



# ALGUNOS COMENTARIOS ESCUCHADOS DEL DR. ISRAEL FLAMENBAUM EN SUS GIRAS DE CAMPO POR PAYSANDÚ Y SALTO (1)

\* «Hay que pensar en la posibilidad de ir a cortar el maíz de pastoreo a la chacra y traérselo a las vacas picado, disminuye el desperdicio y no hacen caminar a las vacas al sol».

\* «Hay que tratar de conocer la calidad de las pasturas que se posee, porque quizás en ésta época no se pueda pastorear con altas cargas. Pero teniendo claro que el uso de concentrados en Uruguay debe ser la última alternativa. Usar 1 kilo de concentrado para producir 2,5 kilos de leche es demasiado, es la ecuación que se hace en Israel dando solamente eso a vacas que producen 50 o 60 litros de leche por día».

\* «El sorgo molido en invierno es muy superior al afrechillo de trigo, y se puede pagar de acuerdo a los valores de mercado, hasta un 30% más de precio para ayudar a las pasturas que en esa época tienen un 20% de proteínas pero muy baja energía. Pero pese a todo el mejor es el maíz. El afrechillo de trigo es superior al de arroz, que además del problema de la grasa tiene el de los altos niveles de lignina y sílice que irritan el tracto digestivo de la vaca».

\* «Hoy mismo Uruguay produce leche con costos más bajos que la mayoría de los países productores de leche del mundo. En mi gira me he dado cuenta que hay bastantes cosas que se pueden mejorar. Por supuesto que bajar los costos de producción debe ser la meta principal de ustedes, con esto quiero decir que es la única posibilidad en el futuro de poder exportar leche».

\* «El potencial genético de las vacas lecheras que vi en el Uruguay es de 30 litros y producen la tercera parte, es como un Rolls Royce en una carretera mala».

\* «Hay problemas estructurales para alcanzar mayores producciones, agregé, pero creo que producir 20 litros por día con buena pastura en pastoreo directo o conservado se puede hacer sin aumentar demasiado los costos».

\* «La genética americana (de Estados Unidos y Canadá) que ustedes tienen, posee un genotipo de producción de 8 o 9 mil litros, y las de verano son de 7 u 8 litros por día lo que da 3 mil litros, y es lo que baja el promedio anual».

\* «Las vacas en Uruguay son vacas piloto, despegan y aterrizan».

(1) Estas notas son extractadas de los diarios Cambio (Salto) y El telégrafo (Paysandú).



\* «Fue claro en que las vacas no deben llegar gordas al parto, necesitan reservas sí, pero no deben acumular en el hígado más de un 20% de grasa, porque si lo hace entrará en el síndrome de vaca gorda».

\* «Un estado corporal 3 a 3,5 es el recomendado para vacas y vaquillonas al parto. Un estado 5 es de vacas gordas, las que después del parto empezarán a quemar sus reservas de grasa y liberar ácidos grasos que actúan sobre el centro del consumo deprimiéndolo, lo que hace caer la producción. Esto pasa sobre todo en las primeras ocho semanas de lactación que son las más importantes».

\* «Encontré que en Uruguay las vaquillonas de primer parto, que nunca han sido ordeñadas llegan en buen estado al parto. El problema es con las vacas que ya producen y que no pueden llegar nunca a acomodar su estado dando leche y estando preñadas, por lo que llegan al secado y al próximo parto flacas».

\* «Entonces les recuerdo a los productores que: «se sabe que ganar un litro de leche en el pico de producción de la vaca -que es quien fija la cantidad a producir-

representa al final de la lactancia 200 litros más de leche. Por eso se debe preparar una ubre potente, y es importante que se invierta en preparar la vaca en producción y en el periodo seco, pues triplicará la producción y logrará mayor persistencia».

\* «En cambio las vacas que no hacen reservas se pasan toda la vida entre un estado de 1 o 2, y todo lo que comen lo hacen leche, nada pasa por reserva o grasa corporal».

