



Después de 50 años el asado argentino vuelve a diversos comercios de Europa



FOTO INTERNET

CORTES. A Madrid y Barcelona llegan para venta directa en carnicerías y restaurantes.

En la cadena Bistec, en Madrid y Barcelona, los cortes llegan para venta directa en carnicerías y restaurantes, y el frigorífico rionegrino Fridevi hizo la primera exportación de carne vacuna con hueso a Europa, en más de 50 años. Fridevi se trata del mismo frigorífico rionegrino que concretó la primera exportación de carne vacuna a Japón, y que en julio pasado tuvo una amplia repercusión cuando la cadena japonesa Ito Yokado, en Osaka, realizó un evento de promoción de productos argentinos en ese mercado. Hacia ese país ya manda lomos y bifes. Ahora, en Europa fue por la carne vacuna con hueso, con envíos chicos a Alemania, España e Italia para abrir el mercado.

Pág. 4

"Los alimentos representan el principal sector generador de divisas del país"

Pág. 2

Modelo de computación predice el riesgo de que emergan malezas en cultivos

Pág. 7

“Los alimentos representan el principal sector generador de divisas del país”

Palpitando una nueva edición del Premio Aliment.AR, uno de los jurados, Andrés Murchison, quien además es secretario de Alimentos y Bioeconomía del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, se refirió a la exportación de alimentos y bebidas como “el sector más importante de toda la matriz exportadora y principal generador de divisas del país”.

Según los datos proporcionados por la cartera agrícola, durante el año 2018, las exportaciones de alimentos fueron de US\$ 25.347 millones y alcanzaron un volumen total de 39,7 millones de toneladas, con un valor por tonelada exportada de US\$ 637,5. Mientras que en relación a los primeros siete meses de 2019, comenzó a visualizarse un cambio de tendencia, si bien los precios internacionales disminuyeron, los volúmenes exportados tuvieron un crecimiento del 17,6% en volumen y el mismo valor que el mismo periodo de 2018.

EN RELACION AL PREMIO

Al respecto del premio, Murchison agregó que “todo premio que incentive la exportación es más que bienvenido. Me parece muy importante, sobre todo para las empresas más pequeñas, porque las anima a seguir, les confirma que es posible ir hacia adelante, que no importa

la dimensión de la empresa, sino la vocación de hacer las cosas bien”, y subrayó que “los premios siempre incentivan, impulsan, invitan a animarse y permiten ser un ejemplo para que otras empresas decidan seguir el mismo camino”.

LO QUE SE EXPORTA

Entre las exportaciones se destaca la de cerezas, arándanos, carne de cerdo y miel a China; carne a Filipinas; miel, mandarinas, naranjas, pomelos, limones y nuez pecán a Brasil; chía y limones a India; dulce de leche y carne ovina a Japón; limones y carne a Estados Unidos.

Estos son solo algunos de los hitos logrados durante en materia de comercio exterior de alimentos y bebidas.

Según un destacado informe de Infocampo, en este sentido cabe resaltar que las exportaciones de alimentos representan el sector más importante de toda la matriz exportadora y se ubican entre el 41% y el 45% de todo lo que despacha Argentina. Por lo cual, “podemos afirmar que es el principal sector generador de divisas del país”, aseguró Murchison.

EL PODER SER AMBAS
Ante la consulta sobre cómo hacen los argentinos para que el país deje de ser granero y se transforme en supermercado del mundo, el secretario aseguró que

Andrés Murchison, uno de los jurados del Premio Aliment.AR, habló sobre el sector y dio su opinión sobre cómo hacer para dejar de ser el “granero del mundo”.



FOTO INTERNET

ANDRES MURCHISON. Secretario de Alimentos y Bioeconomía del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

“no se trata de ser una cosa o la otra, sino que podemos ser ambas, gracias a la riqueza, diversidad y extensión de nuestro país, podemos ser granero y supermercado del mundo”.

Y sobre este doble rol argumentó que “por un lado, seguir comercializando nuestros productos primarios, que son reconocidos en el mundo por el gran trabajo que han hecho los productores durante más de dos siglos, el

desarrollo tecnológico y la innovación de los últimos años, que nos permiten ubicarnos en los primeros lugares como productores primarios y exportadores”.

No obstante, resaltó que Argentina puede ser “mucho más, y por eso trabajan cada día para posicionar a los alimentos nacionales en las góndolas del mundo”.

Según detalló, las herramientas que permiten avanzar en esa dirección y

agregar valor se relacionan con la formación empresaria, la diferenciación y agregado de valor, los acuerdos internacionales como el de la Unión Europea-Mercosur o el EFTA, las estrategias de promoción comercial que lleva adelante el Ministerio junto con la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI), las misiones comerciales y las rondas inversas, las mesas de competitividad por cadena.

nales continúan en crecimiento y representan alrededor del 22% de las exportaciones de alimentos y resultan relevantes porque son los productos que mayor valor unitario presentan.

