

Cebo en Galicia: optimización y protocolización de un sistema de engorde de terneros frisonos rentable y replicable (MR331 FEADER 2022-062B)

En primer lugar, fue preciso protocolizar metodológicamente y seguir, en detalle, todo el proceso aplicado en la explotación modelo. Para la elaboración de un protocolo común se tuvieron en cuenta los procedimientos y protocolos internos de la explotación modelo y se refundieron en un documento titulado "Protocolo de explotación y programa sanitario de vacuno. Manejo y cebo de ganado frisón". Servirá de guía para aquellas personas interesadas en aplicar el sistema de manejo de ganado frisón propuesto en el proyecto. También se desarrolló una herramienta informática con la finalidad de agilizar el seguimiento de los terneros que permitirá la monitorización de cada ternero durante todo el proceso, lo que facilitará todas las tareas de control, manejo y documentación de la explotación modelo, que posteriormente se pueda aplicar y transferir a otras explotaciones interesadas.

Actividad. Obtención de los datos productivos

Los resultados son los valores medios de un total de 871 animales seguidos entre enero de 2023 y junio de 2024. Se sacrificaron con un promedio de 258 días (peso vivo 317 kg; peso canal 259 kg). Los terneros entraron a destete con 45 kg, donde permanecieron 70 días, pasaron al cebadero (163 kg) y estuvieron 163 días. El consumo de leche medio fue de 17 l/animal/día, y pienso de 1,71 kg/animal/día. La ganancia media diaria total fue de 1,16 kg/animal/día y el índice de conversión 4,09. Las canales presentaron un grado de engrase "2" y una conformación de canal "0" (menos buena), según la clasificación SEUROP. También se evaluaron los costes del cebo.

Los resultados de calidad de carne son de un total de 124 muestras analizadas en esta anualidad. El valor medio de pH fue de 5,67, mientras que la capacidad de retención de agua, medida como pérdidas por cocción, fue de 27,1 %. Estos valores demostraron el buen trabajo realizado durante el cebo. Los parámetros de color indican que estamos ante una carne apetecible para el consumidor. La dureza de la carne (28,8 N/cm²) indica que es "muy tierna". La composición química de las muestras presenta valores de grasa bajos (1,21 %) y valores de proteína elevados (22,2 %), lo que demuestra su calidad nutricional. El contenido de humedad (75,4 %) y cenizas (1,09 %) son los esperados para este tipo de carne. El perfil de aminoácidos demostró que el mayoritario fue el ácido oleico (28,8 %), seguido del palmítico (24,2 %), el esteárico (18,5 %) y el linoleico (10,4 %). También mostró otros ácidos grasos importantes desde el punto de vista nutricional, mientras que el contenido medio de colesterol fue de 62,7 mg, colesterol/100 g de carne. Del análisis sensorial se puede concluir que las muestras de carne del ternero cebado segundo el protocolo descrito en el proyecto son muy magras, con un grado de veteado bajo, pero con un color intenso y apetecible. Son muestras muy tiernas, uno de los atributos también mejor valorados por el consumidor, mientras que la jugosidad, así como los atributos de olor y flavor, fueron medios o bajos.

Actividad. Fomento de cebo a título principal o como actividad complementaria

A la vista de los datos que nos trasladó Gudiagro, S.L., no cabe duda de que el cebo de terneros de ganado frisón es una actividad rentable. Desde Asaga, durante la visita a las naves de cebo, se explicó que muchos ganaderos gallegos productores de leche podrían complementar su renta cebando a los terneros producidos en la propia explotación replicando el sistema protocolizado en este proyecto, que está a disposición de quien lo quiera utilizar.

Actividad. Promoción y organización de productores para alcanzar mejores precios

Ante la inexistencia actual de ganaderos que apliquen el modelo propuesto, el GO creó un "Modelo de comercialización teórico" (anexo IV de la memoria libre), en el cual se especifican las principales características tanto de la organización de los productores como de los canales de comercialización y de la carne obtenida.