

HISTORIA DE LA GANADERÍA URUGUAYA

Desde los orígenes de la Banda Oriental, pasando por el nacimiento del país como nación, hasta nuestros días, "la carne" ha sido protagonista en la historia, la economía y la sociedad uruguaya.

Tiene referencias hasta en símbolos patrios, como el Escudo Nacional.

De generación en generación, adaptándose a los cambios que imponen los años, se transmiten ritos, costumbres y tradiciones en torno a la carne, que fueron marcando una identidad en la vida cotidiana y constituye parte de nuestro "Patrimonio Cultural Intangible".

PRINCIPALES HITOS DE LA HISTORIA

SIGLO XVII

1611/1617 – El Rey de España autoriza a Hernando Arias de Saavedra (Hernandarias) a transportar y liberar una importante tropa de ganado vacuno y equino en las tierras al este del Río Uruguay, llamadas "tierras sin ningún provecho", por no tener oro ni metales preciosos. Con el tiempo, los animales se reprodujeron ampliamente constituyendo una importante riqueza.

1680 – Gracias al desarrollo de la ganadería, los territorios de la Banda Oriental que estaban despoblados, se incorporaron al flujo colonizador,



en el rol de abastecedor de materias primas para la Corona. El cuero es el único producto de exportación durante gran parte del siglo XVII.

SIGLO XVIII

1728 – Se otorgan tierras para ser explotadas como "suertes de Estancias". Las primeras se instalan en los alrededores de Montevideo, Pando y Solís Chico. La ganadería constituye una fuente de riqueza, que da lugar al surgimiento de una nueva sociedad con tradiciones y valores propios.

1778 – El Reglamento de Libre Comercio influye en el avance de nuevas técnicas de explotación del ganado, aprovechando no solo el cuero, sino también la carne, el sebo y las astas.

1781 – Se instala el 1er Saladero, en la zona del actual departamento de Colonia.

1798 – Comienza a funcionar el 1er Matadero, en el cruce de las actuales calles de Montevideo: Uruguay y Rondeau.

SIGLO XIX

1815 – Reglamento de Tierras de José Gervasio Artigas, reparte territorios entre patriotas.

1836 / 1843 – Las existencias bovinas y ovinas experimentan una notable expansión, aumentando también a 24 el número de Saladeros. Los principales rubros de exporta-

ción son: cuero, lanas y tasajo.

1852 – Primer Censo Agropecuario.

1863 – La Cia Liebig's (de capitales alemanes) se instala para producir extracto de carne y corned beef, en el actual departamento de Río Negro.

1865 – Roberto Young importa reproductores de raza Hereford. En la actualidad, Uruguay es el país con mayor rodeo Hereford del mundo.

1871 – Nace la Asociación Rural del Uruguay (ARU).

1875 – Se aprueba el Código Rural, en donde se establece la obligatoriedad de alambrar los campos y la marcación del ganado.

1876 – El Barco Le Frigorifique llega al Río de la Plata. Este hecho es muy relevante para las ventas al exterior, porque a partir de ese momento, fue posible conservar y transportar carne refrigerada.

1883 – Se realiza la primera Exposición de Ganado en la ARU.

1891 – Se crea el Ministerio de Fomento, que incluye el Departamento de Agricultura y Ganadería.

1895 – Hacia fines de siglo, se elevan las cotizaciones de nuestros productos en el mercado internacional dinamizando el sector. En ese entonces, Uruguay era una de las naciones que más exportaba por habitante.



En el próximo número
te contamos más...

AUDITORÍA DE CALIDAD: Proyecto que se viene realizando en nuestro país con la participación de: Instituto Nacional de Carnes (INAC), Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) y Universidad de Colorado (CSU).

Sus objetivos principales son: a) cuantificar la incidencia de problemas de calidad a nivel de la industria cárnica uruguaya y b) establecer una estrategia para la superación de los principales defectos de calidad identificados.

CALIDAD DE LA CARNE: Conjunto de características de la carne que satisfacen las expectativas del consumidor.

Hay factores de calidad, que son aquellos que en conjunto determinan la calidad de la carne: propiedades nutritivas que la carne lleva implícitas; propiedades higiénico-sanitarias que hacen a la seguridad alimentaria; propiedades sensoriales tales como color, terneza, jugosidad, aroma y sabor; factores cuantitativos como ser la relación entre cantidad de carne magra y grasa.