“En 2018 fue de 1.669 US\$/t y el monto total exportado, de US\$ 6.600 millones”, apuntó.

Los alimentos y bebidas más exportados son los productos de la pesca, vino, complejo maníceros, carne aviar, pera, limón, poroto, arroz y ajo.

y Para Murchison lo más interesante está en la diversidad de productos, que representa a todas las regiones argentinas como generados de valor agregado, empleo y arraigo en los pueblos.

MATRIZ EXPORTADORA

En cuanto a la matriz exportadora argentina, el secretario reconoció que aún resta que continúe diversificándose.

Sin embargo, destacó que las economías regionales

Dellasanta
Comercial S.A.

Líderes en el rubro 80 años de experiencia

RECTIFICACION DE TODO TIPO DE MOTORES

REPUESTOS PARA MOTORES DIESEL y NAFTEROS

NACIONALES e IMPORTADOS

Ruta 34 y Vélez Sársfield
Tel. (Línea rotativa)
Fax 03492 - 434050 - Rafaela
dellasanta@wilnet.com.ar

**S.A.
DE HACENDADOS
DE RAFAELA**

98 años

Acompañando al Productor Ganadero

REMATES ESPECIALES DE HACIENDA PARA ABASTO E INVERNADA

FUNDADA EL 1º DE AGOSTO DE 1920

Tel.: (03492) 433231 / 433431 / 426231

FOTO INTERNET
ALIMENTOS Y BEBIDAS. Principal generador de divisas.

Podrán exportar carne vacuna a EE.UU otros cinco frigoríficos argentinos

Estados Unidos autorizó a cinco nuevos frigoríficos argentinos a exportar carne vacuna a ese país y ya son 16 las plantas argentinas habilitadas hacia ese destino.

Así lo anunció Luis Miguel Etchevehere -ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación- durante la visita oficial a ese país.

Los nuevos frigoríficos autorizados son Quickfood, Logros, Forres-Beltrán, Azul Natural Beef y Alberdi, publicó hoy la Agencia de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (FSIS/USDA).

"Estos anuncios son hechos concretos. Es una muestra más que elocuente del éxito de la política de apertura de la Argentina hacia el mundo, y de la confianza generada en los cuatro años de gestión del Presidente de la Nación con las principales potencias del planeta", indicó el ministro al final de la reunión que mantuvo con Ted Mc Kin-

ney, subsecretario de Comercio Exterior y Asuntos Agrícolas Internacionales.

El anuncio tuvo lugar en la 6^a reunión del Comité Consultivo Agroalimentario Conjunto Argentina-Estados Unidos, donde se realizó un repaso de la agenda bilateral agroindustrial.

Allí Etchevehere recordó la importancia para la Argentina de la apertura del mercado para cítricos dulces del NEA y NOA, así como el reconocimiento de la región Patagonia Norte A como zona libre de aftosa sin vacunación, y el interés de exportar genética bovina y carne ovina.

TRABAJO CONJUNTO

Asimismo, tal lo dado a conocer por Clarín Rural ambos países remarcaron el trabajo conjunto en el marco de Codex, el desarrollo de la biotecnología y en materia de Límite Máximo de Residuos, subrayando la necesidad que las medidas sanitarias sean adoptadas con criterios de base

Se trata de Quickfood, Logros, Forres-Beltrán, Azul Natural Beef y Alberdi, quienes se suman a otros 11 frigoríficos nacionales, luego de que Estados Unidos los habilitó para exportar carne vacuna a ese país.



FOTO INTERNET

CARNE ARGENTINA. Otros 5 frigoríficos exportarán carne a Estados Unidos. Ya suman 16.

científica.se para carne vacuna deshuesada, en-

friada o congelada, tras 17 años, fue notificada en noviembre al Senas.

La delegación oficial está integrada por el embajador argentino en Estados Unidos, Fernando Oris De Roa; el presidente del Senasa, Ricardo Negri; el director nacional de Mercados Agroindustriales Internacionales, Maximiliano Moreno; y el consejero agrícola argentino en Estados Unidos, José Molina.

Lo precedente se logró luego de que un Tribunal arbitral de la OMC dio la razón a nuestro país, en todos los reclamos principales que formuló contra las medidas que prohibían el ingreso a

Estados Unidos carne vacuna fresca -refrigerada o congelada- desde todo el territorio argentino, y de animales, carnes y productos de ese origen procedentes de la Patagonia.

Ocurrió posterior a que

dicho Tribunal determinó que las medidas impuestas por Estados Unidos, resultaban incompatibles con el Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, de la entidad multilateral.



CORTES. Algo similar tendrá como destino a EE.UU.