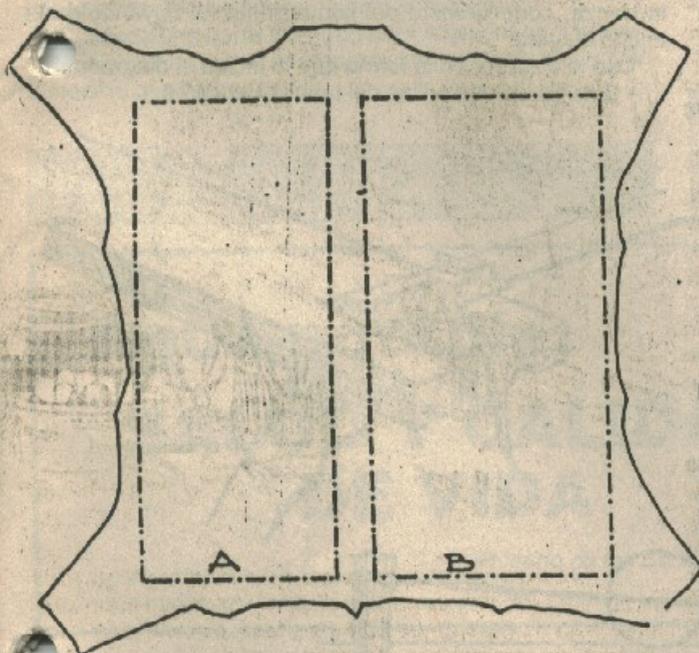
\* «Nueva Zelanda tiene un sistema de producción muy barato, producen 4.200 litros de leche por vaca en 210 días de lactancia sin reservas de forraje, ni ración. Por todo esto, la industria en el Uruguay debe prepararse para ser netamente exportadora y también debe

prepararse a una nueva situación de la producción, porque tras la firma de la Ronda Uruguay del GATT hay un mundo diferente».

\* «No puede ser que por razones administrativas (sistema de leche cuota) ustedes produzcan leche en la peor época y no lo hagan al máximo en la mejor época», perdiendo eficiencia. Es contradictorio, pues «la mayoría de los litros que Uruguay debe producir para el futuro, deberán ser a 11 a 13 centavos de dólar para poder competir con el mundo».

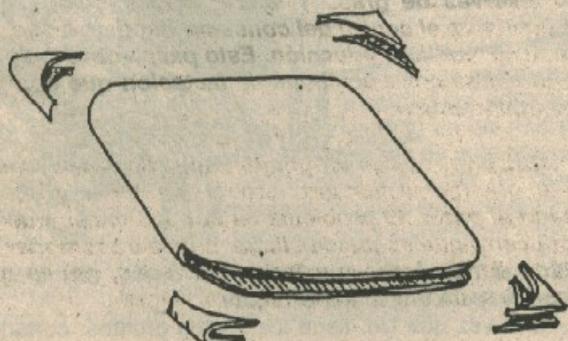
\* «En Uruguay en tres días he visto cuatro tipos distintos de formas de producción, lo que estaría indicando que no hay una fórmula ideal.»

## LAZO (1)



\* Dóblelo

\* Redondee las esquinas.



### ELECCIÓN DEL CUERO

Condiciones necesarias:

- bien estaqueado
- bien lonjeado
- bien desgrasado
- de grosor mediano tirando a fino.
- sano (sin tajos ni rayones)

Elija los costillares como indica el diagrama. Déjelo una noche al sereno o humedézcalo por dos o tres horas.

Corte los rectángulos A y B. Deje sin cortar la tira del lomo.

