

PRODUCCIÓN DE CARNE CON TERNEROS HOLANDO CONSUMO LIVIANO

M.V. MSc. Juan Sebastián Vittone y Dra. Qca. Andrea Biolatto. 2012. Área de Investigación en Producción Animal, INTA EEA Concepción del Uruguay, Entre Ríos, Argentina.
jvittone@concepcion.inta.gov.ar ; abiolatto@concepicon.inta.gov.ar
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Invernada en general y recría](#)

INTRODUCCIÓN

Actualmente, una serie de circunstancias reflató el interés en esta categoría, algunas negativas, tales como la relación costo crianza/valor del ternero, problemas de índole operativo en el tambo, rechazo en algunos operadores de la cadena comercial de la carne que terminan desembocando en la salida no deseable de los “degüellos”.

Hoy, un nuevo contexto de la ganadería derivado de la mejora de los precios de la carne y la factibilidad de generar alternativas productivas de alta eficiencia con altas ganancias de peso y estrechos índices de conversión de alimento a peso vivo hacen atractiva la crianza y terminación de este biotipo.

En adición, por resolución de la SAGPyA, los terneros de razas lecheras están exceptuados de las limitaciones impuestas para otras razas al peso mínimo de faena. Esto último abre la posibilidad de implementar sistemas de producción de terneros consumo con una alta eficiencia animal y ofrecer en el mostrador carne con atributos de calidad diferencial.



EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN

La propuesta se basa en un esquema sencillo de alimentación de dos etapas, ajustadas a las necesidades nutricionales del ternero: la fase de lactante o “guachera” y el engorde terminal.

La primera comienza con el ternero descalostrado de dos días de vida y se extiende hasta el desleche a los 28 días de edad, utilizando el sistema Ruter de desleche precoz. Finalizado este período, comienza el engorde terminal pasando por un corto período de acostumbramiento de los terneros al consumo del grano de maíz entero (10 días).

La alimentación de engorde se compone de dos ingredientes únicamente: grano de maíz entero y un concentrado proteico (40% PB) en relación 90:10 (maíz: concentrado), suministrados ad libitum y sin el agregado de fibra efectiva de ningún tipo.

EL PESO DE TERMINACIÓN

Para determinar el peso óptimo de terminación de esta categoría el Área de Producción Animal del INTA Concepción del Uruguay y la División Nutrición Animal de la Asociación de Cooperativas Argentinas (ACA) trabajaron conjuntamente, durante los últimos 6 años, evaluando las relaciones entre peso de terminación, eficiencia de conversión de alimento en carne, rendimiento al gancho, calidad carnicera y factibilidad de inserción comercial de la carne en el mercado, faenando terneros Holando por debajo de los 300 kg de peso vivo.

En las experiencias realizadas se evaluaron tres pesos de faena (220, 260 y 290 kg), encontrándose una mejor eficiencia de conversión a medida que se reduce el peso de faena (Cuadro 1), con muy buenas ganancias diarias de peso y aceptables rendimientos al gancho para este biotipo de características no carniceras.

Cuadro 1. Resultados de evolución de peso, eficiencia de conversión y rendimiento al gancho.

Terneros Holando	HL ⁽¹⁾	HM ⁽²⁾	HP ⁽³⁾
Peso Inicial (kg)	59,2	57,1	57,4
Peso Final (Kg)	221,8	263,2	286,9
ADPV (kg/día)	1,24	1,29	1,26
E.C. (kgMF/kgPV)	3,62	3,98	4,34
Rinde al gancho (%)	53	53	54

¹⁾ Holando Liviano (220 kg) ²⁾ Holando Mediano (260 kg) ³⁾ Holando Pesado (290 kg)

