EL MOLINO

La revista del campo productivo
Ejemplar gratuito

año 6 I número 23 I Argentina I 2012

→ LECHERÍA

UN ESCENARIO HETEROGÉNEO

La lechería en el Mercosur atraviesa un buen momento, aunque con diferencias en el resultado para los productores de acuerdo al país y a cómo se articula el negocio.

LOS ANGUS GRISES

El Murray Grey, una alternativa con buena carne.

TERAPIA CON EQUINOS

Animales y personas que crecen juntos.

JUAN CARR

Un veterinario que se juega por la gente.

LLENO o VACÍO

vos elegís cómo lo querés ver.

PROTOCOLO SANITARIO PARA TAMBO

Un nuevo concepto para la sanidad de tu tambo.

Biogénesis Bagó creó un **Protocolo Sanitario** específico para establecimientos lecheros, poniendo a tu disposición todo el conocimiento y experiencia de un líder en sanidad animal. De principio a fin tenemos las mejores herramientas para que tu tambo se convierta en un negocio saludable.

BIOGÉNESIS-BAGÓ

Por más información: www.biogenesisbago.com - 0800 555 5678

EL MOLINO

La revista del campo productivo
Ejemplar gratuito
año 6 | número 23 | Argentina | 2012

Staff. Contenidos y diseño: Happy Together Contenidos **/ Corrección:** Guillermina Pagani
El Molino. La revista del campo productivo es una publicación de Capital Intelectual S.A., Edificio Insud - Paraguay 1535 (C1061ABC), C.A. 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

RESPONSABILIDAD, VIDRIERA Y OPORTUNIDAD

Ya comienza la 126ª Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional organizada por la Sociedad Rural Argentina. La Rural de Palermo, como la llamamos habitualmente, significa para Biogénesis Bagó una responsabilidad, una vidriera y una oportunidad.
Primero, es una responsabilidad porque la entidad organizadora y los cabañeros expositores confían el principal capital de la muestra en nuestras manos. El Servicio de Guardia Veterinaria Permanente, brindado por cuatro veterinarios especializados de Biogénesis Bagó, es el encargado de velar por la sanidad de todos los animales de la muestra desde que ingresan hasta que se retiran.
Además, La Rural significa una vidriera porque tenemos la oportunidad de mostrar el desarrollo y evolución de nuestra compañía de alcance nacional, regional e internacional con más de 70 años de trayectoria a cerca de un millón de personas que se acercan durante dos semanas al predio de Palermo.
Pero además, y es muy importante para nosotros, el evento es una oportunidad de encontrarnos en nuestro stand con los profesionales y productores de todo el mundo que confían en la calidad de los productos de Biogénesis Bagó. Allí los estaremos esperando.

NOTA DE TAPA
Lechería
El Mercosur pasa por un momento en general positivo, si bien las realidades de los distintos países varía.

FEEDLOT 12
De nuevo en carrera
Tras dos años difíciles, la industria nacional recupera su rentabilidad.

CLIMA 16
Todo el clima en la web
Una guía para acceder a la mejor información meteorológica.

OVINOS 18
La simpática raza "cara negra"
Buenas perspectivas para los cabañeros de Hampshire Down.

MURRAY GREY 22
Una raza que promete
Carne de calidad, mansedumbre y buena performance.

TENDENCIAS 28
Papas andinas
Un interesante proyecto del INTA.

EQUINOTERAPIA 30
Rehabilitación al galope
La equitación es una formidable herramienta terapéutica.

ENTREVISTA 32
Juan Carr
El fundador de Red Solidaria cuenta por qué estudió Veterinaria.

CIERVOS 36
Una alternativa "kiwi"
La cría de ciervos se consolida como una excelente opción.

TURISMO 38
Las esquinas del tango

APICULTURA 40
Flores y abejas en las rutas
Espacios protegidos.

CARNE ARGENTINA 42
El bife argentino, en China

MANJARES 44
Con Juliana López May

NOVEDADES 48
Motores, libros y eventos

¡ESCRIBINOS TUS COMENTARIOS!

correodelectores@biogenesisbago.com

Saludos
Les cuento que conozco la revista desde hace varios años, porque la encontraba en mi veterinaria de referencia. La revista es muy interesante y es de las pocas que mantienen calidad, actualidad e información. ¡Gracias por pensar en el campo!
Félix Bustillo.
General Pico, La Pampa.

Leche y derivados
Estimados, vi la revista que hablaba acerca del concurso de quesos y me pareció muy interesante lo que mencionaba. Los tambos, sobre todo los de los pequeños productores trabajan muchísimo y no siempre son valorados como correspondería. Argentina tiene una excelente calidad de productos lácteos gracias a la labor incansable de hombres y mujeres que se comprometen con esta producción.
Amanda Micheli,
Provincia de Entre Ríos.

UN ESCENARIO HETEROGÉNEO

Mientras que Uruguay lidera con alta producción, Brasil es el mayor importador y Chile tiene el menor consumo de la región. En Argentina, los costos en suba presentan un gran desafío. Estas son algunas conclusiones que surgen del análisis sobre la lechería en el Mercosur.

COSTOS EN SUBA
El aumento de los precios de la alimentación de las vacas lecheras es uno de los inconvenientes que sufren los productores lácteos de la Argentina.

Por Santiago Rivas y Florencia Lucero Heguy

Durante los últimos tiempos, el Mercosur (incluyendo a Chile) ha registrado una evolución un tanto despareja en lo que se refiere al sector lácteo ya que, mientras algunos países crecen y tienen un esquema con buena rentabilidad, otros se encuentran al borde de la crisis.

Dentro de este panorama, Argentina es el que tuvo el menor incremento en la producción en la última década, con solamente un 5%, mientras que Brasil lideró el grupo de países en suba, con un 35% de aumento.

Actualmente, Uruguay es el mayor consumidor per cápita de lácteos de la región: con 242 litros/habitante/año en promedio, se ubica en los niveles de consumo de los países desarrollados. Argentina se posiciona en segundo lugar, con un consumo promedio de 205 litros. En Brasil, el consumo fue de 161 litros, lo que representa un incremento de 4,4% respecto a 2009. En Chile, cuyo promedio es de 132 litros, el consumo se ubica por debajo del mínimo recomendado por Organización Mundial de la Salud (150 litros/habitantes/año).

Argentina, con costos en suba

A pesar de lo mencionado arriba, según datos aportados por los Consorcios Regionales de Experimentación Agrícola (CREA) y el Ministerio de Agricultura (Minagri), en los meses de enero y febrero de 2011 la producción creció significativamente. En 2011, el aumento de la recepción de leche por parte de la industria fue del 11,15% con respecto al mismo período de 2010: un total de 1.097 millones de litros, mientras que la producción anual estuvo cerca de los 12.000 millones de litros, casi un 20% más que el año anterior.

Este aumento en la producción se encontró con el problema de la falta de capacidad instalada de la industria para

procesar toda la leche, lo que llevó a una desaceleración en el precio frente al aumento de costos. En parte, la situación se pudo solventar gracias a que las exportaciones de leche en polvo aumentaron un 51,7%, según un informe elaborado por el Minagri, y alcanzaron las 209.700 toneladas. Asimismo, el aumento del precio de la leche también ayudó; el valor total de las ventas ascendió a los 872,4 millones de dólares.

El problema que se plantea ahora para los productores es la necesidad de enfrentar el aumento de los costos con precios que no suben en la misma medida, mientras que la industria necesita ampliar su capacidad instalada para poder procesar el aumento de producción y que no se genere un cuello de botella en esta etapa de la cadena.

La exportación es la gran oportunidad para volcar el excedente de producción, gracias a los precios que han aumentado de manera importante, con un promedio de valor para los subproductos lácteos de 3.300 dólares por tonelada, un 23,8% más que en el mes de noviembre de 2010.

En los primeros tres meses de 2012, según informó el INDEC en su Estimador Mensual Industrial, la producción creció un 10,6% con respecto al mismo período de 2011, mientras que, según el Minagri, la recepción de la industria se incrementó un 11,1%. Esta realidad, en un panorama de precios de los granos un poco menos firmes, puede llevar a que la producción continúe creciendo. De hecho, según el USDA, la producción anual puede llegar a los 12.450 millones de litros.

Con una estimación de consumo doméstico elevado, de 210 litros promedio por persona, gran parte de la producción sería excedente en relación a los requerimientos de nuestro país, y quedaría disponible para ser transformada en leche en polvo entera para exportación. Las ventas argentinas al exterior de leche entera en polvo en 2012 ascenderían a 250.000 toneladas, lo que significa un alza de 12,6% respecto de 2011. Actualmente, los principales destinos de la lechería argentina son Brasil (leches, quesos y otros productos lácteos), Venezuela y Argelia (leches); Rusia y México (quesos); Chile (quesos y otros lácteos); y China (otros productos lácteos).

Uruguay sigue creciendo

Uruguay viene experimentando un fuerte crecimiento y es el país de la región que vive la mejor situación para los tamberos, tanto por una mejora del consumo interno como porque las exportaciones de lácteos crecieron un 39% en divisas y un 49% en volumen en el primer trimestre del año, en comparación con los tres primeros meses de 2011, según los datos publicados por el Instituto Nacional de la Leche (INALE). De este modo, Uruguay exportó entre enero y marzo pasados un total

Uruguay viene experimentando un fuerte crecimiento y es el país de la región que vive la mejor situación para los tamberos, tanto por el consumo interno como por las exportaciones.

La producción láctea en Chile se encuentra en una situación parecida a la de la República Argentina, con una baja rentabilidad para los tamberos.

de 54.500 toneladas de lácteos, lo que dio por resultado una facturación de 182,9 millones de dólares.

En marzo pasado, las exportaciones de productos lácteos alcanzaron laa 18.592 toneladas, con una facturación de 71,7 millones de dólares: es decir, se incrementó el volumen exportado en todos los productos.

En el primer trimestre, las exportaciones de manteca crecieron un 88% con respecto a igual período de 2011, la leche en polvo descremada subió 84%, seguida por los quesos, con un 30% de incremento, y la leche en polvo entera, con 25% más de colocaciones. Es decir que, en lo que va del año, la facturación por exportaciones de leche en polvo descremada creció 105%, seguida por la manteca (59%), los quesos (49%) y la leche en polvo entera (28%).

Venezuela fue el principal destino de los productos lácteos uruguayos, ya que ingresó el 40% de divisas, con un 82% del total facturado por quesos y el 22% de leche en polvo entera. El segundo destino en importancia fue Brasil, responsable del 19% de la facturación, ya que importó el 84% de la facturación total de leche en polvo descremada y el 27% de la leche en polvo entera, según el INALE. Cuba fue el tercer destino, que captó el 16% de la facturación total y se destacó como importador de leche en polvo entera con un total de 37%. Por último, Argelia se está transformando en un importante destino de la manteca (6%), otorgándole a Uruguay el 13% de la facturación.

El Ministerio de Agricultura de Uruguay reportó en abril que exportó 630 millones de dólares en productos lácteos a 65 países hasta noviembre de 2011, lo que significa un nuevo récord de valor de exportaciones para esta nación.

Baja rentabilidad en Chile

Con respecto a Chile, el país se encuentra en una situación parecida a la Argentina, con una baja rentabilidad por parte de los tamberos. La información oficial sobre la recepción de leche el año pasado indicó que subió apenas un 5%. Por primera vez la empresa Colún superó a Soprole, que durante años fue la marca líder en este aspecto. La Cooperativa Agrícola y Lechera de La Unión (Colún) compró 457,8 millones de litros, en circunstancias en que la compañía controlada por la neozelandesa Fonterra hizo

lo propio con 453,3 millones, es decir, apenas un 1% de diferencia.
De acuerdo con fuentes del sector, tras el fracaso del *joint venture* de Soprole para unirse con la compañía agroalimentaria Nestlé, la filial de Fonterra perdió gran parte de sus productores en las regiones VIII y IX. Ello le habría significado una merma en su recepción de leche cercana al 8%. Además, la política de precios de la compañía le habría jugado en contra, detonando la migración de algunos de sus productores de leche emblemáticos.
Durante 2011, en Chile fueron recepcionados un total de 2.104 millones de litros de leche por las principales empresas del sector que informan a la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura (ODEPA). Según este organismo, dicha cantidad supera en un 5% a la registrada en 2010, aunque en ese año no se incluía a Lácteos del Sur, Lácteos Valdivia y Valle Verde dentro del ranking: recién en el ejercicio pasado fueron consideradas por el organismo del Ministerio de Agricultura de Chile. Por eso, la suba en recepción de leche estaría dada por la inclusión de estas empresas, lo que demuestra que la producción está prácticamente estancada. Para complicar un poco más las cosas, en febrero de 2012 hubo un alza en los precios de importación de algunos de los principales insumos.
Las 13 empresas que informan recepción de leche sumaron en los dos primeros meses del año un total de 364,2 millones de litros. En este ranking también se puede apreciar el descenso de Mulpulmo, que recepcionó leche hasta febrero. Aun así, se encuentra en el 11° lugar, en circunstancias que a igual período de 2011 se ubicaba en el 5° lugar.

Brasil, con más importación

Durante los últimos tiempos, Brasil continuó aumentando su producción, aunque no logra abastecer totalmente el mercado interno, en el que además aumentó el consumo. En consecuencia, durante 2011 crecieron un 22% las importaciones de leche en polvo y crece la participación de Chile.
En relación con febrero de 2012, en marzo las importaciones de productos lácteos fueron 111% superiores, con 10.000 toneladas importadas. Cuando se analiza el valor en equivalente-leche (la cantidad de leche utilizada para producir un kilo de determinado producto), fueron importados 107,3 millones de litros de leche. El total de productos lácteos importados fue de 19.003 toneladas, lo que se tradujo en un monto de 55,79 millones de dólares. El producto de mayor impacto en las importaciones es la leche en polvo (incluyendo el integral y desnatado), con 8.961 toneladas, 22% más que en el mes de febrero.
Es importante destacar que Chile aumentó su participación como exportador de ese producto para Brasil, pasando del 7% en febrero al 27% en marzo, y colocando así 2.438 toneladas. En cambio, Uruguay, su principal abastecedor, redujo su participación en 28% y fue responsable de 2.637 toneladas importadas. Argentina mantiene su participación del 43% en las importaciones de leche en polvo, con 3.886 toneladas.
Según Damián Morais, analista de mercados de Lechería Latina, Paraguay también vive una realidad interesante, con buenos valores, aunque la producción es muy reducida y el impacto en la economía local no tiene la misma magnitud que en el resto de los países.

LA DEMANDA INTERNACIONAL NO SE DESPIERTA

Por una cuestión de sobreoferta estacional y la caída en la demanda a causa de la crisis, los precios internacionales de la leche y sus derivados están sufriendo una baja significativa, con la leche en polvo en un valor de 2.850 dólares por tonelada, cuando algunos analistas sostienen que debería estar en el orden de los 4.000 dólares.
En este sentido, el último análisis del USDA prevé una caída en el comercio internacional del orden del 8% y, por ejemplo, se espera que Estados Unidos reduzca sus ingresos por exportaciones lácteas en 500 millones de dólares, hasta un valor de 4.000 millones anuales. El foco principal en la caída de la demanda es China, que tuvo un fuerte impacto ya desde fines de 2011, aunque el USDA afirma que es posible que la demanda de leche en polvo por parte del gigante asiático vaya creciendo de a poco durante el año.
Por otro lado, la institución estadounidense proyecta que la demanda tendrá un leve aumento gracias a que los países en desarrollo seguirán creciendo, aunque a tasas más bajas.
Las expectativas de menor producción hacia el segundo semestre en distintas regiones del mundo permitirían atemperar en parte la caída, aunque el mercado hoy está muy dependiente de lo que sucede con la crisis mundial.
Sin embargo, la proyección en cuanto a producción es de un incremento de entre el 1 y el 2% en los principales países productores de leche.

