



Alumno: Fernando Morales

Profesor: Mvz Hugo Alexander Pérez

Materia: Producción sustentable de carne

Trabajo: Resumen

Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: 8

# Conservación y mejora de suelos

## Planificación de potreros sustentables

Los objetivos para la conservación de suelo son, controlar la erosión para evitar que los nutrientes que la tierra tienen se desgasten y vayan a parar a ríos o arroyos. Aprovechar mejor el agua por medio de infiltración, este es un recurso vital para el desarrollo de las plantas y arbustos. Mejorar la fertilidad de los suelos y prevenir plagas y otras enfermedades que pueden perjudicar el crecimiento de las plantas e implementar técnicas para evitar este problema. Proteger la superficie del suelo, esto se puede realizar por medio de vegetales, también ayuda a filtrar el agua y evitar una escorrentía. Reducir el largo de la pendiente, esto ayuda a evitar también una posible erosión. Reducir la inclinación de las pendientes, con tipos de terrazas de todo tipo. Incorporar materia orgánica al suelo, para mejorar la fertilidad de la misma, y evita algunas degradaciones.

## Método de voisin

Es un sistema de pastoreo basados en mejorar el crecimiento de los pastos en otras partes, mientras que en la otra el ganado se encuentra. Esta técnica la han usado desde hace tiempo y ha ayudado en buena cantidad a los ganaderos.

Las leyes que la rigen son, ley de reposo, ley de ocupación, ley de rendimiento máximo, ley de requerimiento regular.

## Despostes tipo argentino

Cortes listos para preparar y cocinar. El matambre se saca de la media res y cubre todo el flanco largo entre la paleta y el cuarto trasero. La paleta, que se desecha los huesos, omoplato y humero. La palomita de paleta, se extrae de la parte interior y posterior de la paleta, se usa para guisos, estofados. El garrón delantero, última parte de la paleta es tierna y con poca grasa. La falda sin hueso. Entraña, parte del diafragma pegado a costillas. El costillar, cortado de la falda. Tapa de asado, que va cortado de la parte alta y delantera del costillar. El asado de tira. La aguja. El vacío en la parte de la panza, pasando por el costilla. La marucha en la parte bifos de anchos.