



Buscar



Enviar



Comentar



Compartir

MEDIO AMBIENTE

Ganadería sostenible: en Sopó alimentan a vacas angus con residuos de flores y frutas



Ignacio Villanueva alimenta algunos de sus animales en su finca de Sopó con su mezcla de residuos de flores y frutas.

FOTO: Sergio Acero. EL TIEMPO.

La raza angus es reconocida como una de las mejores para el consumo de carne en el mundo.



EDWIN CAICEDO

marzo 14 de 2024, 01:15 A.M.

+ Ver Más

Unirse a whatsapp

En el municipio de Sopó (Cundinamarca), una pareja de ganaderos está criando ganado angus, una de las razas más apreciadas en el mundo por su carne. Sin embargo, lo están haciendo de una forma distinta: en vez del usual pastoreo para su alimentación, que implica que el ganado esté libre en extensos terrenos mientras consume pastos (lo cual tiene fuertes impactos ambientales), han optado por alimentar a sus animales con residuos de flores y frutas.

Temas Relacionados

GENTE FEBRERO 29 DE 2024

Platos con arroz, legumbres y carne, los que más impacto generan en la biodiversidad



OTRAS CIUDADES FEBRERO 4 DE 2024

Rayo mató a más de 30 cabezas de ganado en San Vicente del Caguán: esto se sabe



SECTORES ENERO 19 DE 2024

¿De dónde vino el impulso que dio el agro a la actividad económica al cierre de 2023?



MEDIO AMBIENTE ENERO 4 DE 2024

Las familias que encontraron en conservar la naturaleza una forma de generar energía



NEW YORK DICIEMBRE

Cambi planes el futuro agrícola





(Lea también: [¿Su empresa u organización está ayudando a cuidar el planeta? Saving the Amazon anuncia premios para reconocer estas acciones](#))

Cuenta Ignacio Villanueva, que junto con su esposa, María Cristina Vargas, decidieron apostarle a un proyecto distinto para la cría de ganado de carne de alta calidad en el país, dado que, desde su visión, los consumidores colombianos se están volviendo cada vez más exigentes en la calidad de la carne que consumen.

Villanueva, que es argentino, llegó al país en 2017 por trabajo y en 2020 decidió quedarse y empezó con la cría de angus (un ganado costoso) con el objetivo de que fuese viable a nivel financiero. Junto con Vargas, que es colombiana, se les ocurrió una idea que muchos tacharon de ilógica: comprar residuos que otras industrias botaban y que podrían funcionar como un alimento perfectamente balanceado para levante de ganado.



Diariamente, en Desde el Sur muelen y procesan la fruta y otros residuos para crear la mezcla con la cual alimentan el ganado.

FOTO: Sergio Acero. EL TIEMPO

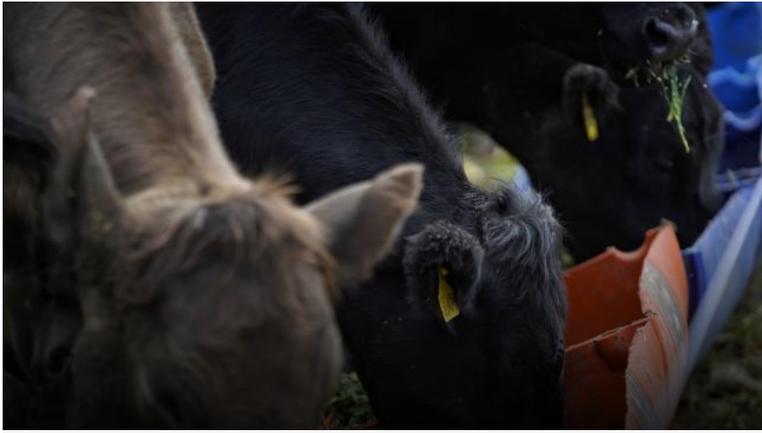
La idea era simple: en la industria de las flores y las frutas quedan muchas sobras que terminan en la basura. Por ejemplo, las despulpadoras deben pagar para que las empresas de servicios públicos recojan las cáscaras y semillas de frutas como mango, aguacate, naranja, maracuyá y gulupa, por nombrar algunas. Lo mismo con tallos y hojas de las flores, que si se juntan entregan un alto contenido nutricional para los animales.

“Uno se toma acá una limonada, pero nunca piensa dónde terminan las cáscaras de los limones. **Entonces empezamos a averiguar dónde terminaban esas cáscaras, por ejemplo, y qué beneficios podía tener para la alimentación del animal ese residuo. Y así empezamos a trabajar con despulpadoras de frutas, que ellos pagaban para que les recibieran los residuos, y nosotros empezamos a procesarlos**”, señala Villanueva.

(Lea también: [La historia del escarabajo que fue redescubierto después de 111 años](#))

Básicamente el objetivo es aprovechar al máximo los recursos disponibles, a la vez que se genera un menor impacto en los suelos porque no hay pastoreo extensivo. Ya que, en Colombia, la ganadería extensiva es uno de los principales motores de la deforestación, degradación de la vegetación, erosión de los suelos y deterioro de su fertilidad, de acuerdo con distintas investigaciones.

Pero no solo era conseguir el producto, también era analizarlo y revisar cuál sería la mejor mezcla. Por eso, Villanueva y su esposa decidieron mandar los productos que utilizan a cinco laboratorios distintos con el objetivo de realizar análisis bromatológicos, sobre todo buscando si estos residuos tenían niveles elevados de agroquímicos que pudiesen resultar perjudiciales para el ganado. Hasta ahora, todos los análisis han mostrado que los productos son más que seguros para el consumo de las vacas.



Los animales se alimentan exclusivamente de esta mezcla, lo que tiene efectos en el marmoleo de la carne.