BRASIL EN AUMENTO
Sigue sumando producción, aunque no logra abastecer totalmente al mercado interno, en el que además aumentó el consumo. En consecuencia, durante 2011 crecieron un 22% las importaciones de leche en polvo.

LA LECHERÍA EN EL MERCOSUR

El Mercosur lechero produce alrededor de 45.000 millones de litros de leche al año. Esto representa un 68% de la producción de América del Sur y más de la mitad de la producción total de leche de América Latina.
La producción lechera ha tenido un crecimiento en los últimos 10 años del 35%, destacándose el crecimiento de la producción brasileña, que pasó de 21.000 millones en el año 2001 a más de 30.000 millones en 2011. Argentina, Uruguay y Paraguay han presentado también un incremento, pero en menor medida (entre un 15 y un 20%).

Producción de leche en países del Mercosur

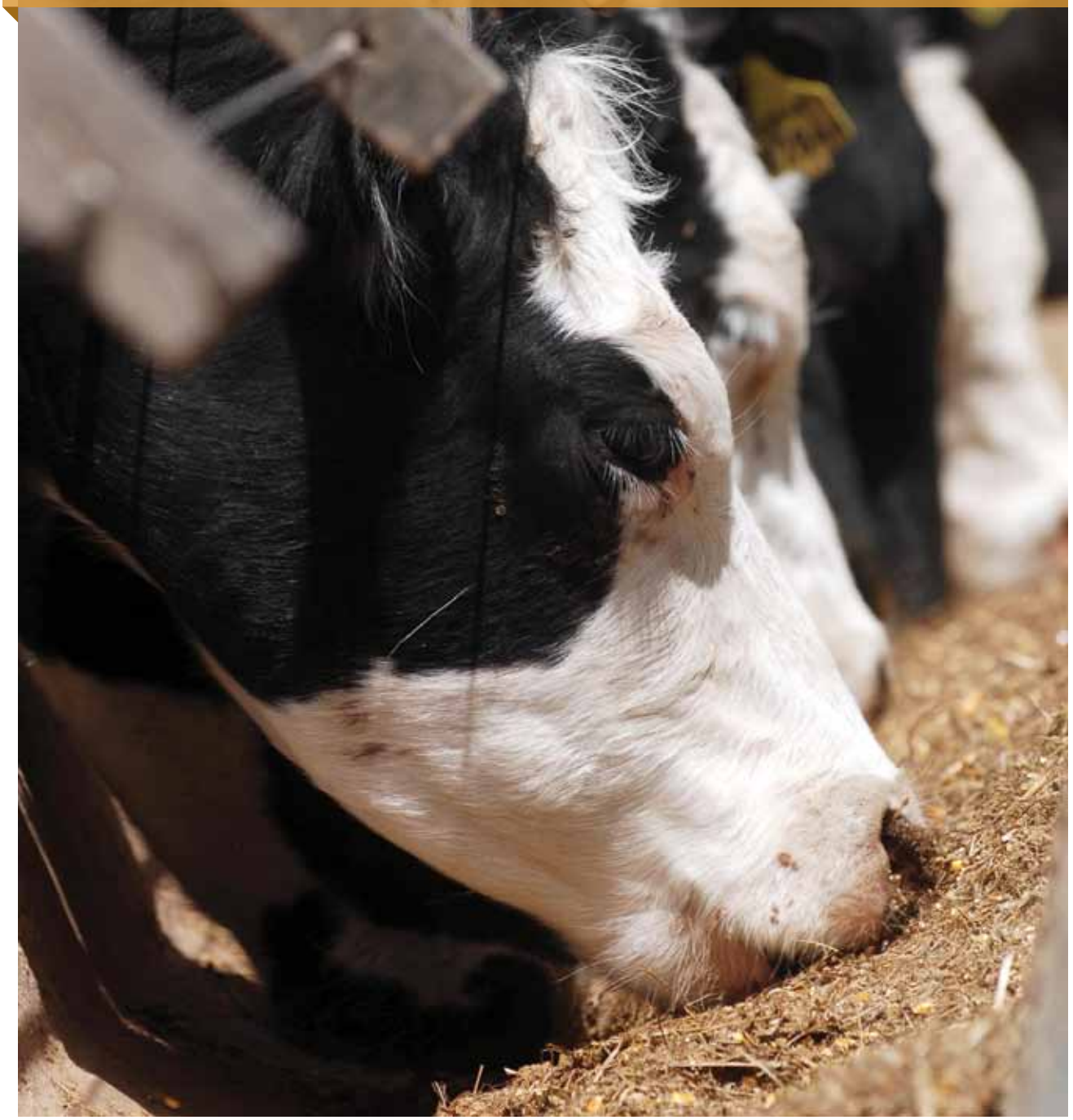
	ARGENTINA	BRASIL	PARAGUAY	URUGUAY
Cantidad de productores	11.800	1.208.000	12.000	5.407
Producción de leche (millones lts.)	10.307	30.500	700	1.800
Remisión a industrias (millones lts.)	9.500	21.500	360	1.550

Fuente: FEPALE

Los niveles de consumo varían ampliamente y hay en la región dos países autosuficientes: Argentina y Uruguay. El consumo per cápita en la región va desde los 70 litros por habitante por año en Paraguay a un consumo de 240 litros en Uruguay. Sin embargo, en los casos de Brasil y Paraguay el consumo está registrando un crecimiento constante.
Con respecto al comercio, Argentina exporta el 20% de su producción a más de 100 destinos y Uruguay exporta más del 70% de su producción anual a una cifra superior a los 70 países. Cabe destacar que el principal producto de exportación de ambos países es la leche en polvo y que Brasil es uno de los principales compradores para ambos. Pese a ello, existen, a mi juicio, buenas perspectivas para el futuro de la lechería de estos países.
Actualmente, las previsiones que hacen los analistas internacionales sobre los precios de los lácteos tienden a una suba moderada pero constante para los próximos años y, a pesar de la crisis económica global, el consumo de leche en el mundo continúa en aumento.
Hay varios motivos que me hacen pensar que hay espacio para que las lecherías crezcan y se desarrollen. Por un lado, el aumento de la población mundial, la urbanización, el aumento de la expectativa de vida, el cuidado de la salud, la globalización de los hábitos de consumo, entre otros indicadores; por el otro, el crecimiento económico de estos países productores y exportadores. En el mundo existen pocas regiones donde la lechería puede desarrollarse y crecer de forma tan exitosa como en el Mercosur.
Para finalizar, un breve comentario sobre el funcionamiento interno de este esquema de integración. En lo que refiere a la lechería, se hizo hace más de una década un magnífico trabajo de armonización de los reglamentos técnicos que definen los productos y que, en definitiva, regulan el comercio. FEPALE tuvo un rol protagónico en esa tarea al promover y coordinar la armonización del sector privado de los cuatro países; en este momento, está apoyando la actualización de algunos reglamentos que ameritan una puesta al día en función de los avances tecnológicos.
Por último, hay dificultades en el comercio que no son ajenas a la profunda crisis que está sufriendo el Mercosur y que lo han ido alejando de sus principios rectores, plasmados en el tratado que le dio nacimiento. Si se lograran superar esos problemas, sería interesante que las partes diseñaran y pusieran en práctica una política de cooperación y de programación conjunta para transformar a esta subregión en un más fuerte abastecedor de leche y derivados para el mundo.

DE NUEVO EN CARRERA

La industria del feedlot en Argentina está recuperando su rentabilidad gracias a la suba del precio del novillo gordo, luego de más de dos años de números extremadamente ajustados que pusieron en peligro su propia existencia.



Por Santiago Rivas
Técnico en Producción Agropecuaria

El ingeniero agrónomo Juan Carlos Eiras, director de relaciones institucionales de la Cámara Argentina de Feedlot, trazó un panorama sobre la situación actual del sector luego de los vaivenes en los precios de la hacienda que se viven desde fines de 2009. Según destacó, con un precio del gordo que ha alcanzado los 12 pesos, igualando al del ternero, la realidad es más interesante para el engorde a corral y eso ha llevado a que en abril haya crecido la ocupación entre un 7% a 8% con respecto al mes anterior, rozando ya el 50%, contra un 42% de febrero. Así, se prevé que se podrá alcanzar un nuevo máximo de hasta 75% a nivel país. "Cuando el sector alcanza el 75%, las variables se equilibran, con el mercado interno muy bien abastecido. El nivel de actividad de los feedlot es bueno en cuanto a su volumen debido a su eficiencia para no tener capacidad ociosa y no terminar generando sobreofertas que perjudican a la cadena en general", afirma Eiras. A continuación, pone un ejemplo: con la sequía de 2008 y 2009 se alcanzaron niveles de ocupación de hasta el 85%, pero eso "fue nefasto porque la salida de esa sobreoferta al mercado generó bajas de precios. Con lo cual el 75% actual ya es rentable. El feedlot es una agroindustria que tiene un costo de funcionamiento muy alto por el solo hecho de estar abierta".

A pesar de que la sequía de este año podría haber llevado a que la oferta de terneros para engordar se presentara antes, Eiras explica que las zonas más afectadas fueron áreas mayormente agrícolas. Además, el fin de la seca el 10 de enero, con importantes lluvias después, llevó a que solo en las zonas más afectadas se entregaran animales con hasta 10 kilos menos. Pero en el resto de los casos, muchos productores están retrasando la salida de los animales para aprovechar el excedente de pasto, realizando ventas en cuotas a medida que los terneros alcanzan el kilaje deseado. "El ternero de esta zafra está muy bien, sobre todo en la Pampa Húmeda", aseguró. Esto se debe principalmente a que en los últimos 20 años los productores también han adoptado el uso de reservas con grano, que les permite tener a las vacas

"El nivel de actividad de los feedlots es bueno en cuanto a su volumen, y esto se debe a su eficiencia para no tener capacidad ociosa y no terminar generando sobreofertas que perjudican a la cadena en general", afirma Eiras.

USO DE RESERVAS CON GRANO
LOS TERNEROS DE ESTA ZAFRA ESTÁN MUY BIEN EN LA PAMPA HÚMEDA.

“El país está en el umbral de lograr la autorización para participar de la Cuota Americana que, según la Unión Europea, permitiría exportar carne de cortes especiales de feedlots.”

siempre gordas. “Si dentro de un corral profesional producir un kilo de ternero puede costar 7 pesos, imaginemos que, en una combinación pasto-suplementación, el costo real de erogación puede estar en 3,5 a 4 pesos para un producto que vale 12 pesos”, explica Eiras. Y destaca: “En los últimos dos años, el uso del grano y los buenos precios de los terneros llevaron a que muchos productores avancen en la recría. Vendieron los animales con entre 230 y 250 kilos, manteniendo el precio de entre 12 y 13 pesos, cuando el gordo valía entre 9 y 10, con lo cual no se volvió sumamente tentador entrar en el último tercio del engorde”. Ahora, con la suba del precio del gordo, Eiras cree que algunos productores se animarán a terminarlos, aunque dependerá del clima y la decisión personal.

Costos

A pesar del precio interesante para la venta, la inflación genera una pérdida de la rentabilidad que en el futuro puede volver a hacer peligrar el negocio. “El costo de estructura tuvo un incremento importante. Básicamente, debido a los sueldos. No solo hay que tomar en cuenta los convenios que pudo haber hecho el gremio, sino que el feedlot tiene mano de obra especializada, con sueldos más altos”.

Sin embargo, Eiras explica que esos gastos de estructura son solamente un 20% del total y el resto es la alimentación, que es fluctuante, con productos que se encarecieron y otros, como el maíz, que se mantuvieron estables. Esta situación debería durar en el tiempo porque los consumidores mantienen la firmeza en la demanda y han convalidado los precios actuales: “Aun con estos valores firmes de la carne, tenemos otros informes recientes que demuestran que la faena se ha incrementado y que el consumo per cápita se recuperó en varios kilos”.

En cuanto a la demanda, un factor importante que destaca Eiras son las exportaciones, y expresa su deseo de que se habilite una mayor exportación de carne de alta calidad. También subraya que el país está en el umbral de lograr la autorización para participar de la Cuota Americana que, según la Resolución 620 de la Unión Europea, permitiría exportar carne de cortes especiales de feedlots. En ese sentido, explica que “la Argentina va a comer entre 63 y 67 kilos; para el resto de la producción, hay que pensar en términos de negocio en un mundo en donde la participación del valor agregado en el crecimiento productivo se vuelve en contra del propio sistema. Pero no debería ser así. El país tiene que sacar esos cortes buenos y caros al mercado mundial y hacer una diferencia real con un volumen razonable”.

Rentabilidad

Actualmente, el negocio tiene un valor de compra de 12 pesos por kilo de ternero que, con comisiones e impuestos de compra y fletes, sube hasta unos 12,5. Mientras tanto, el valor del gordo, con descuentos de fletes y comisiones, está en unos 11,5. “Eso hace que, en el valor nominal 12 contra 12, haya un diferencial negativo compra contra venta. Lo cual, en términos generales, significa que hay unos 200 pesos en contra en el inicio. En los 100 a 120 kilos de engorde, hay un costo de 7 pesos por kilo, por lo que, con un precio de

11,5, quedan unos 4,5 pesos por kilo. En definitiva, son unos 500 pesos a los que hay que restarles los 200 pesos negativos de arranque, lo que termina dejando unos 300 pesos de ganancia por animal, con una inversión de entre 4.000 y 5.000 pesos por cabeza".

Retención

Dos años de fuerte retención de hembras en los campos para recomponer stock hicieron que se restringiera significativamente la oferta de animales para los feedlots. Ahora, Eiras sostiene que ya los campos han alcanzado una carga adecuada y, mientras que antes la vaquillona era una pieza preciada para retener y a su vez era castigada en el mercado (una vaquillona gorda se vendía a 2.000 pesos y una madre se vendía a 3.500), ahora una vaquillona de 340 kilos vale 4.000 pesos. "Hay que encontrar un criador con lugar en el campo que pague los 4.000 pesos para que compre una vaquillona de reposición", dice. Sin embargo, Eiras considera que va a haber retención, porque "el efecto del clima habilitó zonas que estaban cerradas a un ritmo mucho menor a los dos años anteriores".

Protagonistas

El negocio del feedlot hoy tiene cada vez mayor integración con criadores, agricultores y matarifes o frigoríficos, por lo que la renta es distinta en términos absolutos, ya que la mayoría monta el negocio sobre otro, con distinto dinamismo. "Cada vez son menos los feedloteros puros, que compran y venden todo", explica Eiras. Un 20% son criadores y recriadores, un 20% hacen solamente hotelería y un 30% son agricultores, que prefieren transformar su grano en carne en origen. El 30% restante son generalmente matarifes o frigoríficos, quienes han crecido mucho luego de conocer el negocio dentro de la hotelería y desde hace dos o tres años están construyendo o comprando instalaciones. Eiras sostiene que "eso les permite tener un stock en pie que es muy importante para el abastecimiento. Cuando hay momentos de precios altos, faenan lo propio".

En los últimos dos años, la hacienda fue muy cara y el productor integrado en la cría que hizo feedlot logró un buen negocio. Pero, si se analizan 5 o 6 años, el más constante fue el agricultor: "En promedio, el modelo que tuvo más éxito fue el de forraje en origen transformado en carne. Hay que diferenciar al hotelero puro porque no participa del negocio, sino que cobra un servicio. Aunque se podría decir que, si el feedlot está lleno, al hotelero le va bien. El hotelero es más dependiente de la capacidad instalada que tenga, de la misma manera que el matarife se siente más cómodo cuando los precios son caros, porque logra hacer una selección y ubicar su producción en forma puntual y eficiente".

