inició sus actividades en el INTA, en la Agencia de Extensión Rural de Mercedes, Corrientes. Participó en la creación de la Unidad de Minifundio del INTA y ejerció por concurso su coordinación nacional entre los años 90 y 2000.

Coautor y gestor del Programa de Investigación sobre la Agricultura Familiar del INTA, asumió la representación de ese organismo en el PROCICUR, donde funciona la Plataforma de la Agricultura Familiar a nivel regional.

En 2006 y 2007 participó de las Misiones Argentinas para brindar apoyo al gobierno de Bolivia y asistencia técnica a la República de Venezuela.

En 2007 recibió el premio a la labor profesional en Ciencias Agropecuarias y Forestales otorgado por el Centro de Graduados de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata. Actualmente se desempeña como Director del CIPAF.

Ceftiomax[®]

Ceftiofur 5%

ENFERMEDADES RESPIRATORIAS Y PIETÍN



El antibiótico de amplio espectro que brinda la mejor cobertura.

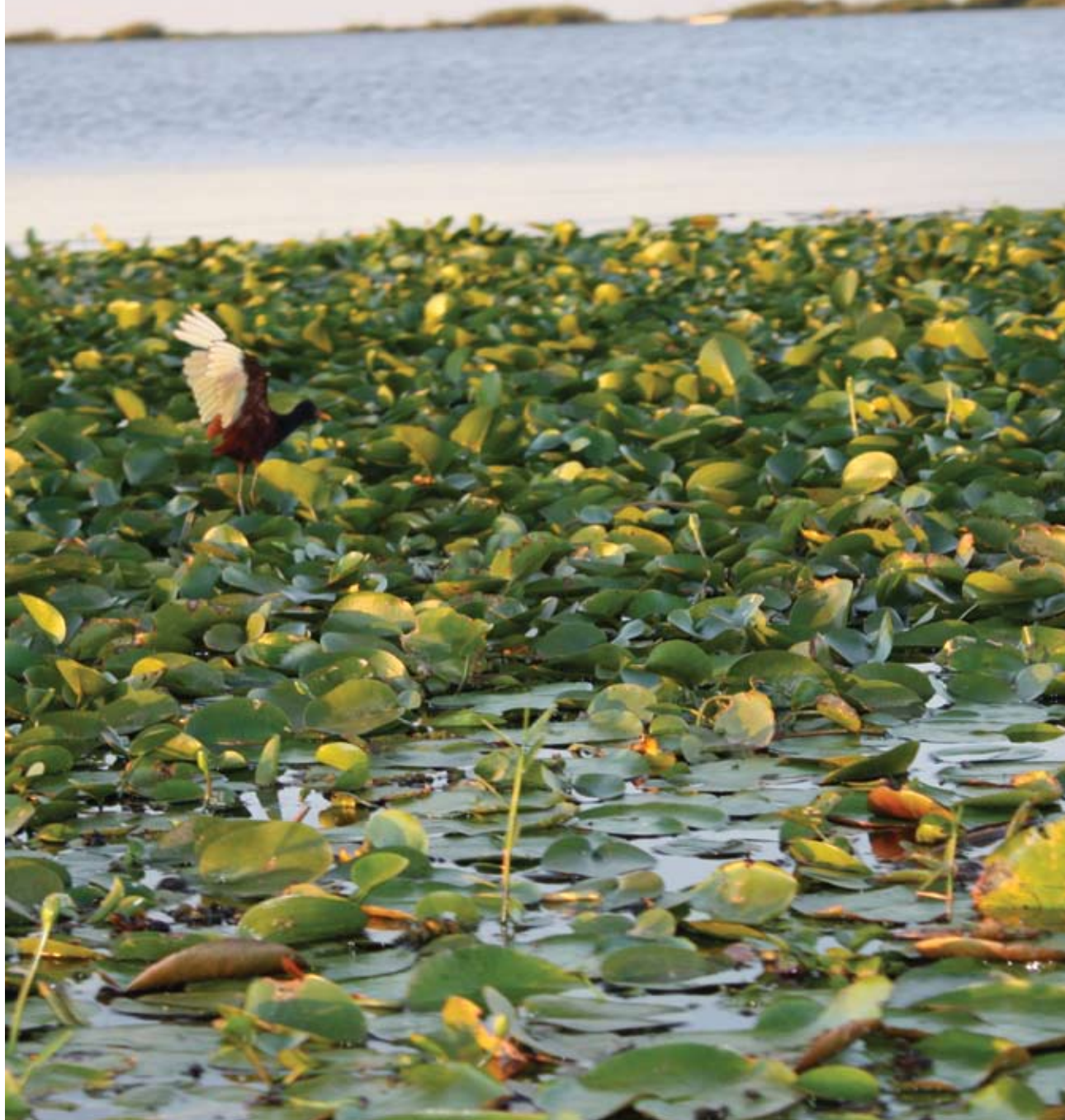
Su rápida eliminación permite su uso en ganado lechero en producción sin descarte de leche y sin espera previa para la faena.



CORRIENTES

EL IBERÁ, PAYÉ DE CORRIENTES

La magia de los esteros, con la presencia de aves, carpinchos y yacarés, se une a la paz y cordialidad que ofrecen los habitantes de la Colonia Pellegrini.



Texto y fotos:
Sandra Capocchi

En el corazón de la provincia de Corrientes, constituyéndose en un importante e invaluable reservorio de agua dulce, flora y fauna autóctona, los Esteros del Iberá presentan un paisaje único con notable crecimiento de la oferta turística zonal que ofrece variadas alternativas en excursiones y hospedajes.

La reserva natural provincial del Iberá –vocablo guaraní que significa agua brillante–, se extiende sobre un millón cuatrocientas mil hectáreas y está compuesta por un conjunto de lagunas poco profundas donde se despliegan islas flotantes formadas por restos orgánicos atrapados por una trabazón de raíces y habitadas por una gran diversidad de especies botánicas.

Un camino de ripio permite el acceso a la Colonia Carlos Pellegrini, ubicada a 116 kilómetros de la ciudad de Mercedes, y tras cruzar el puente Bailey puede observarse la inmensidad del humedal colmado de especies autóctonas tales como plantas carnívoras, helechos y totoras.

La reserva natural provincial del Iberá –vocablo guaraní que significa “agua brillante”–, se extiende sobre un millón cuatrocientas mil hectáreas y está compuesta por un conjunto de lagunas poco profundas.