FABRICA DE ENGRANAJES Y GATOS PARA MAQUINAS AGRICOLAS
VENTA DE CORTADORAS DE CESPED, DESMALEZADORAS, MOTOBOMBAS, MOTORES "BRIGGS TRATTON" "VILLA" SERVICE Y REPARACIONES EN GRAL.
Fabricamos a pedido repuestos para minitractores

METALURGICA QUATTROCIOCCHI

Av. Zóbboli 220
03492-421931 - Rafaela

Contacto: metalurgicaquattrociocchi@fibertel.com.ar

LA RESERVA
HILO DE POLIPROPILENO PARA ARROLLADORA
www.carretelestrafaela.com.ar

PREMIUM

UV PROTECCION

NUEVA DIRECCION:
Avda. Conscripto E. Zurbriggen 395 esq. Eloy Gaitán
(colectora Ruta 34 N) - Tel. 03492 - 423695 - 430265

CARRETELES RAFAELA

Después de 50 años el asado argentino vuelve a diversos comercios de Europa

En la cadena Bistec, en Madrid y Barcelona, los cortes llegan para venta directa en carnicerías y restaurantes, y el frigorífico rionegrino Fridevi hizo la primera exportación de carne vacuna con hueso a Europa, en más de 50 años.

Fridevi se trata del mismo frigorífico rionegrino que concretó la primera exportación de carne vacuna a Japón, y que en julio pasado tuvo una amplia repercusión cuando la cadena japonesa Ito Yokado, en Osaka, realizó un evento de promoción de productos argentinos en ese mercado.

Hacia ese país ya manda lomos y bifes.

Ahora, en Europa fue por la carne vacuna con hueso, con envíos chicos a Alemania, España e Italia para abrir el mercado.

La novedad fue dada a conocer por Nicolás Lotrecchiano, ejecutivo de la firma, en el marco de Anuga, la feria de alimentos que se hace en Alemania y donde participan 30 empresas argentinas con el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina.

No obstante, la venta se hizo por fuera de esa feria.

EN MATERIA DE CORTES

Los envíos a esos mercados de Europa suman 1000 kilos y son una prueba. Los cortes son asado con hueso, bife ancho con hueso, bife angosto y T-Bone, según detalló una fuente de la empresa a La Nación Rural, y añadió que la carne con hueso tuvo una recepción "exitosa" en ese mercado.

Además de España, la

carne llegó también a Alemania e Italia.

UNA BUENA NOTICIA

"La carne con hueso llegó luego de 50 años a Europa y llegó vía la Patagonia; es una buena noticia la que estamos dando", dijo Ulises Forte, presidente del Ipcva en diálogo con Radio Continental desde Anuga.

"Es un comienzo exploratorio que estamos realizando en Europa, son tantísimos años que la carne con hueso no estaba presente y la intención es hacer un buen trabajo mostrando la excelencia de la carne argentina", apuntó Lotrecchiano, y catalogó de "promocional" la venta.

La carne, que llegó en su mayor parte a Italia, se exportó para su comercialización directa en carnicerías y restaurantes.

PARA CONOCER

Los accionistas de Fridevi son la Asociación de Cooperativas Argentinas (ACA), y La Cooperativa de Patagones y Viedma.

El frigorífico está ubicado en Viedma, y en julio pasado la Unión Europea reconoció a la región "Patagonia Norte A" como libre de aftosa sin vacunación.

Esa región sanitaria, que comprende zonas de Río Negro, Neuquén y Patagones en Buenos Aires, quedó con el mismo nivel



CORTES. A Madrid y Barcelona llegan para venta directa en carnicerías y restaurantes.

FOTO INTERNET

que el resto de la Patagonia, facilitando así operaciones de Fridevi.

Se trabajó en trámites sanitarios entre la Argentina y Europa, y fuentes ligadas a la cadena de la carne recordaron que a fines de los años 60 un brote de aftosa en Inglaterra, generó una reconfiguración del negocio que afectó exportaciones cárnicas con hueso desde la Argentina.

LA DE MAYOR STOCK

El directivo de la empresa contó que la zona donde está Fridevi es la de mayor stock en la región de la Patagonia. "Si bien tenemos una limitación de volumen (de hacienda), hay un proceso gradual de

crecimiento que está siendo sostenido", manifestó al respecto.

CORTES DE LA CUOTA HILTON

A Europa el país ya vende cortes de cuota Hilton de carne de alta calidad con animales criados a pasto, cortes de la cuota 481 con terminación a co-

rral y otros productos refrigerados.

Y en 2018 se vendió carne a ese mercado por 500 millones de dólares.

"Cumplimos la Hilton luego de 10 años", dijo Forte en referencia a que en el último ciclo comercial se pudo exportar el 100% de las 29.500 toneladas del cupo.

PABELLÓN ARGENTINO

En la feria de Anuga, el Ipcva montó el Pabellón Argentine Beef con casi 800 metros cuadrados, y un restaurante de 160 cubiertos para que las 30 empresas argentinas puedan invitar a los clientes, a degustar bife ancho y angosto a la parrilla.