Eficiencia

El director de relaciones institucionales de la Cámara Argentina de Feedlot explica: "Individualmente y como cámara, tratamos de lograr eficiencia. El productor tendría que mejorar en lo comercial. A nivel de instalaciones y a nivel de desarrollo técnico nutricional y sanitario, el feedlot argentino es infinitamente equiparable a cualquiera en el mundo. Nuestras carencias tienen que ver con la gestión comercial en la compra, tanto de haciendas como en insumos, y también en la venta del ganado gordo. Hay un camino por hacer, hay mucho costo encubierto aún en las transacciones y hay una parte del negocio que se nos está escapando. El gran desafío es la gestión comercial", remarca. Además, sostiene que la tendencia en la producción indefectiblemente va hacia el engorde a corral y arriesga que, hacia 2020, un 70% se terminará de esta forma: "El camino no tiene retorno. La proteína animal en el mundo se produce en forma intensiva".

JUAN CARLOS EIRAS. EL NEGOCIO DEL FEEDLOT CADA VEZ ESTÁ MÁS INTEGRADO CON CRIADORES, MATARIFES O FRIGORÍFICOS.

La relación con el Gobierno

A lo largo de los años del Gobierno kirchnerista, el sector de la carne tuvo una relación fluctuante, con momentos buenos y malos, de más y menor diálogo. Eiras sostiene que la mejor asistencia que puede dar el Gobierno, además de la tarea de investigación del INTA, es el incentivo en términos económicos. "Si ganamos plata, nosotros traemos o inventamos la innovación tecnológica. No debe faltar el acompañamiento institucional del Estado, ese rol es incuestionable porque es quien define en gran medida las políticas a largo plazo y la seguridad jurídica para que se vea la inversión. Ahora vemos una apertura muy importante en términos de escuchar e intercambiar, hemos iniciado varias líneas de trabajo que durante el año se irán llevando adelante. Hoy, la relación es muy buena y virtuosa".

Entre esas líneas de trabajo que tienen con el Ministerio de Agricultura, destaca la cuota europea, que requiere una reglamentación práctica que sea muy estricta pero, a su vez, muy fácil de aplicar y de controlar. "Otra cosa muy importante es la aplicación de la tecnología disponible. Argentina retrocedió en 2004 con respecto a otros países en aquella previsión de los promotores de crecimiento. Creemos que nuestro país no tiene por qué condenarse al no uso de sustancias de inocuidad probadas en el mundo", opina. El otro punto que resalta es el de empezar a instruir los cuadros técnicos del ministerio para que incorporen el idioma del engorde a corral en Argentina: "De la misma manera que lo peleamos al IPCVA en términos de promoción, seguimos yendo afuera con folletos que muestran solamente un novillo puesto arriba de una alfalfa. No obstante, eso no es lo representativo de la producción argentina. Los cuadros técnicos deben aggiornarse a esta realidad, a esto que vino para quedarse", concluye Eiras.

TODO EL CLIMA EN LA WEB

Existe mucha y muy buena información agroclimática en Internet. Hoy los productores cuentan con datos estadísticos y predicciones online como elementos de ayuda para planificar la producción en el campo.

PRODUCTORES MIRANDO LA NUBE
CADA VEZ MÁS LOS HOMBRES DE CAMPO SIGUEN EL CLIMA EN LA WEB.

La web es un recurso cada vez más utilizado por la gente de campo para llevar adelante sus producciones. Además de la búsqueda de información y el contacto con los últimos adelantos de laboratorios, universidades e investigaciones, los productores de hoy tienen disponible una importante cantidad de información climática que les posibilita adelantarse a los eventos y proyectar las tareas rurales.

Uno de los servicios más requeridos y conocidos es el que brinda el Instituto de Clima y Agua del INTA Castelar, al que se puede acceder ingresando al sitio www.climayagua.inta.gob.ar, que pertenece al Observatorio Agrometeorológico de Castelar. Este empezó a funcionar el 1º de enero de 1951 para registrar las principales variables meteorológicas, si bien en su comienzo no se relevaban todos los parámetros. Las primeras observaciones fueron de precipitación, temperatura del aire, humedad del aire, viento. Más tarde se fueron incorporando otros elementos meteorológicos y agrometeorológicos como temperatura del suelo, heliofanía, radiación, evaporación, evapotranspiración, humedad del suelo y la torre anemométrica, donde además de intensidad y dirección del viento se medían los perfiles de temperatura y humedad del aire. Desde su inauguración hasta la actualidad, estas observaciones se realizaron

INFORMACIÓN CLIMÁTICA A UN CLICK DE DISTANCIA. CAMPO E INTERNET: PARECÍAN DOS MUNDOS SIN CONTACTO, PERO AHORA SE VEN UNIDOS GRACIAS A LAS PLATAFORMAS DIGITALES.

sin interrupciones: el resultado es una interesante serie histórica de información agrometeorológica.

Asimismo, el observatorio de Castelar fue creciendo en sus tareas de observación y de investigación agrometeorológica, apoyado por distintas áreas del Servicio Meteorológico Nacional, por lo que recibió la categoría de Observatorio Agrometeorológico Principal. De esta manera se convirtió en la base para la creación de la Red de Estaciones Agrometeorológicas del INTA, que se instaló y supervisó desde allí, capacitando a los observadores de las demás estaciones del INTA en el país. Hoy, toda esa información histórica y actual está disponible para el público en general con solo ingresar a su página web y recorrerla.

Otra opción para acceder a esta información es a través del Servicio Meteorológico Nacional (www.smn.gov.ar). En esta web, a la derecha de la pantalla, aparecen todos los informes, entre ellos un importante link titulado "agrometeorología". Desde esta sección se puede ingresar a: Balance Hídrico y Agua Necesaria, Boletín Agroclimatológico Decádico, Boletín Agroclimatológico, Estado de Humedad del Suelo, Evolución de los Principales Cultivos, Íncide Verde e incluso a un archivo que condensa todos los datos. La página del Servicio Meteorológico Nacional también permite estar al tanto de las alertas climáticas de todo el país, estudios especiales sobre los diferentes cultivos agrícolas (trigo, soja, maíz y girasol) y sobre pasturas.

Otro servicio muy consultado por los productores, aunque restringido a la zona que abarca el sur de la provincia de Santa Fe, sudoeste de Córdoba y norte de Buenos Aires, es el que brinda la Guía Estratégica para el Agro de la Bolsa de Comercio de Rosario (GEA): www.bcr.com.ar/Pages/gea.

De acuerdo con directivos de la GEA, este servicio busca "contribuir a mejorar el proceso de toma de decisiones de todos los agentes de la comercialización de granos, desde el productor hasta las fábricas y las exportadoras, minimizando la incertidumbre respecto de los niveles de producción disponible en cada campaña. Para ello se utiliza una metodología objetiva y reproducible, y se busca contar con datos en tiempos operativos".

El seguimiento principal se hace todos los días, con información de las variables climáticas que impactan principalmente sobre los cultivos de trigo, girasol, soja y maíz. La gravitación de este sistema, que solo abarca estas tres provincias, radica en que sigue el clima en la principal área agrícola de Argentina y cubre unas 8 millones de hectáreas sembradas donde se cosecha el 50% de la soja nacional.

Finalmente, también hay que mencionar que existen propuestas privadas, aunque la mayoría hacen referencia o utilizan como base la información de los sistemas oficiales. Así y todo, habría que destacar www.infoclima.com, que cuenta con informes mensuales de la evolución del clima en todo el país, además de índices de Heladas Tempranas, Riesgos de Incendios e informes sobre la evolución del fenómeno conocido como La Niña, entre otras fuentes de datos útiles.

Campo e Internet: los que hasta hace un tiempo parecían ser dos mundos sin contacto, ahora se ven unidos gracias a plataformas digitales que ponen el acceso a la información climática a un click de distancia. Solo hace falta una buena conexión, que ya está disponible en casi todo el territorio argentino. Eso sí, nunca hay que olvidar que la agroclimatología no es una ciencia exacta y siempre hace referencia a posibilidades de ocurrencia de los diferentes fenómenos.

LA SIMPÁTICA RAZA "CARA NEGRA"

Los ovinos Hampshire Down son actualmente la raza más relevante en Palermo. Los cabañeros, con las perspectivas de un dinámico mercado de exportación y precios inusuales, buscan potenciarla dentro del Mercosur, donde Brasil es fuerte productor y a la vez importador de carne ovina.

LOS "CARA NEGRA"
Una raza que cuenta con perspectivas, ya que varios frigoríficos de Buenos Aires la buscan como carne de exportación.

Por Joaquín B. Allolio
Especialista en ovinos

Si bien hay otras razas carniceras y doble propósito, no cabe duda de que siempre los primeros en aparecer "para la foto" son los encantadores corderos "cara negra", principal producto de los ovinos Hampshire Down. Actualmente, la raza cuenta con muy buenas perspectivas de colocación, ya que varios frigoríficos de la provincia de Buenos Aires tienen habilitaciones sanitarias para los países musulmanes del Medio Oriente y el norte de África. Además, todo lo que se pueda exportar trozado, en forma de cortes envasados al vacío, obtiene valores muy superiores, triplicando los de las carcasas que se embarcan sin procesamiento adicional.

Hilda Sábato escribió un interesante libro sobre la población con ovinos en el norte de la provincia de Buenos Aires, de la mano de los inmigrantes irlandeses que primero se conocieron (erróneamente) como "gauchos ingleses"; luego, cuando prosperaron, pasaron a ser llamados "estancieros ingleses". La autora cuenta que, a fines del siglo XIX, se llegó a la increíble cifra de 74.300.000 ovinos, la gran mayoría Merino. Luego de pasar por el Lincoln y otras razas menos conocidas, en esa misma "zona núcleo de ovinos" predomina hoy el Hampshire Down, que desde 1947 tiene su propia Asociación de Criadores, presidida por el Dr. Tomás de Estrada. Esta asociación registra más de 25.000 animales puros de pedigree y 35.000 puros de origen, y estima que las majadas generales ya superan el millón de cabezas.

La asociación tiene una ambiciosa propuesta de mejoramiento que incluye la promoción de la "cultura ovina" tanto en el manejo de los animales como en el consumo de su carne. También incluye la creación de una marca registrada para comercializar cortes ovinos en distintos mercados, el control de los planteles puros de pedigree por medio de mediciones objetivas y las llamadas pruebas de progenie, la mejora de los índices cárnicos y de fertilidad (buscando homogeneidad al cruzar con otras razas), el control de las majadas

Resulta importante saber que la raza es muy poco estacional en términos reproductivos y manifiesta sus celos la mayor parte del año, lo que permite organizar los servicios y pariciones en distintas épocas según el clima, la alimentación y/o el manejo sanitario de la región.

puras de origen, la promoción de los cruzamientos industriales, el servicio de primavera para ampliar la temporada de "encarnerada" para poder producir así corderos durante todo el año, entre otros. Asimismo, la asociación se abocará al cruzamiento con otras razas adecuadas para lograr un aumento en el rinde de faena, llevándolo del 47% al 52 o 54%; también quiere optimizar la fecha de destete a los 105 días, para lograr un cordero precoz de promedio 32 kilos vivos, y fomentar la integración con la agricultura en diversas zonas de todo el país.

Resulta importante saber que la raza es muy poco estacional en términos reproductivos y manifiesta sus celos la mayor parte del año, lo que permite organizar los servicios y pariciones en distintas épocas según el clima, alimentación y/o el manejo sanitario de la región. Por otro lado, su carne es de excelente sabor y terneza a causa de la grasa intramuscular, la genética y la alimentación de los reproductores. Los machos suelen llegar a los 130 o 150 kilos vivos, y las hembras están entre los 75 y 80 kilos. Además, su vellón tiene lana de entre 27 y 32 micrones, de 5 a 11 centímetros.

No obstante, no hay datos estadísticos todavía respecto a la tasa de procreo y señalada a nivel país, y eso tiene que ver con el carácter informal que tiene el mercado de animales para faena, dominado por la demanda de pequeños matarifes en cada localidad.

En la mayor parte de los casos, sus majadas son pastoreadas en campos pequeños, con una gran carga animal, en zonas con buen régimen de lluvias, usando eventualmente algún tipo de suplemento alimenticio. Hoy, los expertos recomiendan el servicio temprano a corderas de 7 a 9 meses, lo que permite acelerar el ritmo de mejora genética y de la producción, a condición de que tengan alimentación, condición corporal y estado sanitario adecuados.

Otra técnica cuyo uso está cundiendo es la ecografía. Esta permite, por un lado, determinar y manejar de manera diferenciada ovejas "secas" y, por el otro, "melliceras" a las que conviene dar alimento suplementario en el último tercio

de la gestación, para asegurar la supervivencia de esos corderos que suelen ser de menor peso.
La ecografía se usa también en las razas carniceras, para determinar el área de ojo de bife y el espesor de la grasa subcutánea. Otros datos que se toman son los de prolificidad y los del aumento de peso de los corderos medidos a los 30, 45 y 60 días y al destete.

Cabañas destacadas

Una de las cabañas que merece una mención es La Biznaguita, de Roque Pérez, que en sus 450 hectáreas de producción intensiva tiene un plantel de 100 ovejas puras de pedigree y unas 1.000 de majada general, con una producción anual de más de 1.500 corderos. El trabajo es realizado bajo la dirección técnica del MV Diego Pierangelini. El servicio de las madres se realiza en enero, mediante inseminación laparoscópica, con una tasa de procreo de 120%, incluso mellizos. A los 50 días se han registrado 34,7 kilos; a los 100 días, 42,95 kilos; y los 180 días, 61,07 kilos peso vivo de corderos. Hace más de 10 años que La

Hay un boom de demanda de carne ovina y de cordero, aunque ahora bastante deprimida por la situación económica de Europa.

Biznaguita usa los servicios del PrOvino del INTA Bariloche, y también utiliza el registro de datos de producción DEPs (Diferencia Esperada de Progenie). El campo tiene un promedio de lluvias de algo menos de 900 mm anuales, con temperaturas invernales mínimas de –5º C. También cuenta con un pequeño plantel de Scottish Blackface, de lana muy gruesa apta para alfombras, pero con señaladas de hasta 140%.
La otra cabaña, en Cañuelas, es La Unión, propiedad de los hermanos Juan y Luis Garavaglia, considerados líderes en Puros por Cruza de la raza. Tienen cerca de 150 madres puras por cruza y 50 borregas que retienen para reproducción. Usan una fuerte presión de selección, con señaladas del 140%, buscando producir animales pesados, largos, de buenos aplomos, importante circunferencia escrotal y gran desarrollo en su tren posterior. La Unión produce muchos mellizos y el destete se realiza a los 90 días con un peso promedio de 28 a 35 kilos peso vivo. Cada año, la cabaña vende algo más de 10 borregos Puros por Cruza.
A nivel mundial, existe un boom de demanda de carne ovina y de cordero, aunque ahora bastante deprimida por la situación económica europea. Parece que Australia le disputa el liderazgo en carne ovina al principal productor, Nueva Zelanda. En la región sudamericana, Uruguay tiene una importante producción de corderos pesados, que comienza a ser imitada en la Argentina. Brasil es el destino natural de toda la mercadería exportable, con un mercado de lujo en San Pablo y otras grandes ciudades, dispuestas a pagar precios interesantes para utilizar la carne en los menúes de sus restaurantes. Hasta allí puede llegar la carne de nuestras reconocidas “caras negras”.

MURRAY GREY

UNA RAZA QUE PROMETE

El Murray Grey se presenta en la Argentina como una opción interesante para obtener carne de calidad, mansedumbre y buena performance en zonas con limitantes para el Angus y el Hereford. Además, la cruza con Brahman es una alternativa para el Norte.

