

Selección genómica para aumentar el rendimiento de las explotaciones

Los ganaderos de limusín conocen en el marco de la exposición de ganado vacuno del Recinto Ferial el sistema que les permite predecir la productividad de cada animal

EÑE | SALAMANCA

Con el objetivo de mejorar el rendimiento de las explotaciones y estrechar los vínculos entre los ganaderos, el Recinto Ferial acogió ayer una charla titulada "La selección genómica en la raza limusina", impartida por José Antonio Jiménez Montero, miembro del departamento técnico de Conafe. Durante la jornada, enmarcada dentro de la programación de la primera edición de la Exposición, Concurso y Venta de Ganado Vacuno, Jiménez Montero explicó a los ganaderos asistentes en qué consiste la tecnología para que los profesionales puedan valorar si es útil e interesante para sus explotaciones.

En este sentido, Jiménez Montero aseguró que la selección genómica es la última tecnología en mejora genética, que empezó a utilizarse en el año 2006 en vacuno de leche, donde ha funcionado "muy bien". "Al

La selección genómica es la última tecnología en mejora genética y comenzó a implantarse en 2006

nacer el ternero se le quitan unos pelos y una muestra de sangre y puedes saber cuánta leche van a dar sus hijas, así como qué porcentaje de proteína y de grasa va a tener la leche con la misma precisión que se tenía antes cuando un toro tenía ya unas 30 hijas y se había visto el resultado", afirma Jiménez.

Así, esta técnica consiste en realizar bases de datos muy potentes, donde se toman pesos y calificaciones de cada ejemplar para asociar las distintas características de los animales con las partes del genoma. "De tal forma que cuando nace un ternero se analiza su genoma para poder determinar si ha tenido más o menos suerte con los genes que le han tocado para la morfología o los rendimientos de carniceros", añadió.

El objetivo de esta técnica es mejorar la rentabilidad de los animales a través del estudio de los genes, que están relacionados con las distintas características del animal. "Se trata de conseguir animales cuyos hijos vayan a ser más rentables, que den más carne, que tengan más terneros o que se consigan criar con menos problemas, menos mortalidad en los nacimientos o menos enfermedades", concluyó Jiménez Montero.



Numerosos ganaderos acudieron al Recinto Ferial para asistir a la charla de José Antonio Jiménez. | EÑE

Un escaparate para los mejores animales de todas las razas

Los concursos morfológicos centraron la jornada de ayer en la "mini feria" de vacuno selecto

EÑE | SALAMANCA

Las asociaciones de las cinco razas que participan en la exposición de ganado vacuno selecto que acoge estos días el Recinto Ferial, la Nacional de Charolés, Uchae, Limusín, Angus y Blanca, celebraron durante la jornada de ayer los concursos morfológicos en los que las ganaderías presentes en el certamen mostraron a sus mejores animales. Un escaparate que sirve como complemento a una feria en la que los participantes buscan la calidad para mejorar sus explotaciones.

Así, los jurados valoraron la morfología de los animales para conceder unos premios que después servirán para aumentar el prestigio y el valor económico de las reses de las granjas ganadoras. Los campeones lucirán sus galones durante toda una feria que concluirá mañana.

En la raza charolesa el certamen de machos se quedó en Salamanca, con el campeón de la



Momento de uno de los concursos de la raza charolesa. | EÑE

ganadería de Mariano de Diego y el subcampeón de la de José María García. Por su parte, en hembras el campeón fue la ganadería cacereña de José Tello, mientras que la subcampeona fue de la explotación salmantina de Emilio Ortega.

Por su parte, la raza blanca

también entregó sus premios, que recayeron en la ganadería de Rubén Díaz en machos y en la de Gerardo Gómez en hembras.

Los profesionales asistentes al certamen se mostraron ayer contentos con el desarrollo de la feria, que continúa hoy con la exposición y venta de ganado.

Abre en Segovia la primera tienda con el nuevo concepto de venta de productos Tierra de Sabor

ICAL

Segovia acoge desde el pasado 2 de marzo la primera tienda 'Tierra de Sabor-Club Selección', un nuevo concepto de negocio impulsado por la Consejería de Agricultura y Ganadería para promocionar los productos agroalimentarios de calidad de Castilla y León. El nuevo establecimiento ofrece 161 referencias de unas 40 empresas y dispone de información en inglés y chino porque, como apuntó ayer la consejera Silvia Clemente durante su visita al local, también apunta al turista extranjero como un cliente clave.

Clemente destacó que Tierra de Sabor ampara ya al 27 por ciento del sector agroalimentario de la Comunidad (853 de un total de 3.200, aproximadamente) y se sitúa como la marca con más referencias en España, 4.191 en el mercado nacional. Y ahora, el nuevo concepto de negocio representa "una forma de dar empleo a los emprendedores" gracias al "prestigio" alcanzado por los productos distinguidos con el símbolo del corazón amarillo, que a su vez también se benefician del nuevo canal de venta y promoción.

En este sentido, la consejera recordó que (según el informe elaborado por la consultora Nielsen) el 60 por ciento de los consumidores españoles y el 98 por ciento de los castellanos y leoneses reconocen ya la marca, un nivel "muy elevado" en el que afirmó que pretenden "seguir trabajando".

La nueva denominación 'Tierra de Sabor-Club Selección' engloba dos formatos: el gastrobar, para venta y degustación de productos, como el que ya abrió el año pasado en el paseo salón de Isabel II de Palencia; y la tienda, como la recién inaugurada en Segovia.

La IGP Cecina de León cumple 20 años exportando un 16% de su producción

La Indicación Geográfica Protegida Cecina de León alcanza su 20 aniversario fortaleciendo su presencia en el mercado internacional, que es uno de los retos fundamentales para la expansión y el crecimiento de este emblemático producto de la provincia leonesa. La IGP exporta ya el 16 por ciento de su producción a 23 países de tres continentes (Europa, Asia y América Latina). Lo que comenzó como un producto autóctono es hoy un referente agroalimentario.