**Evite usar las partes finas de la verija del codillo y de la marca.**

**Las zonas del cuarto y paleta deben quedar unidas.**

### PRIMER CORTE, CORTE EN ESPIRAL

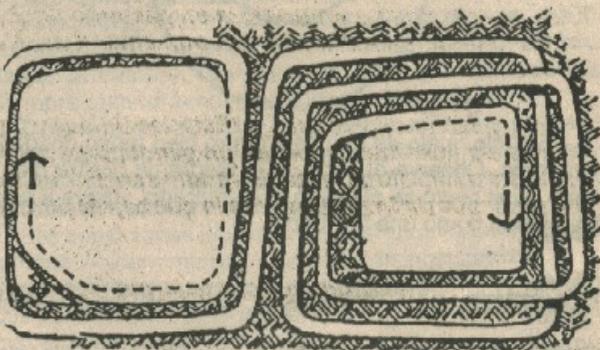
Practique el corte en espiral antes de hacerlo en el cuero, con papel o nailon.

\* Corte el tiento de 1 1/2 cm. de ancho aproximadamente.

\* Comience por el borde y termine en el centro.

\* Quite la marca, continúe el corte entero.

Mantenga el ancho en toda la extensión.



(1) Tomado de Preparación y Uso del Cuero. Consejo de Educación Primaria.

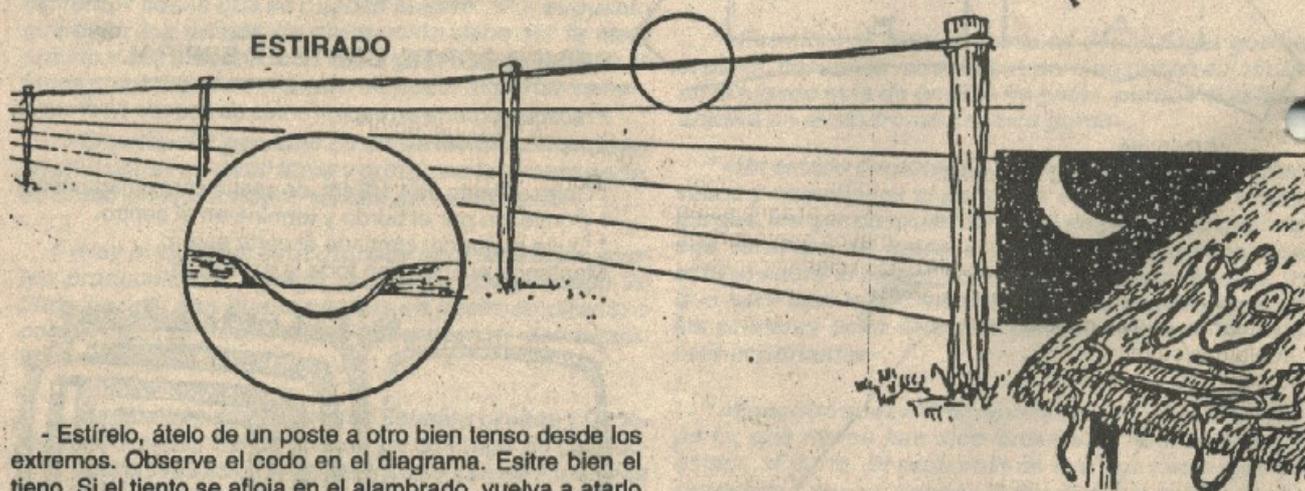
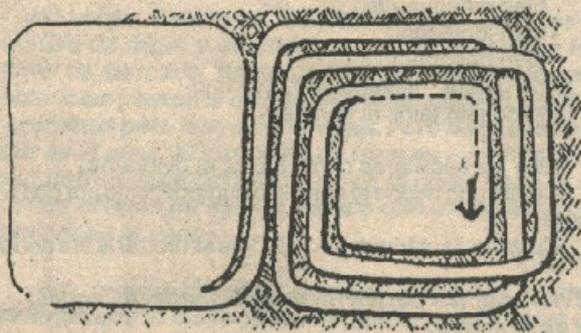
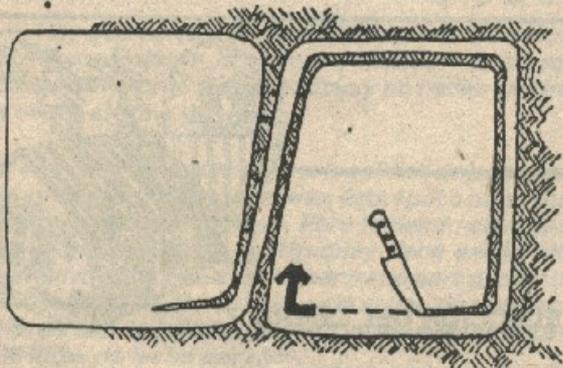
El tiento debe ser entero. Al cortar cuida que en las zonas más finas del cuero no se angoste demasiado porque puede romperse.

