

Angus & 15 Brangus

La Mejor Carne, el Mejor Negocio



*Sellos Avalados,
una buena historia detrás
de la Carne Angus & Brangus
Colombiana*



MUNDOS
steak house

*Cria y genética del mejor Angus,
de la finca a su mesa.*



Angus Beef Juli
Registro No 40 416

Campeona Joven Agroexpo 2015 • Campeona Adulta y Gran Campeona de Feria Rionegro 2016
Campeona Adulta Bogotá Nacional Ganadera 2016 • Campeona Senior Rionegro 2017



Registro No 34 470

Tres veces Campeona Mejor descendencia de una Vaca

Km 7 Llanogrande, Antioquia / Colombia / Partidas al aeropuerto

Reservaciones Tël: (4) 537 1835

Síguenos:   /mundoscarnes

www.mundos.co

3

INFORME ESPECIAL NUESTRA VISIÓN Y PERSPECTIVAS DE LOS SELLOS AVAL DE CARNES ANGUS & BRANGUS

Por: Juan David Peláez Martínez
Director Ejecutivo Asociación
Angus & Brangus de Colombia

5

Reproduzca nuestro Video Oficial
en Youtube:

"SELLOS AVAL DE CARNES ANGUS Y BRANGUS COLOMBIA"

6

La visión de las comercializadoras
aliadas sobre nuestros sellos

Aval de Carnes:

ANGUS LÓGICOS ANGUS AZUL ALICANTE MASFINCA LA CAVA DEL BRANGUS

23

El trabajo de una ganadería
que produce carne con sello aval

HACIENDA PAMPAS Puerto Berrío (Antioquia)

26

EXPERIENCIA DE CERTIFICACIÓN DE CARNE ANGUS EN PARAGUAY Y SU IMPACTO EN LA CADENA PRODUCTIVA

Por: Dr. Christian Galeano Penayo
Presidente de la Comisión Técnica
de la Asociación de Criadores de Angus
del Paraguay

28

SUPLEMENTACIÓN PRE-DESTETE

Una estrategia que impacta
el desarrollo productivo
y económico de la empresa

Por: Equipo de Ganadería Premex



30

PRODUCIR UN BUEN NOVILLO CEBADO

Mucho más que ofrecer
PASTO, SAL Y AGUA

Por: Juan David Peláez Martínez
Director Ejecutivo

33

ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS EN BOVINOS

Sitios de aplicación
y tiempos de retiro

Por: Marcelo Gutiérrez B. M.V.Z., MSc
Elanco Salud Animal

34

¿CÓMO SABER QUE UN NOVILLO ESTÁ CEBADO Y LISTO PARA SACRIFICIO?

Por: Juan David Peláez, D.E. Asobrangus
y Felipe Echeverry, D.T. Asobrangus

37

EN 2018 MUCHOS EVENTOS ASOBRANGUS

y fortalecimiento de nuestra presencia
en toda la cadena

40

RESULTADOS COMPETENCIAS

Catama 2018
9ª Feria Nacional Angus y Brangus
69ª Feria Ganadera de Bucaramanga
2ª Cosecha Brangus - 2018

46

Directorio de Ganaderías Asociadas



EDITORIAL

*Por: Giovanni Galindo
Presidente Junta Directiva
Asociación Angus y Brangus de Colombia*

Es un honor para mí presidir desde abril de 2018 la junta directiva de esta importante Asociación, a la cual espero aportar de manera efectiva para consolidar el posicionamiento de las razas Angus y Brangus como la mejor alternativa para producir carne de calidad en nuestras ganaderías, y fortalecer de manera contundente la presencia en el mercado nacional de las carnes avaladas por la asociación. Aprovecho para saludar a cada uno de mis amigos ganaderos y a todos los criadores, que han apostado a estas razas durante los 22 tantos años de vida de esta Agremiación.

El tema central de esta edición de la revista es la presentación de los sellos aval ("Angus" y "Angus, Brangus y sus cruces"), distintivos que la asociación otorga a las carnes de animales que cumplen estándares básicos de raza, edad, origen y sistema de producción. Este, a mi manera de ver, es el proyecto más importante que la asociación lidera en los últimos tiempos.

El objetivo de los sellos es garantizar al consumidor final un producto COLOMBIANO de calidad, trazado y seleccionado, que proviene de animales cruzados con Angus de la mejor genética. La Asociación pretende que los sellos sean reconocidos por los consumidores en supermercados y restaurantes, procurando para las carnes de calidad "avaladas" el reconocimiento que tienen a nivel mundial Angus y Brangus como la Carne de Mejor Calidad.

Tengo la plena seguridad de que lograremos masificar cada día más nuestras razas, beneficiando a toda la cadena, productores de genética, criadores, cebadores y a las comercializadoras que se unan a esta alianza.

Reconocemos el esfuerzo de Angus Lógicos, Angus Azul, La Cava del Brangus, MasFinca y Alicante, que hoy utilizan el sello y que apoyan este proyecto; esperamos que sean muchas más las comercializadoras y restaurantes que quieran comercializar Carne Angus y Brangus Avaladas y que nuestra raza sea la más reconocida en el mercado especializado de carnes del país, preparándonos para el mercado de exportación, que necesariamente se fija en nuestras razas como atributo fundamental del componente racial del producto.

Publicación de la Asociación
Colombiana de Criadores
de Ganado Brangus,
Aberdeen Angus y sus Cruces

ISSN 1909-5791

JUNTA DIRECTIVA

TITULARES

Giovanni Galindo
Miguel Vargas
Luis Eduardo Valencia
Sebastián Posada
Hernando Mario Restrepo

SUPLENTES

Antonio José Piñeros
Javier Iván Torres
Camilo Hernández
Andrés Argote
Daniel Osorio

DIRECTOR EJECUTIVO

Juan David Peláez M.

DIRECTOR REVISTA

Juan David Peláez M.

CONSEJO EDITORIAL

Juan David Peláez M.
Alvaro Salgado D.

COLABORADORES

Juan David Peláez M.
Felipe Echeverry H.
Alvaro Salgado D.
Ximena Betancur F.

FOTOGRAFÍA

Banco Imágenes Asociación
Comercializadoras de Carne
Humberto Penareti
Alvaro Salgado

DISEÑO-DIAGRAMACIÓN

Alvaro Salgado D.

IMPRESIÓN

Legis S.A.

Los artículos publicados comprometen únicamente a sus autores y no reflejan necesariamente la opinión de la Asociación Angus & Brangus de Colombia. Se autoriza la reproducción total o parcial del contenido citando la fuente.

Medellín

Carrera 43 # 31- 89
PBX: (4) 444-4505 Ext. 2006

Bogotá

Carrera 15 # 119-11 Of. 316
Tel: (1) 516-6803

www.asoangusbrangus.org.co

 @asoangusbranguscolombia

 /Asociacion Angus y Brangus de Colombia

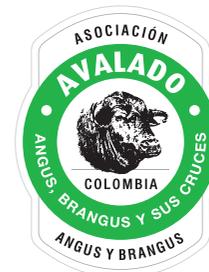
NUESTRA VISIÓN Y PERSPECTIVAS DE LOS SELLOS AVAL DE CARNES ANGUS & BRANGUS

Por: Juan David Peláez M.

Director Ejecutivo

Asociación Angus y Brangus de Colombia

direccion.e@asoangusbrangus.org.co



Sin ninguna duda, nuestra principal fortaleza es el nombre de nuestras razas, que claramente traspasa las fronteras de lo ganadero y llega al consumidor desprevenido, independientemente de su cercanía con el sector productivo. En ese reconocimiento mundial pensaron quienes trajeron la raza al país, a finales de 1800 y posteriormente quienes hace dos décadas fundaron la asociación.

En estos 22 años, desde la creación de nuestra agremiación, el negocio ha cambiado, y sin duda a pesar de las dificultades de la ganadería, las razas y su producto se han posicionado. Hoy muchos quieren asociar su producto cárnico a los nombres Angus y Brangus. Nuestra asociación tiene entonces la misión y gran responsabilidad de representar en Colombia unos nombres de Carne sobre los cuales el consumidor tiene gran expectativa.

Además de las características de calidad que en principio esperan quienes compran y consumen platos de carne Angus y Brangus, hay dos factores que se han convertido en atributos deseables, en los cuales va a empezar a fijarse de manera clara el consumidor (cada vez más racional y criterioso): la sostenibilidad y el origen de la carne.

Con la creación de nuestros sellos Aval, queremos entonces que los consumidores puedan encontrar en la carne de las comercializadoras aliadas y restaurantes, un verdadero respaldo y una buena historia de producción, transformación y preparación.

Nuestra promesa para quien consumen carne con los sellos "Angus" y "Angus, Brangus y sus cruces" implica:

1. **Al menos 25% de sangre Angus**, lo que le asegura al consumidor que la carne con sello "Angus, Brangus y sus cruces" proviene de animales al menos con $\frac{1}{4}$ de Angus, en muchos casos media sangre. Para el sello "Angus", 75% de sangre Angus. Esta condición racial le da a los ejemplares la posibilidad de estar listos para sacrificio a menor edad, lo cual asegura la terneza y el marmoreo (grasa intramuscular, que humecta y da sabor particular a la buena carne), condiciones propias de la raza Angus y por consiguiente de los animales con influencia de ella.
2. **Animales jóvenes con máximo 30 meses al sacrificio.** Factor relacionado directamente con la **terneza** de la carne, **el principal atributo para que el consumidor la identifique como carne de calidad.**
3. **Castrados**, práctica que permite y asegura un adecuado acabado (engrasamiento), lo cual protege la canal para el proceso de maduración y asegura el marmoreo de la carne.
4. **Carne producida en pasturas.** La carne producida en condiciones de pastoreo no solo asegura un corte más saludable, sino que está relacionada con el BIENESTAR DE LOS ANIMALES en la etapa de producción, un atributo por el cual cada vez más consumidores están dispuestos a pagar, y que hoy es evidente en sectores como el avícola, en donde los Huevos de Gallina Feliz han ganado presencia y prestigio en el mercado. Nuestros sistemas productivos están basados en el



Cortesía: Hacienda La Tesalia, Caramanta (Antioquia)



Cortesía: MasFinca, Hacienda Gazul II, Venecia (Antioquia)

pastoreo, así mismo procuramos trabajar de la mano de diferentes organizaciones que promueven prácticas sostenibles de producción, condiciones y manejos que no solo disminuyen el impacto de la ganadería sobre los ecosistemas, sino que mejoran los índices productivos de las ganaderías.

5. Carne Colombiana. Es un orgullo para nosotros poder presentar y respaldar que en nuestro país también se produce la MUNDIALMENTE RECONOCIDA CARNE ANGUS Y BRANGUS y que a la par de la presencia en los supermercados de carnes Angus y/o Brangus de marcas importadas (de países como EEUU, Argentina y Uruguay), los consumidores pueden encontrar CORTES con una historia de generación de empleo local, y de bienestar a toda la cadena, en especial a comunidades rurales, que hoy tienen acceso a estos mercados especializados.

Empezamos con 5 comercializadoras cercanas que habían venido trabajando desde hace varios años en sus diferentes nichos, y que a pesar del posicionamiento que ya tienen sus marcas de manera independiente, quisieron sumarles el aval de nuestro gremio para asegurar que su carne tiene las condiciones comunes que queremos respaldar. Junto con Angus Lógicos, Angus Azul, MasFinca, La Cava del Brangus y Alicante, tenemos en común la preocupación y el compromi-

so, por que quien se siente a comer una carne Angus y Brangus colombiana, consuma un producto sano, sabroso, bien producido, transformado y que encadene de manera efectiva nuestro sector, reconociendo a cada eslabón por el trabajo que hace.

En el mediano plazo, queremos que nuestros sellos, estén en más comercializadoras, las cuales demanden de los ganaderos más animales específicamente cruzados con Angus, y que comer carne Angus & Brangus no sea un lujo exclusivo para asados y eventos especiales, sino que lleguemos con diferentes cortes a toda la población, impactando en la cultura de buen consumo de carne, y en el consumo per cápita de la misma.

Consideramos que las condiciones de eficiencia productiva y desempeño zootécnico de los animales producto de cruzamiento con nuestras razas son evidentemente superiores, lo cual permitirá que la carne Angus y Brangus esté al alcance de cualquiera en la medida que el número de ganaderos productores y las comercializadoras aliadas se multiplique.

A más largo plazo, están las exportaciones de carne, para lo cual todo este camino que estamos recorriendo nos irá preparando.

Invitamos en este especial de nuestros Sellos Aval, a que cada una de las comercializadoras cuente su experiencia comercial, su interés en las razas y su visión de la inclusión del sello a su marca.

inmunizar

GARANTÍA
20
AÑOS

Maderas inmunizadas, varetas y estacones para el sector ganadero

Inmunizar Rionegro
Transversal 49 # 35 -250
Rionegro - Antioquia - Colombia
ventasrionegro@inmunizar.com.co
Teléfono: (57) (4) 322 72 70

Inmunizar Medellín
Carrera 48 # 19 sur - 32
Medellín - Antioquia - Colombia
ventasenvigado@inmunizar.com.co
Teléfono: (57) (4) 322 72 70

www.inmunizar.com.co
Inmunizar del Llano
Km 35 Vía Pto. López - Pto. Gaitán
Puerto López - Meta - Colombia
ventaspuertolopez@inmunizar.com.co
Teléfonos: (57) 310 204 58 03
(57) 311 318 97 72 (57) 312 259 72 23



REPRODUZCA NUESTRO
VIDEO OFICIAL EN
YouTube

"SELLOS AVAL DE CARNES ANGUS Y BRANGUS COLOMBIA"

Con un video institucional que hemos construido a través de un recorrido por todo el país, visitando, fincas, plantas y góndolas de comercializadoras aliadas, quisimos compartir y explicar las particularidades de nuestro proyecto de DIFERENCIAR con los sellos aval LAS CARNES ANGUS Y BRANGUS con respaldo, que producimos 100% en Colombia. Compartimos el texto del video que podrán visualizar con este código QR: o accediendo a través del link www.youtube.com/watch?v=63sLkCF9K4g



Para asegurar una buena experiencia con su carne, exija que venga avalada por el Sello Aval de la Asociación Angus y Brangus de Colombia.

Conscientes de la confianza que necesitamos tener en la carne que consumimos, nos dimos a la tarea de seleccionar los criadores, cebadores y comercializadores más comprometidos y merecedores de portar el sello aval de la asociación Angus & Brangus en sus productos.

La selección consiste en conocer desde el origen en campo las condiciones de producción, evaluando parámetros esenciales como la genética, la nutrición, el manejo, la edad y la transformación.

Los productos avalados provienen de animales sanos, producidos primordialmente en condiciones de pastoreo, en fincas enfocadas en buenas prácticas que promueven el bienestar animal, la formalización del sector agropecuario y el

desarrollo social sostenible de las comunidades rurales colombianas.

Los productos seleccionados y avalados se venden al público en diversas presentaciones empacados al vacío de acuerdo a las rigurosas normas sanitarias establecidas en la ley y además se encuentran disponibles en algunos restaurantes de primer nivel.

Creamos dos sellos: el Sello Aval Angus, Brangus y sus Cruces, que distingue productos de ganados con influencia genética Angus y Brangus cruzados en diferentes porcentajes con otras razas. Y el Sello Aval Angus, que distingue productos provenientes de ganados con genética solamente Angus.

Confíe siempre en los productos distinguidos con el sello aval de la Asociación Angus y Brangus de Colombia. Consuma carne 100% Colombiana, con la calidad que en el mundo solo tienen los cortes Angus y Brangus. Búsquelos y disfrute una buena experiencia con las mejores carnes.





BOGOTÁ

ANGUS LÓGICOS

CARNE COLOMBIANA

100% ANGUS

ANGUS
LÓGICOS

En Angus Lógicos nos dedicamos con obsesión y pasión a producir la mejor carne Angus de Colombia.

Nuestros animales proceden de tres ganaderías ubicadas en la sabana de Bogotá. Estas ganaderías llevan más de 16 años seleccionando la mejor genética de Angus negro americano, para lograr mayor terneza y marmoreo. Angus Lógicos es el *único* productor comercial en Colombia de carne Angus certificado con el sello aval "Angus" de la asociación Angus y Brangus de Colombia.

Calidad es la palabra que describe todo lo que hacemos, desde el cuidadoso proceso de reproducción de nuestras reses hasta la cría y el sacrificio de nuestros animales; todo lo hacemos con el mismo cuidado y atención a cada detalle, lo que hace de la calidad un componente esencial de la marca Angus Lógicos, tan esencial como el alto marmoreo de nuestros cortes.

Nuestra carne es de ganado Angus negro puro, el cual es originario de Escocia. Este tipo de ganado se desarrolla mejor en climas fríos, lo que hace que la sabana de Bogotá sea su hogar ideal aquí en Colombia.

Seguimos prácticas libres de crueldad animal, esenciales para un excelente proceso de cría y cuya observancia es crucial para producir carne de la más alta calidad.

Estas reses tienen espacio suficiente para moverse y se crían libres de hormonas de crecimiento o antibióticos. Los toretes no están estabulados y se alimentan libremente en la Sabana de Bogotá. Su dieta es 100% vegetal con abundante agua fresca y natural en todo momento.

Identificamos los toretes y los clasificamos dentro de las categorías "Joven" y "Superior" cuando su edad es inferior a 18 meses. La genética americana que las ganaderías han incorporado a nuestros hatos refleja que el acelerado crecimiento de nuestros toretes se desarrolla de manera natural. No existen métodos rápidos cuando se trata de la crianza. Tampoco los hay cuando de cultivar gustos se trata -otro aspecto clave del negocio de Angus Lógicos-. Convencer a los colombianos de probar Angus ha sido un reto en un mercado en el que el 95 % de la oferta está aún constituido por ganado Brahman y Cebú.

Otro aspecto importante de una carne de calidad es la fase de carnicería. Un buen carnicero sabe cómo producir cortes que amplifiquen el sabor de la carne. Hemos estado liderando este proceso con la introducción de cortes tipo americano en Colombia. Nos hemos alejado de los cortes colombianos tradicionales para vender una gama de cortes como, entrecot (Rib Eye/Prime Rib), paletero (Flat-Iron), chata con lomo (PorterHouse), Tomahawk con hueso largo, que han empezado a llamar la atención de los consumidores. Hace cinco años era una rareza ver un Rib eye en una carta, ahora varios de los mejores restaurantes han empezado a ofrecer estos populares cortes internacionales.

Nuestra misión de producir la mejor carne Angus en Colombia nos impulsa a producir carne tierna, jugosa y llena de sabor. La calidad de la carne se puede apreciar en el marmoreo de nuestros cortes. Es importante resaltar que el marmoreo en un corte de carne es lo que realmente aporta su sabor. Cuando de carne se trata, estas diminutas fibras de grasa son el santo grial de un chef porque humectan la carne de adentro hacia afuera a medida que se cocina, lo que garantiza un corte succulento y tierno.