PRODUCTO. La carne del frigorífico que vendió productos con hueso a Europa.



Distribuidor:



BREVANT
Semillas

Agroideas s.a.

Agroquímicos – Semillas
Fertilizantes
Negocios Agropecuarios

En Ramona: Rivadavia 87
03492 - 496346
En San Francisco:
Bv. Roca 2219
03564 - 431036

Estudian cómo identificar bife perfecto los amantes de la carne argentina

Con la primera escuela de sommeliers de carne, buscan crear un nuevo trabajo en una de las cadenas con mayor potencial de crecimiento. "Hay que probar, probar y probar, acostumbrarse y empezar a apreciar sutilezas que normalmente uno en el día a día no las percibe", afirman.

Los archiconocidos bifes argentinos ya se estudian en las aulas gracias a la primera Escuela de Sommeliers de Carnes, donde los amantes del asado se especializan en los secretos para su preparación ideal.

Al igual que la cata de vinos, los más acérrimos carnívoros tienen la posibilidad de paladejar y valorar la calidad de los cortes, en un curso que se desarrolla en la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires.

Su impulsor, Luis Barcos, veterinario y único miembro argentino de la Academia Francesa de la Carne, mencionó en una charla con la agencia EFE que siempre le había "llamado la atención" por qué no existían sommeliers de esta especialidad, así que se puso manos a la obra.

Hasta marzo pasado, cuando comenzaron las clases, 200 personas se interesaron en un curso que solamente contaba con 60 plazas.

"Independientemente de la crisis, la carne se sigue comiendo, los restaurantes siguen apareciendo", sostiene.

ES VARIADO EL PERFIL DE ALUMNADO

El perfil del alumnado -con una media de edad que ronda los cuarenta años-, es variado: cocineros, carniceros, economistas, emprendedores e incluso trabajadores de diseño gráfico.

Pero todos comparten el mismo interés: la entraña, el vacío, el chorizo criollo, el matambre, el bife (filete o chuleton) y toda la gran variedad de cortes de la vaca.

Muchos de ellos ven en esta formación un trampolín para poder dedicarse a este sector, como es el caso de Néstor Mendoza, quien según lo replicado por Clarín Rural contó a EFE que estudió cocina pero trabaja en un banco porque "el trabajo llegó primero pero la cocina llegó después".

UNA AMBICIÓN

La ambición de Mendoza es trabajar

como sommelier de carne y según él "hay todo un amplio abanico de posibilidades", por lo que su objetivo es encontrar su lugar "en esa cadena".

"Todavía el puesto de la carne -en referencia a la labor de sommelier- no es un puesto que exista, lo vamos a crear, vamos a abrir un boquete en la pared", aseveró.

Aunque la mayoría del alumnado se compone de hombres, hay mujeres que se embarcaron para descubrir más sobre la degustación carnívora.

VINOS E INFUSIONES

Vivian Islas, sommelier profesional de vinos e infusiones, relató que se apuntó al curso "buscando alternativas" para reinventarse profesionalmente.

Y planteó "¿quién fue siempre la que salió en la búsqueda del alimento a cazar, a seleccionar y a utilizar sus sentidos? La hembra, ¿sí? O sea, buscando y oliendo".

PARTE TEÓRICA Y ALGO MAS...

La parte teórica se compone de veintiún asignaturas que avanzan desde la explicación de la historia de la carne, razas bovinas, sistema de producción, bienestar animal, inocuidad hasta el envasado al vacío o preferencias de los consumidores.

El profesorado lo componen especialistas en la materia, diseñadores agrónomos, chefs, economistas, antropólogos y veterinarios.

Fernando Carduza es el que alecciona sobre la parte práctica de análisis sensorial de la carne, y además trabaja como investigador del Instituto Nacional de Tecnología de esta materia.

Carduza comentó que fue el propio Barcos el que le contactó y le invitó a participar en el proyecto, y expone que "un sommelier se hace practicando".

"Acá no hay ningún secreto, no hay ninguna bala de oro, acá hay que probar, probar y probar, acostumbrarse y empe-



FOTO INTERNET

CARNE ARGENTINA. Un producto muy estimado en el mundo entero.

zar a apreciar sutilezas que normalmente uno en el día a día no las percibe", afirmó.

