

De La vaca al plato

Los argentinos somos **LOS MAYORES COMEDORES DE CARNE VACUNA DEL MUNDO.**

Comemos carne de vaca en asados, milanesas, churrascos, estofados, albóndigas, hamburguesas, escalopes, salsas...

También comemos sus derivados, como los embutidos frescos (chorizos), secos (salame) y cocidos (morcilla) o en conservas (paté)...

¿Cuánto tiempo creen que se necesita para producir la carne que consumimos? ¡Aproximadamente tres años! ¿Sabían que esa producción le da trabajo a muchísima gente?



Nacimiento y destete

Este circuito productivo comienza en el campo, con los productores. Los criadores cuidan a las vacas preñadas y las asisten en el parto. Cuando el ternero nace, su madre lo amamanta durante seis meses. Una vez que lo destetan, se puede vender a otros productores, los invernadores.



Engorde en los campos

Los invernadores compran los terneros destetados. Ellos alimentan a los terneros en los campos; generalmente con los pastos que crecen naturalmente, alambran los campos para que los animales no se escapen, los vacunan y cuidan su salud, quitándoles los parásitos y protegiéndolos del clima. También eligen los campos con los mejores pastos y realizan muchas otras tareas. Después de 12 a 18 meses el animal llega a un peso aproximado de 350 kilos y es vendido al mercado de hacienda.



Transporte hasta el mercado de hacienda

Cuando el animal adquiere el peso óptimo es vendido al mercado de hacienda donde se compran y se venden vacunos. Para llegar hasta allí los animales son trasladados en tren o en camiones jaula, recorriendo largas distancias.

El Mercado de Liniers, que se encuentra en Buenos Aires, fue uno de los más grandes del país. Actualmente, se reciben allí algunas vacas y se realizan remates que sirven como "indicador" de precios.



Antes del frigorífico, el saladero

Antes de que existiera el frigorífico, había saladeros. Eran los lugares donde se faenaba el ganado y, en lugar de guardar la carne en grandes heladeras, se salaba y secaba. Esta carne se llamaba *tasajo*.

Del saladero a La fábrica de carne en Lata

El saladero que se encontraba en Liebig, provincia de Entre Ríos, hacia 1903 fue vendido a la compañía "Liebig Extract of Meat" y en su lugar se construyó la Fábrica Colón que se dedica a la producción de extracto de carne en lata. Tan impresionante eran sus instalaciones que llegó a nombrarse como "Las cocinas más grandes del mundo". Desde 1910 y hasta 1950 se faenaban 1500 animales por día, las latas se exportaban y alimentaron a muchísimos soldados durante la Segunda Guerra mundial.



Frigoríficos y supermercados

Los frigoríficos y los grandes supermercados compran las vacas en el mercado de hacienda. Las vacas son trasladadas en camiones jaula y luego, faenadas. La faena consiste en matar a la vaca, quitarle el cuero entero, cortarle las pezuñas, sacarle las vísceras y separarla en dos medias reses.

Para trasladar las carnes hasta las carnicerías y supermercados se usan camiones refrigerados. Luego, toda la carne se conserva en cámaras refrigerantes.

Y al final... La carnicería

Los frigoríficos entregan las medias reses, que los carniceros se encargan de dividir en los cortes establecidos.

Las carnicerías deben ser comercios habilitados y respetar las normas de higiene y de refrigeración necesarias pues estos son métodos de conservación que permiten prolongar la frescura de la carne. Por último, los consumidores compramos la carne.

LA VACA Y EL BIFE LAS PELOTAS

ABERDEEN ANGUS

TENÍA LA VACA

ABERDEEN ANGUS

TENÍA LA VACA

UNA BUENA VACA MANTENÍA

DE UN GRAN TESORO

YO ME HACÍA

EN UN FUTURO CERCANO SERÍA

MI COMIDA

ABERDEEN ANGUS

TENÍA LA VACA

ABERDEEN ANGUS

QUE HACÍA MUCHA CACA

PERO UN DÍA CUANDO YO DORMÍA

LA AMORDAZARON, NI MU! DECÍA

LA LLEVARON Y TERMINÓ

ECHANDO HUMO

EN UNA PARRILLA

ME QUEDÉ SIN MOLLEJA

ME QUEDÉ SIN RIÑONES

NO HABRÁ CHORIPÁN EN MI MESA

POR CULPA DE ESOS LADRONES

TENÍA UNA SOLA VACA

TENÍA UNA SOLA VACA

PORQUE LA LLEVARON

A MI QUERIDA

ABERDEEN ANGUS.