

La industrialización de la carne

La etapa de la industrialización comienza con la faena de los vacunos. Esta actividad se realiza en dos tipos de establecimientos: los frigoríficos y los mataderos provinciales y municipales. El traslado del ganado desde las zonas de producción hasta los establecimientos faenadores se realiza exclusivamente por vía terrestre. Este servicio es realizado por transportistas independientes en camiones jaula. El transporte es un elemento determinante en la cadena del ganado y la carne, ya que influye en la calidad del producto recibido. El transportista debe tener siempre presente que transporta animales vivos y realizar una carga óptima del camión jaula. Así, los animales no deben estar demasiado separados, ya que durante el viaje se sostienen mutuamente, es decir, unos a otros.

En nuestro país existen numerosos establecimientos dedicados al eslabón industrial de la carne vacuna. Ellos se diferencian fundamentalmente por la cantidad de animales que faenan, la tecnología que emplean y el destino de su producción. Pero a pesar de esa diversidad existe una alta concentración de la industria frigorífica: de los cerca de 400 frigoríficos que hay en el país, los diez más importantes concentran alrededor del 20 % de la faena a nivel nacional. Por otra parte, algunos frigoríficos están habilitados para exportar y otros solo destinan su producción al mercado local.

Mediante un corte longitudinal, cada animal sacrificado es dividido en dos partes iguales que se llaman “medias reses”. Algunos frigoríficos comercializan directamente las medias reses. Otros, también realizan el proceso conocido como “despostado”, que consiste en el troceado de la media res para obtener diferentes cortes de carne fresca. Además de carne, de los vacunos se obtienen otros productos y subproductos, como cuero, grasa y menudencias. Las menudencias incluyen, por ejemplo, las mollejas, los intestinos, el mondongo, el hígado y la lengua.