Notará que a medida que va cortando, quedan «codos» en las esquinas. Cada dos o tres vueltas debe retocar las esquinas redondeándolas.

Si la marca le queda lejos de los bordes del cuero desvíe el corte del tiento. Saque el trozo donde está la marca, en forma de media luna y continúe cortando. Observe el diagrama.

Repita estas acciones con el otro costillar (B).

- Humedezca el total del tiento cortado, remójelo 1/2 hora hasta que se ablande.



- Estírelo, átelo de un poste a otro bien tenso desde los extremos. Observe el codo en el diagrama. Estire bien el tiento. Si el tiento se afloja en el alambrado, vuelva a atarlo bien tenso como una "bordona"

Se estira para:

- CONCENTRAR LAS FIBRAS - aumenta la resistencia
- ENDEREZAR LAS CURVAS - aumenta la extensión

#### RECOMENDAMOS:

Esta tarea hágala en las primeras horas del día para evitar que el tiento se deseque con el sol antes de terminar el trabajo de EMPAREJADO.

Con el "aparato de cortar tientos" ensaye en una punta, el corte con el ancho que desee y crea conveniente para el trenzado.

Para poderlo cortar y desvirar le conviene hacerlo cuando esté tenso.

- Pruebe con un metro de tiento. Haga una trenza de "cuatro ramales redonda". Con ello verá si es el grosor que desea para hacer el lazo. Este debe ser de 7 a 10 mm.

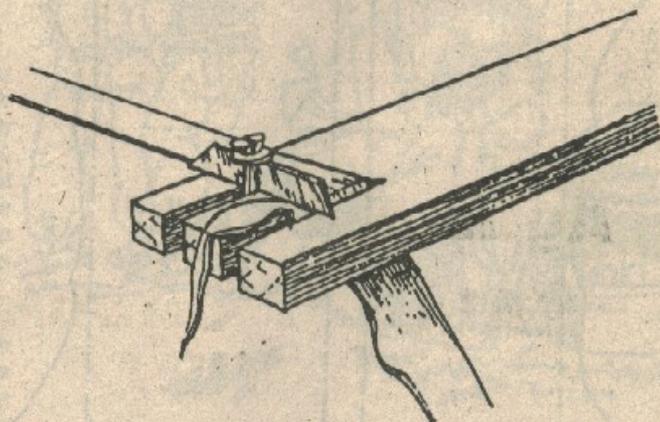
Para lidiar con baguales es conveniente que el lazo sea largo, aproximadamente de 20 a 21 metros para darle tiempo al enlazador a preparar su caballo que recibirá el tirón.

Se sugiere que en lugares poblados, en plantaciones y montes el largo del lazo sea aproximadamente 17 metros.

Una vez que Ud. ensayó y resolvió el grosor adecuado de la trenza, corte el resto del tiento primitivo, llevándolo al ancho elegido.

Use el cortador en la forma que le indica el diagrama.

- Desvire las dos orillas del lado del encarne.

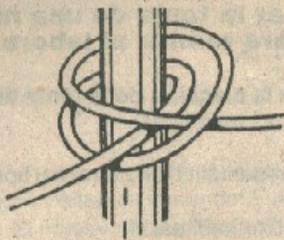


En las partes de más grosor del cuero, descarne la superficie para emparejar el grosor.

