



**Mi Universidad**

## **Resumen**

*Nombre del Alumno: Yaritza Hernández*

*Parcial: 4*

*Nombre de la Materia: Producción de carne sustentable*

*Nombre del profesor: Hugo Alexander Pérez López*

*Nombre de la Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia*

*Cuatrimestre: 8*

## PLANIFICACIÓN DE POTREROS SUSTENTABLES

Este tema se enfoca en la conservación de suelos mediante una combinación de medidas estructurales y agronómicas. Este sistema debe aplicarse de la forma más completa posible. Los objetivos incluyen:

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 para evitarlo, utilizan 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. Mejorar la retención de agua y aumentar la fertilidad del suelo. Para lograr los objetivos se destacan cuatro principios para la gestión del suelo:

- Proteger la superficie del suelo: Una cobertura vegetal protege el suelo contra el golpe de las gotas de lluvia. Éste no pierde su buena estructuración por la compactación.
- Reducir el largo de la pendiente: También ayudan a aumentar la penetración del agua en el suelo y reducen así la cantidad de suelo perdido por los procesos erosivos.
- Reducir la inclinación de la pendiente: se evita la escorrentía y se aumenta la infiltración del agua en el suelo, al mismo tiempo, ofrecen una plataforma cultivable.
- Agregar materia orgánica: La materia orgánica se vuelve humus, que funciona como una esponja, lo que favorece mucho.

La Agricultura Sostenible en Laderas (ASEL) emplea estas técnicas para mitigar la erosión, preservar la fertilidad del suelo y garantizar la productividad en zonas agrícolas difíciles, con un enfoque en transferir tecnologías de bajo costo a los productores.

## MÉTODO VOISIN

El pastoreo es una práctica ancestral que ha evolucionado desde los tiempos bíblicos hasta la actualidad. Aunque la rotación de potreros se popularizó en el siglo XX gracias a científicos como Warmhold y André Marcel Voisin, la mayoría de los ganaderos aún practican un pastoreo extensivo poco eficiente. Este enfoque ha llevado a una baja productividad de las pasturas y el ganado. La técnica de pastoreo racional, propuesta por Voisin, busca optimizar la gestión de pasturas y ganado, pero su implementación sigue siendo limitada.

El cambio del pastoreo extensivo a la rotación de potreros

Un buen número de ganaderos venían practicando el "pastoreo alterno", como un intento de copiar la técnica que los ganaderos norteamericanos estaban practicando desde el siglo XVIII. El pastoreo alterno consistía en tener la finca dividida en dos partes, de forma que todo el ganado estaba en una de estas partes, mientras la otra parte descansaba, luego cuando esta ya estaba de pastorear, entonces el ganado pasaba al otro lado y así se iba "alternando" el pastoreo. Esta técnica es bastante riesgosa, debido a que según el número de animales que componían la carga, al estar todos al mismo tiempo sobre un solo potrero, el pasto cada vez era consumido más joven, lo cual causaba tremendas alteraciones digestivas en el animal, o aún, intoxicaciones por acumulación de nitritos y nitratos. Por estas y muchas más razones, el pastoreo alterno se fue transformando en pastoreo rotacional. El pastoreo racional, basado en las observaciones de Voisin, veía que promovía el descanso adecuado de las pasturas, la rotación frecuente del ganado y la cosecha en el momento óptimo para maximizar la productividad.

## DESPOSTES TIPO ARGENTINO:

Se refiere a los cortes de la carne vacuna y su preparación Delanteros y centrales Siguiendo los pasos del desposte, presentaremos los cortes, listos para la venta y para cocinar.

El matambre- Pieza argentina por derecho propio. Es reconocida por su presencia en la gastronomía nacional y se utiliza en diversos platos.

La paleta -Es apreciada la parte central para la obtención de bifecitos. Las dos puntas generalmente se trituran para obtener carne picada magra y de calidad.

La palomita de paleta - Ubicada en el costado interior y delantero de la paleta, se utiliza en guisos y estofados.

El garrón delantero - Es la última extremidad de conjunto paleta. Cortada transversalmente, también se vende como ossobuco y se usa en guisos y sopas.

La falda sin hueso o pechito de ternera deshuesado - Después de quitar el hueso, se puede asar a la parrilla u hornear.

Entraña - Es la parte del diafragma pegado a las costillas. Ideal hacerla a la parrilla.

El costillar: La estrella del asado argentino, se puede asar entero o cortar en tiras y dorar a la parrilla.

La tapa de asado - Cubre la parte alta y delantera del costillar.

El asado de tira - El costillar se corta en tiras para facilitar la cocción en parrillas.

La aguja - Una pieza fascinante, imponente. Se la llama también roast beef.

El vacío - Parte de la panza del animal.

La marucha - Tapa que cubre la parte de los bifos anchos, apreciada especialmente en la provincia de Buenos Aires y Santa Fe para asar a la parrilla.