

Más cerca de la historia

Este año celebramos los 400 años de la introducción de la Ganadería

Desde siempre el sector cárnico ha sido líder histórico de las exportaciones del país y en el presente existe un trabajo para continuar con este legado de la historia, con la aplicación de programas y certificaciones más exigentes en calidad internacional.

Hace más de 400 años, en 1608, el Gobernador de Asunción Hernando Arias de Saavedra (Hernandarias) definía nuestro territorio como de gran aprovechamiento para la labranza y la crianza de ganado, por la gran bondad y calidad de sus tierras.

Luego de una incursión realizada a lo largo del Río Uruguay, Hernandarias le habría comunicado a los Reyes de España que "las tierras encontradas son buenas para labores porque se da todo con gran abundancia, fertilidad y es buena para todo tipo de ganado".

Frente al silencio real habría sido el mismo Hernandarias quien en 1611 y en 1617 ordenó traer ganado caballar y vacuno desde sus estancias de Santa Fé.

A fines del siglo XVII los ganados se habían extendido a lo largo y ancho de todo el territorio, reproduciéndose libremente, llegando unas decenas de años más tarde a alcanzar un número tan importante que atrajo el interés de piratas franceses e ingleses, que desembarcaban en las costas de Maldonado y Rocha, ma-

tando los vacunos que estuviesen a su alcance con la finalidad de extraer grasa y cuero.

Desde ese momento, origen de nuestra ganadería hasta hoy, el país ha tenido en la carne su principal recurso económico y 400 años después este producto viene acompañado de toda la información que le permite contar su propia historia, desde el campo al plato.

Por eso, junto a los festejos que todos los uruguayos vamos a disfrutar en el Bicentenario del proceso emancipatorio de 1811, en el cual INAC participa activamente, vamos a celebrar parte de esta historia, sumando la conmemoración de los 400 años, con más historia e identidad nacional.

Inicio del abasto

La fundación de Montevideo por Bruno Mauricio de Zabala y las adjudicaciones de "suertes de campos" para el laboreo en el año 1728 son el comienzo de la racionalización de la faena de ganado bovino, la que es prohibida sin la anuencia previa de la Autoridad.

En 1733 Esteban Ledesma toma a su cargo el suministro de carne a Montevideo y en 1798 en lo que hoy es la esquina de las calles Rondeau y Uruguay se instala el primer matadero departamental.

Los primeros saladeros

Al no existir método alguno de conservación, la carne seguía desperdiándose en las vaquerías por lo que se comenzó a intentar la conservación de ésta por medio de la salazón.

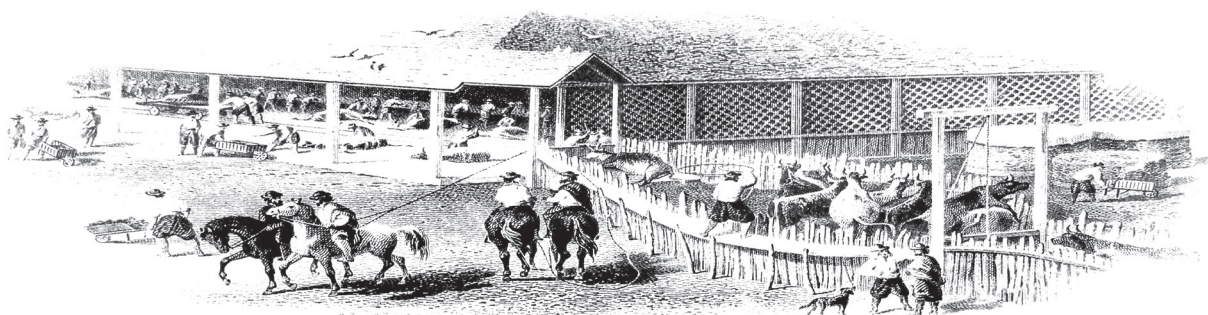
En 1781 se funda el primer saladero al margen del arroyo Colla en Colonia (cercañas de la ciudad de Rosario), propiedad de Francisco de Medina y en 1787, Antonio Maciel instala otro saladero a orillas del arroyo Miguelete en Montevideo. Fabricaba velas, jabón y charque, que por primera vez es exportado a Cuba.

El primer censo ganadero en nuestro territorio se realiza en el año 1852 dando como resultado una existencia de 1.900.000 vacunos, 800.000 lanares y 1.500.000 yeguarizos.

Las primeras carnicerías móviles: carretas

Por aquellos años, la expedición de la carne al público se hacía en las mismas carretas que la traían desde el matadero, estacionándose, a los efectos, en la plaza de la Ciudadela.

En cuanto a su calidad, es muy explícito el padre Pérez Castellano; "...ya no se matan vacas para el consumo de la ciudad sino sólo novillos, en número de sesenta todos los días. No tengo noticia que en parte alguna de los vastos dominios españoles se coma carne más gorda, mejor y más barata..."



CANAL O CARCASA: Es el cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, sin cabeza ni extremidades. La canal es el producto cárnico primario; es un paso intermedio en la producción de carne, que es el producto terminado. La canal es un continente cuyo contenido es variable y su calidad depende fundamentalmente de sus proporciones relativas en términos de hueso, músculo y grasa. (Máximo de carne, mínimo de hueso y óptimo de grasa)

BIENESTAR ANIMAL: Es el estado de salud mental y físico en armonía con el entorno o medio ambiente.

El bienestar de un individuo, es el estado referido a su intento de hacer frente a las condiciones del medio que lo rodea.