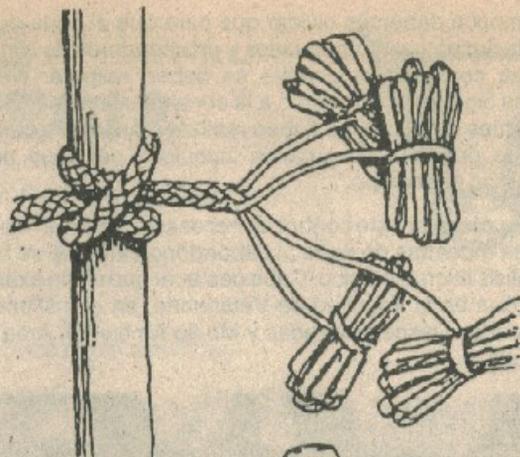
- Una vez que Ud. tiene los tientos prontos: cortados, desvirados y emparejados, déjelos a la intemperie para que el rocío los humedezca. También puede remojarlos una hora en agua.

## COMIENZE A TRENZAR EL LAZO

1. Corte 4 tientos de igual largo, tenga en cuenta que al trenzar los tientos merman aproximadamente un treinta por ciento (30%).
2. Marque la mitad de cada tiento.



3. Enmadéjelos desde los extremos, así evita que se enreden y trabaja con mayor comodidad.
4. Ate los cuatro tientos al palenque o palo liso con un nudo de medio bozal, así evita que los tientos se «quiebren» o marquen.
5. Comience a trenzar, la trenza redonda de 4 ramales.
6. Mantenga la humedad de los tientos envolviéndolos en una harpillera mojada con agua.
7. Tenga una barra de jabón para enjabonar los tientos.
8. Ajuste los puntos de la trenza uno por uno con un tirón a medida que va trenzando.

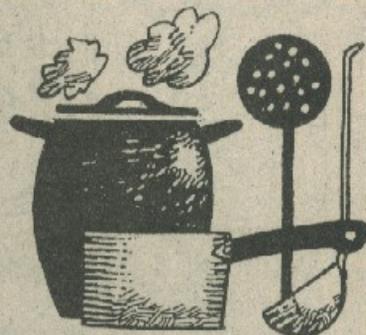


Le recomendamos como siempre que va a trenzar humedecer y enjabonar los tientos. Hacer un buen ajuste dejando los tientos siempre con el derecho o flor hacia arriba.

Después que trenzó el LAZO, debe añadir la YAPA. Esta es de mayor grosor.

## Agua potable: SALUD Y CALIDAD DE VIDA

Rosario de los Santos (1)



**D**esde los albores de la civilización, el aprovechamiento y la administración del agua como recurso natural han sido una cuestión importante. Los problemas relativos al agua están adquiriendo cada vez mayor gravedad en muchas regiones sin excluir ciertas zonas de países desarrollados donde este elemento es relativamente abundante. Ello se debe a que en numerosas regiones, los problemas se refieren más bien a la calidad del agua que a su cantidad. Pensemos por un momento en las múltiples actividades humanas en que requerimos de este recurso y en qué pasaría si no contáramos con agua de calidad sanitaria segura. Obviamente el riesgo de contraer enfermedades hídras (cólera, hepatitis, etc.) aumentaría enormemente así como el riesgo de contaminar todo alimento que estuviera en contacto con el agua en su proceso de elaboración o cualquier utensilio que fuese lavado con esta.

¿Cuál sería el resultado? Productos contaminados, de

poca vida útil e inaceptables para la mayoría de los mercados.

Pongamos un ejemplo muy práctico. En un tambo donde se usara agua no apta estaríamos agregando a la leche bacterias que multiplicándose en este medio tan rico, disminuirían la vida útil de la misma y también su precio (cortaría al alcohol).

Esto también podría aplicarse a la faena de animales. De qué serviría ser cuidadosos en la faena si estamos contaminando la carcasa con agua de mala calidad higiénica? Siempre obtendríamos un producto de pobre calidad.

Debemos concluir que para que el agua sea usada sin inconvenientes debe entonces cumplir con determinadas características físicas, químicas y microbiológicas que garanticen su calidad e inocuidad.