Hay factores de influencia, que no son en sí mismos características de calidad pero que influyen sobre ellas: características intrínsecas del animal dadas por raza, categoría y edad; condiciones de producción como manejo y alimentación; manejo antemortem; condiciones de industrialización que implican las tecnologías aplicadas; condiciones de almacenamiento y transporte; preparación culinaria.

La calidad de la carne se va integrando a la misma a lo largo de todo el proceso de producción, industrialización, comercialización y consumo.

CARNES PARA INDUSTRIALIZAR (MANUFACTURA): Son aquellas carnes destinadas a la fabricación de productos alimenticios como hamburguesas, conservas, etc. Se comercializan como recortes (trimmings) o como mantas (bonelles).

Es un importante ítem en la demanda de carne del mercado del NAFTA (mercado común de Canadá, EE.UU. y México).

CONFORMACIÓN: Evalúa la relación entre las masas musculares y el esqueleto.

CUARTOS DELANTEROS Y TRASEROS: Son los cortes con hueso que resultan de seccionar las medias canales mediante un corte perpendicular al eje de la columna vertebral.

Lo habitual es que el corte de separación se haga a nivel del décimo espacio intercostal, quedando 10 costillas en el delantero y 3 en el trasero. La denominación "Cuartos Compensados" (expresión habitual cuando se exportaban grandes volúmenes de carne con hueso), implica que un lote esté constituido por igual número de delanteros y de traseros.

KOSHER: Definición dada a los alimentos preparados de acuerdo a las leyes judaicas de alimentación establecidas en el Tora (libro de la ley de los judíos). En el caso de la carne Kosher, debe provenir de animales faenados bajo supervisión religiosa; el animal no debe ser previamente insensibilizado y debe ser degollado con un cuchillo especial; posteriormente se hacen una serie de inspecciones, tal como el inflado de los pulmones para descartar adherencias pleuro-pulmonares, y las canales aprobadas son rigurosamente identificadas. (adaptado de BeefPoint)

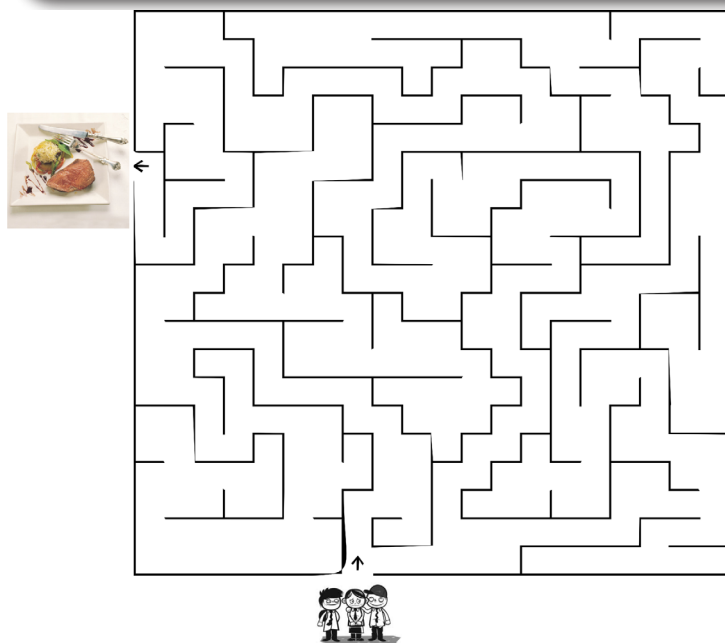
La exportación de carne Kosher constituye un importante rubro para nuestro país y corresponde casi en su totalidad a cortes del delantero.

TRIPAS: Bajo esta denominación se conoce a las distintas porciones anatómicas del tracto intestinal y a la vejiga. Su destino es el consumo directo (chinchulines y tripa gorda) o su utilización en la elaboración de embutidos en la industria del chacinado (tripa orilla, tripa salame y tripón).

RECORTES (TRIMMINGS): Se entienden por recortes o trimmings, los trozos de carne remanentes de la preparación de cortes o que surgen de seccionar una manta o bonel. El tamaño de los trozos puede estar normalizado (por ejemplo, la Norma Conasur establece que deben tener peso no menor de 30 y no mayor de 300 gramos). Este producto se tipifica según el porcentaje de grasa que contiene.



Laberinto



Descubre el camino que tienes que recorrer para llegar a este delicioso plato.



Suerte!!!

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

www.inac.gub.uy