

**Nombre de alumno: Aldrin martin
Ordoñez villatoro**

Nombre del profesor: Eduardo roblero

Nombre del trabajo: ensayo

Materia: producción sustentable

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 8°

Grupo: A

Planificación de Potreros sustentables

La conservación de suelos es un sistema que complementa y combina obras estructurales, medidas agronómicas, de fertilidad y agroforestales, Este sistema debe aplicarse de la forma más completa posible, si se desea tener éxito tanto en la protección del suelo como en la productividad. Tomando en cuenta esta combinación se puede, al mismo tiempo, lograr los siguientes objetivos:

Controlar la erosión: evitando que la corriente arrastre suelo. La cantidad de suelo fértil que se pierde en cada invierno y que la corriente se lleva al río u otros depósitos es muy alta, esta pérdida erosiva da como resultado la pérdida de la capa productiva del suelo y la formación de cárcavas, las prácticas de conservación de suelos están orientadas a frenar la velocidad del paso de agua por sobre el suelo (escorrentía).

Aprovechar mejor el agua: aumentar la infiltración del agua en el suelo. Fuera del suelo se pierde toda el agua de la escorrentía que no logra infiltrarse en el suelo, esta agua no puede ser aprovechada por los cultivos, las obras de manejo de suelo y agua permiten el almacenamiento y/o el aprovechamiento del recurso hídrico, dando un uso sostenible al suelo.

Mejorar la fertilidad de los suelos y prevenir con más eficiencia las plagas y enfermedades. La conservación de suelos, además de contemplar la construcción de obras físicas para el manejo del mismo, consiste también en la aplicación de medidas que ayuden a mejorar la fertilidad del suelo con el propósito de evitar las pérdidas de suelo por erosión y mejorar el rendimiento de los cultivos.

Proteger la superficie del suelo. Una cobertura vegetal protege el suelo contra el golpe de las gotas de lluvia y el arrastre del agua de escorrentía. También aumenta la infiltración del agua en el suelo porque, bajo la protección de la cobertura, éste no pierde su buena estructuración por la compactación.

La práctica del pastoreo es absolutamente ancestral, pues nació desde el mismo momento en que Dios creó al ganado y asignó como su alimento las pasturas y como pastor a Adán.

Sin embargo, sólo hasta principios del siglo XX, Warmhold, el primer científico en proponer el método de "rotación de potreros", dio inicio a la práctica zootécnica de dejar descansar las pasturas para permitir su óptima recuperación (en cantidad y calidad), y solo hacia mediados del mismo siglo se hizo popular esta práctica a través de los escritos y conferencias del Dr. Ción

La tala de árboles y el uso del fuego para el establecimiento de praderas como método para erradicar absolutamente la vegetación nativa para poder introducir nuevas especies de gramíneas y hacer potreros para uso ganadero, muchas veces era exagerado, ocasionando la ruina de los suelos por degradación del terreno (Sáenz, 18928). Lo triste es que aún esta práctica sigue vigente y es apenas ahora cuando la naturaleza nos está pasando la cuenta de cobro por el daño que le hemos causado

SOLOMILLO Forma parte del lomo bajo conocido como bife de costilla, bife angosto o bife de chorizo. Es una carne jugosa, redonda, firme, magra y tierna, ubicada en la parte trasera del lomo. Es perfecta para preparar a la parrilla, a la plancha y al horno

BABILLA Se divide en dos partes. Una zona más cercana a la cadera, tierna y jugosa, ideal para unos buenos filetes y otra parte cercana a la rodilla, de carne un poco más dura que se utilizaría para guisar

FALDA Este corte se encuentra ubicado en la región torácica justo por debajo del costillar/asado y al lado del vacío. La falda puede tener mucha o poca grasa dependiendo si se obtiene con o sin hueso.

COSTILLAR Es la zona que se emplea para barbacoas y asados de tipo churrasco. También ideal para asar y meter al horno. Son los huesos cartilaginosos que tienen parte de la carne de la falda

MOLLEJAS También se llama molleja a un despojo blanco de ternera o de cordero, formado por una glándula, el timo, situada en el pecho, delante de la tráquea. En los animales adultos

desaparece. La molleja se compone de una parte alargada, la garganta (no comestible), y de una parte redonda y muy sabrosa: la nuez

TAPILLA Es una pieza cárnica tierna, pero un poco seca al no tener infiltraciones de grasa, perfecta para hacer filetes rebozados y freír, aunque también serviría para asar

AGUJA UNIVERSIDAD DEL SURESTE 140 Carne tierna y bastante jugosa, ideal para guisar o estofar, pero también se obtienen filetes para plancha y fritos.

PECHO Es un corte poco valorado puesto que tiene gran cantidad de tejido conjuntivo y tendones. Es una pieza que lleva hueso y que es ideal para caldos, sopas, asados y algún guiso