Las condiciones que hacen que el agua sea considerada potable, se denominan parámetros de inocuidad probada y son determinados por organismos internacionales y adoptados por cada país para asegurar la potabilidad del agua con que abastecen a la población.

(1) Colaboradora honoraria del Área Salud Pública Veterinaria. Facultad de Veterinaria.

Tampoco debemos olvidar que para que el agua de los establecimientos agropecuarios y procesadores de alimentos sea considerada potable se deben respetar ciertas normas higiénicas en cuanto a la construcción y manejo de las fuentes de agua y se deben realizar monitoreos periódicos que permitan asegurar la inocuidad del agua en el transcurso del tiempo.

Para efectuar este control es necesario remitir en tiempo y forma muestras de agua al Laboratorio para que se haga el análisis microbiológico. Cabe destacar que dicho examen se realiza en la Facultad de Veterinaria, en el Instituto de Actividades Descentralizadas y Medio Ambiente, Area Salud Pública.



Dicha actividad se hace en el marco de una política de extensión que rige desde hace tiempo en dicha área.

Pensemos ahora aclarar algunos conceptos antes de ahondar más en el tema:

Llamamos AGUA PURA a aquellas que en su composición no contiene más que Hidrógeno (H) y (O). Como tal es muy rara y no existe prácticamente en la naturaleza.

AGUA POTABLE es aquella agua de composición conocida que presenta en su constitución otros elementos además de O y H pero que de por sí o por estar en muy bajas

concentraciones no representan un riesgo para la Salud Pública.

Hablamos de CALIDAD SANITARIA SEGURA cuando el agua está libre de patógenos, independientemente de si es o no apetecible como agua de bebida.

### **Cómo realizar la toma de una muestra de agua para remitir al laboratorio:**

#### **Criterios para la elección de la toma de agua:** (Grifos o bombas manuales)

- Debe ser representativo en número y tipo de la fuente a muestrear.
- Debe ser de uso habitual.
- No debe tener pérdida de agua.
- No debe tener gran suciedad adherida

#### **Toma de una muestra para análisis microbiológico**

##### **Material:**

- Frasco de vidrio estéril de no menos de 200 ml (se puede comprar en plaza).
- Hisopo de algodón.
- Alcohol.
- En casos de que pueda existir cloro residual en muestra a examinar, se agrega al frasco 0,1 ml de TIOSULFATO DE SODIO al 3%.

##### **MANIPULACION:**

##### **Muestra de grifos:**

- Abrir el grifo y dejar correr el agua durante 5 minutos.
- Cerrar el grifo. Pasar el hisopo encendido por el grifo con el fin de esterilizarlo.
- Abrir nuevamente el grifo y dejar que el agua corra durante 2 minutos.
- Retirar la tapa del frasco, llenar las 2/3 partes y cerrarlo rápidamente. Identificar debidamente la muestra con la procedencia, establecimiento, nombre del remitente).

##### **Muestra de balde (para pozos y aljibes):**

- Lavar y enjuagar por dentro y por fuera el balde.
- Humedecer la cara interna con alcohol y encenderlo. Esperar a que se consuma totalmente el alcohol.
- Sumergir el balde a una profundidad media del volumen de agua que se desea analizar.
- Destapar el frasco y tomándolo por su base, sumergirlo llenándolo en sus 2/3 partes.
- Identificar la muestra.

##### **Muestra de agua superficial**

Se siguen los mismos pasos que en el anterior teniendo en cuenta que se tomará a cierta distancia de la orilla, a una profundidad de 20 cm, y con la boca del frasco dirigida a contracorriente.

---

#### **REMISIÓN DEL MATERIAL AL LABORATORIO:**

La muestra debe llegar al laboratorio en un plazo de 6 hs., de lo contrario se deberá refrigerar (no congelar), y remitir en una caja conservadora (espumaplast) debiendo llegar al laboratorio dentro de las siguientes 24 hs.

---