



Resumen

Nombre del Alumno: Makeyla Martínez López

Nombre del tema: Conservación y mejora de los suelos

Parcial: No. 4

Nombre de la Materia: Producción sustentable de carne

Nombre del profesor: Hugo Alexander Pérez

Nombre de la Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: No. 8

Conservación y mejora de los suelos

Planificación de potreros sustentables:

A la ganadería, se le atribuyen impactos negativos sobre el medioambiente, como el daño a los suelos, erosión y degradación, contaminación medioambiental, así como la deforestación. Sin embargo un sistema sostenible busca mejorar y evitar los daños al ambiente.

Para tener éxito tanto en el suelo como en la productividad, se deben tener en cuenta la combinación de obras estructurales, medidas agronómicas de fertilidad y agroforestales. Logrando así un equilibrio entre estas y obteniendo control de la erosión, aprovechamiento del agua, mejora de la fertilidad y prevención de plagas y enfermedades, entre otros.

Método Voisin:

Esta modalidad se basa en dividir el área de los pastizales en diferentes parcelas, de modo en que cuando se esté pastoreando en una parcela, las demás descansan, evitando que el ganado deambule libremente por todo el pastizal.

Este tipo de pastoreos se divide en cuatro leyes:

1. Ley de reposo: Evita el pastoreo excesivo y establece el descanso para la regeneración del pasto.
2. Ley de la ocupación: Propone que el tiempo del pastoreo debe ser breve pero a la vez suficiente para que el ganado consuma forraje en cantidad y calidad. La ocupación debe ser menor a 3 días.
3. Ley del rendimiento máximo: Propone la importancia de comprender las preferencias alimenticias del ganado para optimizar la utilización del forraje y evitar el sobrepastoreo.
4. Ley del requerimiento regular: Establece proporcionar forraje de calidad consistente a los animales para maximizar su rendimiento y evitar variaciones en la productividad.

Despostes tipo argentino:

Referido a los cortes y preparación de la carne vacuna listos para su venta y su preparación, a continuación los pasos del desposte:

- ✓ 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: la carne quedante desechando los huesos, omoplato y húmero, y cortando el garrón delantero.
- ✓ 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.
- ✓ El garrón delantero: Es la última extremidad de conjunto a la paleta.
- ✓ La falda con hueso: Es el recorte de la parte del pecho del costillar.
- ✓ Entraña: Es la parte del diafragma pegado a las costillas.
- ✓ El costillar: Recortado de la falda.
- ✓ La tapa de azada: Cubre la parte alta y delantera del costillar.
- ✓ El asado de tira: 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.
- ✓ La aguja.
- ✓ El vacío: Es la parte de la panza del animal.
- ✓ La marucha: la tapa que cubre la parte de los bifés anchos.

Fuentes de consulta:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/e0762fdfdbd31a0e34e58fce6a6cb68-LC-LMV804-%20PRODUCCION%20SUSTENTABLE%20DE%20CARNE.pdf>