



Nombre del alumno:

Wendy Yarenni Gómez López

Nombre del profesor:

MVZ. Hugo Alexander Pérez López

Nombre del trabajo:

Resumen

Materia: Producción de carne

Grado: 8 cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de abril de 2024.

Planificación de Potreros sustentables

La conservación de suelos es un sistema que complementa y combina obras estructurales, medidas agronómicas, de fertilidad y agroforestales. se puede, al mismo tiempo, lograr los siguientes objetivos:

- Aprovechar mejor el agua: aumentar la infiltración del agua en el suelo.
- Controlar la erosión: evitando que la corriente arrastre suelo.
- Aprovechar mejor el agua: aumentar la infiltración del agua en el suelo.
- Mejorar la fertilidad de los suelos y prevenir con más eficiencia las plagas y enfermedades.
- 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.

Compactación:

- Reducir el largo de la pendiente. Hay varias prácticas que reducen el largo de la pendiente y con eso la velocidad de la escorrentía.
- Reducir la inclinación de la pendiente. Con todos los tipos de terrazas se evita la escorrentía y se aumenta la infiltración del agua en el suelo.
- Incorporar materia orgánica al suelo. Estas prácticas ayudan considerablemente a mejorar la fertilidad del suelo.

Método Voisin

Es un sistema de pastoreo racional.

PASTOREO RACIONAL: pues este último va mucho más allá del simple hecho de rotar los potreros.

A esta forma de pastorear, que aún practican la mayoría de los ganaderos en Latinoamérica y el mundo entero, se le denomina "Pastoreo Extensivo".

El cambio del pastoreo extensivo a la rotación de potreros:

El Dr. Patiño, en su obra titulada "plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial", menciona que hasta hace muy poco los pastos no se trataron como cultivos agrícolas.

Según el Dr. Patiño, el ejemplo más conocido de cultivo masivo de pastos en Colombia, es aquel que, para la misma época en que se inició la siembra de nuevas especies UNIVERSIDAD DEL SURESTE 124 importadas, siguió a la quiebra del tabaco de Ambalema.

Este sistema también tiene sus propios riesgos, ya que a pesar que el pastoreo es más controlado, aún el ganado tiene mucha libertad de consumir el pasto que desea debido a que la carga del potrero es muy baja como ya se comentó antes.

Ley de la ocupación Voisin observó que mientras menos tiempo permaneciera el ganado en un potrero, menor era el efecto negativo del ganado sobre la compactación del suelo y menor era también el efecto negativo sobre la capacidad de la pastura para rebrotar y desarrollarse.

Despostes tipo argentino:

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 - Es la primera que se saca de la media res y cubre todo su flanco a lo largo, entre la paleta y el cuarto trasero.

-La paleta - Desechando los huesos, omoplato y húmero, y cortando el garrón delantero (cúbito y radio), queda una pieza vistosa con distintos matices y sabores.

-La palomita de paleta - Se suele utilizar en guisos, estofada con salsa de tomate, hervida en pucheros.

-El garrón delantero - Es la última extremidad de conjunto paleta.

-La falda con hueso - Es el recorte de la parte del pecho del costillar.

-La falda sin hueso o pechito de ternera deshuesado - Apartando el borde huesudo de la falda, y deshuesando la parte más delgada se obtiene una exquisita pieza para ser puesta a la parrilla o asada con otros métodos.

-Entraña - Es la parte del diafragma pegado a las costillas

-El costillar - Es la estrella del asado argentino.

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

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

-El vacío - Es la parte de la panza del animal: parte de la última costilla hasta el cuarto trasero.

-La marucha - Se da el nombre de marucha, principalmente en la provincia de Buenos Aires y Santa Fe, a la tapa que cubre la parte de los bifés anchos.