

Material para docentes

La ganadería y la producción de carne vacuna en la Argentina

En los materiales presentados a continuación podrá encontrar información sobre algunos aspectos importantes de la ganadería y la producción de carne vacuna en la Argentina. Del mismo modo, si tiene la posibilidad o lo cree necesario puede utilizar alguno o algunos de ellos como herramientas complementarias y trabajarlos junto con sus estudiantes durante el desarrollo de la clase.

Glosario básico de la ganadería y la carne vacuna

A continuación le ofrecemos un glosario que incluye la explicación de algunos conceptos básicos sobre la cadena del ganado y la carne vacuna que resulta conveniente conocer cuando trabajamos contenidos relacionados con ese tema.

- **Cabaña:** establecimiento cuyo objetivo es la producción y comercialización de reproductores (machos o hembras).
- **Ciclo completo:** conjunto de procesos que comprenden las actividades de cría e invernada.
- **Cría:** conjunto de procesos cuya finalidad es la producción de un ternero hasta su destete.
- **Establecimiento:** superficie de tierra contigua, aunque fuese atravesada por algún accidente geográfico o construcción humana, donde se realice cualquier tipo de producción agropecuaria.
- **Engorde a corral o feedlot:** tecnología de producción de carne donde los animales se encuentran confinados y alimentados con dietas de alta concentración energética y alta digestibilidad.
- **Faena:** trabajo ejecutado desde el sacrificio de los animales hasta su entrada a cámaras frigoríficas para la industrialización o expendio con destino al consumo de las reses, medias reses o cuartos.
- **Frigorífico:** establecimiento habilitado para la producción de carne que posee cámaras frigoríficas.
- **Invernada:** conjunto de procesos cuya finalidad es el crecimiento, desarrollo y terminación de los animales. El producto obtenido es un novillo, una vaquillona o una vaca con destino a faena.
- **Matadero-frigorífico:** establecimiento donde se sacrifican animales, que posee cámaras frigoríficas, donde pueden o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.
- **Media res:** cada una de las dos partes en que se divide una res mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.
- **Recría:** conjunto de procesos cuya finalidad es el crecimiento y desarrollo de los animales.
- **Res:** animal mamífero de elaboración permitida en establecimientos habilitados, después de sacrificado, sangrado, desollado, extirpadas la cabeza, las extremidades, la cola y las mamas, y eviscerado.
- **Unidad Productiva:** se utiliza para individualizar e identificar a cada uno de los titulares (personas físicas o jurídicas) que poseen ganado dentro de un mismo establecimiento agropecuario.

Fuente: Ministerio de Economía, Secretaría de Política Económica, Subsecretaría de Programación Regional y Sectorial, diciembre de 2021. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/ficha_sectorial_carne_bovina_-_diciembre.2021.pdf

Las categorías bovinas

Los fragmentos que siguen pertenecen a la edición 21 de Senasealo, una publicación en línea del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa). Senasealo aborda diferentes temas relacionados con las funciones que lleva a cabo el organismo. En este video (<https://www.argentina.gob.ar/senasa/senasealo>) puede acceder a una información más completa sobre lo que ofrece el sitio.

En este caso, los pasajes seleccionados se ocupan de las diferentes categorías en que se clasifican los bovinos.

“Para hablar correctamente de las categorías bovinas debemos incluir: la vaca, el toro, el novillo, la vaquillona, el novillito, el ternero y el torito.

- **Vaca:** es toda hembra que ha parido. (Comentario curioso: la gestación en una vaca lleva 9 meses y, aunque no es muy común, puede parir gemelos.)
- **Toro:** es el macho entero (sin castrar) de más de 2 años.
- **Novillo:** es el macho castrado de más de 2 años.
- **Vaquillona:** es la hembra destetada hasta su primera parición.
- **Novillito:** es el macho destetado castrado hasta los 2 años.
- **Ternero/a:** es el bovino al pie de la madre. (Seguramente más de una vez vimos una vaca con su ternero/a su lado. El o la pequeña siguen a su madre todo el tiempo, no se despegan de ella ni por un minuto; incluso duermen juntos).
- **Torito:** es el bovino de 1 a 2 años sin castrar.

Para resumir

Así sería 'el caminito' de categorías que sigue cada uno:

- La ternera toma la teta → cuando es destetada pasa a ser vaquillona → cuando pare pasa a ser vaca.
- El ternero toma la teta → cuando es destetado y no es castrado pasa a ser torito → cuando cumple 2 años pasa a ser toro.
- El ternero toma la teta → cuando es destetado y castrado pasa a ser novillito → cuando cumple 2 años pasa a ser novillo.”

