

La calidad de la carne en manos del productor

Establecimiento “Ojo de sol” de la familia Chacón Ferrari

Ing. Agr. María Fernanda Bove Itzaina
Plan Agropecuario

El predio “Ojo de sol” tiene una superficie de 547 ha y está ubicado en el Paraje El Soldado, 4ª Sección de Lavalleja. El sistema productivo es de terminación, con compra de novillos de un año bien recriados, hasta la venta a frigorífico como novillos gordos con 540 kg. Mario Chacón se preocupa por producir animales de excelente calidad para ofrecer un producto atractivo al frigorífico en cuanto a volumen y conformación.



Foto: Plan Agropecuario

Mario, quien trabaja desde los 15 años en el predio “Ojo de Sol”, formó su familia junto a Alba. Partieron de una superficie de 80 hectáreas y hoy poseen 469 propias, logradas con mucho trabajo. Además de ampliar el área, la empresa ha crecido, aumentando su infraestructura, construyendo caminos internos, mejorando la sombra y las aguadas artificiales para abrevadero del ganado, adquiriendo maquinaria, etc.

Trabajan en familia y la apuesta es seguir de esta manera, ya que el gusto por la vida de campo y por el trabajo se lo transmiten hacia el menor de la familia, Leandro de 5 años.

Mario con 71 años es una persona abierta al cambio, siempre pensando en mejorar su producción, participa de jornadas, proyectos y tiene su predio abierto a recibir otros productores. Considera que el intercambio con sus pares, técnicos y miembros de la industria frigorífica, es fundamental a la hora de proyectar su

sistema productivo. A su vez, intercambia ideas con el resto de los integrantes de la familia, incorporando medidas de manejo que surgen del diario trajinar del trabajo.

Recursos y producción

En el predio “Ojo de Sol”, el índice CO-NEAT promedio de los suelos es de 108, está mejorada prácticamente la totalidad del área (92% del área total) en base a praderas perennes y cultivos anuales.

Se compran novillos recriados de aproximadamente un año de edad, con buen desarrollo y con pesos mayores a los 240 kg y se venden de 2 a 2,5 años de edad con 540 kg en el frigorífico. Trabaja con categorías en pleno crecimiento, de baja dentición y con una alimentación que le permite lograr ganancias medias diarias del orden de los 650 gramos por animal, faenando novillos en su mayoría con 4 dientes. Mario sabe que trabaja con un sistema muy exigente en cuanto a la calidad del alimento, debido al propio obje-

tivo que se plantea respecto al tiempo y pesos para llegar al frigorífico. Para poder lidiar con este sistema, la alimentación se realiza en base a praderas perennes y verdeos de excelente calidad, y previo al embarque, 60 a 70 días, son suplementados con ración comercial de terminación.

Participa de la faena de sus novillos en el frigorífico, observa animales de otros orígenes para comparar y saber cómo superarse, no duda al resaltar la importancia que tiene ver el producto de su trabajo. Tiene muy presente que es el productor quien define en gran parte la calidad de la carne que se produce para la venta, con lo cual todos los manejos se hacen con el objetivo de lograr un animal de excelente calidad para ofrecerlo a la industria.

Genética, biotipo animal

Mario Chacón desde hace 15 años compra novillos de reposición exclusivamente de raza Aberdeen Angus. Está convencido de las ventajas de esta raza en la fase de terminación, destaca su facilidad de engorde, la mansedumbre y la calidad de la carne, que va a ser ofrecida a la industria frigorífica, la cual es destacada por su ternura y sabor.

Trata de elegir animales producidos en establecimientos que trabajen con buena genética, hijos de inseminación y de toros de excelente calidad.

Tiene el "ojo fino" para la elección de animales de buena conformación, largos, profundos y de buenos cuartos traseros.

Compra a productores que ofrezcan novillos con las características anteriormente mencionadas sabiendo que, aunque cueste algún centavo más, este sobre precio es devuelto por la eficiencia de conversión del alimento de estos animales y porque la industria va a pagar más por estos novillos gordos. Tiene algunos proveedores criados



Foto: Plan Agropecuario

res con los cuales realiza negocios desde hace un tiempo, con quienes intercambia información del resultado de los animales en el proceso de engorde y el producto final en la industria.

Sombra y agua de calidad

En este predio nos sorprendió como desde sus inicios persiguiendo siempre el objetivo de producir carne de calidad, se han ido realizando inversiones en infraestructura, en la que se destaca las de sombra y agua para el ganado. Mario considera que estos dos aspectos son de suma importancia para elevar los niveles productivos y hacer un sistema más eficiente. En todos los potreros hay sombra suficiente para lotes de 100 novillos. Las aguadas naturales del predio son excelentes y en los potreros donde no hay acceso a la misma, se habían realizado tajamares, pero durante el verano 2017/18 se invirtió en perforaciones y bebederos para ofrecerles a los animales agua de excelente calidad. En pleno enero cuando las temperaturas son altísimas se puede observar a los novillos tranquilos y echados a la sombra, sin ningún tipo de estrés calórico.

