

Una larga historia

La ganadería vacuna tiene una larga historia en el territorio que hoy es la Argentina. La actividad comenzó allá lejos, en la época de la colonia. Antes de la llegada de los españoles, en estas tierras no había vacas. Los primeros ejemplares llegaron en el siglo XVI con las expediciones de conquista. Desde entonces, la ganadería vacuna fue atravesando importantes transformaciones hasta convertirse en una de las principales actividades económicas de nuestro país.

UNA RIQUEZA ARGENTINA

Cuando llegaron las vacas

¿Sabías que antes de que llegaran los españoles no había vacas en América? Ellos trajeron los primeros ejemplares, que dieron origen a la ganadería en nuestro país.

Un gaucho del siglo XIX entiza a una vaca criolla.

Antes de la llegada de Colón, no había vacas en el continente americano. Los historiadores dicen que los primeros ejemplares llegaron a la Argentina alrededor de 1549 desde Perú y Brasil. Recién en 1570 fueron llevadas a Santa Fe y en 1580 a Buenos Aires, durante su segunda fundación. Estas primeras vacas se criaron libres y, como no existían corrales ni alambrados, se fueron extendiendo por todo el país.

Criollas

De esos animales que se criaban libres nació la raza criolla argentina, que hacia el año 1900 casi desapareció por las cruces con razas inglesas.

Vacas hoy

Alrededor de 1850 los criadores de ganado comenzaron a traer al país vacas de distintas razas inglesas, como la Hereford, la Shorthorn y la Aberdeen Angus. Luego cruzaron estos animales con las vacas criollas y, con el tiempo, se fueron mejorando genéticamente. En la actualidad, la mayoría de los productores se dedican a criar Aberdeen Angus y Hereford, que son razas de carne; y Holando Argentina, que es raza lechera.

La Hereford es una de las razas más criadas en nuestro país.

CARNE ARGENTINA

Los comienzos de la ganadería

Muy pronto, los primeros vacunos traídos por los conquistadores comenzaron a multiplicarse en diversas zonas del actual territorio argentino. El clima templado, las pasturas de buena calidad y la abundancia de agua en la llanura pampeana provocaron que este fenómeno fuera especialmente notable en esa región.

Las vacas sin dueño que vagaban libremente por el campo eran llamadas "ganado cimarrón". Para atrapar los animales se organizaban vaquerías. Estas eran partidas de caza del ganado cimarrón realizadas por los gauchos, expertos jinetes acostumbrados a arrear el ganado. Para conseguir los animales, los hombres salían montados a caballo, acompañados por perros, y cabalgaban a campo abierto. Cuando encontraban los animales, los atrapaban con lazos y boleadoras. Cuando caían, los vacunos eran faenados en el mismo lugar. En esos primeros tiempos, la parte más valiosa de los animales eran los cueros, que se exportaban principalmente a Europa. También se aprovechaba el sebo (la grasa) y una mínima parte de la carne.

Hasta aproximadamente mediados del siglo XVIII, las vaquerías fueron el modo principal de explotación del ganado vacuno. A partir de entonces, los animales comenzaron a ser criados en estancias. Tiempo después, hacia mediados del siglo XIX, apareció un elemento fundamental en el desarrollo de la ganadería: el alambrado. Además de marcar los límites de cada propiedad, el alambrado de los campos permitió ejercer un mejor control de los rodeos vacunos.