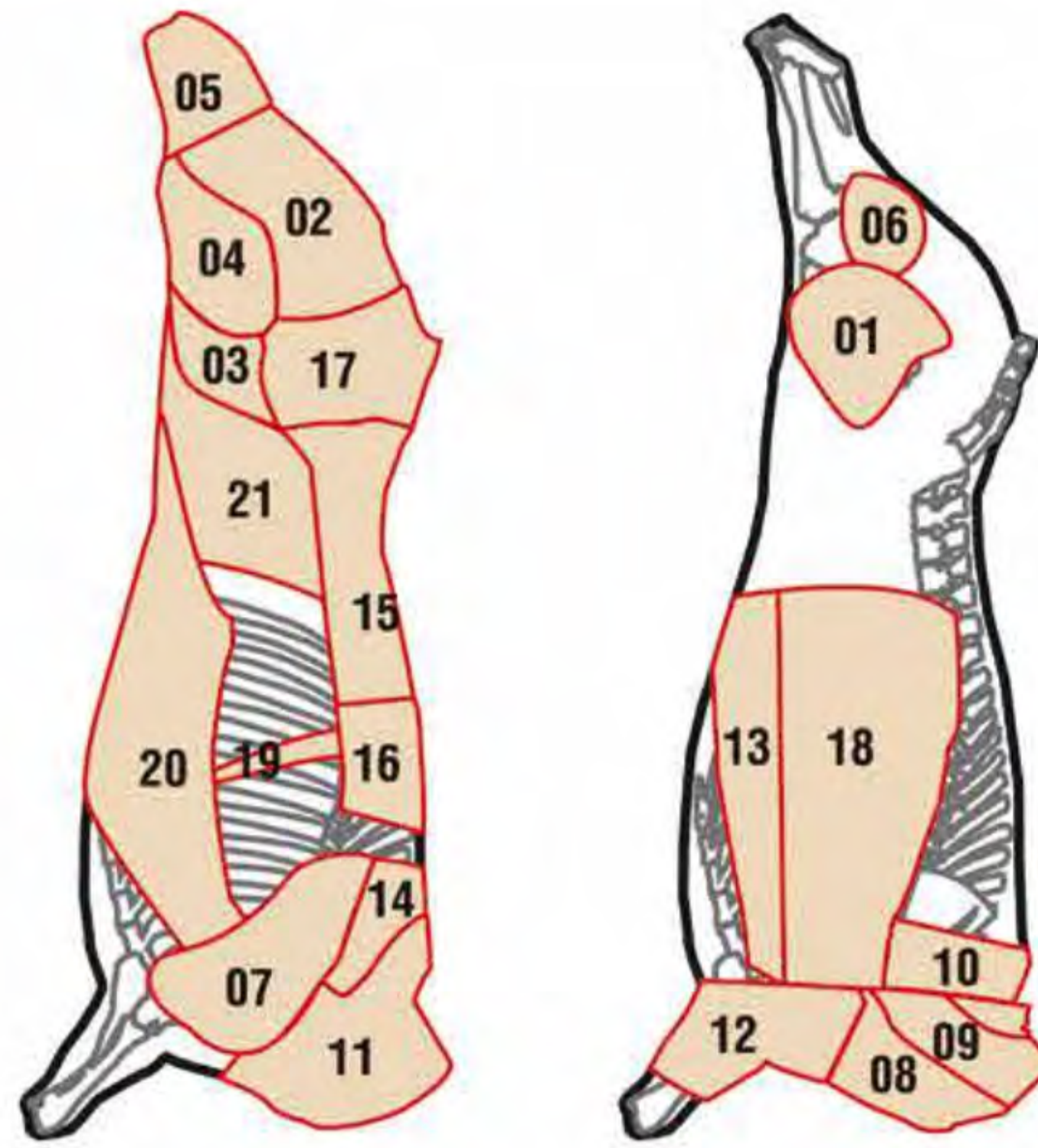