Manejo

En cuanto al manejo de los animales,

se trata de trabajar en el campo y en las mangas con normas de bienestar animal. Como son novillos de sobreño y están poco tiempo en el predio (un año a un año y medio) tratan de pasarlos poco por las mangas y cuando hay que vacunarlos y/o realizar pesadas, se trabaja de forma tranquila, con banderas y sin perros. Está demostrado que trabajando de esta manera, sin golpes, tranquilos y con adecuada infraestructura, se evitan casi en su totalidad los machucamientos.

Los machucamientos son hematomas (acumulación de sangre) que ocurren por rotura de los vasos sanguíneos por golpes o contusiones violentas, con la consecuente acumulación de sangre en los tejidos en distintas regiones anatómicas de la res, con diversa extensión y profundidad¹.

Los machucamientos no sólo implican mal aspecto, con el correspondiente deterioro del valor comercial, sino que son un foco de contaminación, ya que la sangre es un medio muy propicio para el desarrollo microbiano¹.

Cuando se realizan vacunaciones o dosificaciones en el predio "Ojo de Sol", se trata de realizarlas con sumo cuidado, con jeringas y agujas limpias en buenas condiciones para evitar lesiones en la carne,

1. ASTRO, L. 2004. Manejo previo a la faena y calidad de la carne. Revista Plan Agropecuario N°110. pp: 14-19.



📍 Talcahuano 3333, Parque Batlle - Montevideo
 ☎ 24 80 80 77 📞 099 181 637
 📧 laclivetinfo@gmail.com 🌐 laclivet

Diagnostico de *Campylocter* y *Trichomonas*
 Coproparasitarios (hpg), Test de resistencia
 antihelmintica, Coprocultivos
 Bioquímica clínica, Minerales, Hematología,
 Bacteriología, Autovacunas, Histopatología

Calidad, rapidez y responsabilidad
 al servicio de la salud animal

lo cual puede tener como consecuencia la disminución de la calidad de la res en la faena.

La aplicación incorrecta de inyectables (aunque se realicen lejanas en el tiempo), al momento del embarque pueden provocar perjuicios que se detectan en la etapa *post-mortem*, dejando secuelas a veces subcutáneas y otras veces en la profundidad de los músculos, deteriorando el producto final!

Manejo al embarque

Mario tiene protocolizado el manejo desde hace muchos años. 24 horas antes al embarque se trasladan los novillos a un corral del embarcadero, donde permanecen con sombra y agua, sin comida. Al momento del embarque se cargan los novillos de forma tranquila, sin golpes, ni gritos. La venta de animales es puesta en frigorífico para poder elegir siempre los mismos camioneros, a quienes tiene confianza. En días de mucho calor se eligen horas adecuadas para el traslado de los novillos al frigorífico.

La recomendación de ayuno previo que minimiza esta merma se fundamenta, entre otros motivos, en reducir el volumen del contenido gastro-intestinal y así disminuir el riesgo de contaminación de la carcasa durante el proceso de evisceración!

A mejor calidad de la pastura, mayor digestibilidad y rapidez en el tránsito gastrointestinal por lo que se perderá peso más rápidamente; el ganado alimentado en praderas tendrá una pérdida mayor de peso que aquellos alimentados con forrajes maduros!

Todas las medidas de manejo para mejorar el bienestar de los animales previo al embarque, se ven reflejadas en la liquidación final, con bajo porcentaje de machucamientos y lesiones de las reses.

Consideraciones finales

Todos los manejos que realiza Mario Chacón tienen como objetivo ofrecer a la industria frigorífica una novillada de excelente conformación y calidad en sus cortes de carne. Sabe que de esta manera la industria va a demandar y a pagar más



Foto: Plan Agropecuario

por su producción, con lo cual el margen va a ser mayor.

Es apasionado por lo que hace y tiene gran capacidad para seleccionar animales de buena genética y prepararlos para ser vendidos gordos con muy buena terminación.

Sus novillos valen en cuanto a las características de edad a la faena, en promedio de 4 dientes (novillos jóvenes), altos pesos en frigorífico (alrededor de 540 kg), sin desperdicios en la carne por machucamientos, lesiones por inyectables, etc. y

por una carne de excelente calidad en lo que refiere a la raza, tipo de animal (largo, profundo y de buenos cuartos traseros) y grado de terminación con alimentos de excelente calidad.

Se venden anualmente alrededor de 500 novillos gordos a la industria, con producciones de carne anuales de 250 kg/ha. Se plantea como meta la venta anual de 700 novillos gordos.

Mario tiene los objetivos de producción claros e intenta mejorar y aumentar la productividad de su sistema. ●