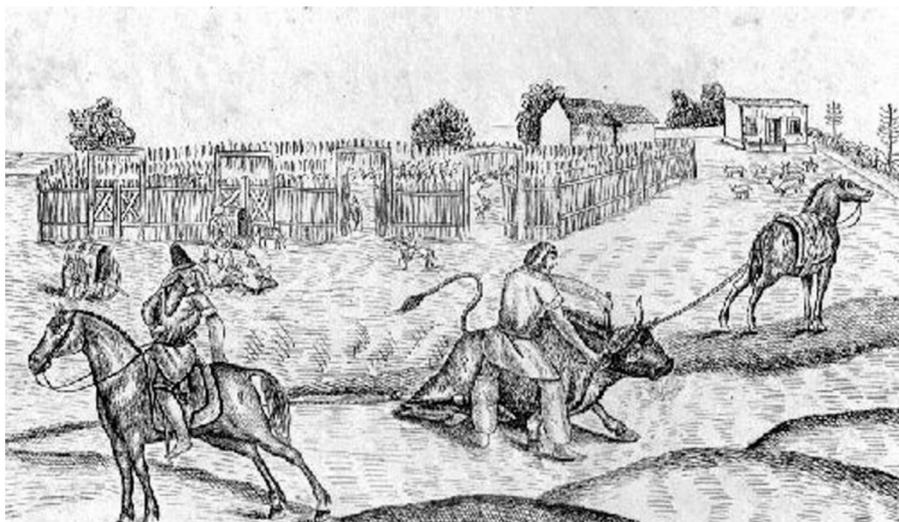
Los saladeros

La abundancia de ganado vacuno sobrepasaba en mucho la capacidad de consumo de carne de la población local. Se pensó entonces en destinar el sobrante a la exportación. Así fue como surgieron los saladeros, establecimientos donde se elaboraba carne salada, también conocida como "tasajo". Por entonces todavía no existían métodos de conservación modernos. El método empleado era la técnica del salado. Para preparar la carne salada, las piezas se cortaban en lonjas que eran sumergidas durante un tiempo breve en salmuera. Luego de escurrirla, se las disponía en capas y se la dejaba secar al sol durante unos cuarenta o cincuenta días. De este modo, un producto perecedero se convertía en uno menos perecedero. Una parte de la carne salada se vendía como alimento para los esclavos que trabajaban en las plantaciones del Brasil y de Cuba. Otra, se destinaba a las tripulaciones de los barcos que llegaban al puerto de Buenos Aires como parte de los víveres que llevarían durante los viajes de vuelta.



Trabajos con ganado vacuno en una estancia de la provincia de Buenos Aires, a comienzos del siglo XIX.

Fuente Educ.ar: <https://www.educ.ar/recursos/85820/galeria-de-imagenes>



Los saladeros fueron el primer paso de la ganadería hacia la industria de la carne. Además, contribuyeron a valorar la producción ganadera, ya que permitían aprovechar íntegramente el vacuno y producir carne para la exportación.

Fuente Educ.ar: <https://www.educ.ar/recursos/85820/galeria-de-imagenes>

SABER LO QUE CONSUMIMOS ES VALORAR LO QUE PRODUCIMOS

Conservar el frío

El procesamiento y conservación de la carne cambió a partir de 1834 con el invento de una máquina para hacer hielo. A continuación surgieron los frigoríficos.

Del saladero al frigorífico
 En 1815 se instaló en Buenos Aires el primer saladero de carne y, en los años siguientes, muchos más. Allí se **bañaban las reses** y luego de sacarle el **sebo** se cortaba la carne en trozos que se sumergían en **salmuera** (agua con sal). Después de unos días, se las dejaba secar al sol. El resultado era una **carne dura y de olor desagradable**, que se empaquetaba en barriles y se enviaba por barco a **Brasil, las Antillas y el sur de los Estados Unidos**, para alimentar a los esclavos. La falta de higiene y las precarias instalaciones de los saladeros llevaron al Gobierno a ordenar que se cerraran. Así, a comienzos del **siglo XX** ya no quedaba ninguno en Buenos Aires, fueron reemplazados por frigoríficos donde la carne podía conservarse con seguridad.

El primero
 En 1850 se pudo en funcionamiento el primer frigorífico de la Argentina, en la ciudad de San Nicolás de los Arroyos (Sts. A's.). Ese año se realizó el primer envío de carnes congeladas a Europa. El establecimiento, llamado "La Eliza", podía congelar unas 20 toneladas de carne por día y empleaba cien obreros. Cerró en 1856.

Frigoríficos actuales
 Los frigoríficos argentinos siempre trabajaron y trabajan para abastecer con la mejor carne. El gran desarrollo de la tecnología durante todo el siglo XX permitió hacerlo cada vez mejor. Ya sea con carne refrigerada, congelada o empaquetada al vacío. Los frigoríficos son una actividad económica de gran importancia para el país.

Carne Argentina

Actividades

01- Imaginen que son periodistas de una revista especializada en temas de Historia. Desde la dirección de la revista les piden que entrevisten a una historiadora que está realizando una investigación sobre los orígenes de la ganadería vacuna argentina. El trabajo de la investigadora abarca el período que se extiende **entre la conquista y, aproximadamente, mediados del siglo XIX.**

En pequeños grupos:

- ▶ Escriban las preguntas que le harían a la entrevistada (al menos cinco).
- ▶ Al finalizar, intercambien esas preguntas con otro grupo que deberá responderlas.
- ▶ Pueden realizar una puesta en común cuando todos los grupos terminen.