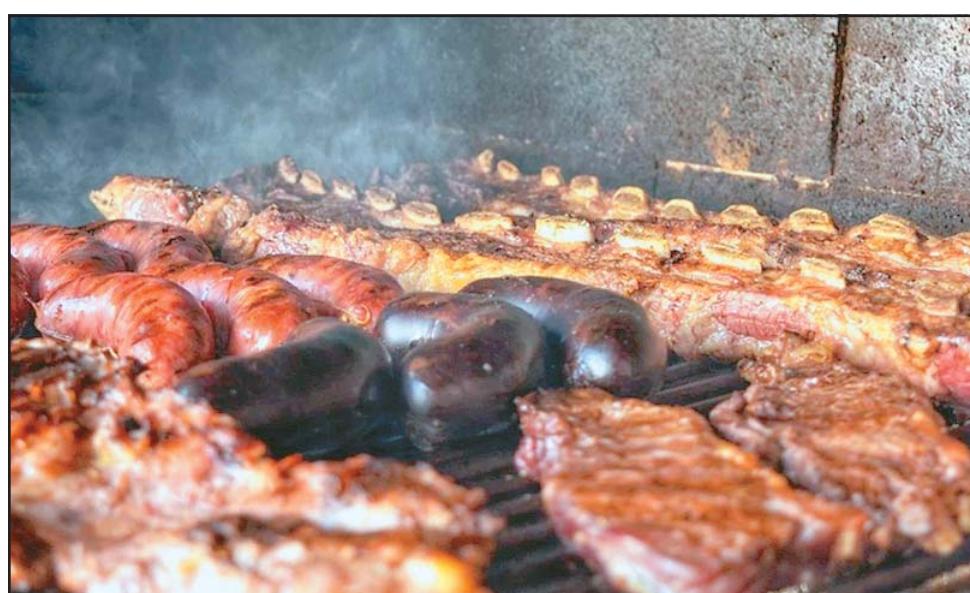
Sobre sus discípulos, cree que "tienen una motivación muy especial porque por lo pronto aman el tema de comer carne", y "no es lo mismo darles a comer un plato de carne que enseñarles una distribución estadística".

DURANTE 9 MESES

Los alumnos disponen de nueve meses

para obtener la formación, pero cabe la opción de que los profesores evalúen que sus conocimientos no son lo suficientes, hecho que si así sucediese, informó Barcos, para el año que viene contarán de nuevo con una plaza disponible para obtener su título.

El precio de la matrícula de esta primera promoción fue de 38.000 pesos (638 dólares), aunque Barcos señaló que el año que viene "será diferente", debido a la situación inflacionaria que vive el país.

**ASADO.** Una de las tantas muestras del consumo de nuestra carne.

CON "LA LEHMANN" SENTITE MÁS SEGURO QUE NUNCA

La Cooperativa Guillermo Lehmann ya es agente oficial de Grupo Asegurador La Segunda (Agencia N° 5242). Asesorate sobre todas las coberturas que tenemos para ofrecerte.

La seguridad de "la Lehmann". El respaldo de La Segunda. Mejor combinación, imposible.

SSN SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN | WWW.SSN.GOB.AR | 0800-666-8400 | N° DE INSCRIPCIÓN SSN: 0162

Pablo Biancotti (03404) 15531643 | Casa Central Pilar (03404)
470051 San Martín 1531, Pilar, Santa Fe
www.cooperativalehmann.coop



Propician en las escuelas el cambio de hábito saludable en alimentación

Los índices de sobre peso y obesidad infantil en la Argentina, a nivel nacional, aumentan cada año y la preocupación crece. Actualmente Argentina presenta el mayor porcentaje de obesidad infantil en niños y niñas menores de cinco años de América Latina, según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

En el país, el 41 por ciento de los niños y adolescentes de entre 5 y 17 años de edad poseen sobrepeso y obesidad en un 20,7% y 20,4% respectivamente.

Además, el exceso de peso está presente en el 13,6 por ciento de la población menor a cinco años. Los datos surgen de la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNys 2) realizada este año por la Secretaría de Gobierno de Salud, donde se revelaron alarmantes índices vinculados a la malnutrición in-

fantil, de acuerdo a un pormenorizado informe periodístico de Noticias Agropecuarias.

LO RECOMENDADO

A luz de los datos puede leerse que, en términos generales, la misma está ligada a un escaso consumo de productos recomendados como lácteos, carnes y fibras, pero sobre todo frutas y verduras.

Por ejemplo, sólo el 21,4% de los adolescentes de 13 a 17 años refiere haber comido frutas al menos una vez por día durante los últimos tres meses, mientras que este porcentaje en niños de 2 a 12 años es del 36,3%.

Ambos indicadores están lejos de las recomendaciones realizadas por la Guía Alimentaria para la Población Argentina (GAPA), que sugiere el consumo de 2 o 3 frutas por día.

Por el contrario, el consumo de alimentos no re-

comendados es extremadamente alto: 6 de cada 10 niños de 2 a 12 años y 5 de cada 10 adolescentes de 13 a 17 años afirman consumir golosinas dos veces por semana o más.

Casos similares suceden con las bebidas azucaradas y los productos de copetín, presentes a diario en la mesa de los argentinos.

EN MATERIA DE CONCLUSIONES

Una de las principales conclusiones a la que arriba la encuesta es que, en comparación a las poblaciones adultas, el patrón alimentario de niños y niñas es significativamente menos saludable.