Aunque una gran cantidad de la carne Angus que se consigue en Colombia es importada, comprar local implica menos gastos de transporte aéreo, mejores precios y -tal vez lo más importante de todo- el conocimiento preciso de la trazabilidad del producto. Cuando compra en Angus Lógicos, usted sabe exactamente de dónde proviene la carne que consume.

Por nuestra naturaleza misma, no estamos buscando una expansión rápida. Hacerlo sería sacrificar nuestra calidad, que

es tan esencial en nuestro negocio; pero, poco a poco, estamos impulsando el movimiento por la calma (slow food movement) en la capital a la vez que generamos el cambio en el gusto de los consumidores con cada nuevo corte de carne.

Por nuestra dedicación a la calidad nos enorgullece portar el sello aval de carne 100% Angus. Este sello es un signo de excelencia para esta naciente industria en la que el prestigio es fundamental. Somos la única empresa portadora del sello aval ANGUS en Colombia.

En un mercado en el que falta rigurosidad en el etiquetado y en el que las etiquetas no informan adecuadamente, tener este sello es una garantía. Eso les da a nuestros clientes una marca en la que puedan confiar, de manera que cuando paguen un precio adicional por carne de calidad puedan ver la diferencia.

Esto está estrechamente ligado a nuestra obsesión por la calidad y a todos los años que hemos trabajado para mostrarle al mercado colombiano cómo disfrutar el mejor Angus. Claro está que ese esfuerzo se ha visto impactado negativamente por falsificadores de Angus. Luego de años de presentarles de manera gradual a los consumidores un tipo de carne diferente, ese duro trabajo se ve disminuido por personas que venden Angus que no es Angus, razón por la que el Aval de Carnes Angus y el Sello son tan importantes.

Por esto, si nunca antes ha probado carnes Angus le recomendamos leer la etiqueta con cuidado para asegurarse de que está obteniendo el producto por el que está pagando. Queremos que la gente nos reconozca cada vez más por nuestra calidad y el sello es una marca que garantiza esa calidad en nuestros productos.

Como único productor comercial certificado de carne Angus en Colombia nos complace y enorgullece recibir el aval de carnes 100% Angus y de portar su respectivo sello. Este sello les da a nuestros clientes la garantía de saber que están comprando carne Angus y de ver la diferencia por sí mismos.

Para resumir, una buena carne es el origen genético de los animales, su buen trato y manejo, en un entorno natural, con forraje fresco en abundancia, con acceso a agua limpia, y por supuesto, un buen corte maestro que solo Angus Lógicos le proporciona.



Centro Comercial Los Héroes, Local 77
Carrera 19A 77-25, Bogotá / Tel. 316 545-9483

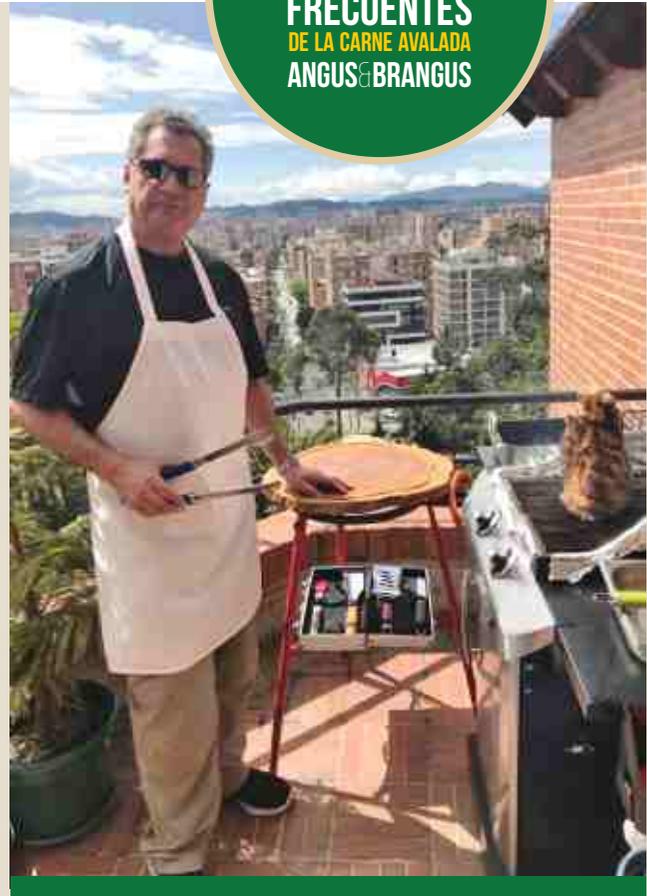
UN EXPERIMENTADO CONSUMIDOR DE CARNE ENCONTRÓ EN ANGUS LÓGICOS CARNE DE PRIMER NIVEL

Franklin Pérez es un puertorriqueño que vive hace 5 años en Bogotá, luego de residir 28 años en USA, en donde pudo disfrutar de su gusto y afición por la buena carne y el vino. Franklin menciona haber tenido oportunidad de comer en los mejores restaurantes de Manhattan. Llegó a Colombia por trabajo y desde que se ubicó empezó a tener experiencias con la carne nacional, en búsqueda de algo comparable con la calidad de carne que había consumido a lo largo de su vida de carnívoro declarado, criterioso y experimentado.

Haciendo mercado en Codabas (plaza de mercado de Bogotá) donde antes estaba Angus Lógicos (ahora en el Centro Comercial Los Héroes), se encontró con el aviso de esta comercializadora y la promesa de una carne Angus 100% producida en Colombia, lo cual llamó su atención y lo invitó a entrar y probar. Antes de descubrir Angus Lógicos, Franklin menciona "con respeto" que la carne colombiana le parecía de una firmeza bastante particular.

De su primera experiencia en Angus Lógicos le quedó una muy buena sensación, probó una carne que él dice podría ser comparable con la que degustó en los mejores restaurantes de Nueva York. De esta marca de carne Angus nacional destaca no solo su calidad, sino la posibilidad de encontrar cortes no convencionales, entre los cuales menciona como favoritos: Thomahawk, Rib Eye y Colita de Cuadril. Franklin suele siempre acompañar un buen asado de la que él considera la mejor carne que se consigue en Colombia con un buen Cabernet. Una de las pasiones de Franklin es cocinar (lo cual se nota en su conversación), y como buen cocinero, sabe y dice: "la primera condición es tener ingredientes de primera calidad", por eso ahora no duda en comprar siempre en Angus Lógicos.

Está enterado de manera permanente de los eventos de la asociación, y ve una interesante dinámica de la raza en nuestro país, cree que el sello Angus avalado que encuentra en Angus Lógicos le da mucha confianza al consumidor, pues es conciente que



detrás del nombre Angus hay muchas carnes que no lo son, lo cual pudo evidenciar en su búsqueda mientras se instalaba en Colombia y encontraba la carne que hoy su paladar considera como la mejor de Colombia (Angus Lógicos). Considera que es importante difundir el sello en diferentes escenarios y lograr que el consumidor lo asocie con las carnes realmente Angus y Brangus producidas en Colombia, lo cual dice, además tiene un componente de conciencia de consumo local que los mercados están valorando.

Dice que el 90% de la carne que hoy se consume en su casa es Angus Lógicos, la cual no solo cree que compite frente a frente en calidad, sino que tiene un mejor precio, comparado con las mejores ofertas de carne del mercado (incluyendo por supuesto afamadas marcas importadas).

Franklin cree que a la carne de Angus Lógicos se le nota lo natural; hoy sabe que es producida muy cerca de Bogotá, en condiciones de pastoreo y piensa que esa filosofía de producción y manejo se hace evidente en el producto. Finaliza diciendo: "En Puerto Rico, cuando decimos que un producto No Falla, es porque es consistente y eso pasa con las carnes de Angus Lógicos".

Hacienda La Vallenata



*20 años mejorando nuestra genética Brangus
y sus cruces en el Urabá Antioqueño*

**VENTA DE NOVILLAS, MACHOS
Y PRÓXIMAMENTE BRANGUS PUROS**



andresargote2009@hotmail.com
Móvil: 310 412 9599
Turbo - Antioquia

- Olímpica
- Alkosto
- PriceSmart
- Colsubsidio

En presentaciones empacadas al vacío, termoformado, cortes completos o porcionados con los siguientes cortes para diferentes preparaciones:

- Lomo Angus Azul (Carpacho, Plancha-Parrilla)
- Chata Angus Azul (Plancha-Parrilla, Hornear)
- Punta de Anca Angus Azul
- Colita de Cuadril Angus Azul
- Bife Parrillero o de Paleta Angus Azul
- Vacío Argentino Angus Azul
- Entraña Angus Azul
- Bife de Centro Angus Azul
- Bife de Cadera-Cuadril Angus Azul
- Asado de Tira Angus Azul
- Molida Angus Azul
- Hamburguesa Cruda Angus Azul
- Hamburguesa Precocida Angus Azul
- Chorizo Argentino Angus Azul
- Chorizo Parrillero Angus Azul
- Salchicha Angus Azul

También en los más reconocidos restaurantes de Colombia puede encontrar los productos Angus Azul.

- Andrés Carne de Res.
- La Estancia Chica.
- Club El Nogal.
- Restaurante La Provincia.
- Red Angus Steak House.
- Hard Rock Café.
- Ugly.
- La Fama.
- Hotel Las Américas, Cartagena.
- Restaurante Caminito, Pereira.
- Pastas Pronta - Comida Italiana.
- Country Pizza - Hamburguesas.
- La Cacharera, Manizales.
- Hotel Sazagua, Pereira.
- Restaurante La Divina, Cali.

Recientemente abrimos al público el primer Tráiler-local Angus Azul Burguer, donde vendemos preparados nuestros mejores productos cárnicos: Hamburguesas, Choripanes, Hot Dogs y filete Angus Azul a la parrilla. Esto hace parte de un programa de establecimientos propios y franquicias para llevar hasta el consumidor final la experiencia Angus Azul.

Llevamos 18 años trabajando en pro de "la cultura de la carne en Colombia", buscando incentivar la demanda por carnes de calidad, dictando y patrocinando cursos de asados, escuelas de cocina, charlas a amas de cas por medio de

nuestros Chef expertos en carnes, de nuestras redes sociales y de todos los medios a nuestro alcance.

Desde su fundación en el año 2.000, la empresa ha trabajado con la Asociación Colombiana de Criadores de Ganado Angus Brangus y sus Cruces -ASOBRANGUS- siendo una de las fundadoras del programa de Carnes Certificadas, hoy Avaladas, con el cual se garantiza el origen racial Angus y/o Angus, Brangus y Sus Cruces, además de altos estándares de calidad de los productos comercializados.

También de la mano de la Asociación y de los producto-



res, Angus Azul patrocina días de campo, charlas a UMATAS y comités de ganaderos, entregamos semen a productores, evaluaciones de novillos y canales a todos los proveedores, siendo conscientes de que este es un trabajo a mediano y largo plazo, pues una vez se toma la decisión de trabajar con las razas Angus y Brangus, no antes de entre 3 y 4 años se están comenzando a sacrificar los primeros novillos cebados.

Trabajamos activamente con los sellos aval por considerarlo una gran herramienta que nos permite, de la mano de expertos y apoyados en un programa de Trazabilidad, tener control y seguridad del origen y la composición racial de los ganados que sacrificamos, de los que provienen las carnes Angus Azul. El 100% de los animales sacrificados son evaluados uno por uno, por técnicos expertos, tanto en evaluación fenotípica del animal en pie, como en clasificación de canales y cortes de carne. Únicamente las carnes que provienen de canales con calificación 5 estrellas; la máxima según la norma técnica colombiana 4271 del sistema de clasificación de canales bovinas, pueden llevar los sellos Aval de ASOBRANGUS.

En este momento se están dando a conocer los sellos aval y las bondades de los productos que vienen acompañados de los mismos, se están ajustando las metodologías para el cumplimiento de las normas que rigen los sellos buscando lograr una mayor cobertura en diferentes plantas de proceso el Colombia y se vienen haciendo importantes trabajos en temas de SOSTENIBILIDAD, buscando atributos adicionales para los sellos.

CHEF ANDRÉS SCHAAFSMA Y SU ALIADO ANGUS AZUL, EN EL RESTAURANTE LA PROVINCIA

Andrés es el chef del restaurante La Provincia, una embajada de Atlántico en las afueras de Bogotá (Cota, Cundina-marca), que se ha especializado en rescatar los sabores del Caribe a través de la oferta de platos como posta, sancocho trifásico, mote de queso, arepas de huevo, entre otros platos caribeños tradicionales, muy bien preparados y presentados.

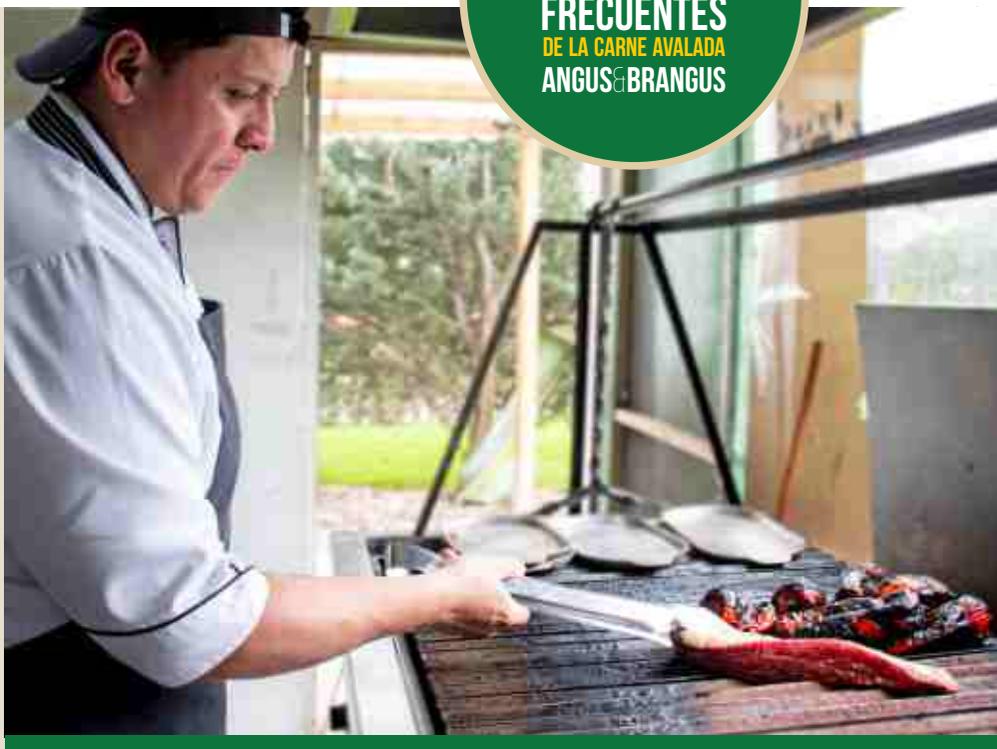
La Provincia además ofrece en su carta asados con una conexión directa a la marca Angus Azul, marca que adoptó desde hace 8 años al dar inicio el restaurante y que para él, como Chef, garantiza calidad, buena maduración y consistencia de los cortes que ofrece. En La Provincia se pueden disfrutar cortes como Colita de Cuadril, Bife Ancho, Bife Chorizo y Vacío Argentino, todos preparados a la parrilla.

Andrés además menciona como atributos de los cortes a la parrilla que ofrece en su restaurante, la terneza y entreverado de grasa, así mismo, del proveedor Angus Azul destaca su previo porcionado y empacado al vacío, que le permiten un mejor control e incluso trazabilidad hasta el cliente. Conoció la marca Angus azul en uno de sus trabajos como chef y se quedó con ellos luego de ratificar su calidad, servicio cercano al proveedor y precio. Para él, Angus Azul es hoy por hoy una de las mejores marcas de carne de origen nacional.

Para Andrés es importante aportar desde su restaurante a la generación de cultura de consumo de carne, por eso no duda en conservar el nombre de Angus azul como apellido de los platos de parrilla de la Provincia. Está interesado en que el cliente conozca

y reconozca a su proveedor y pueda encontrar la marca en las góndolas de grandes superficies para influir su interés por comprar, preparar y consumir buena carne. Para él, el consumo per-cápita de carne en el país es muy bajo, y se necesita un gran esfuerzo para generar cultura alrededor de la elección, compra, corte, conservación y preparación de carne; cuenta por ejemplo, que sólo un porcentaje menor de la gente que llega a su restaurante, conoce la relación del nombre Angus con una raza bovina de carne.

Reconoce desde hace un tiempo la presencia de los sellos aval de la Asociación Angus y Brangus en las carnes de Angus Azul y cree que tienen un objetivo muy valioso, que en el mediano plazo serán muy importantes en la medida en que los consumidores identifiquen la superioridad de las marcas y los cortes que tienen los sellos, y los asocien con la calidad, sostenibilidad y origen nacional que los sellos quieren implicar. Los sellos para Andrés significan un producto garantizado no sólo para él como restaurantero, sino para su cliente, a quien pretende contar esta buena historia detrás del producto que consume. Menciona la presencia en el mercado de carnes con los nombres Angus y Brangus que claramente engañan al consumidor y afectan el posicionamiento mundial de los nombres de las razas, por esto el aval de la agremiación oficial que multiplica y representa en Colombia estas razas le resulta fundamental.





LA CABAÑA

Viterbo, Caldas

Criando el mejor Brangus

Nuestra misión es

Desarrollar genética Brangus coherente y eficaz
para los ganaderos de hoy.

Edif. Codegar Cra.7 No. 43 - 224 Of. 302 / Tel: (57) 6 326 66 77 Fax: (57) 6 326 33 77

Cels: 312 777 0239 - 312 777 0277

Pereira - Colombia

rudyangel53@hotmail.com / hacienda_la_cabana@hotmail.com



MONTERÍA



ALICANTE, transformando la cultura de producción y de consumo de carne en Montería.

Alicante es una hacienda de tres generaciones ganaderas, enfocada tradicionalmente en Brahman traído de Texas, USA, denominado Vega Brahman. Uno de nuestros famosos ejemplares fue triple 6, procedente del Rancho V8.

Pensado en innovación y mejoramiento de cruces, Hacienda Alicante optó por hacer el cruce de Brahman con Angus para así desarrollar una mejor calidad de carne, enfocándonos en el futuro para la comercialización de carne, llevándola también a los restaurantes. Tenemos en funcionamiento la planta Alicante Premium Meats y los Restaurantes Alicante Angus & Brangus en Montería.