COMERCIALIZACIÓN

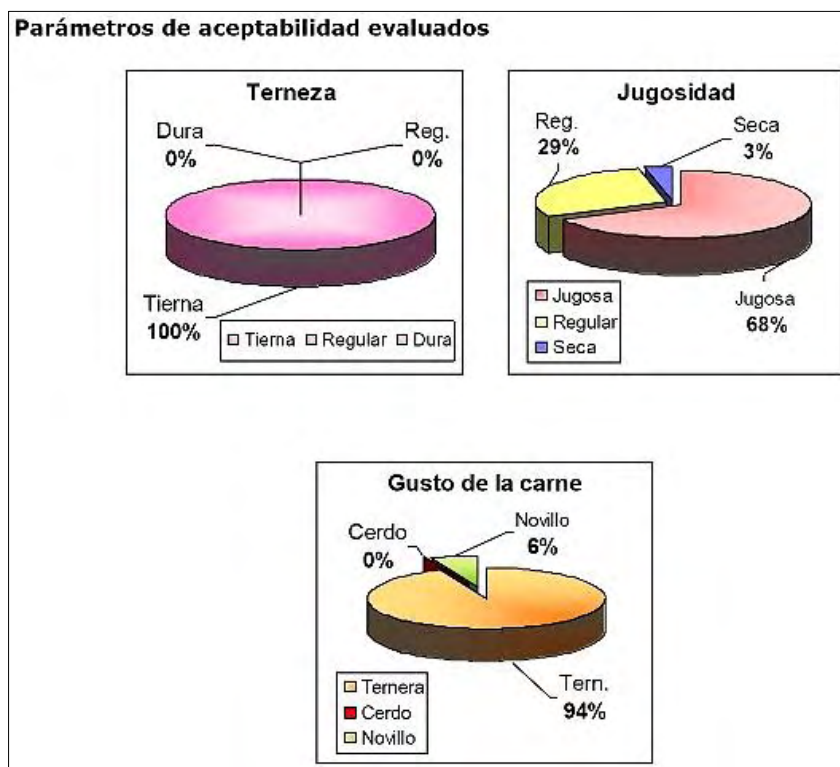
Comercialmente, la carne de machos Holando tradicionalmente se destinó a manufactura (chacinados, enlatados, etc.) o también al mercado exportador, por ser cortes de gran tamaño provenientes de novillos overos negro de más de 600 kg.

ACEPTACIÓN

Sin embargo, al llevar las medias reses de estos terneros al mercado local, en una experiencia de comercialización realizada en Concepción del Uruguay (Entre Ríos), se encontró una gran aceptación por los consumidores, ya que eligieron los cortes de terneros por sus características diferenciales: cortes chicos, sin grasa y de un color claro. Características que el comprador asoció con calidad de carne por su color (terneza) y con salud por la ausencia de grasa.

Sumado a esto, el precio que se pagó por esta carne fue el más alto del mercado (“ternera”), convirtiendo a esta categoría en una alternativa comercial interesante.

EXPERIENCIA DE DEGUSTACIÓN



Se realizó una invitación a distintos actores de la cadena de carne a degustar platos preparados con diversos cortes del cuarto trasero, obtenidos de la faena de los terneros de peso intermedio (260 kg).

Concurrieron 31 personas, profesionales, productores y consumidores no relacionados al sector, efectuándose una encuesta en la que se evaluaron parámetros de aceptabilidad íntimamente relacionados al rechazo comercial de esta categoría con terneros overos.

Los mismos fueron terneza, jugosidad y gusto, en una población en la que el 65 % no había consumido anteriormente terneros consumo Holando.

Si bien existía certeza previa sobre la terneza del producto, un buen dato fue el resultado: casi el 70% evaluó el plato preparado como de alta jugosidad.

Sin lugar a dudas y dado el sistema de alimentación que recibieron los terneros, lo más sorprendente fue la ausencia de “gusto a chanco”, característico de los animales terminados en encierres con raciones de altos niveles de concentrado.

COSTOS DE PRODUCCIÓN

En el cuadro 2 se presenta una estimación de los costos de producción y margen bruto por kilo producido donde se utilizó un modelo que analiza tres edades de desleche (28, 45 y 60 días) para la etapa de “guachera” y tres pesos de faena (220, 260 y 300 kilogramos de peso vivo).

Cuadro 2. Estimación de costos directos de producción y margen bruto (M.B.) por kilo producido de tres sistemas de desleche a tres pesos de terminación diferentes de terneros Holando

Costo x kg / M.B. x kg.	Desleche 28 días	Desleche 45 días	Desleche 60 días
Faena 220 kg PV	\$ 6,11 / \$ 3,89	\$ 6,15 / \$ 3,85	\$ 7,04 / \$ 2,96
Faena 260 kg PV	\$ 5,87 / \$ 4,13	\$ 5,91 / \$ 4,09	\$ 6,63 / \$ 3,37
Faena 300 kg PV	\$ 5,83 / \$ 4,17	\$ 5,86 / \$ 4,14	\$ 6,48 / \$ 3,52

*Valor del ternero descalostrado (2 días): \$300,00. Precio de venta fijado para el ternero gordo: \$10,00 por kilo vivo.

Los precios de los insumos utilizados se encuentran actualizados al junio/2012 (Fuente: ACA - Nutrición Animal).

Los costos de producción varía en función del sistema de desleche y el peso de terminación o peso de faena.

El mayor impacto en los costos de producción se produce en la fase inicial de la recría del ternero guacho en la estaca.

En la medida que se reduce el tiempo de leche o sustituto lácteo, utilizando sistemas de desleche precoz, disminuye el costo por kg producido y aumenta el margen bruto por kg logrado.

La relación actual de precios -insumos de alimentación/kg de peso ganado- resulta en una actividad atractiva en todas las combinaciones analizadas, aunque es de hacer notar la mejora del negocio al reducir el tiempo de desleche.

Volver a: [Invernada en general y recría](#)