“Consumen un 40 por ciento más de bebidas azucaradas, el doble de productos de pastelería o productos de copetín y el triple de golosinas respecto de los adultos”, asegura el texto.

Y agrega que esta condi-



FOTO INTERNET

HABITO ALIMENTARIO. Es propiciado en escuelas de nuestro país.

ción obedece probablemente a múltiples causas, entre ellas “un marketing dirigido a los niños y entornos escolares obesogénicos”.

EN ENTORNOS ESCOLARES

En relación a la alimentación en los entornos escolares, los datos arrojan que la provisión de frutas y lácteos es muy baja (21,5% frutas frescas y 30,3% yogur, postres lácteos o leches).

Por el contrario, más del 70 por ciento de los niños encuestados afirmó que la escuela le provee facturas, productos de pastelería, galletitas dulces o cereales con azúcar. Y solamente 2 de cada 10 estudiantes comentaron que su institución les provee frutas frescas de manera regular.

CAMBIAR HABITOS EN LAS ESCUELAS

En ese contexto, el concurso de alimentación saludable denominado “Frutéá tu Escuela” se propuso trabajar junto a las instituciones educativas de todo el país para repensar y modificar hábitos de consumo en esos espacios de formación.

Concretamente, la acción busca que las frutas frescas reemplacen a los alimentos ultraprocesados o de bajo aporte nutricional, en los recreos.

Respecto de la alimentación en los entornos escolares, los datos muestran que la provisión de frutas y lácteos es muy baja.

El concurso está destinado a todas las escuelas públicas y privadas, tanto en nivel inicial, primario o

secundario.

Este año atraviesa su tercera edición con una convocatoria récord: se encuentran participando 50.000 estudiantes, con más de 5000 docentes de las 23 provincias argentinas, inclusive la Ciudad de Buenos Aires.

EL OBJETIVO Y LO QUE VENDRA

El objetivo es que los alumnos realicen “la mejor publicidad sobre frutas”. De esta manera el concurso propone que, acompañados por sus docentes, reflexionen sobre la influencia que la publicidad tradicional tiene en sus actuales hábitos de consumo, para trabajar luego en un “marketing de lo saludable”, donde la fruta vuelva a ser protagonista.

Los equipos ganadores firmarán un acuerdo con el organizador, la empresa mayorista Tropical Argentina, que se comprometerá a realizar entregas mensuales de frutas frescas, para toda la institución durante un año.

Además, los alumnos y docentes que integren los equipos seleccionados ganarán tablets, heladeras exhibidoras para las cantinas saludables, y un viaje a Buenos Aires para conocer las instalaciones de la empresa, donde se realizará oficialmente la entrega de premios.

GANADORES: SE CONOCERAN EL 17

El período de inscripción ya finalizó, y actualmente los jurados se encuentran evaluando las publicidades para anunciar a los ganadores el



ALIMENTOS SALUDABLES. Se incluyen en la dieta que se aconseja.



DARÍO SCHUERI

Sábados de 6 a 8
NACIONAL SANTA FE
FM 540

AL DIA
con el campo y la ciudad

“Al dia con el campo y la ciudad”
@AlDiaCyC
+54 342 698 9776
www.radionacional.com.ar

Un modelo de computación predice riesgo de que emerjan malezas en los cultivos

La herramienta, libre y gratuita y diseñada por la Facultad de Agronomía de la UBA, permitiría a los productores hacer un uso más eficiente de los herbicidas, al potenciar sus efectos y reducir su utilización. Todo lo que se debe saber, fue explicado por uno de los creadores.

En todos los campos agropecuarios crecen plantas silvestres que reducen los rendimientos de los cultivos al competir con ellos por agua, luz y nutrientes. Para controlarlas, el manejo más frecuente entre los productores se basa en el uso de herbicidas.

Estos agroquímicos son más efectivos cuando se aplican en el momento en que las malezas apenas emergen.

En este marco, investigadores de la Facultad de Agronomía de la UBA (FAUBA) desarrollaron una herramienta que predice, con 7 días de anticipación, cuándo es más probable que emerjan las malezas.

Así, al aumentar la efectividad de los agroquímicos, se requerirían menos aplicaciones.

ESTUDIO DE BIOLOGÍA DE LAS MALEZAS

"Hace más de 40 años que en la FAUBA se estudió la biología de las malezas, es decir, de plantas que perjudican el rendimiento de los cultivos. Junto con otros investigadores de Facultad quisimos reunir esta información en una herramienta que le permita a los productores controlarlas mejor", explicó Diego Ferraro, docente de la

cátedra de Cerealicultura de la FAUBA, de acuerdo a un informe de TodoAgric.