Hacemos una completa trazabilidad, desde el nacimiento del ternero, cría, levante y ceba en el mismo entorno, por lo que podemos garantizarle al consumidor por medio del sello

ALICANTE

CARNE BRANGUS DEL SINÚ

aval que nuestro producto es en realidad Brangus, con componentes de "buenas prácticas, bienestar animal y origen local", atributos que queremos sumar a nuestra Calidad de Carne.

Nuestro proceso productivo nace del cruce Brahman y Angus y la producción de todos nuestros animales es ejecutada haciendo control en todas las etapas productivas.

La transformación de nuestros animales en cortes de carne la hacemos por medio de nuestra Planta Alicante Premium Meats y comercializamos en nuestros Restaurantes Alicante Angus y Brangus y Alicante Angus y Brangus Express, espacios en los que nos encargamos de llevar nuestro producto final con la mejor preparación a los consumidores "desde el campo a la mesa", garantizándole a nuestros cliente con el sello aval "Angus, Brangus y sus cruces" que nuestro producto proviene de ejemplares Brangus, jóvenes, de buena calidad y producida en el Sinú.

La producción de carne bovina camina hoy en dirección de la diversificación y la oferta de productos de mejor calidad y con valor agregado. Actualmente tenemos en el escenario nacional e internacional un consumidor más consciente en relación con su salud, que considera los aspectos sanitarios, de la calidad de carne, e incluso de la historia del producto que consume.

Los animales producto de cruzamiento entre Brahman y Angus han demostrado que su carne tiene atributos diferenciales como la terneza, marmoreo y sabor, lo cual la hace apreciada entre nuestro clientes.

Desde el punto de vista de bienestar animal y de valor nutricional, vale la pena resaltar además, que nuestros animales son alimentados 100% a pasto, cumpliendo con la reglamentación sanitaria y de inocuidad vigente.

Nuestra empresa, Alicante Premium Meats, se ha interesado en utilizar los sellos aval de Angus Brangus y sus cruces, con el fin de garantizar al consumidor que nuestras carnes son realmente Brangus, y poder asegurarles la calidad, procedencia y consistencia del producto.

Queremos expandir la marca, y generar reconocimiento. Estamos utilizando diferentes canales para llevar al consumidor la información relevante sobre las ventajas del consumo de carne Brangus, con respaldo del Sello aval "Angus, Brangus y sus Cruces".

Los invitamos a visitar nuestros restaurantes, en un ambiente ganadero traído a la ciudad de Montería, donde los protagonistas son el ganado y la calidad de carne #Angus&Brangus, historia que materializamos en cada detalle de nuestro espacio, en honor a lo que hacemos y de dónde venimos. Somos ganaderos de la región donde producimos #DelCampoALaMesa, de la #HaciendaAlicante a nuestros restaurantes.



Calle 68 #4-12, Barrio El Recreo, Montería
C.C. Alamedas, plaza de comidas 2° piso, Montería

LA CARNE VIENE DEL CAMPO Y DEL APOYO DEL BANCO AGRARIO

NOVIEMBRE - 2016



Banco Agrario
de Colombia

CONOCEMOS EL CAMPO, ENTENDEMOS A NUESTROS CLIENTES

Para más información, acérquese a nuestras oficinas en todo el país, comuníquese con la Línea
Contacto Banco Agrario 01 8000 91 5000 o ingrese a www.bancoagrario.gov.co

Síguenos en bancoagrario



DR. EDWIN ARRIETA, CIRUJANO PLÁSTICO, AMANTE DE LA BUENA CARNE, CLIENTE FRECUENTE DE ALICANTE EN MONTERÍA

Los asados argentinos son sin duda un referente mundial de una buena experiencia de consumo de carne, de ahí que el "entrenamiento" que tuvo el Dr. Edwin Arrieta durante sus años de residencia en ese país, le dieron argumentos y criterio suficientes para identificar, degustar y reconocer la buena carne. Alicante es, según el Dr. Arrieta y sin pensarlo dos veces, el restaurante de Montería que más visita y el único que recomienda.

El Dr. Arrieta, un reconocido cirujano plástico de Montería (Córdoba) es un asiduo cliente de los restaurantes y de la comercializadora Alicante, lugares en donde dice haber encontrado cortes y preparaciones a la altura de los mejores restaurantes de Buenos Aires. Su experiencia con Alicante empezó hace algunos años como cliente del restaurante, espacio que con frecuencia además utiliza para atender a sus colegas e invitados especiales, en búsqueda de la mejor carne de la sabana Cordobesa. Alicante para él es sin duda sinónimo de calidad. Hoy por hoy, además de disfrutar platos y momentos en el restaurante, suele llevarse a casa cortes Alicante Avalados y prepara en su parrilla los mejores asados, lo cual ha convertido en un pasatiempo y una buena manera de encontrarse con amigos y familiares.

Conoce además la historia de la carne que consume en Alicante, la cual sabe que se produce en su tierra y tiene para él un sabor muy natural, sin conservantes y con una terneza única que le permite cortar con cualquier cuchillo "incluso sin afilar".

Reconoce la presencia del sello aval "Angus, Brangus y sus Cruces" en la carne de Alicante, y dice que, con él, la carne tiene un respaldo adicional. Además, gracias al sello, se siente un consumidor más consciente al comprar una carne absolutamente local, preparada según dice, "para la mesa de cualquier experto en carnes".

De Alicante, vislumbra que en el muy corto plazo estará en otras ciudades del país, espera eso sí el



Dr. Arrieta que mantengan la calidad que claramente lo ha fidelizado.

Cree que es importante que se difunda más el sello aval de la asociación y la historia que hay detrás de las carnes que lo portan lo cual, según él, en el futuro, será un argumento más de elección y consumo.

Cree, además, que los precios de Alicante son absolutamente competitivos y que la calidad atrapa a cualquier consumidor que decida probar sus carnes. Ratifica que las carnes de Alicante son su recomendación número uno para cualquier visitante a Montería en busca de un delicioso plan.



ANTIOQUIA

CARNES MASFINCA

CARNE PREMIUM
ANGUS & BRANGUS
HECHA EN COLOMBIA

carnes
— MÁSFINCA —



Han sido cerca de 20 años de un trabajo arduo y constante de investigación, recolección, análisis y evaluación de datos de nuestros animales, enfocados en la producción cárnica y en su máxima eficiencia productiva y reproductiva, iniciando con nuestra base genética Brahman y mejorando sus parámetros productivos con el Angus, buscando obtener un producto más eficiente a nuestras necesidades, el **Brangus**, un animal ideal para el trópico colombiano, que nos entrega la mejor calidad de carne en el menor tiempo posible, con la premisa de la adaptación, totalmente a pasto y libre de hormonas y antibióticos.

Desarrollamos el ciclo completo de producción de la carne premium en Colombia, iniciando con la producción de la mejor genética bovina en nuestros centros agropecuarios ubicados estratégicamente en diferentes pisos térmicos del país (Suroeste Antioqueño, Bajo Cauca, Magdalena Medio, Costa Atlántica y Sabana Cundiboyacense) y finalizando con la comercialización en nuestras tiendas de carnes y steakhouses ubicados en la ciudad de Medellín en la Plaza Mayorista, San Lucas, Mall Viva Palmas y La América, en donde se



puede disfrutar nuestros mejores cortes de las razas Angus&brangus. Cada día somos más reconocidos por la calidad de los productos que comercializamos y con un crecimiento acelerado gracias al respaldo otorgado por nuestros clientes, fruto del control de un gran número de variables en los diferentes procesos y la trazabilidad de los mismos.

En búsqueda de brindar al consumidor una mejor trazabilidad y seguridad en el consumo de los cortes Angus&brangus, con un grupo de amigos ganaderos y

comercializadores de carnes, reconocidos y especializados, logramos gracias al interés de la Asociación Angus y Brangus, reactivar el sello aval, el cual actualmente está presente en las carnes de Angus Azul, Angus Lógicos, Alicante, La Cava del Brangus y Masfinca. Estamos convencidos de que en próximos años estará presente en muchas más comercializadoras nacionales, fortaleciendo y posicionando los atributos de calidad, sostenibilidad y origen local que queremos asociar a nuestras Carnes Angus y Brangus Colombianas. Como ganaderos y comercializadores de carne estamos convencidos que el sello aval es una excelente opción para mejorar la comercialización de los ganados y cortes Angus&Brangus; es un proyecto que como pioneros aplaudimos y apoyamos incondicionalmente, siendo conscientes que se deben de realizar ajustes menores y con la participación activa de TODOS los eslabones de la cadena. El norte está claro y el futuro de las razas asegurado.



MAYORISTA
Calle 85 No. 48 - 01 Autopista Sur, Itagüí
SAN LUCAS
Calle 20 sur No. 25B - 150 Mall Trivento, Medellín
VIVA PALMAS
Km. 17 Mall Viva Palmas, Envigado
SIMÓN BOLÍVAR, La América
Calle 42C No.81 20 Tel: (4) 480-0450, Medellín



ganadería
— MÁSFINCA —

Venta permanente de embriones, pajillas, toretes y novillas de las razas **ANGUS, BRAHMAN Y BRANGUS.**

Realizamos un manejo sostenible de la producción y el cuidado racional de los animales, logrando buenas prácticas ganaderas con un extremo control de calidad en todas las áreas de producción, garantizando **la trazabilidad** de todos nuestros ejemplares.

MÁSFINCA GANADERÍA, ¡ALTA SELECCIÓN Y GARANTÍA!

RAFAEL RESTREPO, APRENDIENDO DE CARNES Y BUENA MESA DE LA MANO DE MASFINCA

Don Rafael Restrepo es un gran cliente de MasFinca en Medellín, dedica su vida a los negocios del comercio pero tiene raíces y muy buenos recuerdos en la ganadería en el Suroeste Antioqueño, donde conoció y asoció el Brahman para carne y el Holstein para leche.

Hace unos 4 años empezó a frecuentar MasFinca en el restaurante de la Central Mayorista, donde fue testigo de la manera como el buen enfoque del negocio y la buena atención y preparación de carne generaron el crecimiento del espacio dedicado al restaurante y la posterior apertura de otros restaurantes MasFinca en Medellín. Don Rafael se ha integrado con frecuencia a las actividades gastronómicas que ofrece MasFinca, en las cuales ha aprendido muchos tips para elegir, conservar, cortar, preparar y acompañar la carne, y de esta manera ha hecho de la preparación de carne, ahora también en su casa, un buen pasatiempo y una manera de atender a sus amigos; eso sí, siempre lo hace con cortes MasFinca, en donde no solamente encuentra los cortes comerciales tradicionales, sino una interesante oferta de cortes especializados con los cuales ha sorprendido a sus comensales.

Gracias a MasFinca, Don Rafael conoció de la existencia de las razas Angus y Brangus y su rol en la cocina a nivel mundial, y sus ventajas en calidad de carne. Considera Don Rafael que estas razas deberían propagarse mucho más, para mejorar la calidad de carne que todos consumen y de esta manera popularizar el placer de comer buena carne.

Desde hace un tiempo reconoce el sello aval "Angus, Brangus y sus Cruces" en los cortes de MasFinca, y considera que es un distintivo muy importante, que además él asocia con un producto respaldado que recomendaría a cualquiera, pues ante el posicionamiento mundial de las carnes Angus y Brangus, es bueno que el consumidor sepa que lo que le ofrecen, procede en realidad de este tipo de animales. Para él, el sello le da garantía de lo que está disfrutando y cree



que es muy importante que mucha gente lo conozca e identifique las marcas que en Colombia tienen el sello.

Por ahora, él recomienda la carne MasFinca a cualquiera que visite Medellín, sus expendios y restaurantes donde además, desde el primer momento, el consumidor puede aprender de carnes gracias a la buena atención y al conocimiento claro de quienes en la góndola le recomiendan el corte ideal para el evento o preparación de cada comensal. Don Rafael menciona entre sus preferidos: El Vacío, Entrecot, Lomo de Cadera y Cuadril.

Don Rafael, pensando en sus paisanos, espera que muchos ganaderos de Suroeste estén también cruzando con Angus y que en su tierra se produzca ésta que él considera la mejor carne que ha consumido.



MEDELLÍN



Desde la Experiencia de La Cava del Brangus, comercializadora de carne con sede en Medellín, queremos expresar lo que ha significado para nosotros el ganado Angus, Brangus y sus cruces a través de los años.

En nuestros puntos de venta (Laureles y Complex Los Balsos), nos esforzamos por entregar a los clientes carne proveniente de ganados jóvenes y bien terminados, con un cuidadoso proceso en su manejo desde la finca hasta ser entregada al consumidor final, para que éste tenga la mejor experiencia al saborear una carne tierna y jugosa. En la misma medida, que nuestro producto sea la mejor opción para los clientes y la raza Brangus gane posicionamiento y mercado día a día. En estos tiempos en que la economía se torna tan difícil en casi todos los sectores, creemos que la mejor forma de enfrentar este fenómeno es trabajar de la mano productores y comercializadores. En un mercado cada vez más globalizado, llegan al país carnes a muy bajo precio de distintos orígenes, lo cual desequilibra nuestro negocio que es la venta de carne proveniente de ganados colombianos.

LA CAVA DEL BRANGUS

UNA COMERCIALIZADORA INSPIRADA EN LA MEJOR CARNE



Las razas Angus y Brangus son referente de la mejor carne a nivel mundial, lo cual les da una condición especial y además las hace sujeto de muchas comparaciones entre de nuestros clientes, lo cual nos obliga a manejarlas de la mejor manera empezando por la selección de los ganados a la hora de la compra. Es evidente que sólo la raza del novillo no hace todo el trabajo, hay que conjugar muchas condiciones para lograr un producto final destacado y apreciado por el mercado objetivo.

Cuando logramos tener la calidad esperada, podemos posicionar cortes no convencionales lo cual hace más rentable el ejercicio y por ende, aumenta la demanda de ganados de la raza a los cuales, para sumar confianza, les ponemos el Sello aval "Angus, Brangus y sus cruces" diferenciador en el cual estamos trabajando de la mano de la Asociación, con el ánimo de distinguir en el mercado las carnes que realmente provienen de este tipo de animales, que inspiran el nombre de nuestro punto de venta (La Cava del Brangus) y de las cuales queremos difundir y posicionar su calidad.



Sector Laureles / Calle 33 # 76-67
Mall Complex Los Balsos /
Carrera 25 # 12 sur 33 local 115



GANADERIA LA ESTANCIA

Nilo - Girardot - Carmen de Apicala - Pueblo Nuevo

MANEJO de razas

- **Brangus**
- **Brawgiu**
(Brangus x Wagyu)
- **Gyrholando**
- **Simbra**



VENTA

- ★ Semen
- ★ Embriones
- ★ Destetos Brangus
- ★ Novillas de lechería
- ★ Novillas Brangus rojo - negro
- ★ Toretes Brangus rojo - negro
- ★ Novillas y Novillos Brawgiu



Contacto: 310 858 8958 - 320 301 7833

EL RODIZIO CON CARNE DE LA CAVA DEL BRANGUS, GARANTÍA DE CALIDAD

Gonzalo Cardona es un experto del rodizio, que a través de su empresa Brasas Rodizio, recorre el país en eventos donde alrededor de la carne se encuentran los amigos, las familias y las empresas.

Gonzalo sabe que quien va a un rodizio quiere comer mucha y muy buena carne, por eso para él la raza Brangus significa un aliado estratégico para complacer el apetito y expectativas de sus clientes.

Cuando atiende los rodizios, la gente no solo va a comer, termina integrándose alrededor de la preparación de carne y siempre quiere saber y aprender qué corte le sirven, o qué tipo de carne está consumiendo.

"Con el Brangus hay siempre una buena historia que contar" dice Gonzalo, y los comensales muy interesados terminan siendo "parrilleros aficionados", a partir de ahí, Gonzalo conoció a las razas Angus y Brangus en su trabajo de varias décadas en un laboratorio veterinario. Su afición personal por la carne y los asados lo llevó a crear su empresa en la que hoy genera experiencias a muchas personas. La jugosidad y textura de la carne de la Cava del Brangus son para él garantía de éxito de sus eventos.

En los rodizios, Gonzalo utiliza chatas, puntas de anca, colita de cuadril y cuadril; para su casa, lleva posta y solomo extranjero de La cava del Brangus.

Gonzalo reconoció el sello aval "Angus Brangus y sus Cruces" en los cortes de La cava del Brangus



desde hace varios meses y considera que su presencia es fundamental para que el cliente tenga certeza sobre lo que está consumiendo.

Cree que es fundamental esta diferenciación y propone que más comercializadoras que ofrecen carne Angus&Brangus cuenten con esta alternativa de identificación de raza, buenos procesos y origen de la carne que ofrecen.

Como anécdota, Gonzalo menciona que en uno de sus eventos de rodizio, atendió a una empresa de brasileros (los expertos del Rodizio), y a la mitad del evento se le acabó la carne Brangus. Para terminar la actividad, tuvo entonces que ofrecer una carne nacional de buena calidad; quedó sorprendido al ver cómo el paladar de sus comensales brasileros les hizo identificar el cambio de carne y las características de inferior calidad de la nueva carne, ahora ya no Brangus.

Necesariamente, para Gonzalo, la carne de la Cava del Brangus avalada es una garantía para sus eventos, así mismo, esta consistencia "le ha permitido multiplicar sus clientes, quienes con el argumento de querer consumir el mejor rodizio de Colombia, llegan a él".



COMPONENTES DE PLANEACIÓN Y MANEJO GANADERO

HACIENDA PAMPAS

PUERTO BERRÍO - PROVEEDOR DE CARNE AVALADA
PARA ANGUS AZUL

Por: Jorge Sánchez

La tecnificación de la ganadería es la herramienta primordial para mejorar los parámetros productivos y reproductivos de nuestras actividades pecuarias, indispensables para hacer de nuestro negocio una empresa rentable y sostenible en el tiempo. Es así como debemos optar por las mejores alternativas que tengamos a mano, para lograr los mejores rendimientos en el menor tiempo posible.

El negocio ganadero se compone de una combinación articulada de varios factores y actividades encaminadas a producir un animal de características cárnicas ideales para el consumo humano.

La alimentación a base de pasturas mejoradas es la herramienta más importante y a su vez la más económica de la que debemos disponer para nuestro negocio. Cualquier explotación ganadera que tenga este recurso en la cantidad y la calidad ideal para alimentar el ganado tiene la base para estructurar un negocio rentable y sostenible en el tiempo. La administración de la misma debe ser fundamental para lograr

los mejores rendimientos de los animales que la consumen, ya que debemos ofrecerla en la cantidad necesaria y en el momento ideal de cosecha para que el ganado obtenga adecuados niveles de proteína, minerales, carbohidratos y fibra para su crecimiento y desarrollo.

El negocio ganadero se compone de una combinación articulada de varios factores y actividades encaminadas a producir un animal de características cárnicas ideales para el consumo humano.