Por Santiago Rivas
Técnico en Producción Agropecuaria

El Aberdeen Angus ha demostrado ser una de las razas con las mejores cualidades carniceras y de mansedumbre, y se ha adaptado perfectamente al campo argentino. Sin embargo, a medida que el ambiente es más agreste, la eficiencia productiva decrece. Esto ha llevado a que se desarrollen distintos cruzamientos en busca de mayor rusticidad. Por ejemplo, este ha sido el caso de la incorporación de las razas índicas en el Brangus para soportar mejor el clima del norte del país.

La cabaña Genética del Este, creada en 1991 en el Establecimiento La Emma, en la localidad de Punta Indio, decidió en 2003 apostar a la recomendación que le hacía el reconocido asesor Don Nichol. El australiano visitaba regularmente el establecimiento para asesorar en el uso del sistema Breed Plan para la medición de la performance de los animales. Durante una de sus visitas, aconsejó la incorporación de la raza Murray Grey, un derivado del Angus pero con pelaje gris plateado, que tiene la ventaja de generar menor estrés calórico, lo que le permite funcionar muy bien en las zonas donde el Angus ya empieza a tener limitantes debido a su color de pelo. Además, los ejemplares siempre son mochos.

Según explica Ezequiel Sack, director de la cabaña, el Murray Grey "soporta un poco más la temperatura, es muy manso para esa franja en donde todavía pueden ir animales británicos pero es muy de monte, como Entre Ríos, norte de Santa Fe o La Pampa". La raza tiene un peso al nacer muy moderado, de 32 kilos en vaca y 28 en vaquillona, y da buenos resultados en entore de quince meses, tanto con toros Angus como con Murray. El desarrollo de los animales es similar al del Angus, aunque con un poco más de fuerza que el Angus local, ya que la vaca necesita mayores cantidades de alimento en el invierno. Como ejemplo, cabe mencionar que los terneros nacidos en agosto de 2011 ya superaban a fines de febrero los 250 kilos en promedio, en campo natural, con madres de muy buena condición corporal. Contra el Angus medio argentino, la vaca es más resistente y el ternero tiene un poco más de evolución.

Sack agrega que, ante la insistencia de Nichols, decidieron probar importando semen que usaron para inseminar animales Angus negro y colorado: "Salió un media sangre que nos entusiasmó mucho y empezamos el proyecto con las resistencias propias del ganadero argentino. Nos fue enamorando la capacidad de producción de los animales, hasta que decidimos hacer una inversión importante y traer embriones puros de Murray Grey en 2003; fue complejo por las disposiciones del Senasa. Queríamos traer animales que tuvieran las características que nosotros buscábamos: un animal mediano, bien adaptado, pelo corto, buenas pezuñas, buenos aplomos, de fácil terminación". Así, debieron trabajar durante un tiempo en Australia hasta encontrar los animales que les gustaban y formar un mínimo de individuos que justificara que los productores envíen a los animales para sacar embriones. "Finalmente trajimos los embriones, los implantamos y salieron animales espectaculares", concluye entre orgulloso y entusiasmado.

Ezequiel Sack explica que el Murray Grey "soporta un poco más la temperatura, es muy manso para esa franja en donde todavía pueden ir animales británicos pero es muy de monte, como Entre Ríos, norte de Santa Fe o La Pampa".

En 2010 se creó la asociación. Actualmente, la raza ya alcanza unas 100 vacas puras y 300 media sangre en manos de Genética del Este y otras trescientas vacas, con más de 100 embriones implantados este año, en manos de productores de Entre Ríos, Chaco, Buenos Aires y La Pampa.

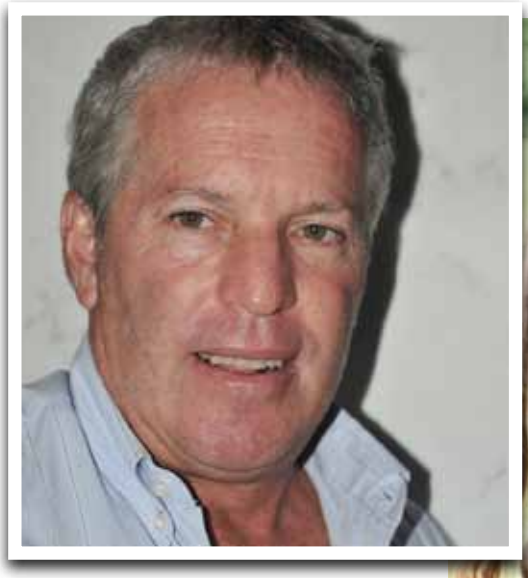
Rodeo para Argentina

A partir de entonces, empezó el trabajo de selección. Definieron dentro de esos animales los aspectos más deseables y luego obtuvieron dos toros que les gustaron y empezaron a usar para multiplicar en las vacas, inseminando los rodeos Murray. Toda la evolución fue sobre este rodeo, sin volver a importar genética, ya que se había alcanzado un animal que se adaptaba al entorno local. Una vez que lograron un nivel de selección en el que consideraron que tenían los mejores animales para el ambiente y el mercado local, en 2008 decidieron presentarlos en Palermo, para iniciar la difusión de la raza. "Aparecieron productores que se fueron contagiando porque les gustó. Fue un momento muy difícil porque la ganadería resurgió hace dos años. No era un momento para ir a hablarle de genética a los productores", cuenta Sack, aunque agrega que cuando comenzó a resurgir la ganadería argentina en 2010 volvió el interés y la raza empezó a difundirse más. Fue en ese momento que desde Genética del Este crearon la Asociación Argentina de Murray Grey junto a los primeros productores que se entusiasmaron. A las compras por parte de algunos productores locales se sumaron otros de Brasil, Uruguay y Paraguay, que vieron que estos animales les podían aportar una ventaja entre resistencia, calidad de carne y mansedumbre.

Sack considera que la asociación cuenta con una gran ventaja que consiste en que, en lugar de disociar y tener un animal de exposición y otro de campo, puede tener uno solo, "porque es algo nuevo: los parámetros y criterios de selección son los que combinan el campo con el show y con ese criterio lo hicimos nosotros, es decir que los vamos juzgando y los vamos desarrollando".

Actualmente, la raza ya alcanza unas 100 vacas puras y 300 media sangre en manos de Genética del Este y otras 300 vacas, con más de 100 embriones implantados este año, en manos de productores de Entre Ríos, Chaco, Buenos Aires y La Pampa. "Inicialmente, el crecimiento fue lento porque hubo un trabajo tranqueras adentro de capar, eliminar a los animales que no nos gustaban, por-

LA SELECCIÓN DE LOS MEJORES
SE ELIGIERON LOS ANIMALES QUE MÁS SE ADAPTAN AL AMBIENTE Y EL MERCADO LOCAL.



que nos pareció que, ya que teníamos la posibilidad de arrancar con una raza nueva, la situación era ideal para no cometer errores, decidir qué tipo de animales queríamos y, a partir de esas definiciones generarlos y luego multiplicar. Si de entrada trabajábamos con control de calidad, sabíamos que después se podía ganar mucho; en cambio, si hacíamos cualquier cosa, la iniciativa no tendría un futuro real", explica Sack.

Todos los animales poseen su registro de puro de pedigree en la Sociedad Rural Argentina (SRA). Se trata de una raza abierta ya que a partir del cruzamiento desde un Angus se puede lograr un Murray Grey puro en cinco generaciones, con control de la Asociación de Murray auditada por la SRA. Los pasos intermedios también tienen valor de registro en la asociación, lo cual sirve para jerarquizar los rodeos de los productores.

Calidad

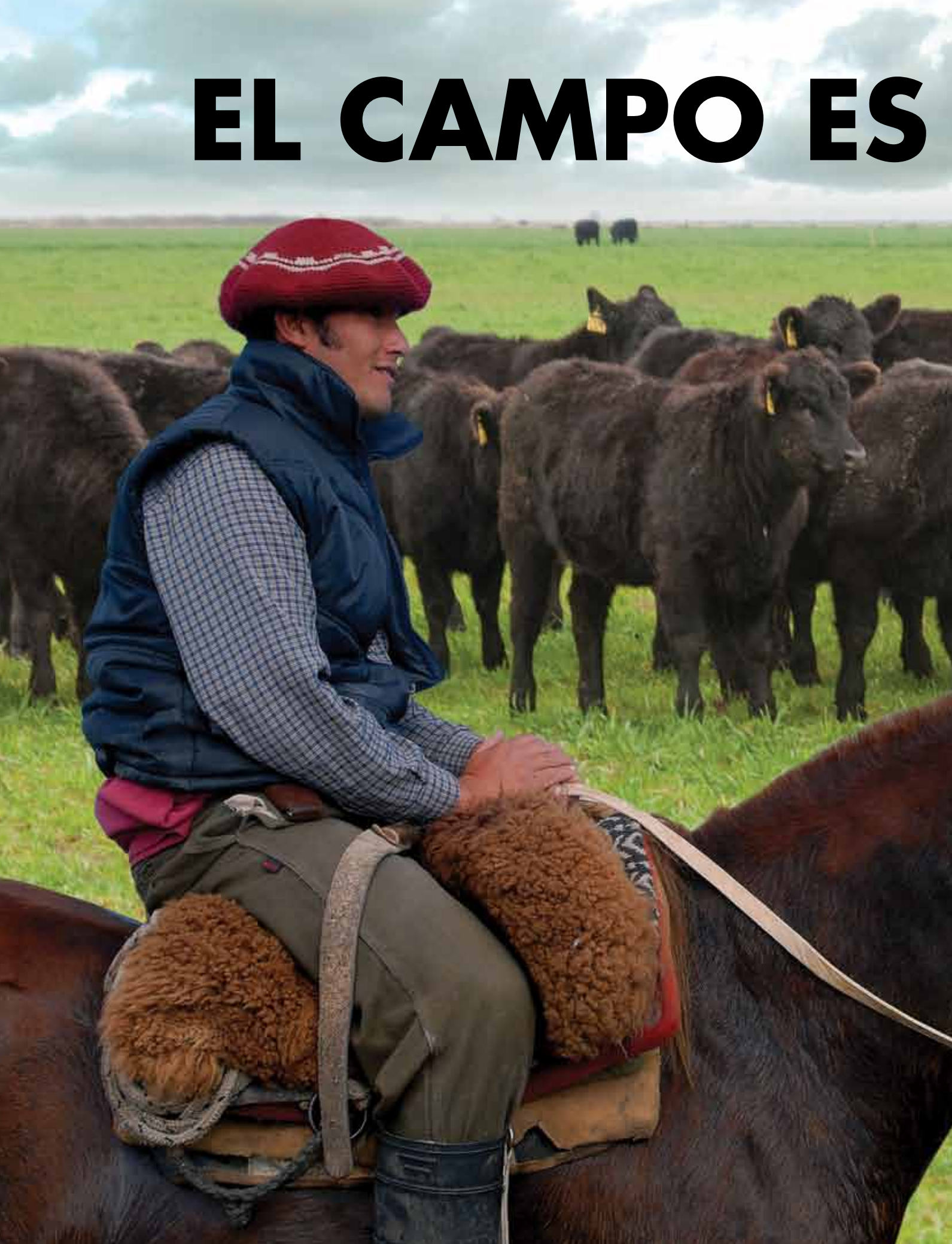
Para mensurar el rendimiento de los animales, la Universidad de La Plata efectuó un trabajo en el que medía los ejemplares en una recría contra Angus, en un campo que posee la universidad en Bavio. Al final de la evaluación, el Murray Grey fue superior en rendimiento y obtuvo muy buena calidad de carne. Como anécdota, Ezequiel Sack cuenta que, durante la examinación, un matarife que fue a ver unos novillos para comprar pidió llevarse los Murray Grey, pero no era posible debido a que estaban siendo evaluados. Ante su insistencia, le prometieron que, una vez terminado el proceso, le venderían la mitad: "Finalmente los compró y se quedó encantado". La otra mitad de los animales fue enviada a Liniers, para darlos a conocer allí, en donde alcanzaron el precio máximo. "El que conoce de carne y sabe que ver a un animal 'vestido' no es lo mismo que verlo 'desnudo', los quiere" afirma Sack.

Perspectivas

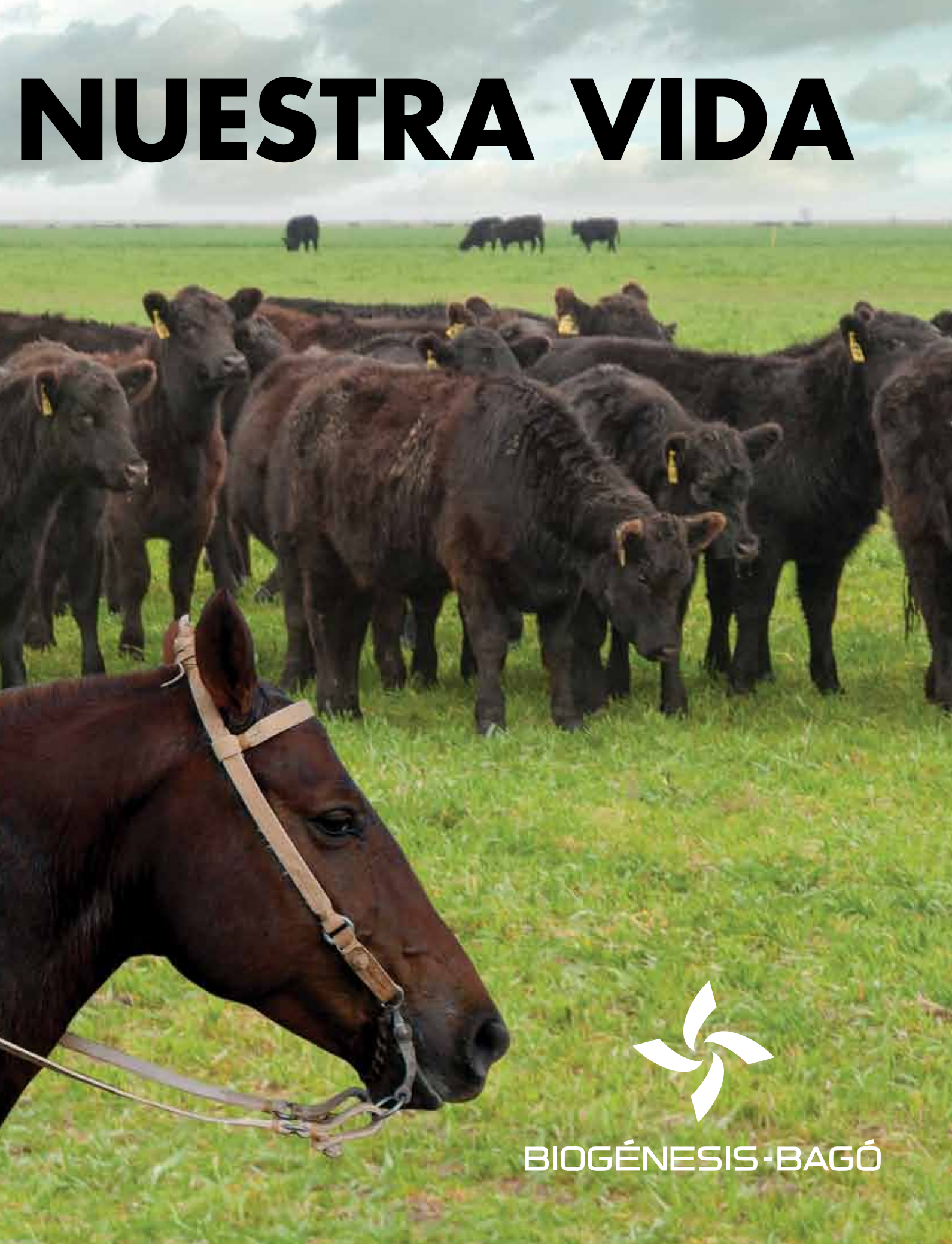
La raza tiene muy buenas perspectivas. "Dentro de un conjunto de productores que siempre son resistentes a las cosas nuevas, siempre hay una prioridad para invertir en otras cosas antes que la genética. Pero en este caso los resultados son muy rápidos: al cruzar con Murray, ya se tiene vigor híbrido". Este año, su idea es no solo llevar los animales a Palermo, sino también a ferias del interior, para estar más en contacto con los productores y mostrar la raza en los lugares en donde piensa que pueden ir bien. Y concluye: "Esto empezó de a poco, con un gran esfuerzo familiar. Lo seguimos fanáticamente y lo logramos. Ahora queremos probar a inseminar en distintos lugares, dar charlas, informar a los productores".