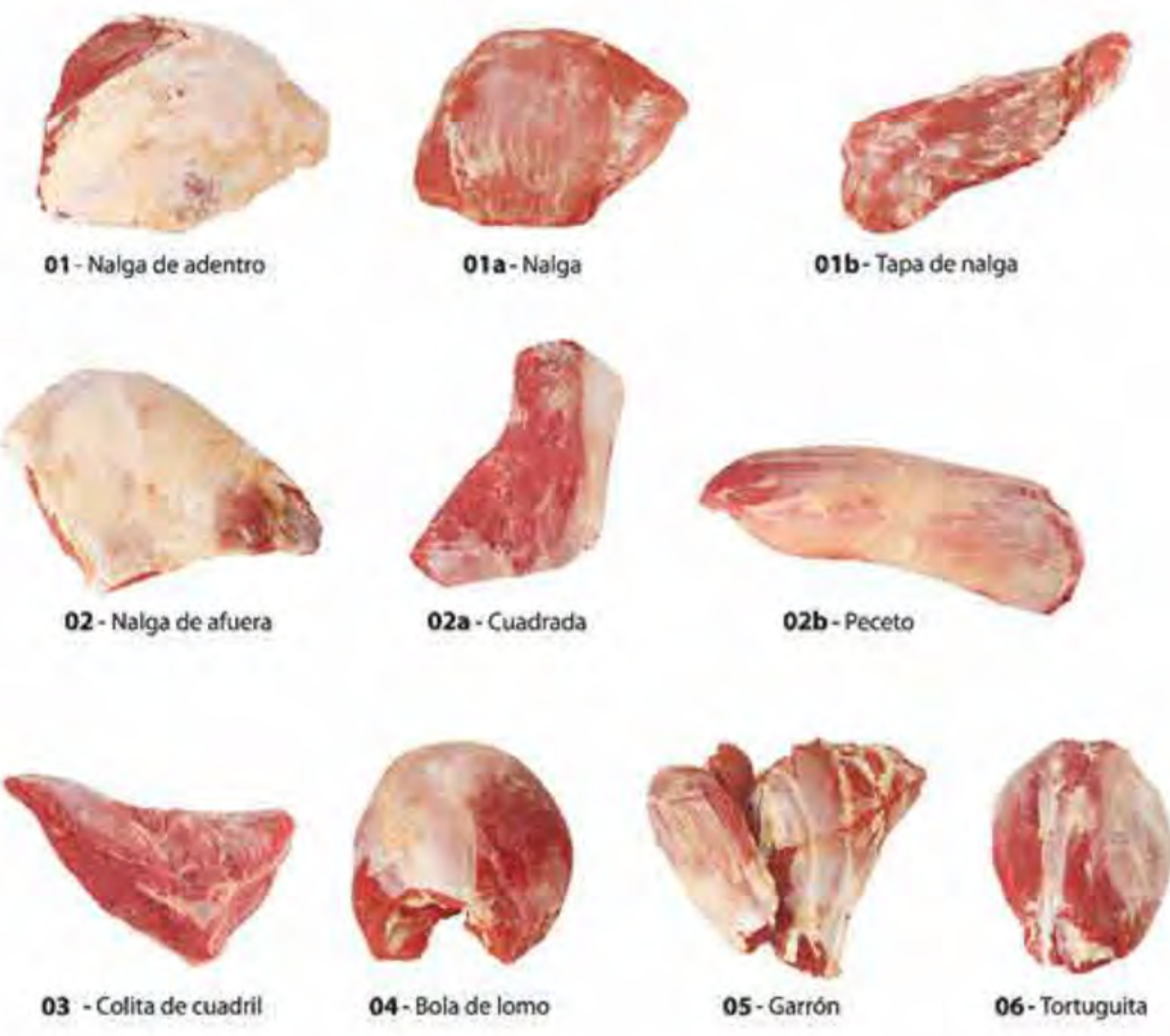
La distribución de la carne