Asegurando la cantidad y calidad de la pastura, y teniendo en cuenta que nuestros suelos no son capaces de aportar la totalidad de las necesidades nutricionales exigidas por los bovinos en pastoreo, la suplementación estratégica es la segunda herramienta que debemos tener en cuenta para aportarle al animal los elementos, minerales y proteínas que faltan para lograr ofrecerle una alimentación cercana a la ideal dependiendo de las necesidades según la etapa productiva en la que se encuentre; en otras palabras, es ofrecer la suplementación estratégica para el tipo de animal, ya sea cría, levante o ceba.

El agua como parte fundamental de la dieta es otra herramienta vital en el manejo de los animales; la cantidad y la calidad de las fuentes es importantísima para un crecimiento y desarrollo adecuado; su disponibilidad y fácil acceso ayudan a evitar que el hato tenga que desplazarse grandes distancias favoreciendo así la productividad de los animales.

Tradicionalmente las fincas se caracterizaban por tener solo pasto, agua y luz solar, creyendo que con estos tres elementos el ganado suplía sus necesidades, asumiendo que todo lo demás que existiera en el potrero impedía la producción de pasto y por ende provocaría disminución en rendimiento. Hoy vemos que la tendencia ha cambiado enormemente; teniendo en cuenta los factores anteriormente mencionados, ofrecemos mejores condiciones de confort animal, a través del mantenimiento de árboles existentes en el potrero, siembra de especies nativas e introducidas de creci-

miento rápido, creando ambientes más agradables, con zonas de sombrío más generosas donde los animales puedan realizar sus períodos de rumia y de descanso, donde puedan aprovechar el ramoneo de las leguminosas, de las vainas y semillas que producen. Este manejo además produce beneficios para la pastura a través de la retención de humedad por sus raíces, haciendo que el potrero pueda soportar mejor las intensas oleadas de calor y ayudar a controlar la erosión en diferentes épocas del año. Es así como este manejo racional del entorno se convierte en una herramienta clave en el mejoramiento productivo para nuestros animales.

La administración de la pastura es clave para lograr los rendimientos individuales y colectivos de nuestros animales, es importantísimo saber el tipo de pastura que vamos a establecer según la calidad del suelo y las condiciones edáficas de la zona. Ya establecida la misma, determinar el momento óptimo de cosecha para asegurarle al animal las mejores condiciones de la pastura con la cual le podamos entregar la cantidad ideal de nutrientes, proteínas y demás elementos que aporta el pasto para su adecuado crecimiento y desarrollo. Los diferentes sistemas de pastoreo que implementemos en nuestros sistemas de producción son pieza fundamental para lograr que las cargas animales, representadas en kilos de peso vivo alojados por hectárea, nos ayuden a que las producciones sean sostenibles en el tiempo, dándole al potrero los tiempos de pastoreo y de descanso necesarios



**CENTRO DE PRODUCCIÓN DE MATERIAL GENÉTICO ANIMAL
AVALADO POR EL ICA SEGÚN RESOLUCIÓN 022470 DEL 02/04/2018**

Teléfono fijo (57 4) 444 2615 - Celular (57) 312 832 4789

reprovvet2004@hotmail.com

Kilometro 2 Vereda Samaria, El Carmen de Viboral - Antioquia

www.reprovvet.com.co



para que la pastura se encuentre y perdure en las condiciones ideales para futuros pastoreos, logrando continuidad y permanencia productiva de nuestras fincas.

Luego de tener las condiciones cercanas a las ideales para el manejo de una explotación bovina, surge la inquietud de qué tipo de animales trabajar, para el caso personal en la zona del Magdalena Medio. Es de amplio conocimiento que la raza Angus es una de las más reconocidas a nivel mundial; su componente genético le aporta al ganado Brahman, base de la mayoría de nuestras ganaderías, características tales como precocidad, fertilidad, habilidad materna, eficiencia reproductiva, ganancia de peso y calidad cárnica entre otras, sumando a nuestras explotaciones un valor agregado importantísimo para mejorar la eficiencia y la rentabilidad de nuestro negocio.

El aporte que la raza Angus en cruzamiento le ha hecho a nuestra ganadería está representado en mayor número de partos, partos más fáciles sin presencia de distocias, terneros vigorosos con buenas ganancias de peso llegando al destete con pesos diferenciales con respecto a la raza base, animales que en el levante y la ceba presentan unas importantes ganancias de peso, entregando al mercado un animal joven, de buen peso al final de la ceba, con buena cobertura grasa y de calidad cárnica excelente. Luego de lograr el objetivo que todo ganadero persigue, el cual es producir un animal joven, de buen peso al final y con carne de calidad, siempre pensamos en el aspecto de la comercialización, punto crucial de la cadena de producción para reflejar finalmente que el esfuerzo que se hizo se vea recompensado al final del ejercicio, buscando la mejor rentabilidad del negocio.

Es así como la gran demanda de animales con alto valor agregado le da al productor la tranquilidad de saber que a través de comercializadoras especializadas hoy presentes en el país, como Angus Azul (para el caso de Hacienda Pampas), su venta va a estar asegurada, ya que el mercado demanda cada vez más animales de estas características. En una ganadería cruzada con Angus, vamos a tener animales que se ceban más rápido y que su calidad cárnica es diferencial frente al resto de los animales, factores que van a hacer que el capital rote más rápido, con una comercialización asegurada y un precio diferencial, lo cual impacta de forma importante en la rentabilidad del negocio. De esta manera, el solo

Es muy importante que el consumidor final tenga la certeza que lo que le están ofreciendo en las góndolas ofrezca la garantía de ser carne con un porcentaje real de sangre Angus, lo cual a través de los sellos de la Asociación genera tranquilidad, respaldo, transparencia y confianza.

hecho de cruzar nuestras vacas con la raza Angus nos hace ingresar a un mercado diferencial con respecto a las demás ganaderías.

Pero no todo termina allí, el hecho de entregar los ganados a la comercializadora Angus Azul hace que el resultado del trabajo no solo llegue hasta el sacrificio del animal, ya que la retroalimentación de la información en cuanto a edad, rendimientos en canal fría y caliente, calidad del terminado y de la carcasa, aportan de forma positiva en la corrección y mejoramiento de los procesos productivos tales como reproductor usado, tipo de manejo, suplementación utilizada, etc, encaminados a mejorar los mismos todos los días.

Además de lo anterior, es muy importante que el consumidor final tenga la certeza que lo que le están ofreciendo en las góndolas de los diferentes puntos de venta del país donde se comercialice la carne, ofrezca la garantía de ser carne con un porcentaje real de sangre Angus, lo cual a través de los sellos de la Asociación genera tranquilidad, respaldo, transparencia y confianza. **Es muy satisfactorio observar en los diferentes puntos de venta la carne de la marca Angus Azul, con la etiqueta de nuestra finca de origen, con los sellos que avalan la calidad de la carne, que certifican que no fue en vano el esfuerzo y el trabajo realizado por el productor, el cual se ve reflejado en un consumidor satisfecho que va a demandar día a día más carne de calidad.**



EXPERIENCIA DE CERTIFICACIÓN DE CARNE ANGUS EN PARAGUAY

Y SU IMPACTO EN LA CADENA PRODUCTIVA

Dr. Christian Galeano Penayo
 Presidente de la Comisión Técnica
 de la Asociación de Criadores de Angus del Paraguay

EVOLUCIÓN

A inicios del año 2013, comenzamos un proyecto anhelado por la Asociación y por la comisión técnica. Preocupados por nuestra formación fuimos acercándonos a la Asociación hermana (la Asociación Argentina de Angus) División CARNES, fuimos buscando asesoría y capacitación, donde fuimos acogidos satisfactoriamente.

Luego de varias visitas a las plantas frigoríficas observando los trabajos de certificación volvimos a Paraguay deseosos de arrancar el Programa de certificación, tocamos puertas en diferentes Plantas Frigoríficas y ganaderos proveedores de animales acercando nuestro proyecto.

Concretamos las primeras pruebas técnicas a campo realizando trabajos de SELECCIÓN en aspectos importantes como:

- **BIOTIPO IDEAL** (50% de sangre Angus como mínimo)
- **PESO y ACABAMIENTO**
- **EDAD**

Seleccionamos varias cargas en 2 establecimientos ganaderos que asesoramos y enviamos al frigorífico IPFSA



del grupo JBS y realizamos la certificación de los lotes en la playa de faena. Dentro de la planta realizamos el control de dentición, cobertura de grasa y peso (ciclo 1) posteriormente después de 24 horas controlamos el desposte de las reses (ciclo2) anteriormente certificadas para observar y aprobar el grado de infiltración grasa entre las fibras musculares y certificar los lotes aprobados, EMITIENDO UN CERTIFICADO DE LA ASOCIACION DE CRIADORES DE ANGUS DEL PARAGUAY AMPARANDO LA FACTURA INVOICE DE CADA LOTE A VENDER.

La respuesta del Frigorífico no se hizo esperar; La industria estaba de acuerdo con la introducción de un técnico idóneo e independiente de la firma y la forma de certificación.

En junio del 2014 ya con la aprobación de La industria y la confianza de los ganaderos proveedores concretamos un Acuerdo entre la Asociación Paraguaya de criadores de Angus y JBS Paraguay S.A. para promocionar LA CARNE ANGUS y SUS CRUZAS CERTIFICADA!!!! Con una bonificación al productor del 1.5% por cada kilo de animales aprobados por el técnico certificador.

Con el cambio de accionistas de los Frigoríficos de JBS Paraguay S.A. en junio del año 2017 concretamos un acuerdo con el Grupo MINERVA y La Angus para continuar con las certificaciones y lo más importante para el productor.... MINERVA AMUMENTA LAS BONIFICACIONES AL DOBLE!!! 3% por cada kilo de animales aprobados por el técnico certificador HASTA LA FECHA!!!

Los requisitos para lograr las bonificaciones se detallan en el siguiente manual:

REQUISITOS GENERALES PARA CARNE ANGUS CERTIFICADA

- 1. Pelaje.** Negro, colorado sólido o barcino característico de la raza, el que deberá cubrir como mínimo el sesenta y seis (70%) por ciento de la superficie corporal. Los pelajes indicados deberán extenderse por el dorso y los laterales del animal en un solo manto, no aceptándose por lo tanto animales overos. Podrán tener la cabeza blanca, color que no podrá prolongarse a lo largo de la línea del cuello.
- 2. Mocho.** La raza Aberdeen Angus es mocha, por lo que al realizar el cruzamiento se aceptarán los tocos móviles.
- 3. Musculosos.** Características propias de los animales carniceros y musculosos, no aceptándose animales de estructura corporal inferior, de conformación típica de razas lecheras o con marcada influencia índica.
- 4. Madurez/Edad.** Ganado joven, verificado por dentición. No se aceptan animales con más de 4 dientes, o sea de más de 30 meses de edad; esto supone aceptar sólo animales precoces, que han tenido un crecimiento y engorde sostenido y permanente.
- 5. Tipificación.** Proveniente de animales "especiales" y "buenos" en pie, con tipificación V, que darán reses de conformación primera o "superior".
- 6. Grado de Cobertura.** Cobertura de grasa pareja, con grado 2,3,4 y 5.
- 7. Grado de Sangre.** No menor a 50% de sangre Angus en la crucea.
- 8. Hembras.** Peso mínimo 190 kg.
- 9. Machos.** Peso mínimo 200 kg.
- 10. Grilla para pagos de bonificaciones.**

GRILLA PARA PAGOS DE BONIFICACIONES

NOVILLO		Dentición	
		0 - 4 dientes	4 - 6 dientes
Kg. 2a balanza	> 240	3%	2%
	entre 220 - 240	2%	1%
	entre 200 - 220	1%	0%

VAQUILLONA		Dentición	
		0 - 4 dientes	4 - 6 dientes
Kg. 2a balanza	> 210	3%	2%
	entre 200 - 210	2%	1%
	entre 190 - 200	1%	0%

La sustentabilidad de estos programas radica en la estandarización del producto, lo que se logra con la difusión y capacitación de los ganaderos en preparar sus lotes con destino a la Industria bajo los requisitos del programa, amén de que no seleccionen sus animales sólo por el peso de terminación SINO por la cobertura de grasa. Disponemos en nuestros

campos animales de diferentes tamaños (FRAME), lo que dificulta en el momento de la selección para el embarque; no es lo mismo un animal de FRAME pequeño de 500 KPV con una buena cobertura que un animal grande del mismo kilaje que en la planta se observa su falta de cobertura.

Por lo tanto, tratar de zanjar este problema radica en las salidas de campo y jornadas pedagógicas en las plantas de faena que redundarán en la mejor selección de los animales que producirán mejores uniformes cortes y de mejor calidad de carnes, donde en la industria recibirán mejores precios y dará continuidad al Programa de carnes, teniendo en cuenta un punto importante:

LA INDUSTRIA DEBE CONTAR SI O SI CON UN TÉCNICO CERTIFICADOR DE ANGUS DENTRO DE LA PLANTA!!!!

Este punto es importante por la credibilidad en la certificación que agrada a los clientes en el exterior que PAGAN DIFERENCIALES A LOS CORTES SELECCIONADOS POR LA ASOCIACIÓN DE ANGUS!!!

Otro punto a resaltar es que las bonificaciones las reciben los ganaderos que engordan ganado, no así el criador; por lo tanto los valores agregados al programa debe también bonificar al que utiliza la genética Angus en sus rodeos de cría.

La Asociación preocupada por este eslabón importante dentro de la cadena productiva, ha desarrollado el PROGRAMA DEL TERNERO ANGUS CERTIFICADO, donde el criador clasifica o selecciona los terneros para venta con un técnico de la Asociación de Angus para elegir el biotipo que se ajusta al programa y se encarga de la difusión de estos lotes certificados para que el CRIADOR reciba precios diferenciales por los terneros clasificados que son requeridos por los engordadores (CEBADEROS) que ya están convencidos por los beneficios de obtener animales con el biotipo requerido para obtener bonificaciones y mejores precios pagados por la industria.

Convencidos que el PROGRAMA DE CARNE ANGUS CERTIFICADA arroja beneficios a todos los participantes de la producción cárnica, nos cupo observar que el beneficio directo por las regalías en la carne también tiene beneficios indirectos a los ganaderos dedicados a la venta de reproductores Angus. **¡¡¡Tuvimos un crecimiento exponencial en los pedidos de reproductores Angus en la Asociación donde TENEMOS CERRADO EL CICLO AL PRODUCTOR GANADERO!!!**

QUIÉNES GANAN

- **CRIADOR** (TERNERO ANGUS CERTIFICADO)
- **INVERNADOR O ENGORDADOR** (PROGRAMA DE CARNE ANGUS Y SUS CRUZAS)
- **CABAÑERO** (AUMENTO DE VENTA DE REPRODUCTORES)
- **INDUSTRIA** (PROGRAMA DE CARNE ANGUS Y SUS CRUZAS)
- **CONSUMIDOR** (MEJOR CALIDAD Y TERNEZA DE LA CARNE)



EXPERIENCIA DE **CREEP FEEDING** EN COLOMBIA
CON TERNEROS BRANGUS

SUPLEMENTACIÓN PRE-DESTETE

UNA ESTRATEGIA QUE IMPACTA EL DESARROLLO PRODUCTIVO Y ECONÓMICO DE LA EMPRESA

Autor: Equipo de Ganadería Premex

La diversidad de nuestro país permite el desarrollo de la ganadería en la mayoría de las regiones. Dentro de esta actividad, los sistemas de producción doble propósito representan el 35 %, mientras que la cría, levante y ceba representan el 59 % de la producción nacional (Cifras de referencia del sector ganadero colombiano. Fedegan 2016).

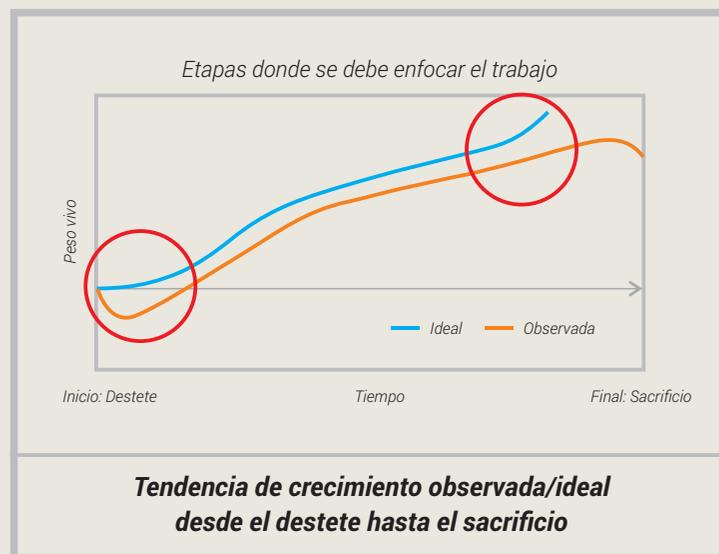
Adicionalmente en Colombia la producción de carne bovina se enfrenta hoy a grandes retos; por una parte, el consumidor final exige un producto de óptima calidad y terneza, requiriendo animales jóvenes de un mejor acabado y marmoreo que intensifiquen las características organolépticas de la carne, además de la necesidad cada vez mayor de producir animales bajo condiciones ambientalmente sustentables, que impacten lo menos posible el entorno en el que se

desarrolla la producción. Por otro lado, los altos costos de la tierra y principalmente de los insumos agropecuarios, retan a la empresa ganadera a ser muy eficiente productivamente.

En el momento del destete se presenta una gran incidencia de estrés por el efecto de la separación de la madre y los demás miembros adultos de la manada que transmiten seguridad a la cría. Adicionalmente, la mayoría de los animales destetados no tienen un desarrollo ruminal completo y van a iniciar una etapa en la cual aumentan sus requerimientos nutricionales, además del ofrecimiento de un forraje que no llena sus requerimientos nutricionales; en trabajos anteriores hemos encontrado ganancias de pesos inferiores a los 100 gramos/día y en muchas ocasiones ganancias negativas en los primeros 70 días posdestete.

En el siguiente gráfico se puede observar la curva de crecimiento normal para un novillo de ceba desde el destete hasta el sacrificio, comparado con la curva ideal para este novillo en la misma etapa. La línea naranja indica cómo al tener una ganancia de peso negativa en el posdestete, el crecimiento de los animales se alarga en el tiempo.

En análisis anteriores hemos encontrado que los terneros con mejores ganancias posdestete sostienen una mejor ganancia de peso durante el levante-ceba, que finalmente se traduce en una mayor rotación del capital, menor costo del capital retenido y menores costos de mantenimiento que al final arrojarán mayor rentabilidad financiera del negocio ganadero.



En países de Suramérica como Argentina o Brasil y recientemente en algunas ganaderías de Colombia se viene utilizando una variación al manejo tradicional con las crías, conocido como Creep Feeding, el cual consiste en la suplementación diferencial del ternero al pie de la madre (para sistemas productivos de cría), donde el ternero además de consumir la leche materna y el forraje recibe algún tipo de suplementación en su alimentación.

