

# CRITERIO DE SELECCIÓN EN LA RAZA BRAFORD

Dr. Gustavo Ambroggio. 2005. Asociación Braford Argentina.

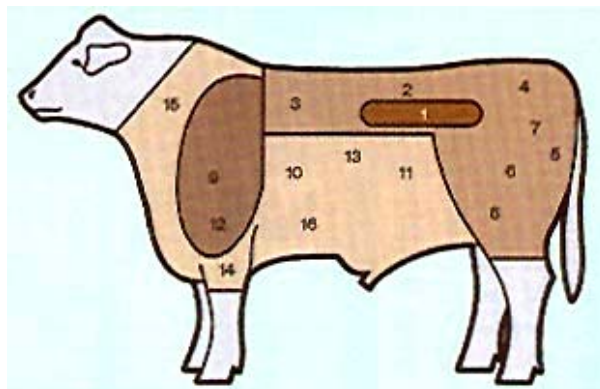
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Genética bovinos de carne](#)

En la medida que las zonas de producción lo permitan, se debe hacer un biotipo de Braford con tendencia más britanizado sin perder el porcentaje de sangre cebuina, que es la que permite mantener la rusticidad y adaptación a regiones marginales en donde hoy se realiza la cría; pero teniendo muy en cuenta que luego, en la segunda etapa de producción que es la invernada (engorde) y comercialización, no se debe perder valor comercial de la carne, con respecto a las razas británicas. Considero que un 3/8 de biotipo britanizado, novaría el tamaño de la miofibrilla muscular y su interrelación con la célula grasa interfibrilar es igual a la de las británicas, considero que no es justa la depreciación del precio de la carne Braford con respecto a la británica, por lo menos en el porcentaje que en algunos casos se realiza. Mucho más convencido de esto quedé cuando, después del recorrido por la Estancia El Rocío, pude disfrutar del asado de carne Braford, constatando que la terneza de la carne, jugosidad y palatabilidad eran excelentes, similar a las británicas. Esto debe ser bien destacado y promocionado por la Asociación Braford Argentina. Se sabe perfectamente que en Estados Unidos determinan la calidad de las carnes procediendo a degustaciones cuyos resultados estadísticos arrojan como resultado que el principal factor de interés para el consumidor, es la terneza. Si se hubiera realizado una prueba de estas características durante el asado, se podría haber llegado a la conclusión de que la carne es de excelente calidad. La raza debe lograr carnes con marca. Acepto que los nichos de consumo son menores, aunque crecen día a día, y el precio es superior a cualquier otra alternativa comercial. Otro punto al que hice referencia en los piquetes, y es fundamental, la importancia de seleccionar animales que tengan excelente musculatura, de donde salen los cortes comerciales más caros. Si se pondera la musculatura de lo que conocemos como corte pistola, que es el lomo hasta las escápulas y también todo su cuarto trasero hasta el garrón, se podrá producir animales más adaptados a los sistemas pastoriles, muy funcionales y de fácil engorde, pudiéndose comercializar su carne para exportación en cortes Hilton, sin necesidad de obtener novillos muy pesados (más de 500 Kgs) que alguna gente equivocada cree que es imprescindible para exportar. Lo que ocurre es que si se utilizan novillos Holando e incluso cruza cebuinas de malas masas musculares, sí se necesitará el peso aludido para llegar al peso necesario de cortes Hilton. La referencia habla por sí misma. Para exportar se necesita una media res de 125 a 130 Kgs como mínimo, lo que indica que la res entera debe pesar 250 Kgs; si se toma un rinde de faena del 59% como un porcentaje fácil de lograr en animales bien terminados y con su desbaste realizado, se concluye que un novillo de 440 Kgs en pie es suficiente.

Bien se puede observar que con este rinde no es necesario agrandar. No se debe perder la posibilidad de seguir manteniendo un biotipo de animal precoz que se engrasa temprano, que permite mantenerse en el mercado de consumo interno que es muy competitivo en precios, sólo vale recordar que en Argentina el consumo per cápita por año es de casi 70 Kgs, y además si fuera necesario continuar hasta el peso de exportación. Por otra parte y esto es fundamental el tamaño moderado le da alta funcionalidad a la hembra. Llevar a la raza a un tamaño exagerado, implicaría un alto costo para la hembra en materia de adaptación a los sistemas reproductivos muy restringidos y le sería muy difícil lograr la condición corporal mínima para volver a preñarse, debido al incremento de los requerimientos de megacalorías por el aumento del peso metabólico.

## REFERENCIA



En Hilton de tres cortes, que es el más caro, los pesos mínimos por corte y cantidad de cortes por caja (cartón corrugado 45 cm x 66 cm x 16 cm alto) son los siguientes:

**BIFE ANGOSTO:** Peso mínimo 3,600 Kgs /6 cortes.

**LOMO** (sin soas pequeño): Peso mínimo 1,660 Kgs /13 cortes.

**CORAZÓN DE CUADRIL** (sin tapa ni cola de cuadril): Peso mínimo 2,200 kgs / 10 cortes.

Peso total por caja (aproximadamente): 22 Kgs

Estos cortes salen bien de una media res de 130 Kgs

Peso en pié: 440 Kgs

59 % de rinde: 259,600 Kgs

Media res: 130 Kgs

**Cortes trasero:**

1 Lomo

2 Bife angosto

3 Bife ancho

4 Cuadril

5 Peceto

6 Nalga de adentro

7 Cola de cuadril

8 Bola de lomo

**Cortes delanteros:**

9 Paleta

12 Tapa de asado

**Consumo Interno:**

10 Costillar

11 Vacío

13 Matambre

14 Brazuelo

15 Cogote

16 Pecho

Volver a: [Genética bovinos de carne](#)