Una caminata matinal permite observar vacas y caballos pastando mansamente mientras los pájaros trinan posados en los alambrados, otorgando a la región un condimento especial donde confluye el contacto con la naturaleza y la apacible rutina pueblerina. Perros y gallinas confluyen al encuentro del turista que transita las arenosas calles locales observado por los siempre bien dispuestos habitantes del sencillo pueblo rural donde en cada manzana apenas se contabilizan cuatro o cinco casas.

“En la colonia puede observarse la cultura del lugar: el habitante lo va a invitar a pasar a la casa, porque es muy hospitalario”, explica la presidenta de la Cámara de Turismo del Iberá, Elena Ortiz de Drews.

Entre los más destacados residentes de Pellegrini se puede mencionar a doña Tomasa Gamboa, recientemente visitada por la gran mayoría de los vecinos con motivo de haber cumplido sus primeros 100 años de vida. “Siempre viví en Colonia, pero antes hacía más calor”, comentó sonriente la centenaria mujer.

Por su parte, Martín Catalino Alegre y Dolores “Loli” Cabrera, matrimonio de artesanos, aprovechan el turismo para ganarse la vida preparando carpinchos con madera de Curupí y realizando trabajos de cestería con espartillo y palma. “Cuando no hago changas preparo artesanías, porque los turistas quieren llevarse un recuerdo de la región”, comenta don Alegre.

Muchos son los testimonios que surgen de la conversación con los habitantes de la Colonia. Allí está Santiago Villagra, que vino desde

Buenos Aires para apostar al turismo. “Me enamoré de este lugar. Me agarró Corrientes y el Iberá porque tiene una magia particular. La gente se queda enamorada por la paz, la energía que hay. Además de la fauna y la flora tiene que ver con el correntino, que es muy educado y te hace sentir como en su casa. Ese es el valor agregado”, explica Villagra. Ramón Molina, el guardaparque, reconoce que entre todos hay que cuidar los esteros. “Nuestra misión es controlar por agua, por tierra, concienciar a la gente para respeten a los animales y al lugar”.

La comercialización de pieles y cueros de animales silvestres sirvió durante muchos años para que el poblador del Iberá contara con una forma de subsistencia a través de la venta de animales silvestres, o cazando para su alimentación, pero llegó a devastar las especies de la región.

De cazador a guardaparque, Molina vivía –como su padre– de la venta de los cueros de yacaré y de carpinchos. A partir de la declaración de la reserva en 1983, la provincia contrata a estos





LA HORA MÁGICA

Cada instante en Iberá tiene sus particularidades, pero claramente, hay algunos que vale la pena esperar. La primera hora de la mañana y el atardecer son los momentos en que los animales despliegan mayor actividad; son los mejores horarios para observar la fauna y sus costumbres.

baqueanos que conocen la región para realizar los trabajos de conservación del medio ambiente. En el centro de operaciones de guardafauas locales brindan información sobre el Sistema del Iberá a los visitantes. Hay dos senderos que se pueden recorrer en forma libre y gratuita para apreciar la vegetación de la Selva paranaense a orillas de la Laguna, donde es posible observar monos carayá o aulladores. Para los amantes de la naturaleza, hay más de 300 aves. Entre las más cono-

cidas están el chajá, el biguá, la cigüeña y la garza mora. “Muchas son endémicas de esta zona, como la garza de cuello colorado. Hay excursiones por ejemplo en noviembre para ver anidar a la garza mora en las islas flotantes o en camioneta a la noche para observar los tatú, las mulitas, zorros y gatos montes”, aclara Carlos Rosso, integrante de la Cámara de Turismo. Al respecto, Rodrigo Fracalessi, guía de turismo, detalla que “el punto fuerte del Iberá es la fauna que en muchos lugares está a punto de desaparecer,

Hay excursiones por ejemplo en noviembre para ver anidar a la garza mora en las islas flotantes o en camioneta a la noche, para observar los tatú, las mulitas, los zorros y los gatos monteses.

como yacarés, ciervos de los pantanos, carpinchos, o pájaros que están vulnerables en otros lugares por la pérdida de su hábitat o porque son capturados para su cautiverio”. Fracalessi eligió quedarse a trabajar en los Esteros. “Aquí tengo mis raíces, mi familia y mis amigos. Cuando terminé la escuela secundaria el turismo era

una oportunidad para probar un año y después ver qué hacer. Yo ya llevo más de cinco años”, cuenta. Y agrega: “Este trabajo me da la posibilidad de conocer muchísima gente de todo el mundo. A la zona vienen turistas desde Europa, África, Australia o Norteamérica. Además de distintas partes del país”. Por su parte, Drews sostiene que el lugar posee servicios para todos los gustos y posibilidades, desde hospedajes económicos hasta hosterías de muy buena calidad, con comidas caseras y servicios de excursiones. Los más jóvenes se pueden hospedar en hostels y en el camping municipal. La zona ofrece la posibilidad de realizar safaris fotográficos, canotaje, trekking, recorridos en bicicleta o carruajes antiguos. Lo imperdible: excursiones en lancha por la laguna Iberá hacia el arroyo Corrientes o el Miriñay para el avistaje de fauna silvestre a pocos metros de los animales. Se observan yacarés, carpinchos, ciervos de los pantanos, lobitos de río, corzuelas y boas curiyú. Los alrededores de la laguna Iberá o las estancias cercanas son el entorno ideal para realizar cabalgatas por Esteros y palmares de distintas horas de duración. “El turista que viene tiene una gran oferta para hacer en la visita —detalla

El lugar posee servicios para todos los gustos y posibilidades: desde hospedajes económicos hasta hosterías de muy buena calidad, con comidas caseras y servicios de excursiones. Los más jóvenes se pueden hospedar en hostels y en el camping municipal.

Rosso—, como los avistajes nocturnos donde el yacaré negro es más activo porque sale a cazar”. Los aromas de Pellegrini provienen de la cocina de Silvia Galmarella, que participa de un grupo de Cambio Rural y con ayuda del Prodernea pudo acondicionar el restaurante y hacer una huerta para autoabastecer de verduras el comedor. También María Martín ofrece los guisados típicos de la región, condimentados con hierbas típicas en una casa típica de adobe con techos de juncos. Por la tarde ofrece mate cocido con tortas fritas. Además, en la posada de Drews, Rosa, la cocinera prepara pastas caseras y ofrece el desayuno mientras conversa con el turista.