En Premex nos hemos dado a la tarea de desarrollar productos específicos para la optimización de la ganancia y el



mejoramiento de las condiciones de estrés de los terneros. Es así como hemos desarrollado Suplemex Terneros DP, un suplemento que además de hacer un aporte energético, proteico y mineral balanceado, formulado para terneros lactantes y en periodo de destete, contiene aditivos que ayudan a la disminución del estrés y a acelerar su desarrollo poligástrico, que permiten finalmente ingerir mayores cantidades de forraje a edades más tempranas.

El objetivo del presente trabajo fue evaluar el efecto de la suplementación con Suplemex Terneros DP (ST-DP) en el desempeño productivo en terneros de levante.

DESARROLLO METODOLÓGICO DEL ESTUDIO

Se evaluó el efecto de la suplementación con suplemex Terneros DP en un grupo de 18 terneros Brangus durante los últimos 3 meses de lactancia hasta el momento del destete. Esta suplementación consistió en el suministro de 300 gramos del producto/Animal/día en un sistema de creep-feeding; las madres permanecieron en pastoreo con suplementación mineral.

Los resultados obtenidos fueron comparados con la información histórica de crías nacidas en la misma época del año durante los últimos 11 años.

Tabla 1

Comparación de los pesos y edades de terneros lactantes evaluados

Empresa	Nº Animales		Edad al destete (meses)		Peso real al destete (Kg)		Ganancia de peso pre-destete (G/día)	
	Testigo	Tratamiento	Testigo	Tratamiento	Testigo	Tratamiento	Testigo	Tratamiento
Antares	545	18	7,9	8,0	206	226	732	807

En la Tabla 1 se presenta el efecto de la suplementación con el producto Terneros DP en las ganancias de peso/día y el peso al destete. Encontrando una diferencia en el peso al destete de 20 kg/animal, equivalente a una ganancia de 222 gramos/día durante los 3 meses de tratamiento.

En la tabla 2 se presenta el efecto de la suplementación en el posdestete. Si bien la ganancia de peso predestete fue superior en los terneros suplementados con ST-DP (222 g/día

Tabla 2

Comparación de los pesos y edades de terneros posdestetes evaluados

Empresa	Edad al pesaje (meses)		Diferencia entre pesajes (meses)		Peso promedio (Kg)		Incremento Kg posdestete		Ganancia de peso posdestete (G/día)	
	Testigo	Tto.	Testigo	Tto.	Testigo	Tto.	Testigo	Tto.	Testigo	Tto.
Antares	11,1	11,2	3,2	3,2	218	272	12	46	123	471,9

durante el tratamiento), el mayor efecto positivo se observa en el posdestete, cuando los terneros de manera sostenida obtienen una ganancia diaria equivalente a 3,8 veces la de los testigos. Esto equivale a un ahorro de tiempo en el proceso de ceba no menor a tres meses.

Teniendo en cuenta que los costos de sostenimiento para la región oscilan entre \$25.000 y \$30.000 por novillo al mes, se traduce el tratamiento en un ahorro en producción de entre \$75.000 y \$90.000 por animal como ahorro por menor tiempo en la ceba, además de la ganancia adicional de peso durante los 4 meses posdestete equivalente a cerca de \$200.000/Animal.

CONCLUSIONES

La producción de carne Brangus se constituye no sólo como una actividad eficiente en nuestras condiciones tropicales, sino como una opción productiva diferencial por ser una carne de calidad superior con alto valor en el mercado.

Uno de los puntos críticos en la producción ganadera de carne ocurre en el destete, reflejado en las bajas ganancias que ocurren los primeros meses después de este evento, momento en el cual se presenta una buena oportunidad para mitigar el impacto en el animal y obtener mejores resultados desde este momento hasta finalizar el ciclo.

Mejorar las ganancias de peso en el posdestete permite a los animales obtener una mejor curva de crecimiento y por tanto una menor permanencia en el predio, logrando así mayores ingresos por el aumento en la productividad y la disminución de los costos fijos de producción por la menor permanencia, lo que aunado a los mejores precios de comercialización, se traduce en mayor rentabilidad del negocio ganadero.



PRODUCIR UN BUEN NOVILLO CEBADO

MUCHO MÁS QUE OFRECER PASTO, SAL Y AGUA

Por: Juan David Peláez, D.E Asobrangus y Felipe Echeverry, D.T Asobrangus

Teniendo en cuenta que en esta publicación estamos hablando de LA MEJOR CARNE, su mercado diferencial y la expectativa de los clientes al consumir Carne Angus&Brangus, queremos abordar algunos aspectos importantes que deben tenerse en cuenta para producir unos buenos cortes, algunos relacionados con el manejo en finca, otros con el proceso de transformación en cortes, pero todos importantes para procurar que lo que se hace bien en genética, no pierda valor por malos procesos o aplicación de prácticas no adecuadas.

A continuación, una serie de elementos que se deben tener en cuenta para producir LA MEJOR CARNE, además de los básicos de ofrecer pasto de sobra, sal y agua.

BIENESTAR ANIMAL

El bienestar animal, más allá de la vigencia que ha cobrado debido a los clientes cada vez más conscientes que quieren saber que lo que consumen viene al menos de animales que vivieron "felices", atributo que sin duda tiende a crecer como requisito básico en las nuevas generaciones, está relacionado además directamente con la calidad del producto final (la carne).

El bienestar animal es necesariamente sinónimo de buen manejo, lo cual evita las lesiones temporales o permanentes en los animales, manteniendo aptas para consumo todas sus partes, así mismo y previo al sacrificio, evitando el estrés que afecta la calidad de la carne (corte oscuro) y produce cambios en el PH de la carne que afectan el proceso de maduración y disminuyen la vida útil del corte.



El manejo de ganado exige la aplicación de algunas prácticas de encierro y sometimiento de los animales para ejecutar algunos procedimientos. Si estas prácticas no se ejecutan con personal capacitado, comprometido y paciente pueden ocasionar maltrato y lesiones en los animales.

Es importante estar atentos y evitar que ocurran sobre los animales prácticas como: golpes, azotes, empujones, uso de tábano eléctrico, gritos y la presencia de perros en las áreas de manejo.

Durante las prácticas de encierro, se debe evitar el llenado excesivo de la manga, los callejones, antecorrales o la báscula, así como el exceso de carga del camión.

NECESIDAD DE CASTRACIÓN

La castración es una práctica necesaria para producir novillos balanceados en cuanto a las áreas de cortes de interés comercial, e importante también para la calidad de la carne.

Razones para castrar:

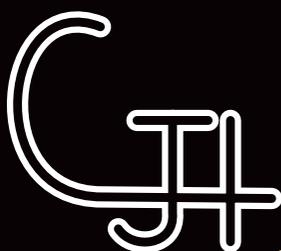
- Los animales machos castrados (novillos) a edad temprana desarrollan canales con óptima conformación y acabado (engrasamiento y marmoreo), con más del 60% del peso de la canal recargada en los cuartos posteriores (cortes de alto valor). Animales enteros (toros) tienen una mayor proporción de cortes del cuarto anterior, región que produce cortes de menor valor comercial.
- Ejemplares castrados presentan un mejor comportamiento, esta práctica los hace mansos y manejables.
- La carne de animales enteros es más oscura y la grasa más amarilla lo cual da una apariencia diferente a la carne, haciéndola menos deseable.
- La castración favorece el engrasamiento, condición que es muy importante para proteger la canal (grasa subcutánea o de cobertura) durante el proceso de maduración, y generar marmoreo (grasa intramuscular) que le da humectación y sabor particular a la carne. Así mismo, el engrasamiento aumenta el rendimiento en canal del animal.



Rancho GJH
Hacienda Santa Inés
Cel. 315 220 2007 - 315 355 7849

GENÉTICA - BRANGUS

Venta de Reproductores Puros - Pajillas



Puerto López Meta
haciendasantainés1@gmail.com





Cortesía: Hacienda El Diamante, El Retiro (Antioquia)

SACRIFICAR ANIMALES JÓVENES

La ternera es el principal atributo para que el consumidor la identifique como carne de calidad (¿que tan blanda está la carne?), característica que se ve afectada por muchos factores, sin duda el más importante es la edad del animal. La ternera disminuye al aumentar la edad del animal, por tanto, animales viejos poseen carne más dura.

Independiente de la raza, animales mayores de 30 meses tienen a disminuir su ternera y por tanto la percepción de calidad de su carne, de ahí la importancia de tener animales jóvenes al sacrificio y de castrar para lograr un adecuado engrasamiento de los animales a edades tempranas.

DIFERENCIA ENTRE MACHO Y HEMBRA

La condición sexual de los animales es otro factor que influye ampliamente en los resultados de calidad y rendimiento, por lo que su consideración a la hora de la evaluación es de vital importancia. Los machos enteros, machos castrados y hembras difieren en la velocidad de crecimiento y composición.

Respecto a hembras y machos castrados, el crecimiento de las hembras es más lento (menor ganancia diaria) al compararlo con el de los novillos, sin embargo, las hembras engrasan más pronto su canal, estando listas para sacrificio a menor edad y menor peso. Una hembra estará gorda con el 10% o 15% menos de peso que un macho, por tanto, su ciclo productivo es más corto.

Los machos, entonces, dan canales más magras y pesadas que las hembras con la misma edad. Adicionalmente, en los machos la velocidad de deposición de grasa es inferior.

En consecuencia, la calidad de carne de las hembras (novillas jóvenes) es similar a la de los machos, siempre que

se sacrifiquen a un momento de maduración adecuado para cada sexo. Puede ser entonces tan buena una carne de hembra sacrificada en el momento adecuado, como la de un novillo gordo.

TRANSPORTE

No envíe su novillo cebado (producto terminado) en cualquier vehículo. El más barato o el camionero menos experimentado puede acabar con un proceso de 30 meses de cuidadosa producción en la finca. Conservar el buen estado de los animales hasta el frigorífico tiene mucho que ver con la calidad de los cortes que se obtienen de ellos.

Todo vehículo utilizado para el transporte de ganado destinado al sacrificio debe tener una ventilación adecuada, un piso antideslizante y un drenaje apropiado. Además, protección contra el sol y la lluvia. Las superficies de los costados deben ser lisas, y sin protuberancias ni bordes afilados. Ningún vehículo debe ser completamente cerrado.

Duración del viaje. mientras sea posible, los viajes deben ser cortos, directos y sin paradas. Los bovinos no deben viajar por más de 8 horas seguidas sin parar, y deben descender del vehículo después de 24 horas de viaje, tomar agua, y caminar.

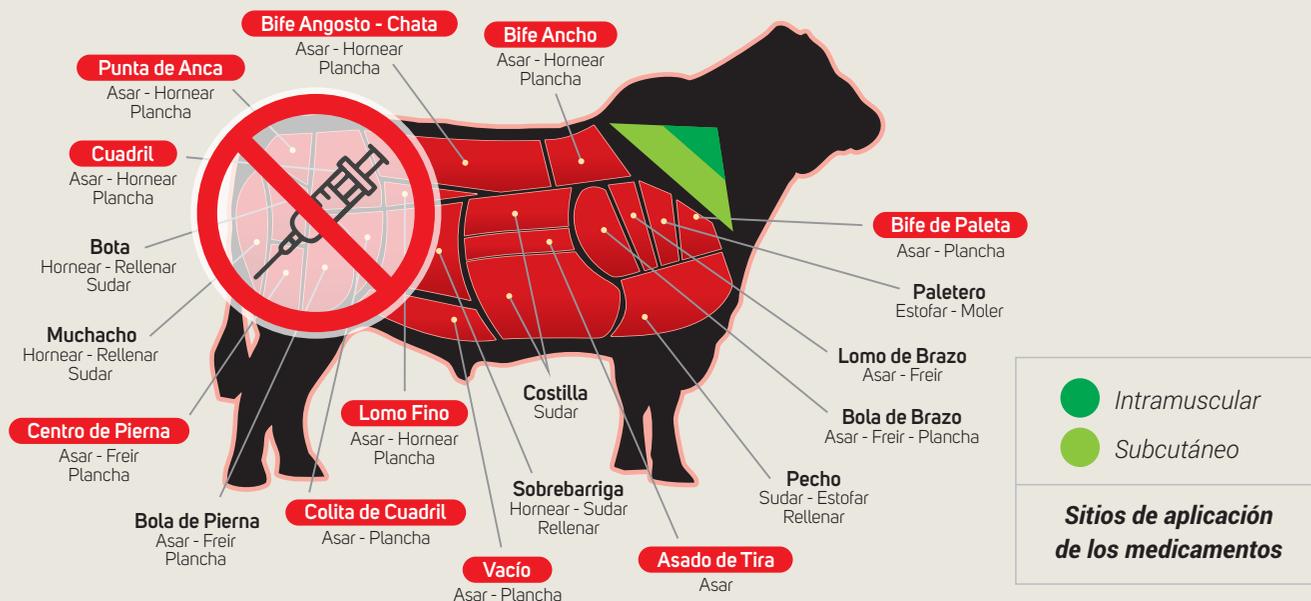
Conducción. Los vehículos deben ser conducidos suavemente, sin movimientos ni paradas bruscas. Las curvas se deben tomar suave y lentamente, las contusiones ocurridas en el transporte tienen como consecuencia la pérdida de porciones o piezas completas de cortes de alto valor, lo cual disminuye el rendimiento en cortes vendibles del animal.

Un mal transporte puede tener efectos graves y dañinos para el bienestar del ganado y repercutir en una pérdida significativa en la calidad de la carne y el rendimiento de la canal.

garantizar al consumidor la inocuidad del alimento. Es responsabilidad de todos los productores hacer uso correcto de los medicamentos, de acuerdo con las recomendaciones de

la etiqueta. No hacerlo pone en riesgo la salud del consumidor y genera desconfianza en el cliente, lo que va en contra de la propia cadena productiva.

¡ EVITE PERJUDICAR LOS CORTES PREMIUM !



¿CÓMO SABER QUE UN NOVILLO ESTÁ CEBADO Y LISTO PARA SACRIFICIO?

Por: Juan David Peláez, D.E. Asobrangus y Felipe Echeverry, D.T. Asobrangus

Más allá del peso, que tendrá grandes diferencias en el acabado de diferentes animales con composiciones raciales distintas, o aún dentro de animales de la misma raza con tamaño adulto (frame) diferente, existen otros factores que se deben tener en cuenta al momento de definir que un animal (o un lote de novillos) está listo para vender y convertir en cortes de carne comerciales. Sacrificar un animal en el momento adecuado tiene implicaciones importantes no solo para el comercializador de carne (el rendimiento de un animal es menor si no está suficientemente engrasado y terminado), sino para la calidad de la carne, pues la maduración no se cumple de igual manera en canales desprovistas de grasa. Así mismo, la proporción de cortes de alto valor disminuye en animales faltos de engrasamiento.

Para alcanzar una adecuada terminación, debemos tener plena certeza de que el levante y la ceba se hicieron de manera adecuada y que el animal contó siempre con pasto abundante. La suplementación con alimentos energéticos en la etapa final de la ceba acelera el engrasamiento y mejora el terminado de los novillos.

La apariencia de un novillo óptimo debe ser compacta y redondeada, y la estructura ósea no debe evidenciarse en regiones diferentes a las zonas distales de los miembros. El animal debe mostrar grasa de cobertura gruesa y esponjosa en zonas como la raíz de la cola, y la corbata (esternón).

En cuanto a estructuras específicas del cuerpo del animal:

- Cuando los cuartos traseros están bien formados, se tiene una excelente caída del tren posterior y una punta de anca redonda.
- Lomo y Vértebras: deben estar bien cubiertas y podrán ser solo palpadas bajo fuerte presión.
- Huesos de cadera: no serán en ningún caso visibles y estarán bien cubiertos de grasa.
- Base de cola y estructuras óseas: Área redondeada por tejido graso a ambos lados de la cola, que se mueve al caminar el animal.
- Costillas: Difíciles de separar. Los flancos tienen aspecto esponjoso.



MUY MUSCULADO



MUSCULACIÓN MEDIA



MUSCULACIÓN POBRE



Comparación de Chuletas en 3 animales con diferente acabado



CHILOÉ

Criadero Angus

Sopó - Cundinamarca

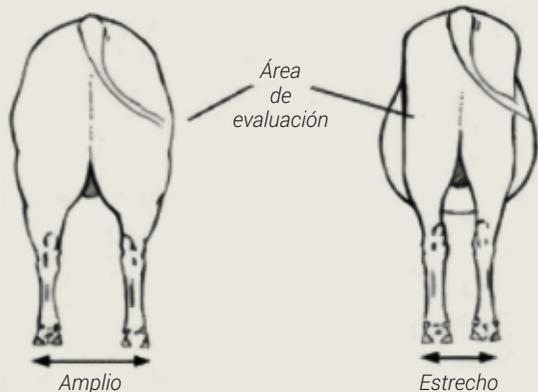
Teléfono: (57)3158550711
pvergara@pvergara.com

- Excelentes cuartos delanteros, con buena amplitud de pecho. Las paletas del animal deben estar llenas y esponjosas; generalmente un animal con buen volumen de carne en sus paletas es un ejemplar muy carnicero.
- Estado general: Animal gordo. Tejidos grasos se mueven al caminar.

Compartimos algunas ilustraciones que ayudarán a diferenciar visualmente las características físicas de un novillo ideal y a asociar la relación del aspecto de un novillo con la canal que este animal produce.

La valoración "in vivo" debe basarse en la anchura de los muslos y de la nalga, profundidad del tórax, desarrollo de dorso y lomo, y compacidad.