Una vez que la carne ha sido faenada es transportada a los diferentes puntos de venta: las carnicerías, los súper e hipermercados y los puertos. El transporte de la carne y los productos derivados se realiza en camiones que cuentan con cámaras de frío. Esto permite conservar la carga a una temperatura constante desde el establecimiento de faena hasta el consumidor final; es decir, permite mantener la cadena de frío.

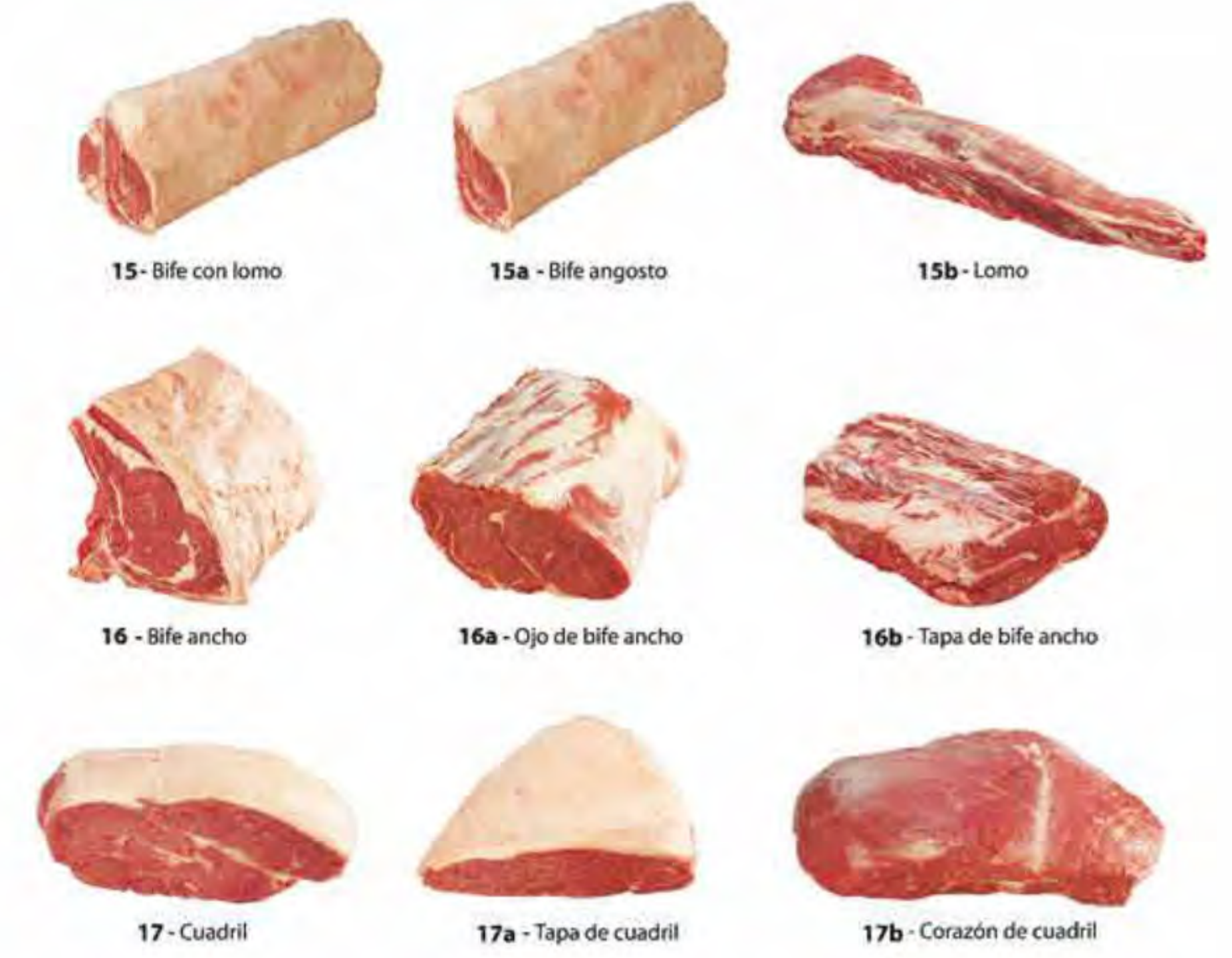
En general, la carne de los animales más livianos, los de menos de 400 kilos, tiene como destino el consumo interno. En cambio, la carne de los animales más pesados es exportada. Parte de la carne producida también es destinada a la elaboración de productos procesados, como paté, picadillo y hamburguesas.