“El extranjero prefiere comer lo típico, viene a buscar la idiosincrasia de nuestro pueblo”, dice Martín. “El primer viaje lo hace para ver los animales; el segundo, a nosotros”, dice sonriente Ramón Gómez, encargado de las cabalgatas. Y agrega: “Es un lugar especial para descansar”. “Chamigo, el estero proviene de las lluvias que tenemos durante el año, es un lugar único. Lo que van a ver acá no lo van a ver en otro lado, por eso vienen muchos turistas del exterior”, invita Gómez, entusiasmado, a ir a conocerlos.👉

DATOS DE VIAJE

Temperatura media: en verano 21 °C, en invierno 10 °C
Distancia de Buenos Aires: 740 km
Su atractivo: La belleza del paisaje y la variedad de su flora y fauna
Cuándo ir: En la primavera austral (septiembre, octubre y noviembre)
Qué hacer: Excursiones en lancha por la laguna Iberá, buceo deportivo, cabalgatas guiadas, trekking, avistajes, safaris fotográficos.



EL MEJOR ALFAJOR ARGENTINO

Por primera vez competirán en Mercoláctea los mejores alfajores del país, en un certamen que se suma a los ya tradicionales concursos de dulce de leche y quesos y que se hará en San Francisco, Córdoba, del 11 al 14 de mayo.



Durante la nueva edición de Mercoláctea 2011, el evento más importante de la lechería, que se realizará desde el miércoles 11 al sábado 14 de mayo, en la Sociedad Rural de San Francisco, Córdoba, se hará por primera vez el certamen de alfajores de dulce de leche. Participarán productos rellenos artesanales e industriales de todo el país. Serán cuatro días en los que además se realizarán los clásicos concursos de quesos nacionales y del exterior, dulce de leche y helado de dulce de leche. “El concurso de alfajores rellenos de dulce de leche tiene los objetivos de contribuir a valorizar el alfajor argentino y estimular a los productores a fabricar y comercializar productos de mayor calidad”, dijo María Marta Gállinger, Coordinadora del certamen. Asimismo, la iniciativa busca impulsar su imagen y posición en el mercado, así como de difundir entre los consumidores el conocimiento y la valoración de sus características sensoriales. Esta competencia le permitirá al jurado conocer la realidad de la actividad y promover acciones de asistencia técnica para mejorar la calidad de los productos presentados.

El concurso de alfajores rellenos de dulce de leche tiene los objetivos de contribuir a valorizar el alfajor argentino y estimular a los productores a fabricar y comercializar productos de mayor calidad.

Los participantes pueden presentar sus productos en tres categorías regionales: Norte, Centro y Sur las que a su vez, se subdividirán en productos de fabricación artesanal o industrial. Además, se diferenciarán por la cobertura (chocolate blanco o negro; merengue, glasé o azúcar impalpable) y por su tamaño (simple, doble, triple o mini). A los ganadores se les hará entrega de la Medalla de Oro Mercoláctea 2011, de Plata y/o de Bronce. Además de esta novedad, Mercoláctea 2011 continúa premiando y reconociendo la producción de mejores quesos nacionales e internacionales, dulce de leche y helado de dulce de leche. En el caso del concurso de quesos será la octava edición, en la que compiten empresas con un alto volumen de produc-



ción y también las pymes lácteas. “La calidad de los productos ha ido en aumento a través de los años y la obtención del reconocimiento al trabajo realizado es la gran meta de este evento. La divulgación de estos premios a través del logo en los envases permite que el consumidor aprenda a distinguir los productos de una calidad superior frente a la gran competencia en el mercado”, sostuvo María Marta Gállinger. También se realizará el cuarto concurso de quesos del exterior, donde las fronteras se abren y quesos de distintos países compiten entre sí. Países como Uruguay, Costa Rica, Colombia, Ecuador y España han participado en ediciones anteriores y buscarán reeditar los logros obtenidos frente a nuevos participantes. En tanto, este año, se realizará el séptimo concurso de dulce de leche, encuentro que atañe no sólo a los dulces familiares sino también a los reposteros. “Es uno de los productos emblemáticos de la Argentina y como tal tiene su lugar en Mercoláctea”, aseguró Gállinger. Además agregó: “La obtención de una medalla o el premio Dulce de Leche del Año, y posteriormente su difusión en campañas de marketing y en los envases de dicho producto, es para las empresas

la principal motivación para animarse a participar”. Destacamos, que por segundo año consecutivo se llevará adelante el concurso de helados de dulce de leche, que se sigue afianzando entre los elaboradores artesanales de este producto. “Año a año el incremento de empresas inscriptas y dulces presentados en el concurso es notable”, contó Jorge Petucci, de la organización de Mercoláctea. Para todos y cada uno de los certámenes ya está abierta la convocatoria para industrias y pymes queseras, dulceras, heladeras y alfajoreras del país. “En la página web de la exposición (www.mercolactea.com.ar) podrán encontrar toda la información para poder participar en cada uno de los concursos”, dijo Petucci. El premio obtenido en Mercoláctea contribuye no sólo a valorizar la imagen y la calidad, sino también al posicionamiento en el mercado que logran dichos productos. Para finalizar, María Marta Gállinger adelantó que el ganador de “Queso del Año” participará en la realización de dos talleres en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG), donde un profesional del Instituto realizará diversas recetas con los productos y donde el productor podrá entregar folletería”. ✨

DE CARA AL EXTERIOR

APERTURA DEL MERCADO DE LA CARNE EN TURQUÍA

Luego de 16 años, Argentina restableció las relaciones comerciales en materia de carnes con Turquía, a partir de un acuerdo de cooperación entre ambos países.