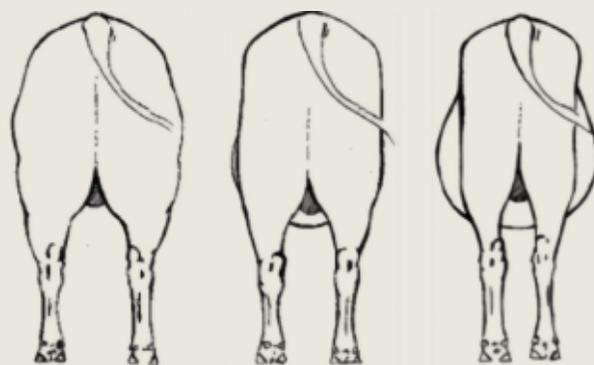
EXTREMOS DE CONFORMACIÓN



MUY MUSCULADO

MUSCULACIÓN POBRE

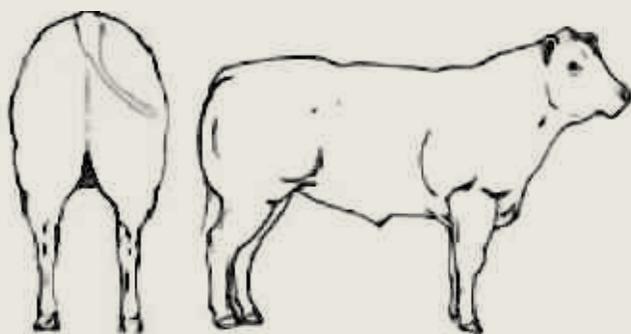
CATEGORÍAS



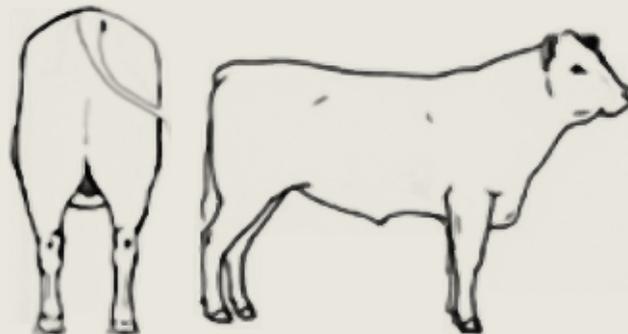
BUENO

REGULAR

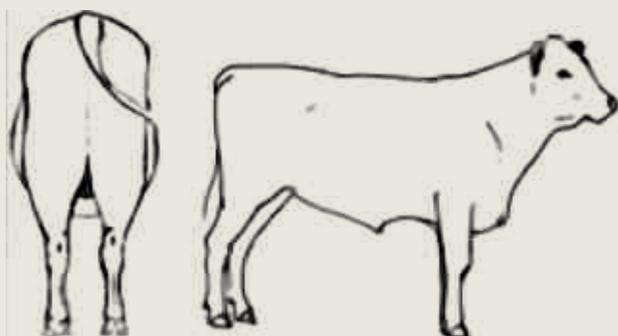
MALO



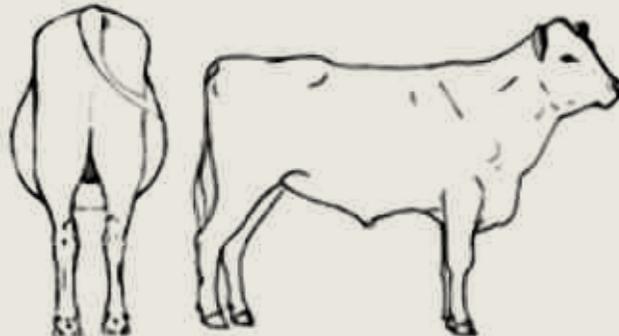
MUY MUSCULADO



MUSCULACIÓN MEDIA



MUSCULACIÓN MODERADA



MUSCULACIÓN POBRE

FUENTES DE LAS ILUSTRACIONES:

www.agropesa.com.ec/wp-content/uploads/2016/03 | www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex

EN 2018 MUCHOS EVENTOS ASOBRANGUS Y FORTALECIMIENTO DE NUESTRA PRESENCIA EN TODA LA CADENA

2018 fue un año particularmente difícil para la ganadería colombiana. Sin embargo, desde la asociación seguimos considerando que **las ventajas de nuestras razas y su desempeño son DE LARGO ALCANCE** y que sus características productivas, reproductivas y mercado especializado son argumentos fundamentales para enfrentar la crisis que afronta nuestro sector y contribuir al bienestar de todos los actores de la cadena.

Además de nuestros ya tradicionales días de campo, todos los meses en distintas regiones, y los **eventos de Juzgamiento de ejemplares puros**, este año tuvimos **La Segunda Cosecha Brangus** (que en la versión 2018 vendió 400 animales comerciales Brangus en el Magdalena Medio) y dimos inicio a otra actividad específica para nuestros agremiados: las **"Jornadas de Capacitación para Asociados"**, espacios técnicos de discusión que esta vez programamos en Puerto Parra, Pereira y Rionegro, en donde nuestros asociados y sus asesores pudieron intercambiar experiencias

con invitados internacionales y discutir estrategias de trabajo y de manejo.

Compartimos en nuestros **días de campo con más de 1.500 ganaderos**, muchos de ellos desconocedores de nuestras razas como opción, hasta el evento al que asistieron. Nuestra obsesión es **SER ALTERNATIVA PARA CUALQUIER GANADERO COMERCIAL** y ofrecer, a través del cruzamiento de sus vientres con Angus o Brangus, el ingreso al mercado que produce la mejor carne.

Desde el punto de vista técnico, tuvimos acercamientos con **Agrosavia** (antes Corpoica) y la **Universidad Nacional Sede Medellín**, con quienes estamos ajustando proyectos en favor de nuestras razas, apalancándonos y fortaleciéndonos con el área técnica de estas instituciones.

En alianza con **Cipav** y con el **Programa de Ganadería Colombiana Sostenible "PGCS"** (reconocidas instituciones en temas ambientales de ganadería) hicimos 3 de nuestros días de campo en Algeciras (Huila), Ayapel (Córdoba) y Aguachica

Hacienda Potreritos



Criadores de la
Raza Brangus
EN LLANOS ORIENTALES

Venta de Toretes

Cel: 311 416 75 76 - 312 537 7276 e-mail: ganaderiapotreritos@gmail.com
Km 28 Vía Pto. López - Meta.

(Cesar), en los cuales sumamos a nuestra difusión de las razas Angus y Brangus la presentación de **modelos de producción amigables con el ambiente**; así mismo, estamos trabajando de la mano de la ONG **Proyección EcoSocial** en el establecimiento de un **modelo de producción de carne procedente de fincas No Deforestadoras**, con el ánimo de sumarle este atributo a nuestras carnes Angus y Brangus Colombianas. Con este tipo de actividades y trabajos, queremos unirnos a la necesaria y creciente tendencia de transfor-

mación de los sistemas productivos en **programas responsables con el uso de recursos naturales del entorno**.

Nos unimos mediante un convenio con **Procolombia** y su campaña de **Marca País** para promover con el logo CO Colombia nuestro trabajo de producir **CARNE DE TALLA MUNDIAL, CON MANO DE OBRA LOCAL**. Desde ahora nuestras actividades e imágenes estarán de la mano de esta imagen de país.

Nuestros eventos en 2018

EVENTO	FECHA	LUGAR
Charla Ganadera	Enero 16	Choachí (Cundinamarca)
Expo Malocas 2018. Exposición Brangus	Enero 22-28	Villavicencio (Meta)
Jornada de Capacitación para Asociados	Febrero 10	Puerto Parra (Santander), Hacienda Antares
Jornada de Capacitación para Asociados	Febrero 24	Pereira (Risaralda), Hacienda la Cecilia
Expofinca 2018. Exhibición Angus	Abril 4 a 8	Plaza Mayor (Medellín)
Día de campo Ganadería Sostenible Angus 1	Abril 11	Hacienda Tamalá, Algeciras (Huila)
Día de campo Angus Marcar Ganadería	Mayo 18	Ganadería Marcar, La Ceja (Antioquia)
Charla Carnes Angus y Brangus, Curso «La Facultad del Asado»	Mayo 19	Restaurante Pampa, Medellín
Día de Campo Ganadería Sostenible Brangus 2	Mayo 24	Hacienda Corozal, Ayapel (Córdoba)
Jornada de capacitación para Asociados	Junio 22	Hda. El Tesoro, El Carmen de Viboral (Antioquia)
Charla Selección y Mejoramiento para Ganado de Carne	Junio 22	Asdesilla, Rionegro (Ant.)
Curso de asados Angus y Brangus	Junio 23	Asdesilla, Rionegro (Ant.)
Exposición Nacional Angus y Brangus	Junio 23	Asdesilla, Rionegro (Ant.)
Charla Agrofuturo 2018	Agosto 22	Corferias, Bogotá
Día de Campo Ganadería Sostenible 3	Agosto 23	Hacienda Villa Luz, Aguachica (Cesar)
Intervención Consejo de la Cadena Cárnica (Ministerio de Agricultura)	Agosto 17	Ministerio de Agricultura
Expo Arbeláez 2018. Exhibición Brangus	Agosto 18	Arbeláez (Cundinamarca)
Día de campo Brangus	Agosto 30	Hacienda Potreritos, Villavicencio (Meta)
ExpoAgroHuila. Exhibición Brangus y Charla Asobrangus	Sept 9	Ceagrodex, Neiva (Huila)
ExpoGanadera Bucaramanga. Exposición Brangus	Sept 21 a 23	Cenfer, Bucaramanga
Día de Campo Brangus	Octubre 5	Hacienda Pampas, Puerto Berrío (Antioquia)
Cosecha Brangus	Octubre 20	Puerto Berrío (Antioquia)
Día de Campo Brangus	Octubre 25	Finca la Playa, Armenia
Día de Campo Brangus	Nov. 2	Finca Rancho Contento, Puerto Lleras (Meta)
Curso de Asados	Nov. 24	Nemocón (Cundinamarca)
Congreso Mundial y Exposición Nal. Cebú. Stand Asobrangus	Nov. 28 a Dic 2	Cenfer, Bucaramanga



Este año, generamos más Beneficios para nuestros socios:

- 1. Registros F1** : con el ánimo de crecer en nuestra base productora de Brangus y utilizar la Excelente genética Brahman nacional, se redujo el costo de registro para ejemplares F1, ahora este trámite cuesta sólo 5 mil pesos por ejemplar.
- 2. Descuentos Ivanagro.** De la mano de Ivanagro, generamos un programa de codificación y descuento especial para nuestros asociados.
- 3. Premiación Somex.** Con Somex, se hizo una campaña de identificación de ganaderos Angus y Brangus clientes de Somex y se premió a algunos de ellos con productos de la marca.
- 4. Software ganadero.** Con USATI, establecimos un acuerdo para beneficiar a nuestros socios. Seguimos ofreciendo el monitoreo gratuito de predios y descuento especial en el software para afiliados.
- 5. Pagos en línea.** Habilitamos la plataforma de pago de nuestros servicios a través de nuestra página www.asoangusbrangus.org.co
- 6. Programa Muestreo Enfermedades Reproductivas.** Por convenio con Unaga pudimos beneficiar a 7 ganaderías de la Sabana de Bogotá con el muestreo parcial de sus hatos, para determinar la prevalencia de enfermedades reproductivas en sus vientres y reproductores.

Agradecemos a las Empresas con quienes este año hicimos diferentes alianzas: Sugaberrío, Cipav, PCGS, Comité de Ganaderos del Meta, Cencogan, Banco Agrario, Ivanagro, Elanco, Comité de Ganaderos del Huila, Comité de Ganaderos del Quindío, Comité de Ganaderos del Centro, TVGan, Ganacor, Grea, Agroveterinaria Menegua, Subasta Ganadera de Puerto López, Angus Azul, Coregan y Somex. Sus aportes nos acercan a los ganaderos y nos permiten seguir posicionando nuestras razas Angus y Brangus como productoras de **LA MEJOR CARNE y EL MEJOR NEGOCIO ganadero.**

Queremos seguir creciendo y haciendo presencia en toda la cadena. Pensamos que nuestra raza tiene la misión de aportar a los ganaderos Eficiencia (reproductiva y productiva), a los comercializadores un Mercado Especial y Diferenciado y a los consumidores Carne de Calidad.



Para mi
ganado solo
lo mejor



Eficiencia en nutrición



Desde
1994
Empresa
familiar

www.somex.com.co

 Somexnutricion
  @somexnutricion
  somexnutricion

CATAMA 2018

10º Juzgamiento de la Raza Brangus en Villavicencio, Enero 25 y 28, Malocas.

Para la Asociación Angus y Brangus de Colombia fue muy importante hacer presencia en la "10ª Exposición Angus y Brangus de Catama" que se celebró en el marco de la feria en Malocas en la ciudad de Villavicencio, entre el 25 y 28 de Enero del 2018. En esta ocasión se contó con juzgamiento de Animales Brangus en todas las categorías.



GRAN CAMPEÓN BRANGUS - PROMETEO CEIBA VERDE 2304-15
Agropecuaria Ceiba Verde



GRAN CAMPEONA BRANGUS - EL TRIÁNGULO TX LADY GAGA 673
Julián Serrano Gómez

Hembras Brangus

JUEZ: Sr. Fabio Aristizábal

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA TERNERA	MARIAS JD SHAKIRA 001/7	001/7	JULIÁN SERRANO GÓMEZ
CAMPEONA TERNERA RESERVADA	POTRERITOS LA PINTADA	376-7	JOSÉ JAIRO CORREA GÓMEZ
CAMPEONA INTERMEDIA	SAFINA CEIBA VERDE 1512-16	1512-16	AGROPECUARIA CEIBA VERDE LTDA.
CAMPEONA JOVEN	POTRERITOS LIBERTAD	053-6	JOSÉ JAIRO CORREA GÓMEZ
CAMPEONA JOVEN RESERVADA	POTRERITOS MARBELLA	102-6	JOSÉ JAIRO CORREA GÓMEZ
CAMPEONA ADULTA	EL TRIANGULO TX LADY GAGA 673	673	JULIÁN SERRANO GÓMEZ
CAMPEONA ADULTA RESERVADA	SANTA INES 557-5	557-5	CAMILO HERNANDEZ
GRAN CAMPEONA	EL TRIANGULO TX LADY GAGA 673	673	JULIÁN SERRANO GÓMEZ
GRAN CAMPEONA RESERVADA	POTRERITOS LIBERTAD	053-6	JOSÉ JAIRO CORREA GÓMEZ

Machos Brangus

JUEZ: Sr. Fabio Aristizábal

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN TERNERO	TORETTO CEIBA VERDE 0505-17	0505-17	AGROPECUARIA CEIBA VERDE LTDA.
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	POTRERITOS CARMELO	371-7	JOSÉ JAIRO CORREA GÓMEZ
CAMPEÓN INTERMEDIO	LA MARINA KALIMAN	811-66	ROCHA DÍAZ & CIA. S. EN C.
CAMPEÓN JOVEN	COLIN CEIBA VERDE 0705-16	0705-16	AGROPECUARIA CEIBA VERDE LTDA.
CAMPEÓN ADULTO	PROMETEO CEIBA VERDE 2304-15	2304-15	AGROPECUARIA CEIBA VERDE LTDA.
CAMPEÓN ADULTO RESERVADO	BERNABE CEIBA VERDE 2712-15	2712-15	AGROPECUARIA CEIBA VERDE LTDA.
CAMPEÓN SENIOR	HORIZONTES JEFE	525B	CAMILO HERNÁNDEZ
GRAN CAMPEÓN	PROMETEO CEIBA VERDE 2304-15	2304-15	AGROPECUARIA CEIBA VERDE LTDA.
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	BERNABE CEIBA VERDE 2712-15	2712-15	AGROPECUARIA CEIBA VERDE LTDA.

Mejor Criador y Expositor

AGROPECUARIA CEIBA VERDE LTDA. / HACIENDA SAN GABRIEL / BOLÍVAR-VALLE

SELLOS AVAL ANGUS & BRANGUS

CARNES PRODUCIDAS EN PASTOREO

EN EL CAMPO COLOMBIANO,

GENERANDO EMPLEO Y BIENESTAR LOCAL.





Agropecuaria El triangulo

Brangus de Registro desde 2004

★ MEJOR EXPOSITOR

2018

MEJOR CRIADOR ★

BRANGUS

FERIA NACIONAL 2018



Venta de Toros
Novillas y
Embriones

 318 627 7680
 javierivantorresruiz

San Martin Cesar km 134 Via al Mar
(entre Bucaramanga y Santamarta ruta del sol)

9ª FERIA NACIONAL

9º Juzgamiento de la Raza Angus y Brangus en Llanogrande, Junio 23, Asdesilla.

La Asociación Angus y Brangus de Colombia realizó en el Municipio de Rionegro, Antioquia, en la sede de Asdesilla (sector Llano Grande) la 9ª EXPOSICIÓN NACIONAL ANGUS Y BRANGUS, la cual se celebró los días del 21 al 23 de Junio. En esta feria se juzgaron ambas razas en todas sus categorías.