Dato curioso

Las categorías bovinas permiten clasificar a los animales que las personas productoras tienen en su establecimiento. Esto “en definitiva se asocia a la producción que se realiza. Según el tipo de producción va a predominar un determinado tipo de categoría. Por ejemplo, un campo que realiza invernada tendrá animales para engordarlos; en él predominarán los/as terneros/as o los novillos y los novillitos. Una cabaña tendrá principalmente toros, y un campo de cría exclusiva tendrá vacas, toros, vaquillonas, terneras y terneros y no tendrá novillos”, nos cuenta Lorena Dassa, veterinaria de la Dirección Nacional de Sanidad Animal del Senasa.

Fuente: Senasealo, Edición 21, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ministerio de Economía. <https://www.argentina.gob.ar/senasa/senasealo/senasealo-21>

Los cortes de carne vacuna y el origen de sus nombres

Detrás de los nombres de los típicos cortes de carne vacuna argentina se esconden historias particulares. Los fragmentos siguientes dan cuenta de algunas de esas historias. Si desea acceder al artículo completo puede hacerlo en este enlace: <https://news.agrofy.com.ar/noticia/166092/nombres-cortes-carne-y-su-particular-origen>

“Al referirnos a los nombres de los cortes de carne de vaca argentinos, imaginamos que el lomo se denomina como tal por estar ubicado en la zona dorsal o flanco del animal, que la falda se llama así porque proviene del diafragma, estando justo en el faldeo de la vaca, y hasta que la nalga se llama como tal porque está en la parte superior de su pata trasera o el brazuelo cerca de su brazo.

Incluso llegamos a arriesgar que el nombre 'palomita' viene por la forma ovoidal de este corte, asemejándose a una pequeña ave apichonada. Todo es correcto en estas suposiciones; nombres asignados según la ubicación original en el cuerpo de la vaca o relacionados con su forma. Pero, ¿qué hay del matambre y de nombres como 'osobuco', 'mondongo' o 'bife'? ¿Por qué se llaman así estos cortes tan comunes de la dieta argentina?

Matambre o mata-hambre

La palabra 'matambre' es una composición que viene de la unión de dos términos 'matar' y 'hambre'. Su origen se remonta al siglo XIX, cuando la Argentina abastecía a Europa de carne vacuna. Los faenadores solían recibir como pago este tipo de corte con el que saciaban su apetito, o 'mataban el hambre' luego de la ardua faena. [...]

El país exportaba el llamado corte 'pistola' compuesto por el cuarto trasero de la res, donde se encuentran el jamón cuadrado, la nalga, el peceto, la bola de lomo, el cuadril, el lomo, etc. A los faenadores, personas diestras con el cuchillo, se les daba en forma de pago un corte de esa vaca, el matambre, que era la parte sobrante, la periférica, considerada de calidad inferior. Más precisamente, era la capa delgada de carne ubicada entre el cuero y el costillar. Con solo estar un rato a las brasas, el matambre saciaba rápidamente el apetito de los gauchos. Incluso, antiguamente se asaba directamente sobre las cenizas. [...]

El asado

Muchas de las partes que no estaban incluidas en el corte 'pistola' eran también lo que hoy conforman el tradicional asado, como el vacío, la tapa de asado y la tira. Como esas partes no se exportaban, su precio era muy bajo y su consumo fue creciendo, convirtiéndose con el paso del tiempo en el componente esencial de este rito gastronómico tan popular.

El mondongo y su origen africano

[...] Hasta principios de siglo XX, el mondongo era considerado un plato típico de la población de origen africano del Río de la Plata, debido a que se trataba de una de las partes más baratas de la res. La palabra 'mondongo' deriva del término 'mondejo' en lengua bantú, hablada en Níger y Congo, África.

Mondejo refería a un plato integrado por la tripa grande de la vaca o el cerdo rellena con carne picada. Posteriormente, el término también se aplicó a las tripas y a la panza de las reses, es decir, al mondongo. [...]

A los bifés o a los beef

Puede ser de lomo, de chorizo, de costilla -la clásica costeleta-, o en ojo... Hablamos nada más y nada menos que del término 'bife'. Se trata de un argentinismo que deriva de la palabra inglesa beef, que significa carne vacuna o de beefsteak, que se traduce como 'filete de carne'.

Tan populares resultaron los bifés que fueron tomados por el lunfardo con el significado de 'golpe dado en la cara de una persona con la mano abierta'.

