

# EL MEJ RINDE CUENTAS. LOS RESULTADOS A SEIS AÑOS DE SU CREACIÓN

Liliana Rosenstein\*. 2016. Valor Carne, Boletín N° 120.

\*Editora de Valor Carne.

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

Volver a: [Recría e invernada en general](#)

## INTRODUCCIÓN

A seis años de la creación de la categoría macho entero joven, un asesor de campo, un investigador y un industrial comentan sus experiencias y los resultados obtenidos. El desafío cultural y comercial para su expansión en momentos en que producir más carne por animal en menos tiempo es clave.

En 2010, el entonces Ministerio de Agricultura creó la categoría del Macho Entero Joven (MEJ) en base a la solicitud del frigorífico Quickfood-Marfrig y a las evaluaciones presentadas que indicaban que estos animales, gracias al pleno funcionamiento de su sistema hormonal, llegan al momento de la faena a una edad muy temprana, obteniéndose carnes de calidad semejante a la de los novillos. Hoy en día, a pesar de la necesidad de aumentar rápidamente la oferta de animales pesados, siguen existiendo retos culturales para la adopción de esta tecnología además de enfrentarse a un mercado con escaso desarrollo.

## A CAMPO

Cristian Bianchi es un veterinario con casi 50 años de ejercicio profesional como técnico de campo, docente y miembro de jurados de block test. Hoy, trabaja como asesor de empresas del NEA que hacen el ciclo completo y tienen entre 300 y 10 mil cabezas de bovinos, totalizando unas 50 mil.

“En la tarea con mis clientes siempre apunté a la eficiencia, buscando que obtengan animales de calidad en poco tiempo. La idea es que brinden medias reses de 130 kg para arriba, de manera que la industria pueda integrar el consumo y la exportación. Hace cuatro años incorporé el MEJ, que me permitió achicar aún más el ciclo, a 18 meses”, contó.

La experiencia comenzó en uno de los establecimientos que asesora que, además de la producción de carne, tiene una cabaña comercial Braford. “Ahí, corroboramos lo que se sabía desde el conocimiento teórico. El entero se terminó tres meses antes que el castrado, y rindió uno o dos puntos más al gancho”, afirmó. Otro dato objetivo es que, al momento de la tipificación, “el 38% de los MEJ salieron como JJ o J, la mejor calificación, mientras que esto sólo se logró en el 10% de los novillos. Además, en el otro extremo, apenas hubo un 2% de U2”, aseguró Bianchi.

Para el técnico, el punto clave del proceso productivo del entero es la recría, ya que es imprescindible llegar a la faena con un animal dientes de leche o dos dientes. En ese sentido, gracias a su mayor ritmo de crecimiento, esta etapa se puede hacer en 6/7 meses, mucho menos que con el animal castrado.

“Por ejemplo, en 17 ha de media loma, manejamos una tropa de 160 animales sobre praderas base alfalfa y festuca, mediante pastoreo por horas y suplementación de silo de planta entera de maíz, con alto grano, entre el 1° septiembre y el 28 de febrero. Así, obtuvimos ganancias diarias de 790 gramos promedio en suelos clase IV, con problemas de salinidad”, explicó.

## LA MODERNA EXTENSIÓN

Con su vocación docente, el veterinario empezó a hacer demostraciones a campo con animales enteros y castrados para que sus clientes pudieran cotejar resultados y adoptaran la nueva tecnología. “La idea era ayudarlos a superar la inquietud más importante que es el temperamento animal. Capacitamos al personal y, hoy, el manejo es una rutina. Se minimizaron las montas”, señaló.

Otra herramienta que contribuyó a la difusión de la categoría es la informatización de la nutrición. “Desde hace años tomo cursos en MBG Ganadería que me brindó un software específico para el MEJ. Con esta herramienta formulo las dietas teniendo en cuenta sus mayores requerimientos de proteínas y calculo sus costos. Así, los empresarios pueden saber de entrada cuánto les cuesta hacer un kilo de MEJ y compararlo con el novillo. Se dan cuenta de la ventaja”, indicó.

Hasta hace cuatro años, prácticamente, todo lo que producían las empresas asesoradas por Bianchi eran novillos y hoy el 15 a 20% de los machos se terminan enteros. “Es una alternativa muy interesante para un país en el que no se pueden utilizar hormonas”, finalizó.

## LA INVESTIGACIÓN

“Si es tan ventajoso producir animales enteros, ¿por qué se castra?”, se preguntó en una reciente jornada del INTI, el Ing. en Alimentos Leandro Langman del INTA, que está haciendo su tesis doctoral en bienestar animal y calidad de carne.