El Bienestar Animal tiene sentido si con ello se pretende: cimentar el buen trato de los animales, dar cumplimiento a las futuras exigencias de los mercados internacionales y optimizar la calidad de la carne.

CARNE NATURAL: De acuerdo al Protocolo del Programa de Carne Natural Certificada, se entiende por tal, la que resulta de un proceso de producción en que tanto bovinos como ovinos se alimentan de pasturas, a cielo abierto durante todo el año, sin la utilización de hormonas, anabólicos ni promotores de crecimiento.

La principal característica desde el punto de vista de la alimentación del ganado, es que los animales consumen proteínas que en un 100 % son de origen exclusivamente vegetal sin la utilización de ningún tipo de producto o subproducto de origen animal.

CERTIFICACIÓN: Procedimiento por el cual una tercera parte asegura por escrito

que un producto, proceso o servicio está conforme con requisitos especificados. En la comercialización de productos cada vez es más frecuente la necesidad de certificación. A vía de ejemplo, el mercado de Chile exige para sus importaciones de carne vacuna, que se cumplan determinadas normas que deben ser avaladas por el mencionado procedimiento.

MEDIA CANAL O MEDIA CARCASA: Es cada una de las dos partes resultantes de dividir la canal, mediante un corte longitudinal que pasa por la línea media de la columna vertebral.

SEGUNDA BALANZA: Es aquella ubicada al final de la secuencia operacional de faena, posterior al dressing o retoque, variando únicamente su ubicación (antes o después) respecto al lavado de la media res. Con esta balanza se determina el peso de cada una de las 2 medias canales que surgen de cada animal finalizado el proceso de faena.

Este peso en 2ª balanza, que es el que manejan para el pago del ganado la mayoría de los frigoríficos, elimina de la transacción comercial, todo aquello que es retirado en la operativa del dressing.

SUBPRODUCTOS: Heterogénea gama de productos que se obtienen durante y a posteriori del proceso de faena y que se pueden dividir en primarios e industrializados.

Son ejemplos de subproductos primarios, el cuero y las pezuñas.

Los subproductos industrializados son aquellos que, sometidos a algún tipo de procesamiento, generan productos que generalmente son materias primas para otras industrias; tal es el caso de las grasas, las harinas de carne o de carne y

hueso, el colágeno y el catgut (se utilizan con fines medicinales y estéticos).

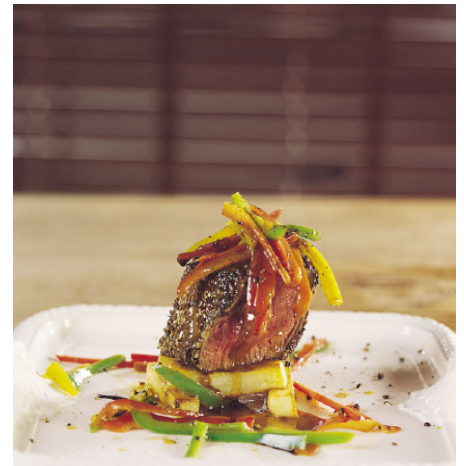
TRAZABILIDAD: Es la habilidad para seguir el movimiento de un alimento a través de los pasos específicos de producción, procesado y distribución.

Sistema para identificar el origen de un animal o sus productos, tan lejos en la cadena de producción como sea necesario, de acuerdo al fin con que la trazabilidad haya sido desarrollada (por ejemplo, con fines de seguridad (inocuidad alimentaria), de determinación de conformidad en programas de certificación o de determinadas características de calidad).

Al determinar un sistema de trazabilidad se deben considerar tres aspectos claves: Elección de un sistema de identificación de los animales

Creación de una base de datos, determinando que datos se incorporan a la misma.

Determinación de cómo se colectarán los datos a nivel de campo para ser almacenados en esa base de datos.



Sopa de letras

A	T	C	B	V	P	B	L	V	T	J	H	S	I	Y
B	I	E	N	E	S	T	A	R	A	N	I	M	A	L
C	B	F	K	T	S	P	F	A	Z	K	G	W	S	O
A	X	R	Z	R	O	A	N	Q	N	H	S	C	A	T
R	I	V	K	A	T	T	J	E	A	F	L	A	G	G
N	F	N	P	Z	C	D	V	H	L	K	A	N	V	B
E	F	C	J	A	U	P	W	K	A	B	N	A	Y	D
N	E	O	C	B	D	P	V	Q	B	Z	A	L	M	V
A	F	J	U	I	O	Z	P	P	A	E	C	Q	F	G
T	V	M	R	L	R	V	N	H	D	Y	A	T	P	C
U	B	K	U	I	P	E	S	V	N	B	I	B	Q	L
R	P	Z	G	D	B	Q	I	S	U	W	D	E	L	C
A	Y	F	U	A	U	X	N	X	G	E	E	Z	M	O
L	N	R	A	D	S	P	A	P	E	S	M	Q	R	B
X	O	W	Y	O	M	M	C	T	S	Z	V	Z	H	K

Encuentra las siguientes palabras en esta sopa de letras

- ◇ Bienestar animal
- ◇ Canal
- ◇ Carne natural
- ◇ Inac
- ◇ Media canal
- ◇ Segunda balanza
- ◇ Subproductos
- ◇ Trazabilidad
- ◇ Uruguay



Envía los datos de tu escuela y fotografía, para compartir en el próximo Notinac al correo prensa@inac.gub.uy.