



¿Qué nos da la vaca?



¿Viste cuántos cortes de carne vacuna hay?
¿Cuáles probaste?



¿Sabes cuántas cosas nos brindan los vacunos?

Muchas, no sólo la leche. Luego de la faena, naturalmente, dan la carne. También el cuero y muchísimos productos más. ¡Ni nos imaginamos la utilidad que tienen en la industria química, farmacéutica o de cosméticos!

Lograr el máximo aprovechamiento económico de todos los productos es muy importante para generar la mayor cantidad de empleos y riqueza en nuestro país.

Por ejemplo, con el cuero se pueden hacer zapatos, muebles o tapizados para automóviles de lujo. Con la grasa se pueden hacer jabones o también usarla en repostería para hacer bizcochos. Y un mundo más de cosas que, visitando las industrias, uno puede aprender.

¿Cuánto ha evolucionado nuestra industria para aprovechar al máximo estos productos?

Mucho. Originalmente, antes de que existiera la electricidad y la posibilidad de enfriar la carne, la única forma de

conservarla era poniéndole sal, mucha sal.

Eso mataba cualquier microorganismo que pudiera contaminar la carne y permitía hacer largas travesías por el mar, por ejemplo para vender carne salada en Cuba.

Luego llegó el frío y los viejos saladeros (donde se salaba la carne) se transformaron en frigoríficos (donde la carne se conserva en frío). Después hubo muchas mejoras más. La carne que se vendía de a media res pasó a venderse en piezas más chicas. Hoy se puede comprar un corte de carne envasado al vacío y pronto para poner al horno.

En 1877, "Le Frigorifique" fue el vapor que transportó el primer cargamento de carne enfiada del Río de la Plata. Fue el 29 de mayo. Por eso todos los años se celebra en esa fecha el Día Nacional de la Carne.



/ILUSTRACIÓN DE ÉPOCA