En una gira oficial de la presidenta Cristina Fernández a Turquía se firmaron acuerdos bilaterales en aéreas culturales y comerciales, puntapié inicial para que la Argentina recupere esta plaza comercial con el fin de exportar carne con hueso al país euroasiático. Desde la cancillería argentina detallaron que el convenio logrado consistió en “la venta de 20.000 toneladas de carne con hueso por fuera de la cuota Hilton, con un valor aproximado de 80 millones de dólares. Además, comenzaron negociaciones para la comercialización de 50.000 animales de raza lechera, un negocio superior a

130 millones de dólares. En un encuentro con el presidente de Turquía, Abdullah Gül, la mandataria argentina señaló que hay “una etapa de oportunidades para países con economías emergentes, como Argentina y Turquía, luego de la crisis global de 2008”. Por su parte, Gül reconoció las “relaciones muy fuertes y antiguas” bilaterales. Y agregó: “Queremos incrementar la inversión argentina en mi país y las inversiones nuestras en la Argentina”. Por su parte, la Presidenta Cristina Fernández declaró: “La Argentina ha

dado un salto cualitativo en valor agregado vinculado a la ciencia y la tecnología”. El discurso ofrecido por la mandataria nacional fue en el cierre del seminario empresarial “Oportunidades de negocios, comercios e inversiones entre la Argentina y Turquía” realizado en Estambul con la presencia de los CEOs de las principales empresas de ese país. En su presentación, la Presidenta también hizo hincapié en la promoción, entre otros, de los rubros energéticos como la producción de biocombustibles, los emprendimientos mineros o la capacidad nuclear con el fin de atraer



inversiones y buscar la diversificación en los acuerdos bilaterales, que hasta el momento prevalecieron las materias primas de origen vegetal y animal con sus derivados. Por su parte, el presidente de la Unión de Cámaras y Bolsas de Turquía, Rifat Hisarc, comunicó a los funcionarios argentinos que “el obstáculo mayor para nuestro comercio son los aranceles altos” y pidió el “apoyo” para lograr un TLC (Tratado de Libre Comercio) con el Mercosur. Acompañaron a la delegación oficial un centenar de empresarios con el objetivo de aumentar el intercambio comercial, profundizar los lazos con esa región y participar de distintos seminarios durante la recorrida realizada a la región en Kuwait, Qatar, siendo el último destino Turquía.

BALANZA COMERCIAL

Turquía posee la decimoséptima economía más importante en términos de su PBI total. Tiene 75 millones de habitantes con un ingreso per cápita de u\$s 12.000 y posee un PBI de u\$s 750.000 millones. Por su ubicación estratégica, mantiene relaciones comerciales con naciones de Oriente Medio, Asia Central y Asia Oriental, y es un posible acceso para acercarse a nuevos mercados de más de 4.000 millones de habitantes, es decir, más

Entre ambos países se abrió una nueva etapa para ajustar los protocolos fitosanitarios correspondientes con el fin de concretar las exportaciones de 20.000 toneladas de carne.

del 60% de la población mundial. En 2005, Turquía dio comienzo a las negociaciones para la adhesión plena a la Unión Europea, después de haber sido miembro asociado desde 1963, y habiendo llegado a un acuerdo de unión aduanera en 1995. En cuanto a la composición de las exportaciones argentinas hacia el mercado turco se han destacado los siguientes productos: Residuos y desperdicios de las industrias alimentarias (29,29%); Semillas y frutos oleaginosos, semillas y frutos diversos, plantas industriales o medicinales, paja (19,63%); Cereales (13,08%); Legumbres y hortalizas (6,33%) y Maquinaria no eléctrica (6,17%). Estos cinco principales productos representan el 74,50% del total de las exportaciones argentinas a ese mercado. Los principales productos que componen las importaciones argentinas desde Turquía son los siguientes: Ve-

hículos automóviles, tractores, ciclos y demás vehículos terrestres, sus partes y accesorios (25,76%). Maquinaria no eléctrica (21,38%); Máquinas, aparatos y material eléctrico y sus partes (10,62%); Fundición, hierro y acero (7,72%) y Caucho y sus manufacturas (6,30%). La Argentina es el 95º mercado de destino para las exportaciones turcas y representa el 0,07% de las exportaciones de Turquía al mundo. Por otro lado es, el 62º proveedor del mercado turco, lo que representa el 0,16% de las importaciones de Turquía de todo origen. Los números marcan que hay todavía mucho para crecer. En las exportaciones argentinas en los últimos años prevalecieron los productos del reino vegetal, principalmente porotos de soja, y alimentos, bebidas y tabaco. Por su parte, las importaciones estuvieron más diversificadas a través de maquinarias y aparatos eléctricos. A partir de las negociaciones realizadas entre ambos países se abrió una nueva etapa para ajustar los protocolos fitosanitarios correspondientes con el fin de concretar las exportaciones de 20.000 toneladas de carne con hueso, y no quedar en buenas intenciones, siendo entonces sí una buena noticia para la cadena de ganado y de carnes nacional. ✨

ZAPATERO REMENDÓN

LA VOCACIÓN DE ENSEÑAR

Con pocos elementos y la colaboración solidaria, una docente de Tucumán enseña oficios que resultan herramientas para mejorar la calidad de vida de sus alumnos.



Los alumnos de una escuela rural en la zona de Las Palmitas, en el departamento Leales de la provincia de Tucumán, utilizan el taller del establecimiento educativo para la fabricación y reparación de sus propios calzados. Una tarea que cuenta con el auspicio de Misiones Rurales Argentinas que realiza acompañamiento y aportes monetarios para la compra de maquinarias. Aída Argañaraz, docente de la escuela Cacique Canamico y promotora del proyecto al que bautizó como “Zapatero Remendón”, manifiesta su satisfacción por el trabajo realizado tanto en labores de carpintería como en la restauración de calzados, mochilas, bolsos y carteras. Fue precisamente esta labor la que permitió considerar el proyecto de Ar-

gañaraz como merecedora de galardones tales como el Premio Ave María, otorgado por Misiones Rurales, o de la trayectoria docente de la UNSTA (Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino). Además, Misiones Rurales Argentinas obtuvo una Mención a la trayectoria institucional por parte del Banco Galicia y la revista *Chacra*. En diálogo con *El Molino*, la docente relata los pormenores en la iniciación de las labores y los motivos que la llevaron a organizar un taller donde estudiantes de escuela primaria aprendieran a reparar sus propias zapatillas, ostensiblemente deterioradas. Durante el año lectivo de 1982, Argañaraz comenzó a trabajar en la escuela Cacique Canamico, donde niños muy pobres concurrían humildemente

vestidos y con calzados que evidenciaban un desgaste propio del uso prolongado. Familias enteras de trabajadores golondrinas que durante un tiempo se trasladan a la provincia de Río Negro para realizar labores en la cosecha de manzana arribaban a la provincia de Tucumán durante la época de zafra de la caña de azúcar. En la actualidad, hacen tareas más estables en cultivos de soja, trigo, maíz y verduras. Los niños pertenecientes a esos grupos familiares humildes acompañaban en tareas de recolección junto a sus padres y posteriormente concurrían al establecimiento educativo, donde además del apoyo escolar recibían lecciones de carpintería y zapatería. “Los niños concurrían con las zapati-

llas rotas y entonces pensé que podía enseñarles a arreglar su propio calzado, a pesar de que eran pequeños de escuela primaria”, comenta Argañaraz. El éxito en el aprendizaje por parte de los alumnos permitió incluir también a sus padres en el estudio de las técnicas de elaboración y restauración de calzados, y en la actualidad muchos de ellos, tras dominar el oficio, realizan esas tareas que les sirven para mejorar sus ingresos.