Principales Cortes Vacunos

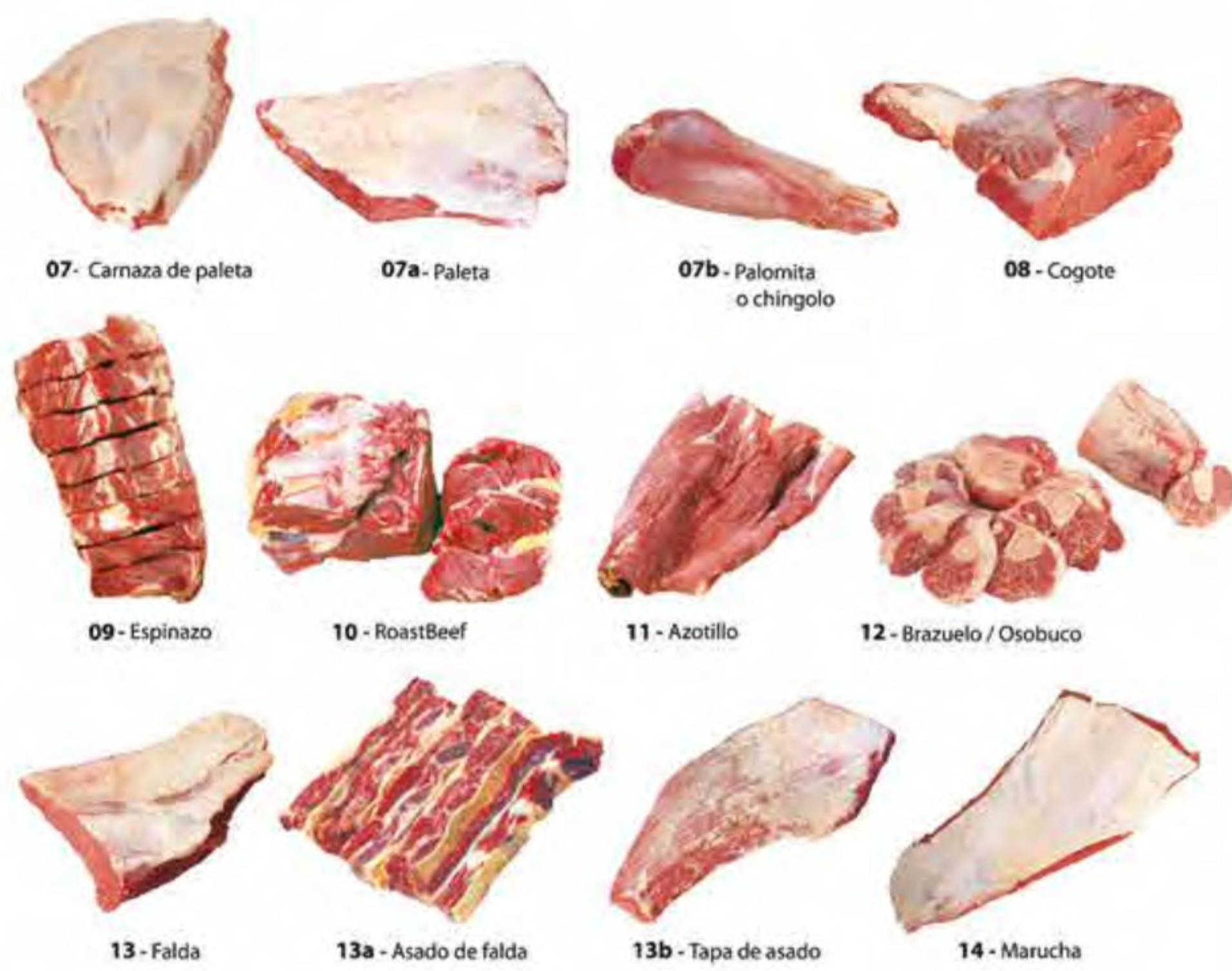
RUEDA



R&L A DIEZ COSTILLAS



PECHO A TRES COSTILLAS CON FALDA



- 01 - Nalga de adentro
- 01a - Nalga
- 01b - Tapa de Nalga
- 02 - Nalga de afuera
- 02a - Cuadrada
- 02b - Peceto
- 03 - Colita de cuadril
- 04 - Bola de lomo
- 05 - Garrón
- 06 - Tortuguita
- 07 - Carnaza de paleta
- 07a - Paleta
- 07b - Palomita / Chingolo
- 08 - Cogote
- 09 - Espinazo
- 10 - Roast Beef
- 11 - Azotillo
- 12 - Brazuelo / Osobuco
- 13 - Falda
- 13a - Tapa de asado
- 13b - Asado de falda
- 14 - Marucha
- 15 - Bife con lomo
- 15a - Bife angosto
- 15b - Lomo
- 16 - Bife ancho
- 16a - Ojo de bife ancho
- 16b - Tapa de bife ancho
- 17 - Cuadril
- 17a - Tapa de cuadril
- 17b - Corazón de cuadril
- 18 - Asado
- 19 - Entraña
- 20 - Matambre
- 21 - Vacío

COSTILLAR



www.ipcva.com.ar

IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

SENASA

En estas imágenes pueden observar a qué parte del vacuno corresponde cada uno de los cortes que consumimos.



En la Argentina, el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) es el organismo encargado de verificar que los frigoríficos cumplan con las condiciones edilicias, higiénicas y sanitarias adecuadas. Para hacerlo, periódicamente realiza inspecciones en los establecimientos habilitados con el fin de que la carne llegue a los consumidores en perfecto estado.

Actividades

01. Trabajen en grupos de tres o cuatro integrantes. Observen con atención las imágenes de los diferentes cortes de carne vacuna y conversen entre ustedes sobre estos puntos:

- a. ¿Conocían todos los cortes antes de verlos en estas imágenes?
- b. ¿Cuáles no han probado nunca?

- **c.** ¿Les gustaría probar alguno de los que desconocen? ¿Cuál?
- **d.** De los que probaron, ¿cuál o cuáles son los que más les gustan?
- **e.** ¿Qué tipo de preparación prefieren para sus cortes predilectos?
- **f.** Además de carne, ¿alguien mencionó alguna de las menudencias?

A medida que conversen vayan anotando las opiniones de cada uno. Cuando terminen, hagan una puesta en común con el resto de la clase. ¿Qué coincidencias y diferencias identifican?

