

CONSULTA Y RESPUESTA

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

From: jesus@vagnoni.com.ar

Sent: Wednesday, February 22, 2017 11:26 AM

To: gbavera@produccion-animal.com.ar

Subject: consulta

Hola Guillermo, ¿como esta? Mi nombre es Jesús Vagnoni, soy productor agropecuario en Santiago del Estero (loc. de Matara). Buscando por Internet encontré su pág. que aprovecho a felicitarlo por la info y coincido totalmente: "la información que no se difunde, no existe". Voy a empezar a usar la frase con su permiso. Le escribo por lo siguiente: desde este año empecé a engordar mis propios terneros ya que somos un campo de cría, y estoy muy contento con los resultados. Hoy tenemos terneros de muy poca edad, 240 días con 340 kg brutos gordos para faena. Mi pregunta es: ¿hay alguna información sobre el peso promedio de los cortes para animales de ese peso? Lo que quiero saber es si realmente los animales que engordo le rinden al carnicero, no desde el punto de vista de la media res (que entiendo debería ser 54-55% por la edad que tienen según me informaron), si no del punto de vista de los cortes. Quiero saber si tienen menos kg de puchero, hueso y más kg de los cortes caros. Matamos uno el otro día para consumo propio, 86 kg la media (340 kg lleno) y pesé la carne, huesos sin carne por un lado, pulpa sin hueso por otro, cortes con hueso por otro y así... pero no sé si ese rendimiento es normal, bajo o alto.... bueno Guillermo espero que no sea demasiado y disculpas por las molestias desde ya muchas gracias.

Atte. Jesús Vagnoni

jesus@vagnoni.com.ar

vagnoni.com.ar

TEL: 3402 546486/3855 408022

SKYPE: jesusvagnoni

From: gbavera@produccion-animal.com.ar

Sent: Wednesday, February 22, 2017 11:50 AM

To: cgar@sinectis.com

Subject: consulta

Carlos Garriz:

Te reenvió esta consulta como especialista en el tema. Si puedes, contestala directamente al autor y avísame cuando lo hagas.

Deseándote a vos y familia lo mejor, un fuerte abrazo

Guillermo

Sr. Jesús Vagnoli.

Estimado. Acostumbro a responder, más aun estando de por medio el amigo Bavera, y aunque este medio es bueno, no sirve para "hablar escribiendo todo", que va con buena onda y la confianza de ser bien entendido.

Comprendo la consulta y para tener el mismo lenguaje convendría aclarar el significado de los términos, conceptos y resultados, como en: http://www.produccion-animal.com.ar/informaciontecnica/carne_y_subproductos/46-del_campo_al_gancho.pdf

Es un folleto agotado, pero existe por difundido en el sitio. Contiene el "**ABC**" o conjunto de las definiciones, criterios y métodos de evaluación de calidad en el ganado bovino. Cada uno con su importancia, utilidad, etc.

Otro es: http://www.produccion-animal.com.ar/Razas_de_carne/Criollo_Argentino_¿Producir_carne_con_la_raz%C3%83 Criolla_Argentina?. Es una curva de crecimiento cuya lectura servirá para responder sobre "rendimientos de cortes".

No sé si los leíste, sirven para tener un panorama sobre tu consulta. Ahora no es la cuestión, pero (a) es bueno criar los propios terneros, (b) 340 kg.v/ 240 días edad a mí me llaman la atención, pero puede ser y (c) es la primera vez que un productor me muestra saber la diferencia entre **rendimiento de res o faena** (% al gancho) que es muy variable (desbaste, etc.) y causa de controversias (\$) y **el rendimiento carnicero de res y cortes mayoristas, minoristas, etc.) que es lo que realmente interesa** (carne, grasa, hueso, comestibles, venta en corte, desperdicio, etc.). Estos trabajos resumen mis actividades en INTA Castelar (30 años) especializado en la evaluación integral de calidad en el ganado, reses y carne de los animales de abasto y fauna. Por esta razón el pedido de Bavera.

En cuando a información sobre **PESO, COMPOSICIÓN Y % CORTES**, según edad, peso, etc., existen, no siempre compatibles con el mismo corte estandarizado, y sólo con valor de **referencia**.

Sobre tu "matamos para consumo propio"...y pesé la carne, huesos, etc.": sin la denominación, límites, lugar en la res, composición, etc., ni datos (kg) no te puedo decir nada de su "normalidad". Para esto hay que repetir el mismo trabajo y en similares CONDICIONES.... y para el caso BALANZAS, MERMAS de res (dressing, oreo, etc.), OPERARIOS, INSTALACIONES, etc.

Para nuestra faena habitual de novillos el promedio de rendimiento de faena es 57-58±3%, mayores = grasa y menores inversamente. Los animales que engordas hasta 400 ó 350 kg, le rinden al carnicero más carne que hueso y menos grasa. Bajo condiciones comunes de producción. En los novillos el % DEL CORTE QUE SE DETERMINE ES PRÁCTICAMENTE CONSTANTE, con algunas variaciones. NO EXISTEN CON "MAS" DE CORTES CAROS!!! (para eso criar canguros o ñandúes), conceptos que se explican en los artículos mencionados.

Bueno y concretando. (a) disculpas por el desorden, (b) espero que sea suficiente para darnos por comprendidos, (c) opinar cuando me mandes tus datos, (d) y aclares si el interés es sólo por una curiosidad o forma parte de un sistema productivo. Si te parece comentámelos, para acertar en el tema de cortes y comentarios y otros detalles.

De INTA Tucumán Leales conozco al Ing. F. Holgado y a la Dra. Alicia Rabasa y de UNT al Ing. Carlos Orellana (trabajos similares) y de INTA Sgo. del Estero al Ing. Fumagalli. Hace tiempo que nos perdimos de vista, pero los menciono por si acaso.

Con copia a: gabavera@produccion-animal.com.ar

Dejando otras presentaciones mutuas y finalmente: "Aquí estoy a vuestro mandao / comience a echarme la sonda / si quiere que le responda / aunque con lenguaje tosco / en leturas no conozco la "jota" / por ser redonda".

Espero tus noticias. Abrazo. CARLOS.

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)