El aporte solidario realizado por la asociación civil sin fines de lucro fundada en 1938 por el Padre Matías Crespi, que apoya a maestros rurales de 620 escuelas públicas, permitió simplificar las actividades que con anterioridad se realizaban solo con hormas que les eran prestadas o donadas al establecimiento educativo.

“Quien nos ayudó muchísimo fue Misiones Rurales Argentinas, que nos proveyó del dinero necesario para la compra de maquinaria, la remendona –que se utiliza para remendar–, las hormas y las herramientas para reparar calzados. Una delegada de Misiones Rurales, Ana Etchepareborda, visitó la escuela y a partir de ese momento nos asistieron”, explica Argañaraz.

“Los niños se sorprendían al saber que ellos mismos podían realizar los arreglos en su propio calzado. Algunos decían que en la ciudad les cobraban mucho dinero y los entusiasma la idea de que ahora podían hacerlo con sus propias manos”, cuenta la docente.

Originaria de una familia dedicada por completo a la artesanía, Argañaraz se relacionó con la actividad desde su infancia viendo a sus padres, habitantes del campo y poseedores de animales vacunos, curtir el cuero con el que posteriormente fabricaban guardamontes, riendas y bozales.

Ya adulta y ávida de conocimiento, la ahora docente jubilada concurreó durante dos años a una escuela donde un viejo zapatero de Tucumán –a quien recuerda como don Medrano–, le enseñó el oficio.

LA SEMILLA DIO SUS FRUTOS

En la actualidad, en la escuela que vio nacer el proyecto no solo se reparan los calzados de los alumnos sino que también se realizan trabajos por pedido.

Una ex alumna de Argañaraz, junto a



su madre, residentes en las cercanías del establecimiento, se dedican a la fabricación y venta de calzado haciendo alpargatas y sandalias, mientras que otro ex alumno trabaja haciendo zapatos de fútbol, zapatillas y alpargatas de cuero.

Sin embargo, la zapatería no fue la única actividad que Argañaraz impulsó en la escuela, sino que también se realizaron talleres de carpintería utilizando la madera que, aunque de baja calidad, abundaba en la zona.

“Trabajamos con todo lo que hay en la zona y con lo que los niños necesitan. Había que mejorar los materiales, la madera puede ser la más ordinaria pero si la sabemos trabajar podrá tener el mejor aspecto”, señaló.

Los más pequeños tampoco quedaron exentos de la realización de talleres y fueron impulsados a la fabrica-

ción de dulce de leche, pan y tortas, porque en definitiva es lo que más les interesa.

“A los niños no les gusta escribir, no les gusta la parte teórica. Sí en cambio les gusta la parte manual, la parte práctica, vivirlo, tocarlo al producto y verlo terminado. Aprendieron a usar todas las herramientas que tienen a su alcance”, explicó.

Refiriéndose a sus alumnos, Argañaraz señala: “Les quise dar algo que les sirva para toda la vida, que puedan producir, vender y obtener algo que les ayude a mejorar su calidad de vida”. Sin embargo, aunque el oficio significa una gran ayuda, “es necesaria la capacidad para seguir creciendo como persona, porque no se puede tener durante toda la vida a alguien al lado para que te diga lo que se debe hacer”, concluyó. ✨

HOBBIES

UN ENCUENTRO A TRAVÉS DE LA LENTE

Veterinario de profesión, fotógrafo por pasión. Ricardo Merlo encontró ambos mundos casi en simultáneo y desde ese momento supo amalgamarlos en una experiencia verdaderamente superadora.



Ya nadie discute que la fotografía se trata de un arte. Los fotógrafos son los “pintores” de una nueva época, donde el pincel dio lugar al obturador y los oleos, acuarelas y acrílicos se convirtieron en una inconmensurable paleta de colores digital. Los ceros y unos permiten “capturas” perfectas de luz, pero hay que saber mirar, hay que saber circunscribir la mirada, elegir el momento justo, la luz perfecta, pero sobre todo hay que poner el alma detrás de la lente. Y de eso sabe Ricardo Merlo, un veterinario que abraza con la misma pasión su trabajo con los animales y la fotografía.

A los 18 años, cuando ya estaba decidido a estudiar veterinaria en la Universidad de Tandil, le regalaron una Olympus OM1 y allí el destino cruzó por primera vez dos entusiasmos que ya no lo abandonarían. Ahora con 54 años bien llevados, habla con el mismo orgullo de un diagnóstico acertado tanto como de una buena foto. “Debe

ser el ojo clínico”, se jacta.

“La fotografía es más que un pasatiempo, es una manera de expresarme, una forma de mirar las cosas desde otro lado, de comunicarme con distintas personas”, relata Ricardo, que armoniza sus trabajos en “La Catalina”, en el sur de la provincia de Santa Fe, con los disparos con su Lumix-Leica de 4

“La fotografía es más que un pasatiempo: es una manera de expresarme”

megapíxeles, con un zoom 12x óptico. Su profesión ha cambiado y nunca dejó de actualizarse, la fotografía también y lógicamente abandonó los rollos 35 milímetros para aprovechar la versatilidad de la fotografía digital.