En este sentido, agregó que "para combatirlas los productores aplican agroquímicos que pueden contaminar aguas y suelos. Si conocemos el momento en que tienen mayor efecto, podemos reducir su uso. Gracias a investigaciones previas, sabemos que los herbicidas funcionan mejor cuando las malezas apenas emergen".

ELABORACION DE UN MODELO

En consecuencia, a partir de un Convenio Tecnológico entre FAUBA y Corteva Agriscience, un grupo de investigadores de la cátedra de Cerealicultura elaboró el modelo PRORIEMA (Pronóstico del Riesgo de Emergencia de Malezas), que permite anticipar el momento de mayor riesgo de que germinen las semillas de las malezas en los agroecosistemas.

"Esta herramienta web evalúa el riesgo de emergencia para cada uno de los siete días posteriores a la consulta. Se requieren dos grupos de variables: las ambientales —como la temperatura y la humedad del suelo—, que se cargan automáticamente,



MALEZAS. Un modelo de computación, predice el riesgo de que emerjan en los cultivos.

FOTO ARCHIVO

y las que debe ingresar el productor respecto al manejo agrícola, como cuál fue el cultivo antecesor, qué rendimiento obtuvo, qué tipo de labranza del suelo utiliza y en qué localidad se encuentra", señaló Ferraro.

El investigador destacó que, como primera etapa, el modelo se diseñó para predecir el riesgo de emergencia de una maleza particular, el Yujo Colorado, en algunas zonas agrícolas del país, como el Norte, el Sur y el Este de Buenos Aires, y el Sur de Córdoba y Santa Fe. En el futuro, gracias a la estructura que se usó en su programación, el modelo se podrá calibrar para que funcione con muchas otras malezas y en cualquier región donde se produzcan cultivos extensivos de granos.

CARACTERISTICAS DE LA HERRAMIENTA

Por otra parte, Diego Ferraro remarcó que la herramienta es libre y gratuita, y que se puede acceder a ella a través de la web.

Para usar el modelo sólo se requiere un celular, una tablet o una computadora personal con conexión a internet.

"Nos entusiasma hacer

llegar las investigaciones de la Universidad pública a los productores", manifestó Ferraro.

Además, quien desarrolló el modelo junto con Diego Batlla, también docente de la cátedra de Cerealicultura, y con becas de doctorado y maestría, hizo conocer que se requirieron decenas de estudios previos para diseñar la herramienta.

Y al respecto puntualizó que "para anticipar la manera en que la plántula de una maleza emerge, primero hubo que investigar cómo se despiertan las semillas. Esto implica cono-

cer cómo perciben y responden a la temperatura, el agua y la luz del ambiente que las rodea".

Asimismo, el investigador indicó que usar herramientas virtuales para tomar decisiones ya es una realidad, y que cada vez es más frecuente manejar los cultivos de esta forma.

En base a datos climáticos y de manejo —añadió—, ya se predice cuándo van a ocurrir los momentos clave del cultivo. O sea, cuándo va a emerger, madurar y florecer.

Esos períodos son fundamentales para tomar

decisiones de manejo, puntualizando Ferraro que "los modelos Cronos para trigo, colza y cebada ya están muy difundidos".

Finalmente, aclaró que ante la aparición de resistencia en las malezas —algo que cada vez preocupa más a los productores—, están trabajando en otro modelo que permitirá predecir este fenómeno.

Y sentenció que "vamos a continuar avanzando y afinando otras herramientas, que le sirvan al productor en su actividad".



MALEZAS. Antiguos método para erradicarlas.

NOS GUSTA LO QUE HACEMOS.



molino

La Paulina

Saputo

JUNTO AL DESARROLLO DE RAFAELA.

Maquinaria: se recuperan ventas

La cosecha récord se hace sentir

En el segundo trimestre de este año continuó la recuperación de las ventas de maquinaria agrícola, con casi un 45 por ciento de las empresas que lograron incrementar en más de un 40% la colocación de equipos.

El dato surge de una encuesta que la Cámara Argentina de Fabricantes de Maquinaria Agrícola realizó entre sus socios.

Por el lado de las ventas, en el segundo trimestre del año el 43,8% de las empresas encuestadas tuvieron una suba superior al 40% en sus ventas.

En tanto, un 6,3% logró un incremento de entre el 20 y el 40% y un 18,8% registró alzas de entre el 10% y el 20%.

Por otra parte, un 12,5% de las compañías mostraron un crecimiento de menos del 10%.

De acuerdo a La Nación Rural, en cuanto a la producción de equipos, el 37,5% de las empresas tuvieron subas mayores al 40%. Un 25% de las firmas sufrió un descenso en la producción por encima del 20% y otro 18,8% mencionaron una baja de entre el 10 y el 20%.

En tanto, en un 6,3% de los casos se registraron bajas que fueron hasta el 10%. Respecto del uso de la capacidad instalada, se ubicó en un promedio del 66%, mostrando una leve suba.