GRAN CAMPEÓN ANGUS - **MARCAR 702-17**
GRAN CAMPEÓN ANGUS RESERVADO - **MARCAR MARCOBIS 643-66 / 376-22**
Marcar Ganadería



GRAN CAMPEONA ANGUS - **MARCAR REGIS 596-105/476**
Marcar Ganadería



GRAN CAMPEÓN BRANGUS - **GE3 0936 SOPAPO SULTAN 02M T.E**
G3 Biotecnología Animal



GRAN CAMPEONA BRANGUS - **POTRERITOS MARBELLA**
José Jairo Correa Gómez

Hembras Angus

JUEZ: Sr. Rodrigo Fernández

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA MENOR	MUNDOS A.B BLACK MAGIC	592-127	MUNDOS ANGUS BEEF
CAMPEONA MENOR RESERVADA	MARCAR JACKPOT 775-127 / 540-114	775-127	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONA TERNERA	MUNDOS A.B CASANDRA	591-0817	MUNDOS ANGUS BEEF
CAMPEONA TERNERA RESERVADA	MARCAR MARTIN 755-107 / 431-112	755-107	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONA INTERMEDIA	MARCAR JACKPOT 705-27 / 346-91	705-27	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONAINTERMEDIA RESERVADA	ELD 225 ELD 080 / ELD 203 PROVIDENCIA	225-217	MAURICIO LONDOÑO VILLA
CAMPEONA JOVEN	LA RESERVA 8066 FEDERICA FEDERAL 2112	8066	GUSTAVO A. VÉLEZ
CAMPEONA JOVEN RESERVADA	AJGB GENERAL 007-86/501	007-86	ARTEMIO DE JESÚS GARCÍA
CAMPEONA ADULTA	MARCAR REGIS 596-105/476	596-105	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONA ADULTA RESERVADA	RESERVA 7226 MATILDA FEDERAL 1641	7226	GUSTAVO A. VÉLEZ
GRAN CAMPEONA	MARCAR REGIS 596-105/476	596-105	MARCAR GANADERÍA
GRAN CAMPEONA RESERVADA	LA RESERVA 8066 FEDERICA FEDERAL 2112	8066	GUSTAVO A. VÉLEZ

Machos Angus

JUEZ: Sr. Rodrigo Fernández

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN MENOR	AJGB MARTIN 013-107 / 005-105	013-107	ARTEMIO DE JESUS GARCÍA
CAMPEÓN MENOR RESERVADO	VENTOLERA RODRY	42-117	ALBERTO DE LA ROCHE BECERRA
CAMPEÓN TERNERO	MARCAR SOBERBIO 756-107 / 15-E7	756-107	MARCAR GANADERÍA
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	ESPAÑA 874	874	CONSTRUCCIONES Y FINCAS S.A.S.
CAMPEÓN INTERMEDIO	MARCAR 702-17	702-17	MARCAR GANADERÍA
CAMPEÓN INTERMEDIO RESERVADO	AJGB COURAGE 009-17 / 534	009-17	ARTEMIO DE JESUS GARCÍA
CAMPEÓN JOVEN	IVM EFFECTIVE DON OSCAR 1644	1644	INVERSIONES VARGAS MEJÍA LTDA.
CAMPEÓN JOVEN RESERVADO	ELD 222 EL ARGENTINO RBT 4894 GAUCHO	222-1116	MAURICIO LONDOÑO VILLA
CAMPEÓN ADULTO	MARCAR MARCOBIS 643-66 / 376-22	643-66	MARCAR GANADERÍA
CAMPEÓN ADULTO RESERVADO	MARCAR NETWORTH 578-65/202J	578-65	MARCAR GANADERÍA
GRAN CAMPEÓN	MARCAR 702-17	702-17	MARCAR GANADERÍA
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	MARCAR MARCOBIS 643-66 / 376-22	643-66	MARCAR GANADERÍA
MEJOR DESCENDENCIA DE UN MISMO TORO			MARCAR GANADERÍA
MEJOR DESCENDENCIA DE UNA MISMA VACA POR REPRODUCCIÓN NATURAL			MARCAR GANADERÍA

Mejor Criador y Expositor

MARCAR GANADERÍA / HACIENDA POZO RUBIO / RIONEGRO - ANTIOQUIA

Hembras Brangus

JUEZ: Sr. Rodrigo Fernández

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA MENOR	MISS BOGA 774	774	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEONA MENOR RESERVADA	EL TRIANGULO TX BERTA 316-17	316-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEONA TERNERA	DELTA HIGH QUALITY 602 BRIGHT SIDE	602	DANIEL FELIPE OSORIO
CAMPEONA TERNERA RESERVADA	EL TRIANGULO TX LA FRESA 187-617	187-617	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEONA INTERMEDIA	EL TRIANGULO TX GATUBELA 272-17	272-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEONAINTERMEDIA RESERVADA	EL TRIANGULO TX ELENA 269-17	269-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEONA JOVEN	ESPAÑA 793	793	CONSTRUCCIONES Y FINCAS S.A.S.
CAMPEONA JOVEN RESERVADA	MISS BOGA ANITA	672-06	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEONA ADULTA	POTRERITOS MARBELLA	102-6	JOSÉ JAIRO CORREA GÓMEZ
CAMPEONA ADULTA RESERVADA	EL TRIANGULO TX LADY GAGA 673	673	JULIÁN SERRANO GÓMEZ
CAMPEONA SENIOR	MISS BOGA CAMELIA PT 458	458/93	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
GRAN CAMPEONA	POTRERITOS MARBELLA	102-6	JOSÉ JAIRO CORREA GÓMEZ
GRAN CAMPEONA RESERVADA	DELTA HIGH QUALITY 602 BRIGHT SIDE	602	DANIEL FELIPE OSORIO

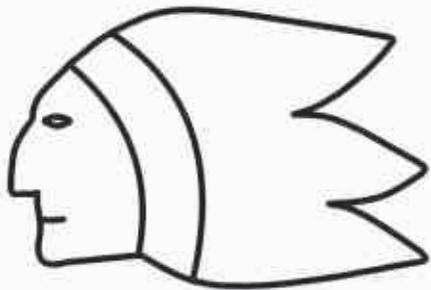
Machos Brangus

JUEZ: Sr. Rodrigo Fernández

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN MENOR	EL TRIANGULO TX LUIS JOSE 311-17	311-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEÓN MENOR RESERVADO	EL TRIANGULO TX LEO 306-17	306-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEÓN TERNERO	EL TRIANGULO TX BALCO SILVESTRE 304-17	304-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	EL TRIANGULO TX BALCO ELDER DAYAN 305-17	305-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEÓN INTERMEDIO	GE 1717 TAVY FRANCE 43/11X TE	1717	G3 BIOTECNOLOGÍA ANIMAL
CAMPEÓN INTERMEDIO RESERVADO	HORIZONTES REY LEON 599E	599E	ALVARO ESCOBAR SAAVEDRA
CAMPEÓN JOVEN	GE3 0936 SOPAPO SULTAN 02M T.E	0936	G3 BIOTECNOLOGÍA ANIMAL
CAMPEÓN JOVEN RESERVADO	MR BOGA CACIQUE	587-06	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEÓN ADULTO	EL TRIANGULO TX FUERA DE SERIE 228-16	228-16	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEÓN ADULTO RESERVADO	PROMETEO CEIBA VERDE 2304-15	2304-15	AGROPECUARIA CEIBA VERDE LTDA.
GRAN CAMPEÓN	GE3 0936 SOPAPO SULTAN 02M T.E	0936	G3 BIOTECNOLOGÍA ANIMAL
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	EL TRIANGULO TX BALCO SILVESTRE 304-17	304-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
MEJOR DESCENDENCIA DE UN MISMO TORO			JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
MEJOR DESCENDENCIA DE UNA MISMA VACA POR TRANSFERENCIA DE EMBRIONES			GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.

Mejor Criador y Expositor

JAVIER IVÁN TORRES RUIZ / HACIENDA EL TRIÁNGULO / SAN MARTÍN - CESAR



Ganadería & Central Genética
BOGA

**Venta de Toros,
Novillas,
Preñeces de 90 días**

R.S. 002798

**BRANGUS - ANGUS - BRAFORD
GYR - GYROLANDO PLUS - JERSEY
CRUCES LECHEROS**

Contacto:

3127222979

3214490721

www.ganaderiaycentralgeneticaboga.org

BRANGUS



69ª FERIA GANADERA DE BUCARAMANGA

Juzgamiento de la raza Brangus en Bucaramanga, Septiembre 22, Cenfer.

Santander es una zona ganadera por excelencia en Colombia, por lo cual para la Asociación fue muy importante estar presente en la "69ª FERIA GANADERA" que se celebró en CENFER, en el municipio de Girón - Santander, los días 20 al 23 de Septiembre, donde tuvimos un juzgamiento de la raza Brangus en todas las categorías.



GRAN CAMPEÓN BRANGUS - **SAN RAFAEL EMILIO**
Ignacio Ardila



GRAN CAMPEONA BRANGUS - **EL TRIANGULO TX LADY GAGA 673**
Julián Serrano Gómez

Hembras Brangus

JUEZ: Sr. Mauricio Escobar

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA TERNERA	MISS BOGA 774	774	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEONA TERNERA RESERVADA	EL TRIANGULO TX BERTA 316-17	316-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEONA INTERMEDIA	EL TRIANGULO TX GATUBELA 272-17	272-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEONAINTERMEDIA RESERVADA	EL TRIANGULO TX LA FRESA 187-617	187-617	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEONA JOVEN	MISS BOGA ANITA	672-06	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEONA JOVEN RESERVADA	MISS BOGA AMELIA	668-06	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEONA ADULTA	EL TRIANGULO TX LADY GAGA 673	673	JULIÁN SERRANO GOMEZ
CAMPEONA ADULTA RESERVADA	POTRERITOS MARBELLA	102-6	JOSÉ JAIRO CORREA GÓMEZ
GRAN CAMPEONA	EL TRIANGULO TX LADY GAGA 673	673	JULIÁN SERRANO GÓMEZ
GRAN CAMPEONA RESERVADA	POTRERITOS MARBELLA	102-6	JOSÉ JAIRO CORREA GÓMEZ

Machos Brangus

JUEZ: Sr. Mauricio Escobar

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN TERNERO	EL TRIANGULO TX BALCO SILVESTRE 304-17	304-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	EL TRIANGULO TX DON ROGELIO 320-17	320-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEÓN INTERMEDIO	SAN RAFAEL CIRILO	039	IGNACIO ARDILA
CAMPEÓN INTERMEDIO RESERVADO	EL TRIANGULO TX BALCO ELDER DAYAN 305-17	305-17	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEÓN JOVEN	MR BOGA CACIQUE	587-06	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEÓN JOVEN RESERVADO	MR BOGA TYSON 786-D6	786-D6	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEÓN ADULTO	SAN RAFAEL EMILIO	0277-4	IGNACIO ARDILA
CAMPEÓN ADULTO RESERVADO	MR BOGA 575-N5	575-N5	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
GRAN CAMPEÓN	SAN RAFAEL EMILIO	0277-4	IGNACIO ARDILA
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	MR BOGA CACIQUE	587-06	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
MEJOR DESCENDENCIA DE UN MISMO TORO	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ / HDA EL TRIÁNGULO / SAN MARTÍN - CESAR		

Mejor Criador y Expositor

GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S. / HACIENDA SAN LUIS / CALARCÁ - QUINDÍO

LAS CARNES AVALADAS ANGUS, BRANGUS Y SUS CRUCES



Respaldan la presencia de sangre Angus en el corte AVALADO que usted está consumiendo, así como su procedencia de animales jóvenes.

100% COLOMBIANAS



2ª COSECHA BRANGUS - 2018

Juzgamiento de la raza Brangus en Puerto Berrío, Octubre 20, Sugaberrío. Juez: Sr. Pablo Betiguer

El Magdalena medio es una de las zonas ganaderas más importantes de Colombia, por eso la Asociación Angus y Brangus de Colombia hizo este año nuevamente presencia en la Subasta de Puerto Berrío para realizar la 2da Cosecha Brangus el día 20 de Octubre. En este evento realizamos el JUZGAMIENTO de lotes de terneros destetos comerciales con enfoque hacia la ceba.



COMPETENCIA	EXPOSITOR
LOTE CAMPEÓN DE MACHOS BRANGUS PARA LA CEBÁ	PROSEGUIR S.A
LOTE CAMPEÓN RESERVADO DE MACHOS BRANGUS PARA LA CEBÁ	AGROPECUARIA NUEVO MUNDO



Ganadería El Trianón

Ganadería El Trianón

Ganadería de Tradición

Fundadores de la Asociación y Comercializadora Angus & Brangus

Brangus Puro **Rojo** y Negro

Venta de Semen y Embriones

CONTACTO

Cel: 310 359 6634

310 424 10 21

E-mail: jvelez@minalamargarita.com

fabioaristizabalt@hotmail.com

DIRECTORIO DE GANADERÍAS



Damos la bienvenida al grupo de 18 Ganaderías que se afiliaron durante 2018 a nuestra Asociación Angus y Brangus de Colombia, su presencia fortalece nuestra agremiación y nos permite seguirnos consolidando para difundir de manera contundente las ventajas productivas y la calidad de carne Angus y Brangus.
LA MEJOR CARNE y EL MEJOR NEGOCIO.

Código de colores para el tipo de ganado producido por nuestros asociados

AP Angus Puro **BP** Brangus Puro **AC** Angus Comercial **BC** Brangus Comercial

SOCIOS NUEVOS							
Agrícola Santa Filomena S.A.S.	Antioquia	Chigorodó	3113498273	direccion@selco.com.co			BC
Altiva Inversiones	Cundinamarca	Guasca	311 5611311	altivainversiones@gmail.com		AC	
Arcelandia S.A.S.	Meta	Villavicencio	3112040418	apatino@arcelandia.com	BP		BC
Brangus Delta	Antioquia	El Retiro	3122578949	danielosorior@hotmail.com	BP		
Brangus Montecarlo	Cordoba	Montelíbano	3136711223	sebastian_restrepo_v@yahoo.es			BC
Chantilli Invements S.A.S.	Cundinamarca	Tenjo	3128882796	financiera@ramirezysociados.com.co	AP		
Ganadería Lepanto	Antioquia	La Unión		juaneo1@yahoo.com	AP		
Granja Cordobitas	Valle	Yotoco	3176580559	granjacordobitas@yahoo.com		BP	
Hacienda El Campanario	Antioquia	San Pedro de los M.	3003679094	alejoecheverryh@yahoo.com			BC
Hacienda El Caney	Huila	Palermo	3112224074	fernandocarreradiaz@yahoo.com.co			BC
Hacienda El Espinal	Valle	Yotoco	3113971627	quinteroc_69@hotmail.com			BC
Hacienda Jerusalén	Santander	La Lizama	3176668504	erwinsantamaria72@gmail.com		BP	
Hacienda La Veguita	Cundinamarca	Útica	3102480854	ce.camachob@gmail.com			BC
Hacienda Pampas	Antioquia	Puerto Berrio	3154424803	haciendapampas@hotmail.com			BC
Haras Primavera	Cundinamarca	Sopó	3134620865	nataliagomezmunoz@gmail.com		AC	
Inseminar de Colombia G.S Cía. Ltda.	Cundinamarca	Facatativá	3203488428	nacho_gonsol@hotmail.com	AP		
Inversiones La Loma S.A.S.	Cundinamarca	Pandi	3116498386	inverloma@gmail.com			BC
Ruiz Escobar y Cía S.A.S.	Santander	Bucaramanga	3102760964	ruizescobar@intercable.net.co			BC

ASOCIADOS POR DEPARTAMENTO

Encuentre la información completa de nuestros predios asociados en www.asoangusbrangus.org.co

ANTIOQUIA							
Agrícola Santa Filomena S.A.S.	Chigorodó	311-3498273	direccion@selco.com.co				BC
Agropecuaria Caña Flecha	El Retiro	321-6459243	topenagos@hotmail.com		AC		BC
Agropecuaria Nuevo Mundo Ltda.	Puerto Berrio	310-4253776	lh@une.net.co				BC
Alvarez S. y Cia S. en C.	El Carmen	312-8668115	presidencia@corsan.com.co			BP	
Brangus Delta	El Retiro	312-2578949	danielosorior@hotmail.com			BP	
Construcciones y Fincas S.A.S.	El Retiro	310-4610896	carlosehavarria@casa.com.co	AP		BP	
G3 Biotecnología Animal S.A.S.	La Pintada	321-7817133	g3biotecnologia@gmail.com			BP	
Ganadería El Dorado de Pontezuela	Rionegro	310-4493009	mlondonov@gmail.com	AP			BC
Ganadería El Dorado de Berrio	Puerto Berrio	310-4493009	mlondonov@gmail.com	AP		BP	BC
Ganadería El Socorro A & B	El Retiro	310-4287749	jp.elsocorro@gmail.com				BC
Ganadería El Triunión	Venecia	310-4241021	jrvg@une.net.co			BP	BC
Ganadería Lepanto	La Unión		juaneo1@yahoo.com	AP			
Ganadería Londoño Molina	Hispania	321-6059362	ganaderiadelomo@hotmail.com			BP	
Ganinco Ltda.	Rionegro	310-4450523	jcflocampi@une.net.co	AP		BP	
Hacienda El Anjo	Venecia	317-5159588	camilo.duque24@hotmail.com			BP	
Hacienda El Campanario	San Pedro de los M.	300-3679094	alejoecheverryh@yahoo.com				BC
Hacienda El Origen	Envigado	310-6067349	carlosganan@hotmail.com	AP			
Hacienda El Otoño	Sonsón	300-7766593	adrialv2000@yahoo.com			AC	
Hacienda Golán	Santa Rosa de Osos	314-8732208	fpcolombia@yahoo.com	AP			
Hacienda La Siberia	El Retiro	317-5180803	presidencia@silvestres.com	AP			
Hacienda La Vallenata	Chigorodó	310-4129599	andresargote2009@hotmail.com			BP	BC
Hacienda La Ventolera	Rionegro	310-5219112	adr@une.net.co	AP			
Hacienda Los Mangos	Tarso	310-4241189	federicock@tahamicultiflores.com			BP	
Hacienda Montes Claros	Fredonia	312-2968005	mecarmo@hotmail.com	AP			
Hacienda No Te Canses	Chigorodó	313-6582848	sierramoreno3@hotmail.com				BC
Hacienda Oklahoma	Puerto Berrio	318-8277857	hdaoklahoma@hotmail.com			BP	BC
Hacienda Pampas	Puerto Berrio	315-4424803	haciendapampas@hotmail.com				BC
Hacienda Salvatierra	Urabá	310-4475813	gbrangus@gmail.com			BP	
Hacienda San Francisco	San Pedro de los M.	310-4241485	olrestrepo@mt.com.co	AP			
Hacienda Santa Isabel	Urabá	312-2861634	jcorrea@uniban.com.co			BP	
Hacienda Serranía	San Pedro de los M.	310-4258281	cposada70@une.net.co	AP			
Hacienda Villa Martha	Rionegro	314-8949881	liceth25@hotmail.com	AP			
Hevlas S.A.S.	Rionegro	317-4004364	arestrepolon@gmail.com			AC	
Icono Gerencia de Proyectos	Florencia	321-8430939	gerencia@cientoonce.com.co				BC
Inversiones De Restrepo S.A.	Frontino	321-7352716	etiflex@etiflex.com.co				BC
Iponti S.A.S.	Bolombolo	312-7917710	juoned@hotmail.com	AP		BP	
Jaramillo Pets y Cia S.C.A.	Puerto Berrio	312-2950033	jaramillojuanandres@gmail.com			BP	
La Reserva Sociedad Agropecuaria	La Ceja	316-7404043	tresmariascolombia@gmail.com	AP			
Marcar Ganadería	La Ceja	310-4636353	marcar.angus@gmail.com	AP			