"Esto empezó de a poco, con un gran esfuerzo familiar. Lo seguimos fanáticamente y lo logramos. Ahora queremos probar inseminar en distintos lugares, dar charlas, informar a los productores."

EL CAMPO ES



NUESTRA VIDA



BIOGÉNESIS·BAGÓ

PAPAS ANDINAS CON TRADICIÓN Y SANIDAD

Técnicos del INTA Abra Pampa, en Jujuy, mejoraron la rentabilidad y producción de cinco variedades de este tubérculo mediante la desinfección de sus semillas. Las charlas y degustaciones de este producto fueron uno de los atractivos del INTA Expone en el NOA.

Fuente: INTA Informa

"Papa, te llamas papa y no patata, no naciste castellana: eres oscura como nuestra piel, somos americanos, papa, somos indios", enuncia el primer párrafo de la Oda a la Papa de Pablo Neruda. Además de sus manifestaciones artísticas, el interés por este cultivo tradicional alcanza su desarrollo tecnológico. De hecho, en el Inta Abra Pampa, en Jujuy, sanearon cinco variedades de este cultivo tradicional y así aumentaron su rendimiento.

Alberto Andrade, técnico del INTA Abra Pampa, aseguró que "las papas andinas libres de virus restituidas en la región, bajo condiciones óptimas, permitieron pasar de una producción de 3 a 40 toneladas por hectárea; es decir, se aumentó su rendimiento 13 veces y se alcanzó a aquellas con fines comerciales como la spunta o la kenebec".

Andrade da más detalles del resultado: "El proceso de saneamiento consistió en un procedimiento que incluyó el cultivo de las plantas bajo una temperatura alta y constante durante 30 días, lo que técnicamente se conoce como termoterapia. Posteriormente, se realizó el cultivo de meristemas, que es el tejido que se encuentra en las axilas de las hojas apicales y laterales de las plantas. En consecuencia, se obtuvo el material madre que, más tarde, se multiplicó por micropropagación. Luego, el material limpio se sembró en invernaderos y se obtuvieron semillas pre básicas que fueron restituidas a los productores de la zona".

Las cinco variedades andinas que se trabajaron fueron la collareja larga, la moradita, la collareja redonda, la tuni morada y la chacarera. La principal característica de todas ellas es la diversidad de formas, colores y calidad nutricional y, a partir de esta innovación, también el alto rendimiento.

Mediante este minucioso trabajo de biotecnología, el organismo restableció el potencial de producción de estos tubérculos a más de 100 familias de la Puna y Quebrada de Jujuy. Un logro que se alcanzó con la colaboración del Instituto de Biología de la Altura y Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy y el INTA Balcarce.

Del 20 al 22 de abril, en Cerrillos, Salta, quienes visitaron el Inta Expone en la Región NOA pudieron conocer, de la mano de los especialistas, las propiedades nutricionales y características de las diversas variedades de papas andinas. También se informaron sobre los métodos de conservación y evaluación implementados por la Red de Recursos Genéticos del INTA, y participaron en las técnicas de manejo, charlas y degustaciones.

__El sabor de lo nuestro

Con pieles rojas y moradas, pulpas coloreadas y un sabor de neutro a dulce, las papas andinas son un recurso genético destacado debido a la selección realizada por los agricultores de la zona generación tras generación. Estas variedades, además de estar adaptadas a las condiciones ambientales locales, poseen excelentes características nutricionales para su consumo, ya que presentan altos porcentajes de materia seca, almidón, proteínas y minerales, como así también un alto contenido de pigmentos antioxidantes.

Desde la FAO, aseguran que las ventajas para promover el desarrollo de los cultivos andinos subexplotados son numerosas: mejoran el estado nutricional, fortalecen la seguridad alimentaria de los hogares, aumentan la productividad de otros cultivos, conservan el suelo y elevan su fertilidad. Además, incrementan los ingresos familiares, aumentan la disponibilidad de alimentos y estimulan a las pequeñas y grandes agroindustrias.

El Banco de Germoplasma de Papa del INTA Balcarce inició desde hace varias décadas el rescate de papas andinas, tanto silvestres como cultivadas. "Nuestro objetivo es evitar pérdidas de materiales valiosos para la agricultura y la alimentación, al tiempo de disponer de información para su mejoramiento genético", afirmó Andrea Clausen, técnica del Banco. Los materiales se conservan en forma de semilla sexual y de manera vegetativa, tanto in vitro o como de tubérculos. Las variedades andinas son evaluadas y analizadas según sus cualidades nutritivas y nutracéuticas, su comportamiento ante diversos patógenos y demás estudios moleculares, bioquímicos y sensoriales.

REHABILITACIÓN AL GALOPE

La utilización de la equitación como herramienta terapéutica creció mucho en los últimos 30 años. Desde casos de esclerosis múltiple hasta Síndrome de Down, su aplicación tiene efectos positivos en diferentes tipos de pacientes.

Por Mariel Tibau Martínez

Caballos nobles y obedientes, que nos hacen acordar a los que protagonizaban las legendarias series "Furia" y "El llanero solitario", por ejemplo. Que podrían ser parientes lejanos de Tornado, el equino amigo inseparable de Guy Williams, o de los animados del dibujo "Mi pequeño pony". Así son los animales que en la actualidad -y desde hace varias décadas-, ofrecen ayuda a centenares de personas con capacidades especiales en la Argentina y en el mundo, con el objetivo de mejorar su calidad de vida a través de la equinoterapia.

Esta disciplina, también denominada hipoterapia, rehabilitación ecuestre o equitación terapéutica, es una herramienta de innegable utilidad en la terapia de muchas personas que sufren diferentes patologías. En la Argentina, la entidad pionera dedicada a esta actividad es la Asociación Argentina de Actividades Ecuestres para Discapacitados (AAAEPAD), ubicada en el Hipódromo de Palermo, en la Ciudad de Buenos Aires. Su presidenta y fundadora, hace ya 30 años, es la profesora María de los Ángeles Kalbermatter.

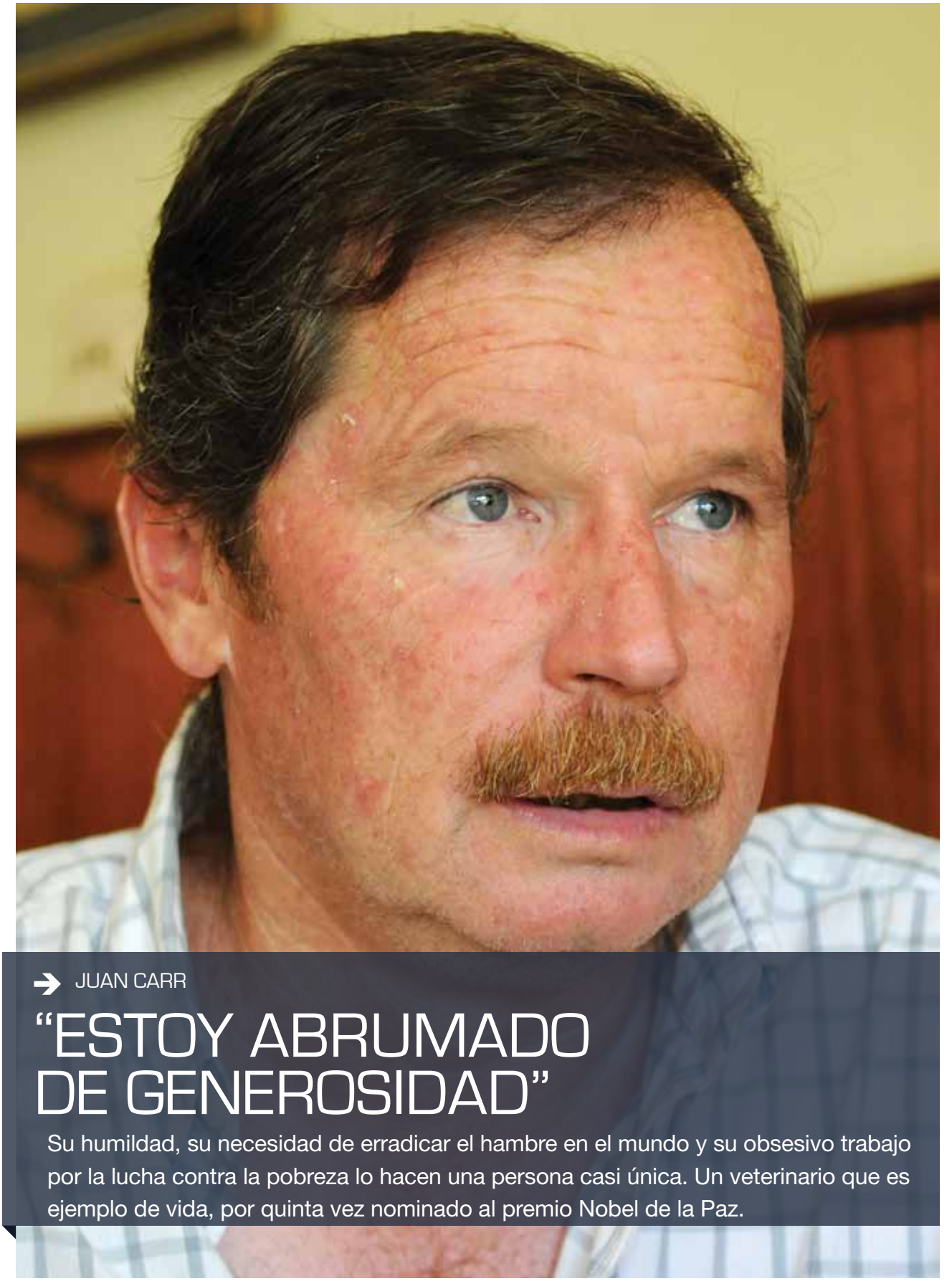
Más tarde, apareció la Fundación Argentina de Equinoterapia, con sede central en la localidad de Rafael Castillo, partido de La Matanza, cuya presidenta es la profesora Graciela Tulián. Con el mismo esfuerzo y dedicación de estas mujeres, se fueron sumando otras personas a lo largo de los años y, en la actualidad, existen múltiples centros de equinoterapia en el país. Inclusop rofesionales y alumnos de la Universidad Nacional del Litoral, en Santa Fe, dedican tiempo y capacitación para brindar un servicio de zooterapia gratuito a muchas personas discapacitadas. Su proyecto Zoolidarios, ideado en el año 2002 por la doctora Analía Civetta, se encuentra dirigido por la M.V. Stella Maris Galván y atiende a más de 500 personas,

utilizando diferentes animales según el caso para los tratamientos.
Si bien todavía no es un fenómeno de conocimiento masivo, hoy la equinoterapia ya es reconocida por médicos psiquiatras, neurólogos, traumatólogos y kinesiólogos como un excelente tratamiento para pacientes con disfunciones neuromusculoesqueléticas.

¿Qué es y a quiénes beneficia?

Técnicamente, la equinoterapia es una alternativa terapéutica que se basa en estimular los músculos y articulaciones de una persona a través de los movimientos que se efectúan en la monta del caballo. Asimismo, se considera que el contacto con el animal tiene características de terapia a niveles cognitivos, comunicativos y de personalidad.
Si bien se afianzó hace algunas décadas, sus comienzos datan de hace varios cientos de años. Cuentan algunas crónicas del siglo XVII, por ejemplo, que la utilización del caballo se recomendaba para calmar los efectos de la gota. Ya en la historia moderna, a mitad del siglo XX, se destacan trabajos realizados en Alemania, basados en los efectos generados por la monta del caballo.
En la actualidad, ningún profesional de la salud ignora los beneficios de la rehabilitación ecuestre. Incluso las obras sociales y prepagas comienzan a reconocerla, paulatinamente, incluyéndola en sus coberturas para diferentes patologías tales como esclerosis múltiple, autismo, Síndrome de Down, espina bífida, traumas cerebrales, distrofia muscular, enfermedades neurodegenerativas, enfermedades traumatológicas y anorexia, entre otras.
Según los especialistas, la hipoterapia consiste en aprovechar los movimientos tridimensionales del caballo (avance y retroceso, elevación y descenso, desplazamiento y rotación) para el tratamiento de diversas patologías de carácter motor, sensorial, cognitivo y emocional. Con la enorme cantidad de impulsos nerviosos que emite el caballo a su paso, este se convierte para el jinete en un colaborador clave: lo ayuda a desplazarse para diferentes lugares, aumenta su autoestima y reduce la carga estresante. Y entre ambos, por supuesto, se genera un vínculo emocional muy estimulante.
En líneas generales, todo paciente que se someta a la hipoterapia debe ponerse en manos del terapeuta, el cual lo orienta en todas las facetas del tratamiento, desde la elección del caballo, pasando por los ejercicios a desarrollar y la planificación de las sesiones.
Lo que brinda el caballo es tan maravilloso que puede hacer equitación casi toda persona con discapacidad, sin límite de edad, a partir de los dos años. Discapacitados mentales, psicóticos, autistas, personas con Síndrome de Down, aquellos con retraso madurativo, discapacitados del aparato locomotor o discapacitados sensoriales, ciegos, sordos... Para cada caso, se realizan ejercicios distintos y el caballo también actúa con cada uno de una manera diferente.

La equinoterapia es una alternativa terapéutica que se basa en estimular los músculos y articulaciones de una persona a través de los movimientos que se efectúan en la monta del caballo. Asimismo, se considera que el contacto con el animal tiene características de terapia a niveles cognitivos, comunicativos y de personalidad.



JUAN CARR

"ESTOY ABRUMADO DE GENEROSIDAD"

Su humildad, su necesidad de erradicar el hambre en el mundo y su obsesivo trabajo por la lucha contra la pobreza lo hacen una persona casi única. Un veterinario que es ejemplo de vida, por quinta vez nominado al premio Nobel de la Paz.

Este hombre que camina por las calles de Buenos Aires como cualquier otro logró revolucionar el sistema solidario en la Argentina. Es padre de familia y su título universitario lo reconoce como veterinario pero, sobre todo, se define como un obsesivo en la lucha contra el hambre. Ya en su juventud quería cambiar el mundo. Hoy, a los 50, sigue sumamente comprometido con las necesidades de los demás. Es esta vocación la que lo hace una persona extraordinaria. Y como si fuera poco, este año marca otro hito: la Fundación Nobel ha aceptado la postulación de Carr para el Premio Nobel de la Paz, realizada por quinta vez por Unesco Argentina.

¿Tu formación veterinaria te sirvió para formar Red Solidaria?
Cuando tenía 15 años me motivaba, al igual que ahora, el hambre como tema para transformar la realidad. En la década del 80, entré a la Facultad de Veterinaria de la UBA con ese objetivo: terminar con el hambre. Mi sueño era producir alimentos para los que no los pueden comprar. Porque nosotros sabemos que el aminoácido se absorbe en una planta que pasa al tallo, de ahí a la hoja y de esa hoja a un animal que puede alimentar mi panza o el cerebro de un chico desnutrido. Esa era la idea original. Confieso que me encantan la biología, los animales, etcétera. Pero elegí esa carrera para hacer lo que hago ahora a tiempo completo. Vivo obsesionado con el hambre.