La modernidad no lo cambia todo. A Ricardo le siguen gustando las mismas fotos, “las que muestren un lado diferente, inesperado. Cualquiera que

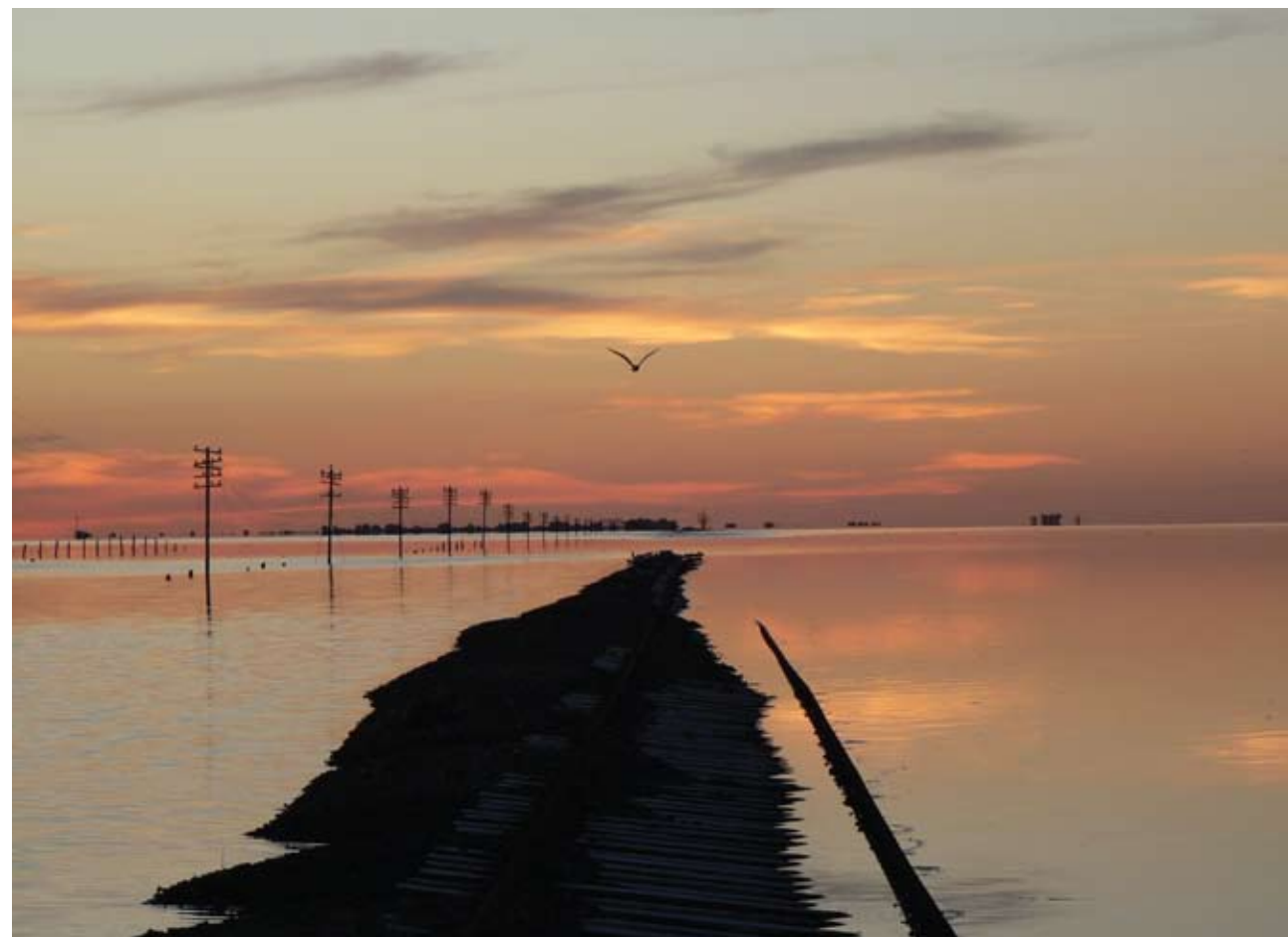
cause sorpresa”, le cuenta a El Molino. Como buen veterinario, desde muy temprano a la mañana Ricardo está en actividad y esa es la mejor hora que encuentra, la que tiene “mejor luz”. “Prefiero sacar fotos al amanecer, aunque cualquier hora es buena ya que casi no saco con flash”, aclara.

Le gustan los fotógrafos “clásicos anteriores a los años 50 y el fotoperiodismo”, sin embargo su profesión lo puso “en contacto con los animales y la naturaleza”, y en ese terreno se mueve, siempre cámara en mano.

A la hora de pensar en un animal fotogénico, no duda en elegir “los caballos, por sus ojos, sus músculos, sus movimientos” y esos animales son los protagonistas de su foto preferida. “Me gusta la del potrillo al lado de la madre porque puede ser también la foto de una sombra, según como se mire”. Según Ricardo, todo es “según como se mire”, y eso es lo que distingue a un buen fotógrafo. ✨



A los 18 años, cuando ya estaba decidido a estudiar veterinaria en la Universidad de Tandil, le regalaron una Olympus OM1 y allí el destino cruzó por primera vez dos entusiasmos que ya no lo abandonarían.



CHEVROLET MONTANA

UNA CHICA QUE SUMA

Chevrolet comercializa en Argentina la Montana, una pick up chica con diseño atractivo y equipamiento revolucionario. Así, la firma suma una propuesta en un segmento en el que carecía de vehículos.



En 2011, Chevrolet continúa a todo vapor con la renovación de su línea de vehículos en el país. A partir de febrero comercializa la Chevrolet Montana, la nueva pick up que completará la oferta de productos comerciales de la marca. Según la automotriz, la nueva Montana está “basada en la arquitectura VIVA, ha sido creada y diseñada desde su inicio como una pick up, para satisfacer las necesidades de los clientes más exigentes. Presenta un diseño robusto, moderno y sorprende por su tecnología, confort y espacio interior. Además, posee todo lo que debe tener una

pick up: aptitud para el trabajo y una gran capacidad de carga”. La Chevrolet Montana posee un diseño que transmite robustez y fuerza, como queda reflejado en el frente que sigue el estándar global de Chevrolet, con la parrilla bipartida y faros con un estilo único. La superficie lateral es extensa e incluye escalón lateral evocando las pick ups heavy duty americanas, mientras que la tapa trasera tiene un pequeño desnivel en la parte superior, proyectado para mejorar la visibilidad. La Chevrolet Montana está equipada con un motor naftero 1.8 litro que

eroga 105 CV a 5400 rpm y 161 Nm a 3000 rpm. En Argentina se comercializará en cuatro versiones que le otorgarán a esta pick up una gran versatilidad de uso tanto para el trabajo como para la recreación. La Chevrolet Montana LS es la versión dirigida al trabajo y al transporte de carga que se comercializará en 3 niveles de equipamiento. Posee una suspensión trasera reforzada con resortes y amortiguadores especialmente desarrollados. Asimismo cuenta con la mayor capacidad de carga del segmento que es de 730 kilos que se distribuyen en una caja de 1100 litros.