FOTO: Sergio Acero. EL TIEMPO

La receta y el marmoleo

Lo más complejo, dicen, ha sido encontrar la receta ideal. **Pero justo ahora tienen una basada en cáscaras y sobrantes de limón, mandarina, maracuyá, naranja, aguacate, piña y claveles. Pero además, como se necesita que una parte de la mezcla también incluya harinas, Villanueva y Vargas compran residuos de fábricas de galletas, que aportan a la dieta del animal.**



Así se ve la mezcla de flores y frutas que usan en Desde el Sur para alimentar a su ganado.

FOTO: Sergio Acero. EL TIEMPO

“El sabor de la carne no cambia. Lo que sí cambia es el marmoleo, la terneza y la edad del animal al sacrificio. El animal tiene una dieta más controlada y por eso tiene mayor contenido de grasa. Los animales al comer frutas como el aguacate, que tiene una grasa más alta que un pasto, presentan un resultado mucho mejor de engrasamiento”, señala ganadero.

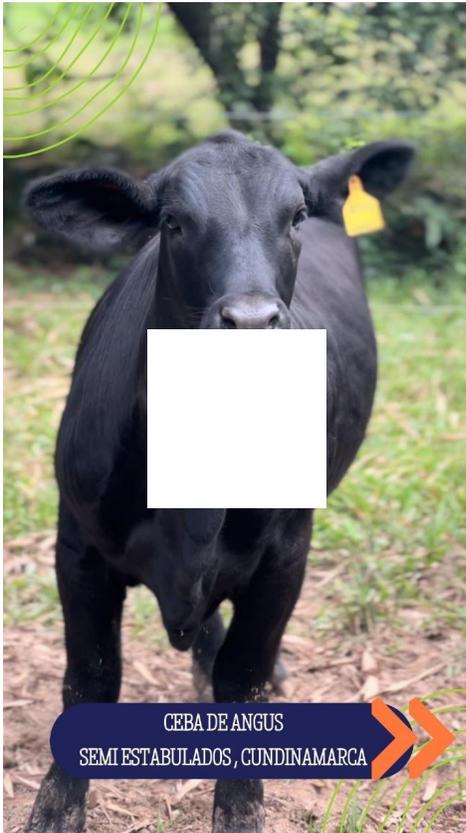
(Lea también: [En vez de usar una Ptar, expertos crean sistema 'natural' para limpiar aguas residuales](#))

Ahora, Villanueva y Vargas aseguran que ante el aumento que están viendo en el país en la industria y producción de limones han decidido apostarle a una receta basada únicamente en cáscaras de limón, y en eso están trabajando. Según cuentan, hoy ya tienen dos fincas, una en Sopó y otra en Toca (Boyacá), desde donde crían más de 100 cabezas de ganado que comercializan a tres empresas en el país.



rumiandoyviajando y desdeelsurangus
Audio original

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

rumiandoyviajando

Ignacio Villanueva es un ganadero apasionado por esta raza, que ha venido trabajando durante varios años para lograr el éxito en su proyecto, un modelo interesante en el aprovechamiento de residuos agroindustriales, logrando una muy buena conversión alimenticia en sus animales.

La raza Angus es conocida por su eficiencia en la conversión de alimento en carne. Tiene la capacidad de convertir los alimentos en ganancia de peso de manera eficiente.

La raza Angus es altamente valorada en la industria ganadera debido a sus excelentes características físicas, su calidad de carne superior, su adaptabilidad y su temperamento dócil. Estas cualidades la convierten en una opción popular tanto para la producción de carne como para la cría de ganado en todo el mundo .

#rumiandoyviajando #nutricionanimal #angus #carne #frutas #flores #colombia #argentina #ganaderia #pasionporlaganaderia #campo #aprovechamiento #zootecnia #tendencia #agricultura #ceba #semiestabulación

Ver 14 comentarios

Añade un comentario...

“Por ser sostenible no me pagan más. No recibo nada por usar residuos y hacer una ganadería 100 por ciento sostenible. En este momento me acaban de traer cinco toneladas de fruta que tenían que haberse ido a un basurero y ese camión lo pagamos nosotros. **En octubre procesamos 96 toneladas de fruta, en noviembre 105 y en diciembre 108. Y de clavel procesamos 60 toneladas al mes. Estamos convirtiendo unas 170 toneladas de productos que antes iban a la basura y nosotros los estamos convirtiendo en carne**”, agrega el argentino.



Algunos de los ejemplares angus que crían en Desde el Sur.

FOTO: Sergio Acero. EL TIEMPO

Tanto Villanueva como Vargas insisten en que están totalmente abiertos a mostrar lo que hacen y cómo lo hace a quien le interese, porque este modelo de ganadería que aplica todas las prácticas de la economía circular también presenta otros beneficios para la producción ganadera.

“Si hay algo que sobre en Colombia es fruta. Ustedes del aguacate se comen la masa, no se comen la pepa ni la cáscara, y eso es comida. Lo podemos transformar en comida y queremos invitar a cualquiera que quiera aprender de eso, que venga. Y si hay alguien que nos quiera dar una receta nueva, también nos interesa conocer”, finaliza Villanueva.

EDWIN CAICEDO | REDACTOR MEDIOAMBIENTE

@CAICEDOUROS | @ELTIEMPOVERDE

[RELACIONADOS](#) | [GANADERÍA](#) | [SOSTENIBILIDAD](#)

 Reciba noticias de EL TIEMPO desde Google News

 **EDWIN CAICEDO**
marzo 14 de 2024, 01:15 A.M.

-  [Comentar](#)
-  [Guardar](#)
-  [Reportar](#)
-  [Portada](#)

Cargando...

 **DESCARGA LA APP EL TIEMPO**
Personaliza, descubre e infórmate.