¿Qué ocurría en la época durante la cual asistías a la universidad?
La mirada de muchos estudiantes, como la mía, estaba puesta en la lucha contra el hambre. Éramos muchos los que pensábamos igual, era un momento muy especial porque no había democracia. Era también una época muy social porque ya en la década del '60 el mundo hablaba del hambre como tema y en el '70 apareció una enorme militancia y la democracia que faltaba. La conversación se centraba en cómo alimentar a toda la población y eso daba muchas energías, mucho optimismo. Desde lo ideológico, mi facultad era muy interesante porque tenías un mundo de la izquierda agraria que proponía desalambrar y otro mundo que era muy conservador y pensaba en la estancia, en importar y exportar. El campo era un lugar ideológico, como sigue siéndolo hasta hoy.

¿Pensaste en algún momento volver a dedicarte a tu profesión?
Desde hace 12 años que, en mi condición de profesional, sigo con el hambre como tema. Faltan entre tres a cuatro años para llegar al hambre cero. La razón por la que entré a la universidad sigue intacta. Y trabajo con médicos, agrónomos y, sobre todo, con el Pro Huerta del INTA. Así que, de algún modo, sigo relacionado directa o indirectamente a mi profesión.

¿Cómo relacionás la problemática del hambre con el campo?
Cuando yo entré en la Facultad, una de cada 10 personas tenían hambre en la Argentina; ahora estamos en una de cada 4. Esto quiere decir que estamos cada vez más cerca de terminar con el hambre, aunque no así con la pobreza. Actualmente, en el mundo, una de cada 7 personas no tiene la comida garantizada. Es decir que, en nuestro país, estamos cuatro veces mejor, pero con la particularidad que tenemos una gran producción de alimentos. Doy

"Cuando entré en la Facultad, una de cada 10 personas tenía hambre en la Argentina; ahora estamos en una de cada 4. Esto quiere decir que estamos cada vez más cerca de terminar con el hambre, aunque no con la pobreza".

"Está muy bueno, venimos juntando varios premios, pero lo que realmente quiero es que no haya más hambre".

un ejemplo muy claro: con cuatro días de la cosecha completa de arroz y de maíz, más la proteína (medio huevo por persona), comen todos los hambrientos un año. Por eso, para mí, hoy es un momento increíble.

¿Entonces es suficiente la producción mundial de alimentos?

En la década del '60, los teóricos internacionales decían que siempre iba a haber más personas que alimentos. A los soñadores nos dio la razón la realidad porque en el mundo hay un 10% más de comida de lo que requiere la humanidad para todo un año. Aquellos teóricos habían condenado al mundo a vivir en el hambre. Y a pesar de esto, hoy debe haber entre 800 y 900 millones de personas (que representan 20 veces la Argentina en población) que no tienen la comida garantizada.

¿Cuál es tu opinión con respecto a los agroquímicos?

Esta producción de alimentos se debe a los agroquímicos. Entonces esta dualidad genera un debate similar al amianto que se utiliza para pastillas de freno: en las fábricas en donde se producen, mueren algunas personas de cáncer, pero los frenos son imprescindibles ya que salvan miles de vidas por día. La tierra tiene tecnología para producir alimentos, como los agroquímicos que son discutibles, pero sin ellos sabemos que hay hambre.

¿Hay otros tipos de necesidades?

En África y Asia, las necesidades son las mismas que en las zonas más pobres de Latinoamérica y no cambiaron: trabajo digno, salud, educación. Lo que ocurre hoy es que en ciudades como Capital Federal, Córdoba, Distrito Federal, Caracas y, por supuesto, en Londres y Nueva York, aparece otro universo. Hay enfermedades diferentes, como el Alzheimer, porque vivimos más. Por ejemplo, novecientos mil argentinos tienen un promedio de más de 80 años, de los cuales la tercera parte vive sola. Otro debate mucho más profundo son las enfermedades como la celiaquía, la tuberculosis y el Mal de Chagas. También es terrible la mortalidad por movilidad, ya que hay 11 muertos por día debido a accidentes de tránsito.

¿Qué es lo que no cambió?
Lo que no cambió es lo que nosotros tenemos que hacer por la comunidad: el compromiso no cambia. Antes no se podía donar sangre ni órganos; ahora, sí, y mucha gente lo hace. La actitud de mirar al otro y de comprometerse no cambió porque el argentino sigue siendo solidario. Continuamente me paran por la calle para ofrecerme una estufa, donar sangre, y eso me conmueve. Sin embargo, no logramos ser coherentes. La misma persona que "coimea" para tener un mejor lugar en la sala del teatro o del cine, le da una moneda a alguien que tiene frío cuando sale. Pero nuestra impronta de generosidad sigue intacta; yo estoy abrumado de generosidad argentina.

¿Sentís que las generaciones jóvenes están más comprometidas?
Sí. Hace unos días terminé de montar un escenario con chicos menores de 30 años. Estamos haciendo el cartel más grande del mundo, que va a medir 3km con envases de plástico para reciclar y va a decir: "Elijamos Patagonia". La idea es que Google Earth lo fotografíe desde el aire. Esto se me ocurrió porque las empresas internacionales de turismo creen que todavía hay cenizas y por eso no hay turismo; debido a este problema, hay doscientos mil personas afectadas. Este proyecto está lleno de menores de 30. Por otro lado, cuando se necesita donar sangre, la mayoría de los donantes son jóvenes: durante los tres primeros días de la tragedia del tren en la Estación Once, fueron 4.200 jóvenes de 18 a 30 años a donar sangre a los cuatro principales hospitales.

¿Cuándo y por qué comenzó a bajar la tasa de desnutrición?
En 1999, antes de la crisis, morían por desnutrición entre 20 y 24 chicos menores de 6 años; ahora son aproximadamente 4 por día. Es decir que, desde ese año hasta hoy, se salvaron tres mil vidas. El mejor período fue de 2003 a 2008, gracias a Alicia Kirchner, que trabajó muy bien en su gestión como Ministra de Desarrollo Social. Por otro lado, el campo comenzó a producir mucho más y a crear mayor empleo. Hoy, el hambre es muy invisible porque, si uno se pone a buscar esas cuatro muertes diarias por desnutrición, solo encontraría una o dos: las otras no se ven porque se encuentran en los pueblos originarios, el Gran Rosario y en lugares inaccesibles de provincias como Chaco, Formosa y Tucumán. Lo que está pasando con el hambre es increíble porque hace 30 años era un poco peligroso hablar de este tema; hace 15, era exótico... Ahora es hasta cool porque todo el mundo está preocupado: la derecha, la izquierda, el centro. Hay una santa indignación y estas son las palancas en las que me apoyo para pegar el salto. Tengo muchas ganas de declarar mañana el Hambre Cero como un truco para que alguien levante la mano y diga "es mentira". Tengo ganas de declararlo para que lo discutan y para preguntarles adónde están los hambrientos.

¿Cómo es la relación entre la política y la solidaridad?
Hay una nueva militancia política y una nueva militancia solidaria muy buenas, pero aún no logramos que se reúnan. Pareciera que el mundo político está alejado y eso es lo que todavía lamento. Un ejemplo claro es el de "Toty" Flores, quien logró un encuentro entre estos dos mundos. En algún momento, algún porcentaje del mundo social generará políticos. Pero para ese encuentro faltan una o dos generaciones. Esto lo lamento mucho, porque la solidaridad puede darle de comer a uno, diez o cien comedores, pero para que los comedores desaparezcan gracias a que hay trabajo, hace falta la política.

¿Qué sentiste cuando supiste de la postulación para el Nobel de la Paz?
La UNESCO destaca a Red Solidaria como imagen de lo que es la Argentina cuando se organiza y esto es importante porque siempre estamos cuando hay terremoto en Chile o una inundación en Tartagal y eso lo mira el mundo. Por otro lado, estoy ansioso porque cuando te dan un premio lo agradecés y te emocionás... pero todavía hay 6.500 personas que esperan un trasplante. Está muy bueno, venimos juntando varios premios, pero falta lo que yo realmente quiero: que no haya más hambre en el mundo.

¿Creés que sirve ganar el Nobel?
Agradezco que reconozcan lo que hacemos. El premio sirve para que los que no saben quién sos te conozcan. Estamos reafirmando la red global. En estos días, ya les aseguraremos arroz y maíz para seis meses a las primeras 48 familias en Mozambique; en Angola haremos algo similar, también estamos afirmando la red en el interior de Paraguay y en Barcelona. Además, tengo muchas ganas de reunir a los 230 nominados para hacer algo. Creo que la mitad de ellos deben ser muy interesantes y juntos seguramente podríamos bajar las tasas de tuberculosis en el mundo, aumentar los trasplantes, etcétera. Tengo un vicio operativo porque cada vez que alguien nos premia quiero formar redes, ver qué podemos hacer con otros.

UNA ALTERNATIVA CON EXPERIENCIA "KIWI"

La cría de ciervos es una vibrante actividad que se sigue consolidando, con nuevos cotos de caza para visitantes extranjeros en busca de aventuras y mejores trofeos. Algunas destacadas cabañas siguen importando genética y hay una creciente posibilidad de exportar su preciada carne.

Por Joaquín B. Allolio

Neville Johnson, nacido hace 71 años en Taumarunui, Isla Norte de Nueva Zelanda, es posiblemente el principal referente de la crianza y producción de ciervos en la Argentina. No ha perdido su acento kiwi, aunque vive en una chacra cerca de Monte. Creció en una región de serranías donde se crían ovejas para carne, ganado vacuno y algo de ciervos: "El fuerte crecimiento de la industria láctea fue empujando la crianza de ciervos hacia la Isla Sur. En mi país, hay 1,8 millones de ciervos colorados de crianza, cifra que sigue disminuyendo frente a la creciente presión de la lechería", cuenta. Al principio, Johnson se dedicaba a la producción ganadera, criaba ovejas Romney y sus cruzas con Border Leicester y con Poll Dorset para mejores corderos, así como vacunos Angus y Hereford. Entre 1982 y 1986, integró la directiva de la Deer Marketing Board y se transformó en un verdadero referente de la actividad.

Llegó por primera vez a la Argentina en 1980, invitado por el Ministerio de Relaciones Exteriores, para evaluar las perspectivas y el potencial de mejoramiento a partir de algunos cotos de caza en La Pampa, Neuquén y Río Negro. Su trabajo tomó el ejemplo de Nueva Zelanda: allí, durante 30 años, se aplicaron modernas técnicas de manejo y se logró un importante mejoramiento genético, donde hasta ese momento la única selección tenía lugar mediante el uso del rifle. En la Argentina, solo había uno o dos destacados, como la Estancia Chacabuco al Norte de Bariloche, donde hembras silvestres fueron capturadas muy jóvenes y servidas con machos traídos de Inglaterra y Austria. Su progenie se largó luego al campo para su crianza natural. Un proyecto similar tuvo lugar en el Parque Diana.

La invitación a Johnson se repitió en 1986. En 1987 volvió por tercera vez y formó la empresa Ciervos Argentinos SA. Nuevamente regresó en 1988 y entonces se radicó en nuestro país, donde percibía que todo estaba por hacerse. Hoy, en sociedad con Bernard F. De Colombi, cría unos 400 ciervos de pedigree, de origen europeo, en su cabaña ubicada cerca de Cañuelas.

Johnson estima que hay 20.000 ciervos colorados en cabañas y cotos de caza en el país, pero el área oficial de Especies indica solo unos 12.000 ciervos colorados criados en 206 cotos en condiciones de semicautiverio. Dicha producción puede complementar perfectamente la crianza para cacería, pues se separan para faena tanto hembras como machos que tengan defectos para la cacería (como cornamentas de menor tamaño o defectos de conformación), peso corporal, fertilidad y de temperamento, y son chequeados genéticamente por su ADN, para certificar que son animales puros.

Johnson estima que hay veinte mil ciervos colorados en cabañas y cotos de caza en el país. Pero el área oficial indica solo doce mil animales.

Los animales más aptos para faena tienen entre 15 y 27 meses de edad. También se faenan madres "secas" y viejas. En cambio, para la cacería se seleccionan los mejores machos, que durante 6 a 10 años sirven para la actividad cinegética y que producen un promedio aproximado de 3 kilos del famoso "velvet", apreciado en el Oriente por sus supuestas virtudes saludables y afrodisíacas. El velvet es la cornamenta en estado de crecimiento y se extrae de animales desde los dos años de edad.

VENTAJAS COMPARATIVAS
Menores costos, cercanía con los mercados compradores y alta reputación de nuestras carnes de ciervo en Europa.

Las ventajas comparativas de la Argentina respecto a Nueva Zelanda están en los menores costos de producción, la menor distancia al mercado clave (que dentro de la Comunidad Europea es Alemania) y la excelente reputación que tienen nuestras carnes de ciervo. En diversas ocasiones, Johnson se ha asociado con operadores locales porque la Argentina tiene un creciente turismo cinegético de todos los orígenes.
La vida útil de un macho de ciervo colorado oscila entre 12 y 14 años, y los adultos pueden llegar a pesar 350 kilos. El precio del velvet ha mejorado últimamente hasta 40 dólares por kilo. Los trofeos tienen diversos valores, en una gama muy amplia, según su puntaje en la escala del Consejo Internacional de Ciervos (CIC). En cuanto a las hembras, su primer servicio puede hacerse a los 15 meses. La gestación dura 234 días, y el apareamiento es durante el período de brama, entre marzo y abril.
La actividad de cría de ciervos en la Argentina está expectante respecto a la gradual apertura e interés de los importadores de "venison" (carne de ciervo), en particular de Alemania. El éxito de Nueva Zelanda es la mejor garantía para la comercialización de carne, sobre todo porque debe haber en nuestro país un millón de ciervos colorados en estado silvestre, que se han ido expandiendo desde Neuquén hacia La Pampa, y también hacia el sur hasta el oeste de Chubut. Su condición de plaga en bosques, pasturas y sembrados es otro estímulo para su mejor aprovechamiento por parte de los dueños de los campos, que no pueden usarlos para trofeos porque son animales degradados por falta de genética y de manejo, pero sí son aptos para la producción de carne.

LOS NUEVOS OPERADORES

Santiago Lloveras y su esposa Victoria son relativamente novatos en lo que a tener una empresa propia se refiere, pero cuentan con mucha experiencia en el tema e incluso han visitado Nueva Zelanda. Llevan adelante su producción en la Estancia El Aguará, cercana a Bernasconi, en el sur de La Pampa. Allí manejan un free range de 10.000 hectáreas, con ciervos colorados para los cuales en esta brama tienen una interesante cantidad de clientes, principalmente de los Estados Unidos.
Durante la próxima temporada, el matrimonio planea ofrecer un coto cerrado de 2.000 hectáreas, con encierre y jaula de manejo, que permitirá brindar trofeos de mayor puntaje a cazadores muy exigentes. Hoy es común encontrar machos jóvenes de 14 a 16 puntas.
¿Cuál es el secreto de su éxito? Santiago explica que, más allá de su buena experiencia previa los excelentes resultados se deben a la atención personalizada que brindan a sus clientes, lo que genera que vuelvan y que los recomienden mediante la mejor publicidad conocida, el "boca a boca".
Para conocer más sobre el estado de la cría de ciervos en el país, la licenciada Marisa Sánchez recomienda acceder a la página del Ministerio de Agricultura, donde se pueden consultar datos productivos y estadísticos del rubro Ciervos, que son atendidos por el sector específico dentro de Ganadería – Otras especies.

