

# INFORTAMBO

N°217 · Junio 2007

**Editorial** 8

**Diálogos de remate** 12

**El día después** 24

Los precios que reciben los productores compensan que se pueda ofrecer alta calidad nutritiva a los animales y este esfuerzo, está dando sus frutos. La opinión de los técnicos que luchan contra el barro.

**Australia tiene sed** 28

El déficit de precipitaciones afecta severamente. La baja en la producción supera el diez por ciento, el sector enfrenta caídas en sus exportaciones y una disminución de sus ganancias del 16 por ciento.

## Donde el futuro es hoy

La séptima edición de Mercoláctea expuso el verdadero potencial del sector lechero y su inquietud por el progreso. Cuatro días a puro tambo y una apuesta a un nuevo rumbo de lechería argentina de cara a lo que vendrá.



## Corazón de dulce de leche

En la tarea de evaluar un dulce no es fácil dejar de lado la subjetividad, no obstante, trece jurados evaluaron 21 dulces de categoría familiar. Buscaron desviaciones del tipo ideal otorgando puntajes y encontraron ganadores.



**La novela de las exportaciones** 30

Pocas veces el mercado externo estuvo tan manipulado en un sentido y en otro sin ningún resultado más que góndolas vacías y un fondo que hasta ahora está bastante flaco.

**Antes y después de las cuotas** 36

Tras veinte años, la Unión Europea piensa abolir el sistema de cuotas. Aumento de la producción, competencia de biocombustibles y fuerte concentración de los tambos, las perspectivas futuras para Johannes Thomsen.

**"Es interesante ver la similitud entre los productores lecheros de todo el mundo"** 42

El alza del precio de los alimentos preocupa a los tamberos de todo el mundo. La visión del Dr. Tylutki sobre los granos de destilación, la demanda de lácteos y el sector en los próximos años.

**Acá se hacen negocios** 46

Más de 40 empresas extranjeras eligieron Mercoláctea como punto de encuentro y vinculación comercial con firmas americanas y europeas.

**Yo me quiero casar, ¿y usted?** 60

El domingo hubo talleres sobre maridaje de quesos, dulces y vinos. Entérese de las parejas más finas del rubro.

**La pinta no es lo de menos** 68

Premio a los stands ganadores.



**Grandes campeones** 78

**Ritmo para mis oídos, leche para el corazón** 84

Una vez más Mercoláctea cerró a lo grande y diez mil personas disfrutaron con el show de "El Bahiano".

**A todo Jersey** 86

El jurado brasileño Fabio Fogaça se llevó una excelente impresión de los animales Jersey que vio en Mercoláctea. Participaron siete Cabañas con 56 animales.

**Una alternativa rentable** 90

Con buenas producciones, gran fertilidad y altos sólidos totales, la Sueca Rojo y Blanco se posiciona como una opción más que interesante.

**Rusticidad y sólidos en pista** 94

Con más de 80 años en el país, la Pardo Suizo tuvo nuevamente su lugar en la gran muestra lechera.

**Rastreado a los científicos** 96

**Estudiando por un sueño** 108

Nuevamente se superó el número de establecimientos educativos que participaron de las Olimpíadas Lácteas. Estudiantes de Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos, Santiago del Estero y Santa Fe se dieron cita en una jornada inolvidable.

**Replantear horizontes** 114

Las leches de cabra, oveja y búfala tienen sólidas posibilidades de crecimiento. El Seminario de Leches Finas brindó el espacio para que el sector manifieste sus demandas, desafíos y potencialidades.

**Pequeños tamberos, grandes ilusiones** 118

El Tambo Demostrativo dejó en claro que la lechería aún puede ser de interés para



los jóvenes. Durante los cuatro días, 21 chicos del IPEM 222 mostraron una rutina de ordeño.

### El camino de los forrajes 120

Las empresas forrajeras tuvieron su espacio en la gran muestra lechera. Aquí, una recorrida por los stands y parcelas de los distintos semilleros.

### Cantidad y calidad 126

Valores un diez por ciento superiores al 2006, demanda pareja por todas las razas y fuerte inclinación por vaquillonas con antecedentes, las características de un remate para destacar.

### El eje de la explotación 128

Roles y códigos de los integrantes de la empresa para el éxito o el fracaso de la explotación.

### Cambiar para permanecer 132

El Med. Vet. Gorosito planteó el desafío de crecer como camino para no desaparecer. Por qué la nutrición de nuestras vacas nos quita litros de leche y estrategias para superarlo.

### Salud y fertilidad a escena 138

Varios cambios en las evaluaciones genéticas entraron en vigencia, poniendo



## Conservados y premiados

El IV Concurso Nacional de Forrajes Conservados demostró con más y mejores muestras presentadas que, a pesar de todos los problemas climáticos de un año difícil, los productores apuestan al progreso.

mayor énfasis a las características de salud y fertilidad.

### Animarse a más 142

El Ing. Snyder reflexionó acerca de los escenarios globales de la lechería y los desafíos que enfrenta nuestro país.

### ¿Simplemente más queso? 146

Estandarización y control de la producción y cantidad de queso obtenido son algunas de las variables a contemplar cuando de rendimiento se trata.

### Una apuesta a la competitividad 150

El papel del INTI en el Concurso Nacional de Quesos y en las diversas capacitaciones refuerzan su proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina".

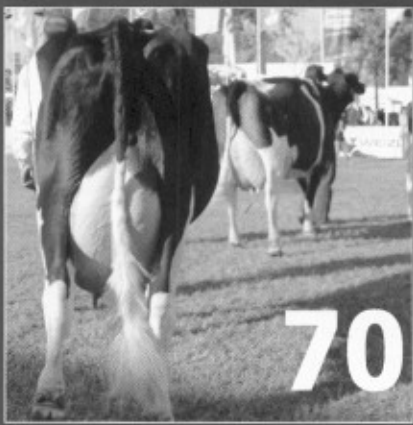
### Con el sello INTA 152

El INTA volvió a tener una participación múltiple en Mercoláctea. Concurso de Forrajes, capacitación, olimpiadas lácteas y camión tecnológico son algunos de los eventos que contaron con la impronta del INTA.

### Indicadores económicos 160

## "Cerrá la tranquera... nos vamos de fiesta"

Aunque la coyuntura climática no ayudó, nadie quiso perderse la séptima edición de la Jura del Holando. Las mejores vacas del país estuvieron presentes en un marco inigualable en público y dimensión.



## Doble mérito

Boehringer  
Ingelheim premio  
en Mercoláctea  
2007 a los mejores  
produciendo leche de calidad. El  
establecimiento El Futuro se llevó el  
galardón entre los tambos menores, con  
Estancias La Dorita coronándose en la  
categoría de más de 400 vacas.

## Entre el género y el estilo

En la cuarta edición del Concurso Nacional de Quesos se presentaron 184 quesos, el doble del año pasado, que fueron evaluados por 56 jurados. Excelentes ejemplares de los géneros tradicionales por un lado y originales muestras de estilo por otro.