La versión Sport de esta pick up, por sus características y equipamiento, es más deportiva y, por lo tanto, apta para disfrutar de la recreación y actividades al aire libre. Es decir, cuenta con el confort necesario para utilizarla diariamente, puede enfrentar las exigencias de carga urbanas y es apta para disfrutar los fines de semana en el campo o la playa. Está equipada con control de velocidad crucero, encendido automático de luces, aire



acondicionado con display digital, cierre de puertas con apertura a distancia, cierre automático de las mismas en rodaje, columna de dirección regulable en altura, espejos retrovisores con regulación eléctrica, computadora de abordo con 6 funciones y modo nocturno. A su vez cuenta con doble airbag (conductor y acompañante), columna de dirección colapsable, tercera luz de stop, inmovilizador de motor, suspensión trasera reforzada, además de un gran despeje del suelo, dirección asistida, protector de caja y de cárter, y CD/MP3 Player con Bluetooth, todo este equipamiento está de serie en todas las versiones. “La Chevrolet Montana es un modelo que en Argentina llega para com-

La Chevrolet Montana posee un diseño que transmite robustez y fuerza, como queda reflejado en el frente que sigue el estándar global de Chevrolet.

petir fuerte en un mercado que busca un vehículo que brinde robustez y versatilidad, sin perder diseño y confort”, aseguró Sergio Rocha, Presidente y Director Ejecutivo de GM Argentina, Uruguay y Paraguay. “La marca Chevrolet asegura el respaldo que tendrá esta pick up en todo el país y brindará la innovación que nuestros clientes están buscando”, aseguró.

“Montana, la nueva pick up de Chevrolet cuenta con un atractivo diseño que transmite robustez y fuerza, además de un gran espacio interior, confort y tecnología a bordo, características únicas que la diferencian de la competencia. Estamos seguros que la Chevrolet Montana rápidamente se convertirá en un referente del segmento”, comentó José Luis Valls, Director Comercial y de Posventa de GM Argentina. La Chevrolet Montana está disponible en 4 colores (Blanco Mahler, Plata Polaris, Gris Artemis y Negro) y posee una garantía de dos años sin límite de kilometraje durante ese período. Estará disponible a partir de febrero en la red de concesionarios oficiales de la marca desde \$55.490 a \$69.490 según las versiones. ➡

NOVEDADES

BIOGÉNESIS BAGÓ NUEVO ANTIBIÓTICO

Biogénesis Bagó lanza al mercado Ceftiomax® (Clorhidrato de ceftiofur 5%), un antibiótico de amplio espectro para bovinos y porcinos. Indicado para enfermedades respiratorias y tratamiento de Pietín en bovinos y las enfermedades respiratorias del porcino. El antibiótico está indicado en las infecciones bacterianas más comunes causadas por organismos Gram negativos y positivos. Es una nueva herramienta para los productores, ofreciendo un producto seguro con tolerancia local excelente en bovinos y porcinos. Ceftiomax® está formulado en base a Clorhidrato de Ceftiofur en suspensión oleosa lista para usar. El Ceftiofur es una cefalosporina de última generación y es de la familia de los betaláctamicos, diferenciándose de las penicilinas comunes por una cinética superior que hace que

disponga de un espectro más amplio, se metaboliza en menor tiempo y no deja residuos en los tejidos comestibles y leche para uso humano. El producto posee la vida media de eliminación en plasma más larga conocida entre las Cefalosporinas, que le otorga a esta presentación, lista para usar, una prolongada acción frente a los principales organismos Gram negativos y positivos de los bovinos y porcinos. Su rápida eliminación de la leche permite su uso en ganado lechero en producción con descarte cero en leche. Ceftiomax garantiza:

- Alta Eficacia
- Practicidad en el uso
- Baja toxicidad
- Carencia de tiempo de retirada

Más info en: www.biogenesishago.com



BIOGÉNESIS BAGÓ, ENTRE LAS MEJORES

La empresa se ubicó en el octavo puesto del rubro Agronegocios en una encuesta entre 202 líderes de opinión que realiza anualmente la revista *Apertura*, especializada en economía y negocios. *Apertura* presenta todos los años en marzo los resultados de su ranking de las cien empresas con mejor imagen de la Argentina. Hay un ranking general (de las cien primeras) y un ranking sectorial (las mejores diez de cada rubro). La encuesta que publica la revista es realizada por una

consultora especializada y para obtener los resultados, encuestan a 202 líderes de opinión (empresarios, consultores de empresas y periodistas especializados en negocios). En la edición 2011, Biogénesis Bagó se ubica en el octavo puesto en el Rubro Agronegocios, arriba de El Tejar (9°) y AGD (10°) y después de Los Grobo, Monsanto, Syngenta, Cargill, Biosidus, Nidera y Profértil. El ranking se construyó indagando sobre las empresas con mejor imagen en general y por los siguientes atributos: Innovación y Creatividad; Inversión y Producción en el país; Ética y Transparencia en su negocio; Confiabilidad de sus Productos/Servicios; Cuidados de su RR y generación de Empleos; Responsabilidad Social Empresaria, Trayectoria y Perma-

nencia en el País; Desarrollo de Estrategia de Largo Plazo; Solvencia Económica Financiera; Calidad del Management; Publicidad y Acciones de Comunicación. Además de esta encuesta de la revista *Apertura*, durante los últimos cinco años Biogénesis Bagó obtuvo diversos reconocimientos.

- En 2007: Fue elegida la primera compañía en imagen de marca y calidad según la Encuesta a Productores de la consultora Mora & Araujo.
- En 2008: Obtuvo el puesto número 1 en el ranking "Las mejores marcas en imagen del rubro veterinario", según la revista *Chacra*.
- En 2009: Fue primera en recordación, imagen de marca y calidad de productos en la Encuesta a Explotaciones de Engorde a Corral, de Mora & Araujo.
- En 2010: Fue el único laboratorio de Sanidad Animal dentro de las diez mejores empresas del rubro Agronegocios, según el ranking de imagen de la revista *Apertura*.

AÑO MUNDIAL DEL VETERINARIO

Unas 700 personalidades de todo el mundo participaron de la ceremonia de apertura del Año Mundial Veterinario (Vet2011), en el Palacio de Congresos de Versalles, Francia.