BUENOS AIRES

LAS ESQUINAS DEL TANGO

Los versos del tango evocan lugares, calles y rincones convertidos en espacios emblemáticos del porteño. Aquí, un recorrido arrabalero por lo que se ha transformado en mitología ciudadana.

Por Johanna Schvindlerman
Fotos: Archivo de la Academia Nacional del Tango / Pedro Otero

Muchas letras se han inspirado en situaciones, personajes y desamores, y también en la típica escena costumbrista de Buenos Aires. Entre tanto repertorio y sonidos de bandoneón, las esquinas de la ciudad han sido un verdadero símbolo de "lo porteño": Corrientes y Esmeralda, Centenera y Tabaré, Balcarce e Independencia, Gaona y Boyacá o Rivadavia y Rincón.

___Corrientes y Esmeralda (1933)
Música: Francisco Pracánico
Letra: Celedonio Flores
"Esquina porteña, tu rante canguela/ se hace una melange de caña, gin fitz,/ pase inglés y monte, bacará y quiniela,/ curdelas de grappa y locas de pris".

Testigo fiel del aire que se respiraba a principios del siglo XX, Celedonio Flores escribió este poema en 1922, buscando rememorar aquellos años y salvarlos del olvido. La letra trocó en tango y fue difundida diez años después, con música de Francisco Pracánico. Desde entonces, "Corrientes y Esmeralda" retrata con nostalgia las pequeñas situaciones diarias que sucedían en la zona más tanguera de la época, lugar de pequeños y grandes teatros. Aunque hoy el paisaje es muy distinto y ya no pasa por allí el tranvía, toda la mística de esta esquina se refugia en este tango, haciendo resistir a los recuerdos.

___Mano blanca (1941)
Música: Antonio de Bassi
Letra: Homero Manzi
¡Porteñito!... ¡Manoblanca!.../ Vamos ¡fuerza, que viene barranca!/ ¡Manoblanca!... ¡Porteñito! / ¡Fuerza! ¡vamos, que falta un poquito!/ ¡Bueno! ¡bueno!... ¡Ya salimos!.../ Ahora sigan parejo otra vez,/ que esta noche me esperan sus ojos/ en la Avenida Centenera y Tabaré.

Una encantadora pintura del barrio de Pompeya ha quedado plasmada en este clásico escrito por Homero Manzi. Al igual que en "Sur" y "Barrio de tango", la letra se inspira en un suburbio de trabajadores, cerca del Riachuelo, donde las calles eran conquistadas por las "chatas" que arrastraban los caballos. A ellos se refiere el título del tema. Los años fueron apagando el repiqueteo de los caballos contra el suelo y el ir y venir de los típicos "laburantes", pero en Tabaré 1371 del Barrio de Nueva Pompeya hoy funciona el museo "Manoblanca", en una casa construida en 1925. Pinturas, fotos, testimonios, antigüedades y documentos del barrio son solo algunos de los recuerdos que ampara este museo.

___Aquel viejo almacén (1980)
Música: Edmundo Rivero
Letra: Juanca Tavera
Se marchó la piqueta,/ no entendió su presencia,/ no perdona el progreso/ con su espada de luz./ Pero donde a Balcarce/ la cruza Independencia/ brotan duendes de tangos/ con los brazos en cruz.

Como vidriera del alma de Buenos Aires, el Viejo Almacén fue el espacio creado en 1969 por Edmundo Rivero para defender y conservar los valores del tango. En el corazón del barrio de San Telmo, el lugar, de fama internacional, invitaba a locales y extranjeros a disfrutar de una cena, tomar un whisky y deleitarse con las presentaciones de algunos íconos del tango. Por problemas económicos, en 1993 el lugar cerró sus puertas y un velo de tristeza se ciñó sobre San Telmo. Afortunadamente, el refugio del tango no tardó en renacer y llenar de luz la noche porteña.

___Café de los angelitos (1944)
Música: José Razzano
Letra: Cátulo Castillo
Yo te evoco, perdido en la vida,/ y enredado en los hilos del humo,/ frente a un grato recuerdo que fumo/ y a esta negra porción de café./ ¡Rivadavia y Rincón!... Vieja esquina/ de la antigua amistad que regresa,/ coqueteando su gris en la mesa/ que está meditando en sus noches de ayer.

El emblemático café de Rivadavia y Rincón tuvo un nacimiento legendario, seguido de decadencia, derrumbe y puesta en valor. Originalmente llamado "Café Rivadavia", el lugar era punto de reunión de poetas, músicos y payadores. Su nombre final surgió de una ironía ya que en sus mesas también se reunían los malandras a alardear sobre los objetos ajenos que habían hecho propios. Cuando el comisario de la zona iba tras ellos, se refería irónicamente al café "de los angelitos" y así quedó bautizado. Ubicado en el barrio de Balvanera, el lugar comenzó a decaer en los 60, hasta que en enero de 1992 debió cerrar por motivos económicos. Pero la parte más triste de su historia llegaría en el 2000 cuando, ante el riesgo de derrumbe, fue necesaria su demolición. En junio del 2007, tras 15 años sin actividad, el Café de los Angelitos reabrió sus puertas. El nuevo edificio duplicó su tamaño original y, aunque las paredes no son las mismas, logró recrear el espíritu de antaño, pero sobre todo conservar su encanto arrabalero y legendario.

FLORES Y ABEJAS EN LAS RUTAS

La provincia de Santa Fe creó “espacios apícolas protegidos” donde se podrán sembrar flores y forrajeras que permitan la acción de las abejas. Una iniciativa que puede imitarse en otras provincias para consolidar una actividad de importancia social y económica en la Argentina.

El avance de la soja significó un adelanto económico importante para los productores y para el país. Con los altos precios de este commodity en la Argentina, nos acostumbramos a ver cada vez más campos sembrados con la oleaginosa. Incluso todos aquellos que transitaban por las rutas argentinas veían cómo este cultivo era sembrado hasta en las banquinas, para aprovechar cada centímetro de campo en función de ampliar la superficie y mejorar los rendimientos.

Pero el avance de la soja significaba que otros cultivos tenían necesariamente que retroceder, como lo muestran las estadísticas de cosecha de girasol, por ejemplo, o de plantas forrajeras. Una de las producciones que más sufría con este boom sojero era la apicultura, y así vimos disminuir la superficie de campo sembrado con especies florales donde podían ir a libar las abejas, buscar su alimento y, en definitiva, asegurar la producción de miel.

Este fenómeno se dio principalmente en la zona de la Pampa Húmeda, pero el crecimiento de la frontera agrícola y los nuevos materiales de soja hicieron que todas las provincias sufrieran una situación bastante similar. Por eso, la decisión tomada en Santa Fe adquiere gran importancia, ya que puede ser un puntapié inicial para una política global en todo el país.

“Las abejas son consideradas centinelas ambientales y donde ellas están, hay garantías de calidad de vida”.

La provincia creó la Fundación Apícola Santafesina, en el marco de la Cadena de Valor Apícola, para la siembra de especies de flores o forrajeras de uso melífero en banquinas de las rutas del territorio provincial y la conformación de espacios apícolas protegidos.

“Estamos dando un paso muy importante en varios aspectos. La abeja doméstica vino con la inmigración, fundamentalmente de la zona de Liguria. Hoy es una industria con un gran desarrollo en un mundo donde aumenta la demanda de alimentos. La decisión es no utilizar las banquinas para sembrar soja, sino para aquello que produce una mejor y mayor calidad ambiental, sobre todo en la autopista Rosario-Santa Fe”, señalan los responsables del proyecto oficial.

La iniciativa se gestó durante el gobierno de Hermes Binner, quien por entonces sostuvo: “La cuestión abarca aspectos económicos y culturales y por lo tanto estamos muy contentos de que se haya dado este paso trascendente en la provincia, que permanece atenta al cuidado del medio ambiente, pero también de la familia que trabaja y de la producción que genera riquezas”.

Con esta decisión, “las rutas santafesinas, además del transporte por las vías asfálticas, se comienzan a constituir corredores ambientales” que apuntan “a una calidad de vida distinta”.

Por ley, no está permitido sembrar en el espacio comprendido entre las banquinas y los alambrados, aunque muchos municipios realizaban acuerdos con productores para que utilizaran esos espacios y aseguraran ingresos para las arcas de la comuna. Para esa franja fueron creados los corredores ambientales, donde ahora se podrán plantar las especies específicas para que las abejas de la zona tomen el polen y luego generen miel en los llamados “espacios apícolas protegidos”.

“Este acuerdo está lleno de aspectos simbólicos por el hecho de que las abejas son consideradas centinelas ambientales y, donde ellas están, hay calidad de vida. Es decir que marcan cuál es la política de este Gobierno y cómo se integra lo público y lo privado cuando se sabe hacia dónde se quiere avanzar”, agregan quienes impulsaron la ley.

Para ponerla en marcha, la Fundación firmará acuerdos con cada municipio y comuna de la provincia de Santa Fe para decidir en qué sector de las rutas de su jurisdicción se utilizarán las banquinas para la siembra de especies de flores o forrajeras de uso melífero.

El responsable de la Fundación Apícola, Jorge Cargnelutti, recuerda que “el trabajo en la Cadena de Valor Apícola dentro de la provincia viene fortaleciéndose año tras año” y asegura: “Los apicultores vamos a trabajar y asumimos el compromiso con cada municipio y comuna para relevar el territorio y empezar la recuperación de la floración perdida para las abejas”.

Según el INTA, la Argentina produce unas 70.000 toneladas anuales de miel: es el segundo productor mundial detrás de China. Pero como la mayoría de la producción se destina al mercado externo, el país lidera la lista de exportadores con un comercio de unos 180 millones de dólares.

Según los datos conocidos oficialmente, existen en Argentina unas 245.000 colmenas distribuidas en 26.000 productores, la mayoría de pequeño y mediano tamaño, y constituyen el principal ingreso de las familias. Por eso, esta decisión tomada en Santa Fe puede ser un puntapié para afianzar una actividad de importancia social y económica en toda la Argentina.

CARNE ARGENTINA

BIFE ARGENTINO EN LA GRAN MESA DEL MUNDO

La gran apuesta de los exportadores locales es conquistar el mercado chino, que es abastecido por Australia y Nueva Zelanda. Ya se realizó la primera exportación a ese país.

Las principales empresas exportadoras de carne argentina, acompañadas por el Instituto de Promoción de Carne Vacuna Argentina (IPCVA), decidieron poner todas las fichas en una ambiciosa apuesta para ganar el gran mercado del mundo: China.

Una numerosa comitiva de comercializadores participó nuevamente en la edición 2012 de la feria Sial China, que se llevó a cabo en la ciudad de Shanghai entre el 9 y el 11 de mayo pasado. No es la primera vez, pero ahora la jugada adquiere un rol de mayor relevancia debido a que, en los últimos meses de 2011, se realizó la primera exportación de carne a ese país. En consecuencia, el IPCVA trabajó en la organización de este viaje para que se consoliden los caminos que tanto costó abrir en años anteriores.

Para la ocasión, el Instituto desarrolló un stand de 126 metros cuadrados, espacios individuales para las empresas y un sector donde se podían degustar los mejores cortes de carne vacuna argentina a la parrilla.

En esta nueva edición de la feria, una de las más importantes de China, se esperaba la visita de 35.000 compradores del rubro alimenticio, entre responsables de supermercados, agencias comerciales, mayoristas, importadores y exportadores, distribuidores, manufacturistas y compradores.

Hace algunos meses, con el objetivo de potenciar el trabajo realizado por el Estado nacional tras la apertura del mercado de China, el Instituto propició la primera exportación de carne vacuna hacia ese país en el marco de una serie de acciones de promoción que se llevó a cabo en las ciudades de Shanghai y Beijing.

Además, en noviembre de 2011, el Instituto realizó, en colaboración con el Consulado Argentino, cenas en el restaurante "El Obelisco" de Shanghai y Beijing en las que participaron potenciales importadores, propietarios de restaurantes y prensa especializada, como el *Oriental Morning Post* y el *City Weekend.* El IPCVA también participó con un stand en la feria *Food and Hotel China*, donde los visitantes disfrutaron de la calidad de la carne vacuna argentina gracias a degustaciones que se realizaron a diario.

También se realizó la "semana de la carne argentina" en el mismo restaurante "El Obelisco" de Beijing, una de las ciudades más populosas y de mayor poder adquisitivo.

Miguel Schiariti, vicepresidente del IPCVA, afirmó que este es un proceso que se da paulatinamente: "Nuestra misión principal es empezar a detectar los potenciales importadores chinos para armar un canal de distribución".

Catorce frigoríficos argentinos ya han sido habilitados por las autoridades sanitarias chinas y otros 45 están trabajando para recibir las inspecciones necesarias para exportar carne deshuesada a China, según Schiariti. El vicepresidente indicó que el público destinatario de las ventas argentinas "es la hotelería y gastronomía de primer nivel, porque el chino no tiene el hábito de cocinar en su casa".

El mercado de los cortes vacunos de alto valor es dominado por ahora por Australia, que acapara más de la mitad de las ventas, seguida por Nueva Zelanda. Uruguay, que también impulsa una carne de alta calidad, se ha hecho ya un nicho en el mercado chino y debería ser un ejemplo a imitar en la llegada al gran comprador oriental.

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina propició la primera exportación de cortes bovinos hacia China en el marco de una serie de acciones de promoción que llevó a cabo en las ciudades de Shanghai y Beijing.

JULIANA LÓPEZ MAY

"Mi sueño es retirarme en un campo grande, con muchos animales, mucha plantación, muchos frutales y gallinas ponedoras". Juliana López May, la cocinera saludable de El Gourmet, tiene claro hacia dónde va. En el camino, da clases de cocina, asesora a restaurantes, escribe en la revista *Ohlalá*, prepara su tercer libro de recetas y coordina el lanzamiento de una línea propia de conservas y otra de papelería. La comida para ella significa "placer, amor y agradecimiento".

VEGETARIANA
"SOY VEGETARIANA, SALVO CUANDO ME INVITA ALGUIEN A UN ASADO. COMO POR UNA DEVOLUCIÓN DE TANTO CARIÑO Y AMOR".

¿Sos la abanderada de la comida natural en Argentina?
No, porque no toda mi cocina es natural. Si bien uso un montón de productos saludables, también uso un montón que no lo son. Creo que para sostener una dieta o una forma de alimentación equilibrada tiene que haber permisos. Si vos le preguntás a un macrobiótico si yo soy saludable, te va a decir que no. Es muy delgada la línea entre lo que ve una persona y lo que ve otra. Por eso, prefiero no tener ninguna etiqueta. Lo que sí trato es de darle a la gente herramientas para que coma más verduras, frutas y cereales.

¿Cuáles son esos productos "no saludables" que usás en tus recetas?
Uso manteca para lo que es pastelería, porque es muy difícil lograr los mismos resultados con aceite, por ejemplo. A veces también uso azúcar y harinas blancas, que no son del todo saludables.

¿Hay algún ingrediente que por principio no uses jamás?
Ni en mis libros ni en mis clases ni en los restaurantes a los que asesoro uso carnes rojas, pollo, crema, cerdo, panceta o embutidos. Tampoco uso latas.

¿Tampoco consumís esos alimentos en tu vida cotidiana?
Nada, cero. En mi trabajo, hago lo que me gusta comer y lo que como todo el tiempo; si no, sería muy difícil transmitir algo.

Sos vegetariana entonces.
Sí, soy vegetariana, salvo cuando me invita alguien a comer y de repente llego y hay asado. Ahí como por una devolución de tanto cariño y amor. Me es más incómodo decir que no como carne que comerla y pasar un momento agradable con la gente que me invitó.