No obstante, el informe destaca que el escenario es diferente según las empresas, ya que muchas plantas están trabajando por debajo de su capacidad.

Sobre el personal de las plantas fabriles, no se registraron "modificaciones sustantivas", según señala el informe de la cámara.

La cosecha récord del campo, de 141,5 millones de toneladas de granos según la Bolsa de Comercio de Rosario, fue clave en la mejora de las operaciones. "La cosecha récord impulsó el crecimiento de las ventas, sobre todo de sembradoras, y en lo que refiere a acopio de granos. En contraste, solo un 38% de las industrias manifestó un aumento de producción", dijo Néstor Cestari, presidente de Cafma. Añadió que, aunque "el mercado interno fue mejor que en el primer trimestre y que en 2018", la actividad no está "en los niveles óptimos, ya que no creció en todos los rubros y estamos lejos de la capacidad instalada".

SUPER BENEFICIO EN EL SUPER

Todos los miércoles
10%
de ahorro^(*)

Destefanis

Libertad
el hiper de tu familia



López Caula
compras a lo grande!



BANCO CREDICOOP
COOPERATIVO LIMITADO

La Banca Solidaria

Amarilys

Todos los años repite este tema porque no deja de llamarme la atención la belleza de estas plantas, espero que a ustedes también.

Pueden observar durante estos días cuando van en auto o caminando a estas hermosas plantas que en esta época del año están regalándonos sus hermosas flores. Pueden ser de color blanco, rojo o jaspeado en blanco y rojo o rojo y blanco. Cualquier sea la variedad el encanto es el mismo. Además es tan sencillo su cultivo y nos regalan tan bella inflorescencia. Pero a veces se multiplican en una cantidad tan desmesurada que hace falta dividirla y ubicarlas en otro lugar o porque no regalarle a alguna amiga o vecina, es más las que yo tengo me las regalo una amiga. Me acordé y les estoy escribiendo cómo son los pasos a seguir para que el trasplante sea un éxito.

Se los voy a ir contando paso a paso para que todo resulte mucho más explicativo y fácil.

Paso a paso para el trasplante del hippeastrum o amaryllis porque así también se llama.

PASO 1

Estas grandes flores, que pueden ser blancas o rojas, resultan magníficas para decorar el interior de

nuestras casas, en grandes floreros que hoy están tan de moda quedan espectaculares combinados con algunas hojas lanceoladas verdes... Transcurridos 15 días, estas magníficas flores se quedan completamente marchitas, lo que no quiere decir que la planta haya muerto. Es el momento de trasplantarla.

PASO 2

Nosotros vamos a trasplantar el hippeastrum, pero antes vamos a conocer algo más del funcionamiento de las plantas bulbosas, que desarrollan un gran bulbo donde se encuentran todas las reservas. Ya les he escrito algo sobre bulbosas en otras oportunidades pero no viene mal recordar.

PASO 3

Estos bulbos se suelen plantar normalmente en otoño y, en el caso del hippeastrum, hay que plantarlos superficialmente dejando medio bulbo hacia arriba. Entre las reservas que hay en estos bulbos empiezan a salir las raíces, al tiempo brotará el tallo floral, que se alimentará

simplemente de las reservas que hay en el bulbo.

PASO 4

Para tener una flor el próximo año, tendremos que asegurar que el nuevo bulbo que se va a generar durante ese período vegetativo sea de gran tamaño, porque este, está directamente relacionado con el tamaño de la flor. Por eso es tan importante colocarlo en un sustrato suelto y liviano para que se pueda desarrollar excelentemente bien. Cuando levantemos nuestra planta nos vamos a encontrar con algunos otros bulbos y los separaremos con mucho cuidado de manera tal de no dañarlos.

PASO 5

A la hora de hacer el trasplante lo primero que tendremos que hacer es cortar el tallo de flor, porque no nos interesa que la planta pierda más energía generando semillas. Nosotros no buscamos la producción de semillas ya que es muy difícil su reproducción por este método.



PASO 6

Añadimos un poco de grava, que nos servirá de drenaje, y un buen sustrato, esencial porque esta planta necesita tener una buena tierra para desarrollar un gran bulbo. Es importante utilizar un maceta grande, ya que, cuanto mayor sea el volumen de tierra que empleemos, mayor será el bulbo. Pero no descartemos la posibilidad de colocar los bulbos en la tierra directamente armando un bello canteo. No olvidar de combinarlo con otra planta porque esta como sabemos pasados unos días de su floración sus hojas se secan.

Ahora, la planta empezará a desarrollar nuevas raíces y el próximo año volveremos a disfrutar de unos magníficos Amarilys.

Echar raíces en un lugar nuevo. Puede parecer amenazante para nuestra supervivencia.

Pero con el tiempo, suele darnos más espacio para desarrollarnos.

*Espero les haya gustado el tema de hoy.
Ing. Agr María Paula.*