02. Imaginen que son los conductores de un programa televisivo especializado en las actividades agropecuarias. La emisión de la próxima semana estará dedicada al eslabón industrial de la cadena del ganado y la carne vacuna. Para asegurarse de que el programa salga perfecto deciden hacer una lista de los temas que abordarán. Ellos son:

- Los establecimientos donde se procesa la carne
- El transporte de los animales hasta las plantas faenadoras
- El procesamiento de la carne
- La distribución de los productos obtenidos

En sus carpetas, desarrollen el contenido de cada uno de los temas de la lista. Para hacerlo, amplíen la información brindada aquí con una búsqueda en internet.

El comercio interno de carne vacuna

Las principales expendedoras de carne vacuna en todo el país son las carnicerías. Se estima que concentran alrededor del 75% del comercio minorista de carnes. A pesar del crecimiento de las cadenas de súper e hipermercados durante las últimas décadas, las carnicerías siguen siendo los comercios preferidos por los consumidores. Esto obedece principalmente a la cercanía de la carnicería del barrio y a la confianza del consumidor respecto de la calidad del producto que le ofrece su carnicero. En el caso de muchas localidades del interior, la carnicería se presenta como única alternativa.

Los carniceros se abastecen de medias reses de diferentes maneras. Por ejemplo, por medio de un abastecedor que se las acerca a sus comercios o comprándolas directamente en la industria frigorífica.

En los últimos años, la participación de los súper e hipermercados en el comercio minorista de carnes se incrementó significativamente: en la actualidad alcanza alrededor del 25% de las ventas totales en el país. La presencia de este tipo de establecimientos comerciales es más importante en los principales centros urbanos, donde se concentra la demanda. En el caso de los hipermercados, participan en la cadena desde la etapa de engorde del ganado hasta la venta al consumidor final. Debido a los grandes volúmenes de carne que compran y venden, esta participación les permite asegurarse un producto de buena calidad y en cantidades constantes durante todo el año. Los supermercados medianos y pequeños, en cambio, compran medias reses, las despostan en carnicerías propias y envasan los cortes en bandejas para la venta o venden los cortes sin envasar en sus locales.



Gran parte del éxito de las carnicerías depende de la habilidad de los carniceros para adquirir un producto de calidad, que será fundamental para conservar la fidelidad de sus clientes.

La exportación de carne vacuna

La Argentina es uno de los principales exportadores de carne vacuna del mundo. Nuestro país exporta cortes de carne y no animales enteros. Esto representa una importante ventaja, ya que permite abastecer a mercados que demandan cortes determinados que consumirán de maneras muy diferentes.

En 2021 se exportaron 571.000 toneladas de carne vacuna. La mayor parte de esas exportaciones (el 75 %) tuvieron como destino a China. En los últimos años, este país comenzó a destacarse entre nuestros compradores como consecuencia del aumento del consumo de proteína animal por parte de su población. Después de China, los destinos más importantes de la carne argentina fueron la Unión Europea (13%), Chile (6%) e Israel (5,5 %). Cada uno de esos mercados tiene demandas muy diferentes. Por ejemplo, mientras China compra principalmente carne congelada sin hueso, el resto de los destinos se inclinan por un conjunto más diversificado, con un predominio de carne fresca refrigerada. En cuanto a los cortes preferidos, China se inclina mayormente por el garrón y el brazuelo. En el caso de Europa, la carne argentina entra al continente por los puertos de los Países Bajos y Alemania, desde donde se distribuye al resto de los países. Las piezas preferidas por los europeos son el bife, el cuadril y el lomo. Los principales cortes que se consumen en nuestro país son el asado de tira, el vacío, el matambre, la falda, la bola de lomo y la nalga para milanesas que no se exportan.

Actividades

01. Relacionen cada grupo de conceptos en una oración. Pueden utilizarlos en el orden que prefieran.

- **a.** carnicerías – carne – venta
- **b.** carnicerías – medias reses – industria
- **c.** hipermercados – centros urbanos – demanda

02. En sus carpetas, desarrollen las afirmaciones siguientes.

- **a.** Los hipermercados se involucran en la cadena de la carne vacuna desde el primer eslabón.
- **b.** La exportación de cortes de carne en vez de animales enteros representa una ventaja para nuestro país.
- **c.** Cada uno de los mercados donde la Argentina vende carne vacuna tiene diferentes preferencias.
- **d.** Las exportaciones de carne vacuna argentina no afectan el consumo interno.