La comida orgánica es una moda cara, ¿creés que puede convertirse en una costumbre más popular?
Totalmente, yo creo que sí. En Buenos Aires están apareciendo ferias con productos libres de agroquímicos. Solamente hay que proponérselo, tener la disciplina de comprar mejor, ver el producto y conocer al productor. No es lo mismo

comer un pollo lleno de hormonas que comer un pollo que no las tiene. Los beneficios están a la vista de cualquiera, lo que pasa es que uno a veces necesita que alguien le diga: "Dale, se puede, animate a comer mejor".

¿Pero no crees que el precio de esos productos es muy alto?
Sí, es un poco más caro, pero si vos vas al supermercado te puedo asegurar que comprás muchas más cosas de las que necesitás. Si, en cambio, te comprás un cajón de frutas y verduras, un pollo, una docena de huevos, legumbres, garbanzos, lentejas y polenta, te puedo asegurar que gastás menos. El tema es tener la inventiva de organizar un menú variado y equilibrado. Consumir orgánico y cuidar la salud del cuerpo es una decisión muy importante.

Trabajaste muchos años junto a Francis Mallman. ¿Qué aprendiste?
Todo. Mi mayor aprendizaje fue prestarle atención a la calidad del producto, respetarlo lo mejor posible. Me enseñó a cocinar con productos de súper buena calidad. Otra lección muy importante: que es mucho más difícil cocinar con productos malos que con buenos.

¿Cómo te contactás con los productos de la tierra?
En mi casa, tengo un montón de macetas y una huerta grande, pero no tengo el tiempo suficiente como para dedicárselo. Mi mamá tiene "mano verde": todo lo que planta, le crece. No es mi caso, hago tantas cosas al mismo tiempo que no llego a estar relajada en un jardín. Pero supongo que en algún momento me llegará.

¿Qué cosas no pueden faltar nunca en tu heladera?
No puede faltar yogur, quesos, frutas, verduras, huevos, semillas, frutas secas y aceite de oliva. Con eso ya estoy completa, puedo vivir.

SOPA DE COLIFLOR CON PESTO DE RÚCULA

"Yo siempre digo que hay que hacer sopa porque es una forma de alimentarse mucho más agradable; te llenan y son ricas. Me gusta ponerles crutones o semillitas, algún crocante por arriba".

Ingredientes
Para 6 personas
- 1 coliflor grande
- 1 cebolla común
- 2 dientes de ajo pelados
- ½ lt de caldo de verduras
- ½ lt de leche entera
- Perejil fresco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para el pesto de rúcula:
- ½ atado de rúcula
- 1 puñado de nueces
- 1 diente de ajo
- 1 puñado de parmesano
- ½ taza de aceite de oliva

Pelar la cebolla y el ajo, y luego cortarlos en láminas. Dorar en una olla con aceite de oliva. Incorporar las flores de coliflor y cocinar por unos minutos más (se puede agregar también una taza de vino blanco). Añadir caldo y leche hasta cubrir, sal y pimienta. Cocinar con la olla tapada hasta que el coliflor esté bien cocido. Procesar o licuar hasta conseguir una sopa bien cremosa. Sobre el final, agregar el perejil fresco picado. Servir con una cucharada de pesto de rúcula y flores comestibles.

“En mi heladera no puede faltar yogur, quesos, frutas, verduras, huevos, semillas, frutas secas y aceite de oliva. Con eso ya estoy completa, puedo vivir”.

COMPROMISO VERDE
"CONSUMIR ORGÁNICO Y CUIDAR LA SALUD DEL CUERPO ES UNA DECISIÓN MUY IMPORTANTE".

SOPA DE ZANAHORIA AL CURRY

Ingredientes:
Para 6 personas

- 1 kg de zanahorias
- 1 cebolla colorada en juliana
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de raíz de jengibre rallada
- 1 cucharada de curry
- ½ lt de leche de coco
- 1 lt de caldo de verduras
- 1 cucharada de ghee
- Sal y pimienta
- Aceite neutro

Pelar la cebolla, el ajo y las zanahorias. Cortar la cebolla y el ajo en láminas y las zanahorias en cubos. En una olla, dorar la cebolla, el ajo y el jengibre con una cuchara de ghee (o manteca clarificada) y curry. Luego agregar las zanahorias y cocinar por unos minutos más. Por último, añadir la leche de coco, el caldo de verduras, la sal y la pimienta. Cocinar hasta que las zanahorias estén bien blanditas. Licuar o procesar con un mixer. Servir la sopa con zanahorias baby doradas en una sartén.
El secreto: es muy importante que las zanahorias sean orgánicas y chicas, que es cuando están bien dulces. Si no es época o encuentran solo las tradicionales, lo importante es pelarlas bien. Esta sopa se puede hacer también con calabaza o zapallo, coliflor, brócoli, papa o puerro.

NUEVA TECNOLOGÍA

TOYOTA: ENERGÍA PARA AUTOS Y HOGARES

Toyota Motor Corporation (TMC) anunció que ha desarrollado un sistema de Vehículo a Hogar (V2H, Vehicle To Home) para el uso recíproco de energía entre vehículos eléctricos, tales como híbridos enchufables (PHV, Plug-in HybridVehicles), los eléctricos (EV, Electric Vehicle) y los hogares. El sistema de suministro energético bidireccional comenzará las pruebas a fines de 2012, utilizando Priusplug-in hybrid en aproximadamente diez hogares de Japón, como parte del Proyecto de Verificación de Bajas Emisiones de Toyota City (Toyota City Low-CarbonVerification Project).

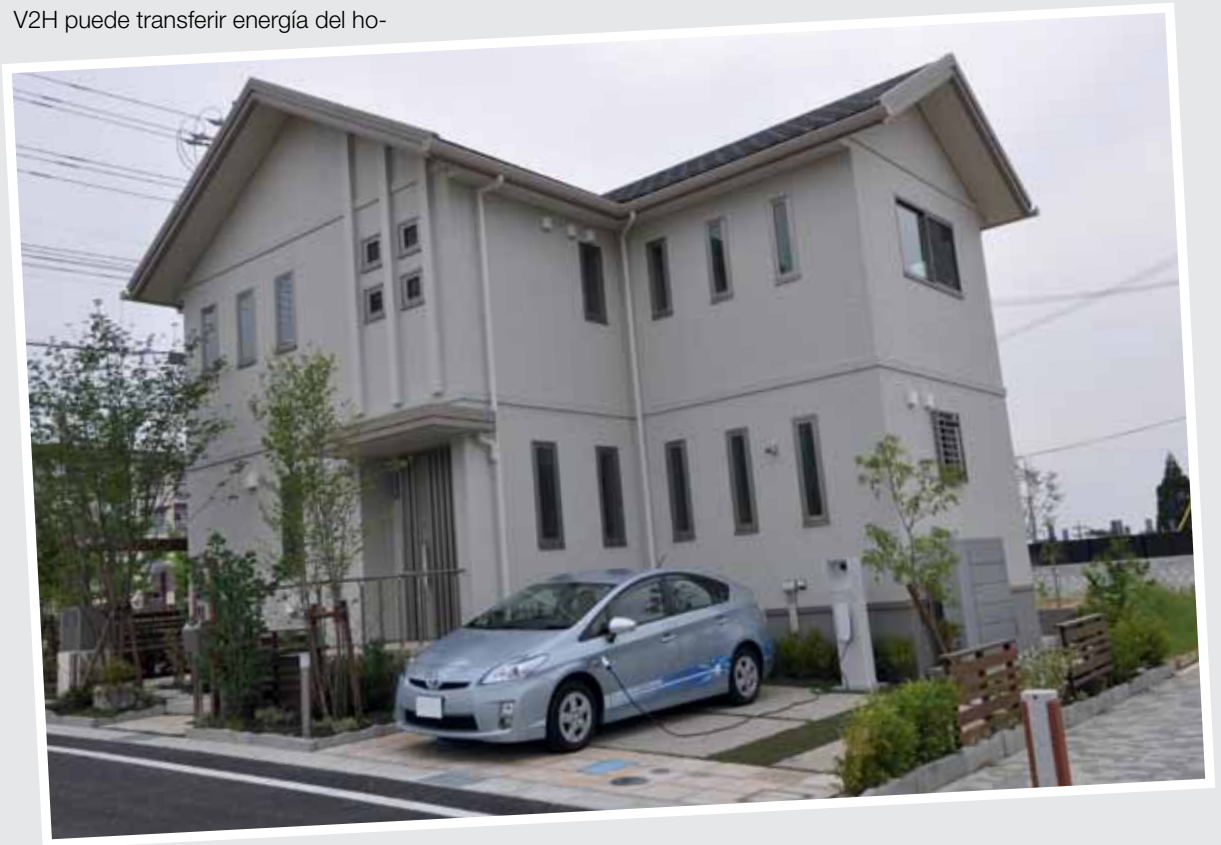
El nuevo sistema bidireccional V2H puede transferir energía del hogar al vehículo o viceversa a través de un inversor que convierte la energía almacenada en corriente alterna apta para uso doméstico, mientras que el flujo energético se controla mediante la comunicación entre el vehículo, el punto de recarga y el hogar.

El objetivo de este nuevo método es optimizar el uso de la electricidad baja en carbono (electricidad "verde") producida mediante generadores solares, almacenarla en la batería del vehículo y luego emplearla para suministrar energía al hogar durante los picos de consumo.

El nuevo sistema bidireccional V2H puede transferir energía del hogar al vehículo.

Las baterías de los vehículos también se pueden utilizar como fuente de energía en caso de emergencia, ajustando manualmente el flujo eléctrico para que la batería del vehículo suministre energía al hogar.

Un Priusplug-in hybrid puede suministrar energía para el uso eléctrico de un hogar japonés medio (aproximadamente 10 kWh) durante cuatro días.



NOVEDADES DE BIOGÉNESIS BAGÓ

Resumen del primer semestre del año que se inició con lanzamientos de productos, eventos y charlas acerca de las temáticas más relevantes para el productor.

En el primer semestre del año, Biogénesis Bagó continuó realizando en diferentes puntos del país, el lanzamiento de su producto Adaptador MIN & VIT, el nuevo complejo vitamínico mineral para combatir el estrés oxidativo.
En el mes de marzo, se llevó a cabo el lanzamiento del producto en las ciudades de General Pico y Tandil en la provincia de Buenos Aires, y en la ciudad deVillaguay en la provincia de Entre Ríos, con la presencia de más de 150 profesionales veterinarios.
Las charlas de capacitación estuvieron a cargo del M.V. Guillermo "Coco" Mattioli, quien participó junto a Biogénesis Bagó y su equipo del Laboratorio de Nutrición Mineral de la Facultad de La Plata del desarrollo del producto.
En el mes de Mayo y en el marco de Mercoláctea 2012, el laboratorio lanzó el nuevo Protocolo Sanitario para Tambo, en un evento del que participaron más de 100 asistentes, entre ellos médicos veterinarios y productores tamberos de todo el país.
La disertación estuvo a cargo del equipo de Lacto-diagnóstico Sur, encabezado por el MV Martín Pol. En la charla se trató como tema central la problemática sanitaria.
Actual del tambo y se presentó el nuevo protocolo diseñado por Biogénesis Bagó, que cuenta con el respaldo de su amplia paleta de productos destinados a ésta producción.

• En lo que respecta a noticias regionales, del 16 al 21 de abril 2012 Biogénesis Bagó estuvo presente en el **5º Encuentro Internacional de Criadores de Braford,** que este año se realizó en Asunción, Paraguay y contó con total de 400 asistentes de Argentina, Australia Brasil, Bolivia, Colombia, Uruguay y Sudáfrica. Los dos primeros dias del evento se desarrollaron en La Conmebol (Asociacion de futbol local).
En el marco del congreso Biogénesis Bagó lanzó en el mercado paraguayo "Adaptador MIN y Adaptador VIT" el complejo de minerales y vitaminas que combaten el estrés oxidativo en Bovinos. La charla de Biogenesis Bago se realizó en el salon 9 de Julio y estuvo a cargo del Dr. Enrique Villar. Luego de charla los asistentes a la misma participaron de una ronda de preguntas y un sorteo final.

• Por otra parte, en **Bolivia, Union Columbia** (Distribuidor oficial de Biogénesis Bagó en el país) inauguró un punto de venta con servicio veterinario en el municipio San Ignacio de Velazco, del departamento de Santa Cruz. La inauguración se realizó el pasado 30 de Junio, con la presencia del staff de Unión Columbia con su Director el Dr. Herlán Villagomez y la Gerente General Licenciada Gina Villagomez. Este evento coincidió con la Feria Exposición de la Asociación de Ganaderos de San Ignacio de Velazco, cuyo presidente el ingeniero Mario Hugo Castelo Soruco invito a Biogénesis Bagó a dar una conferencia sobre Garrrapata y fiebre de la garrapata (Tristeza) en la que se destacó el aporte de Bagomectina 3.15% AD3E e Ivergen Platinum como garrapaticidas totales y el uso de Stand Up para contener los ataques de fiebre de la garrapata.

NOVEDADES

NUEVA CHEVROLET S10

Con la llegada de la Nueva S10, Chevrolet comienza otro capítulo en su historia junto al campo. La Nueva Chevrolet S10 está disponible en los concesionarios del país desde marzo y se comercializa la versión cabina doble LTZ. Este modelo está equipado con un nuevo motor 2.8 Turbodiesel CTDI que eroga 180 CV a 3800 RPM con un torque de 440 Nm a 2000 RPM (para las versiones con transmisión manual con caja de 5 velocidades) y 470 Nm a 2000 RPM (para la versión con transmisión automática de 6 velocidades que se encuentra en la cabina doble LTZ 4x4).

COMER SANO Y NO MORIR EN EL INTENTO

La reconocida periodista Mercedes Martí sorprende con la edición de su primer libro, titulado "Comer sano y no morir en el intento" (Editorial Urano).

No se trata de un simple libro de cocina ni de recetas, sino que en sus páginas nos encontraremos con "anécdotas, entrevistas, historias de vida, enseñanzas fundamentales para cambiar nuestros hábitos alimenticios y sentirnos mejor desde adentro hacia afuera".

"Tal vez esperaban de mí un libro sobre la cocina de las noticias, acaso un libro de algún tema de actualidad, como la política o la economía. ¡Lamento defraudarlos! Creo que en los pequeños temas están los grandes temas, comenta Martí.

"La alimentación está vinculada directamente con la salud y la calidad de vida, la educación y la cultura. Nadie puede ser feliz y sentirse sano sin una buena alimentación; un país no puede crecer si los chicos no comen bien y sus neuronas no están fuertes para aprender. Y para mí ese sí que es un gran tema", afirma la periodista.

"Tal vez esperaban de mí un libro sobre la cocina de las noticias, acaso un libro de algún tema de actualidad, como la política o la economía. ¡Lamento defraudarlos!"

PALABRAS QUE TRAE EL VIENTO

Por Enrique Villar

Caronilla: pieza del recado tejido de colores vistosos que suele reemplazar al sobrepuesto. Especie de matra que antes se usaba sobre la carona de suela y debajo del lomillo.

Lazo retorcido: Lazo para usar en palenques y corrales de dos tientos gruesos. Lazo corto para hacer fuerza intensa para uso en bovinos.

Resuello: respiración ruidosa del caballo que acompasa muchas veces en el galope. Sonido que transmite al jinete cierta tranquilidad en los galopes tendidos.

Tioco: ordinario, desprolijo. Ej. "ese recado está medio tioco"

Velay: expresión de asombro admiración o alegría, usada en el cancionero criollo.

Línea **Ivermectinas**

Menos parásitos, más productividad

BIOGÉNESIS-BAGÓ

www.biogenesisbago.com

Suplenut®

Sumate al desafío, Probá con Suplenut

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.

www.biogenesisbago.com

BIOGÉNESIS-BAGÓ