

UDS

Nombre del alumno: Filadelfo domingo Ruíz Hernández .

Nombre del docente: Hugo alexander Pérez.

Materia: sistema de producción de carne.

Grado: 8 a

UDS



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:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE 118

- 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. Para lograr el cumplimiento de estos objetivos, existen numerosas prácticas de conservación, todas giran alrededor de los siguientes cuatro principios, para el manejo de suelos:
- 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

Método Voisin

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. André Marcel Voisin (Francia 1903 - Cuba 1964). En la actualidad, "rotar los potreros" es bastante común, no sólo con los bovinos sino con todas las especies herbívoras que pastorean en los campos ganaderos (equinos, ovinos, caprinos, etc.). Sin embargo, a pesar de lo común, el hecho de rotar potreros no significa que estemos realizando un PASTOREO RACIONAL, pues este último va mucho más allá del simple hecho de rotar los potreros. Antes de Warmhold (siglo XIX hacia atrás), ya había registro de intentos por utilizar la cerca como instrumento para controlar el pastoreo, pero debido a que los pastos no se cultivaban en forma intencional, es decir, mediante técnicas agronómicas como se hace con los demás cultivos agrícolas, para alimentar al ganado, la ganadería en general se realizaba en forma extensiva de modo que "toda la finca era un solo potrero", y las pasturas, por supuesto, nunca tenían descanso, pero eso se compensaba con la muy baja carga animal que soportaba (menos de 1 unidad ganadera o cabeza por Ha de superficie en pasto). Al haber baja carga, los potreros se recuperaban muy lentamente y nunca lograban una alta producción de forraje. A esta forma de pastorear, que aún practican la mayoría de los ganaderos en Latinoamérica y el mundo entero, se le denomina "Pastoreo Extensivo".

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 - Esta afamada pieza, argentina por derecho propio, unas de las tantas identificación de la gastronomía tradicional y nacional, 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. Es apreciada la parte central para la obtención de bifecitos que van cocidos a la plancha o sartén. Las dos puntas generalmente se trituran para obtener carne picada magra y de calidad. UNIVERSIDAD DEL SURESTE 135 La palomita de paleta - Está ubicada al costado interior y delantero de la paleta entera. La parte más gruesa está agarrada al húmero y la punta al omoplato. Se suele utilizar en guisos, estofada con salsa de tomate, hervida en pucheros. El garrón delantero - Es la última extremidad de conjunto paleta. Cortado transversalmente en trozos se lo suele vender también como ossobuco. Se emplea además en guisos y hervido en sopas. La falda con hueso - Es el recorte de la parte del pecho del costillar. Si es tierna y con poca grasa se puede saborear a la parrilla, si no, su natural empleo es en el puchero haciendo succulentos caldos para sopas y luego como parte cárnica del mismo junto a panceta, chorizos, morcillas, legumbres y vegetales. 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: una tira envuelta en robusta membrana bordeada por grasa. Ideal hacerla a la parrilla, bien jugosa. El costillar - Es la estrella del asado argentino. Generalmente se lo recorta de la falda, la tapa de asado, libre del matambre que lo cubre en parte. A veces se prefiere en su estadio primario de desposte, dejándole el matambre, con tapa y falda. En el comercios o corta en tiras longitudinalmente de tres centímetros de espesor y se lo asa a la parrillas dorando ambos lados; es una excelente elección. La tapa de asado - Cubre la parte alta y delantera del costillar. Se vende a parte, o sin sacarla, con el costillar. Puede usarse también hervida, integrando pucheros, ensaladas, etc. El asado de tira - Para facilitar la cocción en el hogar, en parrillas, en el comercio, el costillar se corta con una sierra eléctrica, longitudinalmente en tiras más o menos anchas. De los costillares grandes y altos, se sacan tiras de poco ancho de hueso, para así cocinarlas echadas de un lado y el otro rápidamente.