Hueco como el osobuco

El nombre del hueso de las patas, que se encuentra rodeado de carne y relleno de caracú que usamos en nuestros pucheros, tiene raíces italianas. Alude a un tradicional plato originario de Milán, el osso buco, que en italiano significa 'hueso con hueco'. Esta palabra compuesta se fue castellanizando en estas regiones como como 'osobuco'."

Fuente: Arroyo, Lorena: "Los nombres de los cortes de carne y su particular origen." Agrofy News, 21 de junio de 2017. <https://news.agrofy.com.ar/noticia/166092/nombres-cortes-carne-y-su-particular-origen> (Adaptación)

Historia del asado argentino, "el maná de las pampas"

Los fragmentos reproducidos a continuación nos cuentan la historia de una de nuestras comidas favoritas, el asado. Si desea acceder al artículo completo puede hacerlo en este enlace: <https://carneargentina.org.ar/articulo/historia-del-asado-argentino-el-mana-de-las-pampas>

"Es triste reconocerlo, pero el asado no es argentino. Se cree que el hombre conoció el fuego unos 500.000 años antes de Cristo y, aunque no hay datos que lo confirmen, seguramente unos días después del espectacular descubrimiento algún homínido 'proto-argento' habrá tirado un animal sobre las brasas. Allí surgió el primer asado de la historia, aunque todavía sin aplausos para el asador.

Claro que el 'asado argentino', el de carne vacuna, marca de fábrica de las pampas y parte constitutiva del ser nacional, presenta algunos antecedentes que pueden ser recopilados por los revisionistas de la carne y que atribuyen a nuestros gauchos su implementación compulsiva.

Para referirse al primer asado en las tierras que tiempo después conformarían la Argentina hay que remontarse a 1556, cuando llegaron las vacas al Virreinato sin siquiera sospechar su destino de gloria. [...]

Para realizar la zafra de los animales se organizaban vaquerías, grupos de paisanos que atrapaban las vacas cortándole los garrones con una lanza. Concolorcorvo o Calixto Bustamante Carlos Inca, cronista vocacional del siglo XVIII, consignó sobre aquellos gauchos: 'muchas veces se juntan de estos, cuatro, cinco y a veces más con pretexto de ir al campo a divertirse, no llevando más prevención para su mantenimiento que el lazo, las bolas y un cuchillo. Se convienen un día para comer la picana de una vaca o novillo; lo enlazan, derriban y, bien trincado de pies y manos, le sacan toda la rabadilla con su cuero, y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne la asan mal y medio cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia'.

Concolorcorvo también especificó la forma en que asaban lenguas y matambres y cómo revolvían con un palito 'los huesos que tienen tuétano' o 'caracuses', actitudes que comenzaban a prefigurar al asador criollo de nuestros días. [...]

Matanzas a un lado, algunos cronistas también se detuvieron en la forma de preparación de la carne, como el inglés John Miers, que visitó la Argentina en 1818: 'Es uno de los procedimientos favoritos de cocinar y se llama asado; de cualquier modo, es muy bueno porque la rapidez de la operación evita la pérdida del jugo que queda dentro de la carne. No retiran el espetón del fuego, y a medida que se va asando cada uno corta tajadas o bocados bastante grandes, directamente del trozo; comodidades como son mesas, sillas, tenedores, etc., les son desconocidas. Se ponen en cuclillas alrededor del fuego, cada uno desenvaina el cuchillo que invariablemente lleva encima día y noche, y se sirve a su gusto sin añadirle pan, sal o pimienta. Hicimos una excelente comida con el asado.' [...]

El asado, tipificado como tal, apareció entre nuestros platos de cabecera en el recetario de cocina popular argentina que elaboró la salteña Juana Manuela Gorriti en 1890. En su libro titulado Cocina ecléctica describía un minucioso y detallado procedimiento para trozar, condimentar y preparar el 'asado argentino'.

La cultura parrillera terminó de expandirse a principios del siglo XX, cuando se conformó el renombrado 'crisol de razas' que proclaman los manuales escolares y el asado llegó a las ciudades. Hacia 1950 se masificó la presencia de parrillas en las casas, y las carnicerías brotaron como hongos, configurando ese 'olorcito a patria' de los barrios [...]."

Fuente: Fontoira, Luis: "Historia del asado argentino, 'el maná de las pampas', en Carne Argentina, IPCVA, 19 de septiembre de 2022. <https://carneargentina.org.ar/articulo/historia-del-asado-argentino-el-mana-de-las-pampas>