Según el investigador, la respuesta está en cuestiones culturales y en la falta de certezas sobre el temperamento bovino. “No se sabe si el entero es más reactivo siendo joven o sólo cuando es adulto. Como contrapartida, también hay desconocimiento de cómo incide el estrés de la castración en la conducta posterior”, planteó.

Para esclarecer estos interrogantes, el INTA llevó a cabo un ensayo con 128 terneros Angus negro y Brangus de siete meses de edad, de los cuales la mitad fueron castrados en un festival de la yerra. “Los animales se tumbaron entre cuatro personas y se realizó el combo de castración, marcación en caliente y descorne. Con los enteros se hizo lo mismo, pero obviamente, sin castración”.

Luego, al terminar el ciclo productivo, se analizó el temperamento midiendo en la balanza el grado de movimiento, la postura corporal, el nivel de tensión, la respiración, los mugidos y golpes. En base a estos indicadores se determinó si el animal es calmo, perturbado o muy perturbado. Por último, se evaluó si sale caminado o galopando al abrir la puerta.

“No se observaron diferencias significativas entre enteros y castrados en la mayoría de las variables. Sí a nivel de movimientos y respiración, sorprendentemente, a favor del MEJ. Además, se vio que la cantidad de castrados que salían corriendo de la balanza duplicaba a los otros”, aseguró Langman. Al respecto recordó que “si bien todos participaron del festival de la yerra, los novillos fueron sometidos a un estrés mayor que probablemente repercutió a futuro”.

En cuanto a la calidad de la carne, se midió la fuerza de corte “que resultó favorable para el MEJ, coincidiendo con un panel sensorial de evaluadores que determinó que es “tierna” mientras que la del novillo es “algo tierna”.

Además, la carne de novillo presentó un 75% más de grasa intramuscular y niveles superiores de ácidos grasos saturados. “La buena noticia es que el MEJ mostró el doble de ácidos grasos poliinsaturados, que son beneficiosos para la salud humana”, reveló Langman.

## EN LA INDUSTRIA

“Desde nuestra empresa impulsamos esta categoría, tuve la responsabilidad de dirigir el equipo que la creó en 2010. Con nuestro perfil exportador, pusimos el foco en animales pesados”, dijo Eduardo Jensen, Director de Hacienda de Marfrig.

Los ensayos que hizo la compañía en su momento incluyeron machos Holando, Británicos y Braford, y demostraron que en el feedlot, “con la misma dieta, los novillos ganaban 1,2 kg diarios y los enteros 1,7 kg, convertían mejor. Por eso, estos últimos salieron a los 17 meses con pesos 10 a 15% mayores”, recordó.

Hoy en día, Marfrig faena unos 3 a 4 mil MEJ por año en su planta de Villa Mercedes, San Luis. “Al gancho dan 1 a 2 puntos más que los novillos y el rendimiento osteomuscular es 4% mayor. Los cortes de alto valor van a Europa como no Hilton y los otros al mercado interno. El cuero también rinde más, un 2%, mejorando la integración de la industria”, sostuvo Jensen.

Con respecto a las contusiones, el tema merece un capítulo aparte. “Tenemos un registro estadístico de años. En bifés, el rechazo llega al 3-4% del total de la faena mientras que en el MEJ es del 1%, lo que podría deberse a montadas o a la puerta del camión. Además, al contrario de lo que esperábamos, no tuvimos problemas de pH, un parámetro importante que marca la vida útil del producto”, detalló.

## DESAFÍOS COMERCIALES

Hasta hace pocos años, la carne de machos enteros que se conocía en la Argentina era la de toros de edad avanzada, por lo que el consumidor la asocia con un producto poco atractivo. “De ahí que la cadena de comercialización e industrialización, tanto de consumo como de exportación, no haya tomado debida cuenta de la nueva alternativa”, planteó Jensen.

El directivo piensa que “hay mucha más faena de enteros de lo que se supone. Es posible que haya MEJ de 350/400 kg que salgan clasificados como novillito, en frigoríficos y mataderos sin controles nacionales. Algunos matarifes los compran como invernada porque saben que cuando los llevan al feedlot tienen mejor desempeño y al volcarlos en sus propias carnicerías obtienen mayor rendimiento, ya que producen abundante musculatura y poca grasa. Ellos han visto todas estas virtudes, falta transparentarlo”.

En síntesis, las ventajas de la categoría para el productor, la industria y el consumidor, imponen el desafío de desarrollar un mercado alternativo de alto potencial en un momento en que el país necesita producir más carne.

[Volver a: Recría e invernada en general](#)