

# VENTAJAS CON EL ENGORDE DE TERNEROS HOLANDO

Periodístico. 2010. La Nación, Sec. 5ª Campo, Bs. As., 12.06.10:5.

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

Volver a: [Invernada en general](#)

## APROVECHAMIENTO DE LAS CRÍAS MACHO DE LA RAZA LECHERA

Según un trabajo realizado por el INTA con este modelo se permitiría ampliar la oferta de carne a mercados altamente exigentes en calidad y mejorar la rentabilidad del productor



En una primera etapa, los terneros pasan 65 días en la guachera Foto: INTA Concepción del Uruguay

Los más de dos millones de vacas Holando que pueblan la Argentina dan luz a unos 900.000 terneros macho por año. Se trata de una situación difícil para los tamberos, que habitualmente concluye con grandes pérdidas y sólo un porcentaje menor del rodeo destinado a faena. Sin embargo, si esa categoría se transformara en un insumo para otra actividad, como la invernada, entonces su valor se modificaría positivamente.

Sólo en la provincia de Entre Ríos, si se consideran sus 157.000 terneros con un peso de faena de 280 kilogramos por animal, podrían obtenerse 22.000 toneladas de carne por año. A escala nacional, esa cifra asciende a 126.000 toneladas.

Así, de acuerdo con un reciente trabajo realizado por profesionales de la Estación Experimental Agropecuaria (EEA) Concepción del Uruguay (Entre Ríos) del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), esta tendencia se está revirtiendo debido al aumento muy importante que tuvo el precio del kilo vivo del animal.

"Esta alternativa puede darle solución al problema que tiene la Argentina por el faltante de carne debido a la merma de terneros presente en la cría", aseguró Sebastián Vittone, médico veterinario del INTA Concepción del Uruguay, Entre Ríos, y uno de los autores del trabajo "Experiencia de engorde de terneros macho Holando".

Esta experiencia forma parte de una serie de ensayos realizados con el apoyo de la División de Nutrición Animal de la Asociación de Cooperativas Argentinas (ACA) y del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (Ipcva).

El ensayo se realizó en el establecimiento Santa Clara, de la firma Cuatro Robles SA, en la localidad de Herrera, departamento Uruguay.

El trabajo tuvo como objetivo evaluar la calidad de la carne producida por el ternero macho Holando, cuantificando el impacto de diferentes pesos a la faena en la categoría terneros para consumo.

De la propuesta se desprenden dos ventajas principales: se logran animales con un alto potencial de producción de carne con alta eficiencia de conversión, y por otra parte, ejemplares exentos del peso mínimo de faena. Este producto permitiría ampliar la oferta de carne a mercados muy exigentes en cuanto a parámetros de calidad.

De hecho, los consumidores demandan este tipo de carne y lo consideran un buen producto, además de que ningún comerciante parece tener dificultades para su venta. Así se demostró en el propio trabajo, con un relevamiento en carnicerías que comercializaron carne del grupo más liviano de estos terneros -de 221,8 kilos-, con una media res promedio de 59 kilogramos.

El técnico explicó que "el costo para el productor, desde el nacimiento hasta la faena, se estima en 3,12 pesos por kilo de peso vivo producido". El período de lactante es el más caro de toda la crianza, que equivale a aproximadamente el 35 por ciento del costo total. "A pesar de adjudicarle, en este caso, un valor de descarte a la leche utilizada (\$ 0,50 por litro), dado que se utilizó la leche que no puede ser enviada a la usina y se destinó a los terneros, aún sigue siendo un costo muy alto", apuntó.

Agregó Vittone que al comparar "lo que costaba producir un ternero de 260, 280 o 300 kilos en 2009 y lo que cuesta en 2010 se deduce que prácticamente no cambiaron los costos de los insumos y que el margen bruto por cada kilo producido, que estaba a \$ 0,50 y \$ 0,70, hoy está por encima de los 2 pesos. Esta situación revaloriza la actividad". Así, en el caso de los terneros más pesados, el productor podría lograr ganancias por más de 600 pesos por animal.

En cuanto a su terminación, un ternero Holando necesita entre siete y ocho meses para quedar listo para faena: entre los cinco y seis meses de terminada la etapa de lactante ("guachera") el animal puede pesar 280 kilogramos.

Esta alternativa de producción para tamberos lleva dos etapas fundamentales: una de lactancia y otra, a partir de los 60 días, en la que se lleva adelante el engorde con raciones que contienen un 85% de maíz entero y un 15 de concentrado proteico, con 40 por ciento de proteínas.

Lo destacable de esta experiencia -según los trabajos técnicos- es que se necesitaron alrededor de cuatro kilogramos de ración para producir un kilogramo de ternero, con ganancias de peso vivo desde la salida de la estaca a faena superiores a 1,2 kilos/día.



### **PRODUCTO DE GRAN ACEPTACIÓN**

#### **UNOS 30 CONSUMIDORES DEGUSTARON LA CARNE HOLANDO Y LA CALIFICARON DE BUENA A EXCELENTE**

La carne de los Holando macho es "magra, algo más pálida que la de los cortes de las razas británicas, pero el gusto es similar al de la carne de ternera". Así definió este producto Sebastián Vittone, médico veterinario del INTA Concepción del Uruguay.

En el trabajo que realizó junto con los ingenieros agrónomos Juan José Bruno, Juan Martín Gange, Gabriel Otero, Ariel Monje y José Gerasi y al agrónomo César Seró, se reproducen las conclusiones que brindaron tanto consumidores como carniceros luego de efectuarse la venta con una media res promedio de entre 59 y 79 kilogramos.

"A todos les pareció un buen producto, ningún comerciante tuvo dificultades para venderlo, los clientes demandan este tipo de carne, el 80 por ciento utilizó el precio de ternera/o para su venta y la mayoría de ellos manifestó intención de comprar nuevamente carne de estas características", señaló Vittone.

Por otra parte, una treintena de consumidores degustaron el producto: "En cuanto al gusto, el 94 por ciento lo consideró semejante al sabor de la carne de ternera y un 6% lo igualó a la carne de novillo", expresaron los autores del trabajo.

Con respecto a la terneza y la jugosidad de la carne, ambos ítems fueron aprobados por el 100 por ciento y el 68%, respectivamente.

La calificación general del producto fue excelente para el 53 por ciento de quienes participaron de la degustación y bueno para el 43 por ciento restante, sin ningún registro para las categorías regular y malo.

No obstante, los autores del trabajo consideraron como aspecto negativo que con poca cobertura de carne el producto toma un color azulado y además puede dificultar el trabajo de la sierra en algunos cortes.

Por último se informó que este tipo de producción ya se realiza en diferentes regiones del país, debido al alto rendimiento y sumado a la relación con el maíz, que favoreció mucho a este negocio.

[Volver a: Invernada en general](#)