ANTIOQUIA	Masfinca Producción S.A.S.	Venecia	314-8899921	sebastian.posada@masfinca.com	AP	BP	BC	
	Message & Cia S.C.A.	Tarso	320-6824263	luz.dary.gomez@premexcorp.com		BP		
	Mundos Ribs Carnes y Vinos S.A.S.	Rionegro	310-4341754	mundosribs@hotmail.com	AP			
	Porcigenes	San Pedro de los M.	321-2027254	mauriciogonzalez@italcol.com	AP			
	Prodiamante Azul	El Retiro	311-3364595	prodiamante.azul@gmail.com		BP		
ARAUCA	Comité Regional de Gan. de Tame	Tame	310-5698903	contador@comiteganaderostame.com		BP		
	Hacienda La Esperanza	Tame	313-4127713	e.m.gr@hotmail.com			BC	
BOLÍVAR	Agropecuaria Niña María S.A.S.	Carmen de Bolívar	316-6257625	agropecuarianinamaria@gmail.com			BC	
BOYACÁ	Altos de Santa Ana	Duitama	310-8619480	hector.chaparro@gmail.com	AP			
	Ganadería La Capilla	Toca	318-6944065	ganaderialacapilla@hotmail.com	AP			
	Hacienda Los Rosales	Tunja	310-8059580	alexgonzalez76@yahoo.com.ar	AP			
	Hacienda Pensilvania	Chiquinquirá	310-5505898	agropecuariapradera@hotmail.com	AP			
	Inversiones Vermont Dos Sas	Simijaca	300-6761087	ferrojasri@yahoo.com	AP			
	Maderas Dispalh S.A.S.	Sotaquirá	313-2968274	gmsalseri@yahoo.com	AP			
	Marathon de Santa Bárbara	La Capilla	316-3508723	salgadofieldarty@hotmail.com	AP			
	Zhafirojh S.A.S.	San Miguel de Sema	313-8577472	zhafirojh@hotmail.com	AP			
CALDAS	Agropecuaria Rancho Luna S.C.A.	La Dorada	310-4270869	rancho-luna@hotmail.com	AP			
	Hacienda La Cabaña	Viterbo	312-7770239	rudyaangel53@hotmail.com		BP		
CAQUETÁ	Ícono Gerencia de Proyectos	Florencia	321-8430939	gerencia@cientoonce.com.co			BC	
CASANARE	Agrolar S.A.S.	Tauramena	318-3061626	repcion@agrolar.net			BC	
	Carnes Del Pauto S.A.S.	Trinidad	320-4937551	camilo-pimentel2@hotmail.com			BC	
	Criadero Morena Mía	Orocué	321-2097739	robinsonesap8@gmail.com			BC	
	Hacienda Varsovia	Yopal	321-2304859	juankbg-87@hotmail.com			BC	
CAUCA	Criadero El Macizo	San Sebastián	315-5790231	diana.cajiao@gmail.com			AC	
CESAR	Bioagrarius Ltda.	Aguachica	313-3950032	agonzalez@bioagrarius.com		BP		
	Finca El Edén	San Alberto	313-8899989	orlandoplata@silvertelecom.com		BP		
	Ganadería Buenahora	Aguachica	315-3765028	brangusbariloche@hotmail.com		BP	BC	
	Ganadería Maracaibo	San Alberto	315-3325302	gerencia@ismocol.com		BP	BC	
	Ganadería Marias JD	San Alberto	321-4509049	haciendanuevabrassilia@hotmail.com		BP		
	Hacienda El Triángulo	San Martín	315-3737004	javiertorresruiz1@hotmail.com		BP		
CÓRDOBA	Agropecuaria Bajo Grande S.A.	Puerto Escondido	312-8668115	bajogrande@corsan.com.co		BP	BC	
	Brangus Montecarlo	Montelíbano	313-6711223	sebastian_restrepo_v@yahoo.es			BC	
	Compañía Ganadera Pomeno Ltda.	Ayapel	310-4639873	brangustin@gmail.com			BC	
	Hacienda Aguas Vivas	Tierralta	313-6492178	camilov@surymotor.com			BC	
	Hacienda Alicante	Montería	315-7441010	juan_movi@hotmail.com		BP	BC	
	Hacienda Corozal	Ayapel	313-7681509	faem1@une.net.co			BC	
	Hacienda La Circacia	Planeta Rica	324-7826594	alvarezorozcoltda@hotmail.com			BC	
	Industrial Genética S.A.S.	Buenavista	312-2962930	industrialgenetica@gmail.com		BP		
	CUNDINAMARCA	Agropecuaria de Luz del Este	Arbeláez	321-4533124	agrosanfer@hotmail.com		BP	
		Agropecuaria La Milagrosa S.A.S.	Cogua	310-2302825	Agrolamilagrosa.sr@gmail.com	AP	BP	BC
Agropecuaria Manaos S.A.S.		Tocaima	313-3337588	gerencia@construioazul.com			BC	
Agropecuaria Rojas Garzón E Hijos		La Calera	314-2868652	marorojas2011@hotmail.com	AP			
Altiva Inversiones		Guasca	311-5611311	altivainversiones@gmail.com			AC	
Angus El Confin		Chocontá	310-2721121	anguselconfin@gmail.com	AP			
Bosque de Los Magnolios		Tenjo	310-2200079	lucavel0814@hotmail.com	AP			
C.G.R. Biotecnología Reproductiva		Zipacquirá	311-2599024	gerencia@cgrbiotecnologia.com	AP	BP		
Chantilli Invements S.A.S.		Tenjo	312-8882796	financiera@ramirezysociados.com.co	AP			
Criadero El Triunfo		Chocontá	315-8273861	jc.ardila.blanco@gmail.com	AP			
Ganadería Dal Cossio		Cogua	315-2612124	eduardoval@gmail.com	AP			
Ganadería Galilea		Tocaima	321-4524794	ganaderiagalilea@gmail.com		BP	BC	
Ganadería Mudela del Rio S.A.S.		Bogotá	312-4577392	presidencia@mazuera.com	AP		AC	
Ganadería San Gabriel S.A.S.		La Calera	312-5220702	ventas@ganaderiasangabriel.com	AP		AC	
Ganadería Santa Rita		Tenjo	313-2242260	ganaderiasantarita@gmail.com	AP			
Hacienda Del Rio S.A.		Tenjo	310-2456142	haciendadelrio.admon.2015@hotmail.com	AP			
Hacienda El Arrayán		La Calera	315-5580715	jmarquezv19@gmail.com			AC	
Hacienda El Bosque		La Calera	312-2869940	humbertomora07@hotmail.com	AP			
Hacienda El Establo		Anolaima	310-2104062	fcs3838@yahoo.es	AP	BP		
Hacienda El Granadillo		Sesquilé	317-5052925	danielasaenzpombo@gmail.com	AP		AC	
Hacienda La Esmeralda		Tenjo	624-0971	martinj@veaycia.com	AP			
Hacienda La Estancia		Nilo	310-8588958	ariel.sanchez@usa.edu.co		BP	BC	
Hacienda La Milagrosa		Subachoque	310-6665605	fragua33@hotmail.com	AP			
Hacienda La Pastora & Cubanuba		Facatativá	317-5326223	pastoracubanuba@gmail.com			AC	
Hacienda La Polinesia		Ubaté	317-6645318	jpiraquive@yahoo.com	AP		AC	
Hacienda La Posada		Guaduas	311-8761317	oibanez2359@hotmail.com			BC	
Hacienda La Veguita		Útica	310-2480854	ce.camachob@gmail.com			BC	
Hacienda Martinica		La Vega	313-8903972	camiloquino@gmail.com	AP			
Hacienda Potrero Chico		Facatativá	315-3324037	edgaramunoz@yahoo.com	AP			
Hacienda San Javier		La Mesa	313-3905627	maugir@yahoo.com			AC	
Hacienda San Miguel		Supatá	310-2535702	laboratoriosjcg@hotmail.com			AC	
Hacienda Sanclemente		San Francisco	316-4717881	maricrispalacios@hotmail.com			AC	
Hacienda Santa María		Cota	310-6973379	jairolopezmoralesabogado@yahoo.com	AP			
Haras Primavera		Sopó	313-4620865	nataliagomezmunoz@gmail.com			AC	
Haras San Fernando Ganadería E.U.	Guasca	320-6838781	fernando.sanclemente@yahoo.com	AP				
Inseminar de Colombia G.S. Cia. Ltda.	Facatativá	320-3488428	nacho_gonsol@hotmail.com	AP				
Inversiones Focas S.A.S.	Guaduas	321-2056098	caramba24@hotmail.com			BC		
Inversiones Hortimonte S.A.S.	Gachancipá	317-4424982	hortimonte@agromonte-sa.com	AP				

CUNDINAMARCA	Inversiones Isla Sur	Chocontá	311-8121567	carlos0326@hotmail.com	AP	AC	
	Inversiones La Loma S.A.S.	Pandi	311-6498386	inverloma@gmail.com			BC
	Inversiones Los Llanitos Ltda.	Guatavita	310-2118188	angustavolosllanitos@gmail.com	AP	BP	
	Inversiones Rancho San Rafael	Facatativá	315-3785556	hmorenogalvis@yahoo.es	AP		
	Inversiones Reyes Herrera y Cia. S.A.S.	Nemocón	310-2528195	cmejia1955@gmail.com			AC
	Inversiones Vargas Mejía S.A.	Cajicá	315-4910336	miguelvargasmejia@gmail.com	AP		
	Inversiones Agropecuarias Hda. Venecia	Pacho	310-2421397	ramscarrillo@yahoo.com		BP	AC BC
	Karpluss Asociados S.A.S.	Subachoque	311-4963218	os.navar@gmail.com			AC
	La Tesalia S.A.	Facatativá	310-8902017	angus@latesalia.com	AP	BP	
	Macondo	Suesca	310-2824248	garaysalamanca@gmail.com	AP		
	Magus S.A.S.	Cogua	310-2393990	mariagupi@hotmail.com			AC
	Masfinca Produccion S.A.S.	Suba	314-8899921	sebastian.posada@masfinca.com	AP	BP	BC
	Netcom Colombia Ltda.	Pacho	316-8768929	ingenieromeza@gmail.com	AP		
	P. Vergara y Cia Ltda.	Sopó	315-8550711	admin@pvergara.com	AP		
	Piedra Linda	Arbeláez	320-2411690	gerenciageneral@industriascruz.com.co		BP	
	Piñeros Producciones	La Calera	314-4344444	ajpineros@pineros.com	AP		AC
Rancho HR	Arbeláez	310-2071406	bigimportadores@hotmail.com		BP		
Sherleg Laboratories S.A.	Funza	301-6824868	gerencia@sherleg.net	AP			
HUILA	Federación Nacional de Cafeteros	Gigante	320-4880509	jorge.montenegro@cafedecolombia.com			BC
	Hacienda El Caney	Palermo	311-2224074	fernandocarreradiaz@yahoo.com.co			BC
	Hacienda El Recreo	La Plata	315-3231007	jatrudel88@hotmail.com			AC
	Hacienda Las Mercedes	San Vicente	315-8694951	naviapma@gmail.com	AP		
	Inversiones AM S.A.S.	Baraya	312-3797791	vivas_alejandro@hotmail.com			BC
	Piñeros Producciones	Algeciras	314-4344444	ajpineros@pineros.com	AP		AC
MAGDALENA	Hacienda Los Ángeles	Plato	314-6787958	mauromu16@gmail.com		BP	
META	Agropecuaria Alfa S.A.	Puerto Lopez	320-8037886	cg.agroalfa@yahoo.es			BC
	Arcelandia S.A.S.	Villavicencio	311-2040418	apatino@arcelandia.com		BP	BC
	Criadero La Unión	Villavicencio	313-8523637	ariasoscar@yahoo.com		BP	BC
	Finca Corcito	Barranca de Upía	313-3331030	jorgegsarmiento@gmail.com			BC
	Ganadería El Esfuerzo	Villavicencio	315-2438331	maporita3@hotmail.com		BP	
	Hacienda Cunaviche	Villavicencio	300-7944612	libardomvz@gmail.com		BP	
	Hacienda El Reposo	Puerto López	310-8588019	agencias_j@hotmail.com			BC
	Hacienda La Lorena y Nowaly	Acacias	317-3834510	osalruiz@hotmail.com		BP	BC
	Hacienda Potreritos	Villavicencio	311-7622864	jocorra@une.net.co		BP	
	Hacienda Rancho Contento	Puerto Lleras	320-2747786	germanruizvelez@gmail.com		BP	
	Hacienda Santa Inés	Puerto López	315-2202007	bandaancha09@gmail.com		BP	BC
	HLD S.A.S.	San Carlos de Guaroa	318-2649061	doro748@gmail.com		BP	
	Inversiones CJR	Villavicencio	310-4804454	gerencia@perfoaguas.com			BC
	RBS Inversiones S.A.S.	San Carlos de Guaroa	315-3729946	ricardobs78@hotmail.com			BC
	Rocha Díaz & Cia S. en C.	San Martín	316-3097841	alrodiaz@gmail.com		BP	
	Vame S.A.S.	Acacias	315-6484928	gerencia.vame@gmail.com			BC
QUINDÍO	Grupo San Juanito S.A.S.	La Tebaida	318-3516244	direccion@gruposanjuanito.com.co			BC
	Hacienda Agua Bonita	Filandia	310-8312759	alazate@utp.edu.co		BP	
	Hacienda La Playa	Calarcá	315-5258547	bernamejial@hotmail.es		BP	
	Hacienda Las Mercedes	Armeria	315-5322796	embrionesdeoccidente@hotmail.com	AP		
RISARALDA	Agropecuaria Laesco S.A.S.	Pereira	315-5484743	laescobar01@hotmail.com		BP	
	Hacienda La Cecilia	Pereira	316-4461054	edsotun@hotmail.com		BP	
SANTANDER	4KO Brangus	Piedecuesta	311-2336173	4kobrangus@gmail.com		BP	BC
	Agropecuaria Pinzón Estévez S.A.S.	Sabana de Torres	310-6969892	agropinzonestevez.sas@hotmail.com			BC
	Bidagro S.A.S.	Puerto Parra	313-3493928	william.sarmiento@bidagrosas.com		BP	BC
	Ganadería Corral del Barco	Barrancabermeja	313-2638988	corraldelbarco@gmail.com		BP	BC
	Hacienda El Rubí	Mogotes	317-3118831	joludega@yahoo.es	AP		
	Hacienda Jerusalén	La Lizama	317-6668504	erwinsantamaria72@gmail.com		BP	
	Hacienda La Germania	San Gil	316-2355420	Juliocesargomezriveros@gmail.com	AP	BP	
	Hacienda La Siberia	Guapotá	311-2359380	rickorejarena@hotmail.com			BC
	Hacienda San Pedro	El Socorro	312-3503747	fervet16@hotmail.com			BC
	Hacienda San Rafael	Guapotá	313-4673602	arcastillimitada@hotmail.com		BP	
	Hacienda Villa Silvia	Mesa de Los Santos	315-3728147	holgeraudi@hotmail.com		BP	
	La Dehesa S.A.S.	Sabana de Torres	312-3519519	andresp@ipimac.co			BC
	Proseguir S.A.	Puerto Parra	311-7644770	arielzuluaga@gmail.com		BP	BC
	Ruiz Escobar y Cia S.A.S.	Bucaramanga	310-2760964	ruizescobar@intercable.net.co			BC
	Universidad Libre Seccional Socorro	Socorro	313-8332817	comprasulibre@gmail.com		BP	
	TOLIMA	Frutama Ltda.	Guamo	311-5213921	urbarkit@gmail.com	AP	BP
Hacienda El Jardín		Libano	311-3073643	juliocesarcalderon@hotmail.com			BC
Hacienda La Lorena y Nowaly		Guamo	317-3834510	osalruiz@hotmail.com		BP	BC
Hacienda La Palma		Buenos Aires	315-3191666	mauriciojaimeba@hotmail.com			BC
Hacienda La Pedregosa		San Luis	320-3016152	edgarsanchez2002@hotmail.com		BP	
IA Agropecuaria S.A.S.		Suárez	313-4996286	corporativo@inverangel.com		BP	
Rancho Altamira		Suárez	318-2064944	solucionesfinancierascol@yahoo.es			BC
Terra Mahecha y Casas Group		Ibagué	311-2086678	carmahecha@yahoo.com		BP	BC
VALLE	Agropecuaria Ceiba Verde	Bolívar	315-5556575	juliocesarcaza@hotmail.com		BP	BC
	Ganadería y Central Genética Boga	Cartago	312-7222979	boga3h@hotmail.com		BP	BC
	Granja Cordobitas	Yotoco	317-6580559	granjacordobitas@yahoo.com		BP	
	Hacienda El Espinal	Yotoco	311-3971627	quinteroc_69@hotmail.com			BC
	Hacienda Los Medios	Zarzal	315-8990558	jpalmores@promotoraequilatero.com		BP	BC
	Hacienda Yerbabuena	Yotoco	320-6779626	interplastica@emcali.net.co		BP	
	Sociedad Central Ganadera	Caicedonia	312-2018961	gerencia@centralganadera.com			BC



MARCAR MARCO 114-37.

EL ÚNICO TORO NACIDO Y CRIADO EN COLOMBIA CON INSUPERABLE DESEMPEÑO EN PISTAS (6 CAMPEONATOS Y 2 MEJORES DESCENDENCIAS)
CON HIJOS E HIJAS, NIETOS, NIETAS, BISNIETOS Y BISNIETAS QUE HAN OBTENIDO GRANDES CAMPEONATOS, CAMPEONATOS RESERVADOS Y OTROS CAMPEONATOS INTERMEDIOS.

MARCO / POZO RUBIO 114-37 / N° REGISTRO: 19894

- GRAN CAMPEÓN RESERVADO/ CAMPEÓN JOVEN. 1RA GRAN SEMANA DEL ANGUS Y BRANGUS - EL RODEO 2008.
- GRAN CAMPEÓN / EXPOANGUSBRANGUS 2008. PUEBLO VIEJO BOGOTÁ.
- GRAN CAMPEÓN RESERVADO/ CAMPEÓN JOVEN. EXPOCOLANTA, MEDELLÍN. NOVIEMBRE 2008.
- GRAN CAMPEÓN RESERVADO/ CAMPEÓN ADULTO. II FERIA DE LA LECHE Y LA CARNE. PEREIRA. FEBRERO. 2009.
- CAMPEÓN ADULTO EXPOANGUSBRANGUS. EXPOFINCAMEDELLÍN. ABRIL. 2009.
- GRAN CAMPEÓN AGROEXPO 2009.
- MEJOR DESCENDENCIA DE UN MISMO TORO. CATAMA. 2012.
- MEJOR DESCENDENCIA DE UN MISMO TORO. IV FERIA NACIONAL ANGUS Y BRANGUS - AGROEXPO. 2013.



MARCOBIS / MARCAR MARCO-4754 / 316-51 / N° REGISTRO: 19384

- CAMPEÓN INTERMEDIO RESERVADO. 1LL FERIA NACIONAL ANGUS Y BRANGUS. 2012.
- GRAN CAMPEÓN ANGUS. IV FERIA NACIONAL ANGUS Y BRANGUS - AGROEXPO 2013.
- MEJOR DESCENDENCIA DE UN MISMO TORO. VI FERIA NACIONAL ANGUS - AGROEXPO 2015.
- MEJOR DESCENDENCIA DE UN MISMO TORO. VII FERIA NACIONAL ANGUS - AGROEXPO 2016.
- MEJOR DESCENDENCIA DE UN MISMO TORO. 2ª FERIA DEL TERNERO. 2017.



NOTA: NO HAY REGISTROS QUE UN TORO IMPORTADO HAYA REALIZADO ESTOS LOGROS





El Siglo XXI Requiere de Propuestas Serias, Objetivas, Eficientes y Respetuosas con el Medio Ambiente con buenas prácticas ganaderas que harán mostrar las mejores Características con que ha Dotado la Naturaleza a la Raza Angus. Conquistamos Nuestra Meta que nos propusimos hace casi dos décadas y queremos compartir nuestros logros; Actualmente MARCAR Ganadería es una de las empresas con la Mejor Genética Angus Probada y Adaptada al Trópico Colombiano.

La Sustentabilidad y Sostenibilidad de Nuestros Ejemplares a largo plazo radica en nuestro estricto Mejoramiento Genético para Brindarle a los Productores los Mejores Parámetros Productivos para sus Hatos Ganaderos.