El escenario fue montado muy cerca del lugar donde el rey Luis XV autorizó el 4 de agosto de 1761 a Claude Bourgelat la creación de la primera escuela de Veterinaria, en Lyon. Allí el comisario europeo de Sanidad y Protección del Consumidor, John Dalli, señaló su aprecio y valoración por la profesión veterinaria y declaró inaugurado oficialmente el Año Mundial Veterinario. Bernard Vallat, director general de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), empezó su intervención señalando que el veterinario está en el corazón de la relación

hombre-animal. Luis XV, Bertin y Bourgelat fueron visionarios al comprender que su sociedad necesitaba veterinarios, no sólo como médicos de animales, sino también como preciados colaboradores de la salud pública. La profesión veterinaria merece hoy más que nunca ocupar un lugar destacado. Además de como médicos de los animales, los veterinarios deberían llegar al público en general como no menos que salvaguardias tanto de la sanidad animal como de la salud pública. El 2011 es el año en que todas las instituciones veterinarias nacionales que se asocien al Año Veterinario Mundial organizarán en sus respectivos países actos destinados a la promoción de la profesión. Este año, todas las organizaciones veterinarias internacionales se esforzarán por promover, cada cual en su campo de competen-

cia y en el marco del acto que organice, una sesión que conmemore el nacimiento de la profesión, teniendo como principal objetivo recordar a la opinión pública y a los responsables políticos de la mayoría de los países los siguientes datos:

- La profesión lleva 250 años al servicio de la humanidad.
- El veterinario, además de ser el médico de los animales y el defensor de su bienestar, es hoy día una pieza clave de la salud pública por el papel que desempeña en:
 - la lucha contra el hambre en el mundo,
 - la lucha contra las zoonosis,
 - la vigilancia de la calidad y la inocuidad de los alimentos,
 - la investigación biomédica,
 - la protección del medio ambiente y de la diversidad biológica.

BAGOMECTINA 3.15 AD3E LLEGÓ A MÉXICO

Biogénesis Bagó presentó uno de sus productos más emblemáticos en la ciudad de Veracruz. El evento contó con la presencia de importantes actores del sector pecuario.

La presencia de Biogénesis Bagó en la región es cada vez más importante. Y uno de los mercados que más está creciendo es el mexicano. Muestra de esto es la exitosa presentación que se realizó de Bagomectina 3.15 AD3E, uno de los productos más emblemáticos de la empresa, en Veracruz. "Estamos muy motivados con el lanzamiento de este producto ya que vemos muy buenas perspectivas de crecimiento. Estamos seguros que contamos con el equipo y los productos adecuados para seguir ampliando nuestro mercado", dijo Ángel Valero, gerente de la filial de Biogénesis Bagó en México. El evento contó con la presencia de importantes distribuidores del Golfo de México, funcionarios de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARAPA), integrantes de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), ganaderos y presidentes de Asociaciones ganadera



de Veracruz. En la actualidad, México tiene una población de aproximadamente 32 millones de cabezas de ganado donde la mayor parte es ganadería extensiva. La estimación para los próximos 10 años es que la población ganadera fluctué

entre los 32 y 35 millones de cabezas. Sin embargo la proporción de ganadería de leche tecnificada y la producción intensiva (feed lot) irá en aumento incluso en zonas tropicales, lo que habla de una potencial mejora de la eficiencia y productividad.

QUESO Y DULCE

“Fresco y batata”, “queso y dulce”, “vigilante” o “Martín Fierro”.

Distintos nombres para una costumbre similar: comer de postre una generosa porción de queso acompañada por una equivalente de dulce (batata o membrillo, según las preferencias).

Argentino como pocos, cuentan –aunque es muy difícil comprobarlo– que el postre nació alrededor de 1920 en una cantina de Palermo Viejo, un barrio porteño que era el lugar de recalada de malevos y compadritos.

Una de las leyendas sobre su nombre, dice que esta cantina estaba cerca de una comisaría y era muy frecuentada por policías, y entonces el postre adquirió el nombre con que se conocía por entonces a los agentes de seguridad: “Vigilantes”.

Otra versión, tan improbable como la primera, dice que el nombre “vigilante” nació porque los presos usaban el postre “Martín Fierro” que llevaban sus esposas a la cárcel para comerse el queso y utilizar el membrillo para co-

rrer los barrotes y escaparse. Como fueron descubiertos, rápidamente, los guardias prohibieron el membrillo y solo dejaron ingresar el postre con batata, que comenzó a llamarse a partir de allí “vigilante”.

Lo que nadie duda es que se trata de un postre popular en la Argentina, aunque fue adoptado por personalidades relevantes y en todos los círculos sociales. La escritora Estela Canto en su libro *Borges a contraluz*, relató que el gran autor argentino, de gustos culinarios muy simples, solía pedir –aún cuando iba a un restaurant– un menú compuesto por bife, ensalada y el famoso “queso y dulce” como postre.

Sin dudas, un clásico de la cocina local que puede hacerse con batata o

membrillo y combinarlo con distintos tipos de queso, según el gusto y las posibilidades. Los más extremos dicen que solamente se debe hacer con el típico Mar del Plata o el de cáscara roja, pero seguro que se puede reemplazar por el queso cuartirolo, mantecoso o porsalut. Ahora también hay quienes cambian el dulce tradicional por batata con chocolate o dulce de leche con chocolate.

Más allá de los gustos particulares, para mostrar la trascendencia de este postre bien vale la anécdota del mozo de un conocido restorán porteño: “Si veo a un cliente dubitativo, que revisa varias veces la carta y sigue dudando, seguro que elige comer una milanesa con papas fritas y de postre queso y dulce”. 🍴



Desparasite



Y POTENCIE LA PRODUCCIÓN

Bagomectina[®]

AD3E FORTE

Antiparasitario inyectable interno y externo con vitaminas. De acción sostenida para bovinos y ovinos.



LÍNEA ANTIPARASITARIOS
www.biogenesibago.com

BIOGÉNESIS-BAGÓ
Juntos por otra ganadería

Planes Sanitarios Productivos de Biogénesis Bagó



**Sabía Ud. qué cantidad de kilos de carne
pierde por animal debido a las diferentes
enfermedades que puede sufrir su rodeo?**

- ✦ **Diarrea Neonatal: 8 a 10 Kg de carne.**
- ✦ **Respiratorias: 20 a 30 kg de carne.**
- ✦ **Queratoconjuntivitis: 10 a 20 Kg de carne.**
- ✦ **Parásitos: 20 a 80 kg de carne.**
- ✦ **Carencia de cobre: 3 a 10 kg de carne al mes.**

**Invierta solo 3 1/2 Kg por animal en
productos de tecnología y calidad
para evitar éstas pérdidas.**