Cambios en el comercio mundial

A partir del siglo XVIII se da comienzo a la actividad industrial, hacia mediados del siglo XIX se intensifica en los Estados Unidos y de algunos países de Europa. Como consecuencia, esos países comenzaron a demandar cantidades cada vez mayores de materias primas para sus fábricas, y alimentos para sus poblaciones urbanas, que crecían aceleradamente. También debieron buscar nuevos mercados donde vender las manufacturas que no llegaban a consumir en sus propios territorios.

De este modo fue surgiendo una nueva organización del comercio mundial, conocida como "división internacional del trabajo". Según ella, los países con un escaso desarrollo industrial fueron adaptando sus economías para producir las materias primas y los alimentos que necesitaban las naciones industrializadas. Por su parte, estas últimas se especializaron en la producción y venta de productos manufacturados.

La Argentina pasó a formar parte del primer grupo, el de las naciones agroexportadoras. Nuestro país presentaba condiciones inmejorables para ocupar ese lugar en la economía mundial: el clima templado y las tierras fértiles de la pampa húmeda eran ideales para la agricultura y la ganadería.

Para saber un poco más...

→ <https://youtu.be/pl-ijECEXUU>

Hacia la ganadería moderna

A partir de 1850, la ganadería ovina (es decir, la cría de ovejas) desplazó del primer lugar a la bovina. ¿Por qué? Porque el gran desarrollo que entonces experimentaba la industria textil europea demandaba una gran cantidad de lana. El predominio de los ovinos se mantuvo hasta la década de 1890, cuando los vacunos comenzaron a recuperar su lugar de privilegio.

A partir de la década de 1870 se produjo en Francia un avance tecnológico que revolucionó la cadena de ganados y carnes, fundamentalmente permitió la conservación y el transporte de la carne: la cámara frigorífica. Así, en 1876 llegó al puerto de Buenos Aires el vapor francés Le Frigorifique. El contenido de sus cámaras frigoríficas (carne de vaca, de cerdo y algunos pollos) se hallaba en perfecto estado de conservación. Dos años después, en 1878, el buque Paraguay arribó a las costas francesas con un cargamento de carne argentina congelada a una temperatura de entre 20 y 30 °C bajo cero.

La posibilidad de transportar carne congelada marcó el inicio de la industria frigorífica en nuestro país. En un comienzo, los frigoríficos emplearon la técnica del congelado. Si bien este método aseguraba la conservación de la carne durante meses, afectaba las características organolépticas del producto. A comienzos del siglo XX se desarrolló la técnica del enfriado. Si bien permitía conservar la carne durante menos tiempo, la calidad de la carne enfriada era muy superior a la de la congelada. La acción de los frigoríficos permitió a la Argentina llegar a los mercados de Europa y otras zonas del mundo con una carne de excelente calidad.

También se produjo un cambio en la organización de los establecimientos productivos, que se fueron diferenciando en dos tipos:

- Los campos de cría donde se criaban los animales durante los tres primeros años.
- Los campos de engorde donde se engordaban los animales provenientes de los campos de cría para luego venderlos a los frigoríficos.

Otro factor que favoreció el desarrollo de la ganadería vacuna fue el mejoramiento de las razas. La carne del ganado criollo era muy dura y de baja calidad para el gusto de los consumidores europeos. Por eso, se decidió importar razas británicas mejoradoras, caracterizadas por su precocidad y mejor calidad de carne, como la Shorthorn, la Hereford y la Aberdeen Angus. A comienzos del siglo XX, los vacunos de raza criolla apenas representaban el 10 % del total.

Finalmente, el cultivo de especies vegetales forrajeras, como la alfalfa, permitió mejorar la alimentación del ganado y, en consecuencia, acortar el período de engorde.



Carne argentina congelada en un mercado de Londres, Inglaterra, en 1925. (Archivo General de la Nación).

Fuente: https://www.buenosaires.gob.ar/areas/med_ambiente/apra/riachuelo/?seccion=6

Principales exportaciones argentinas entre 1881 y 1914 (en miles de pesos oro)

Año	Lana	Carne refrigerada ovina	Carne refrigerada bovina	Trigo	Maíz	Lino
1881	30.432	---	---	147	288	604
1885	35.950	75	---	3.140	3.957	3.471
1890	35.522	1.633	---	9.837	14.146	1.229
1895	31.029	1.675	64	19.472	10.193	8.287
1900	27.992	2.265	2.459	48.628	11.934	10.674
1905	64.313	6.289	15.286	85.883	46.537	26.234
1910	58.848	6.008	25.371	72.202	60.261	44.604
1914	46.968	4.695	36.897	37.166	77.720	42.948

Fuente: Rocchi, Fernando: "El péndulo de la riqueza: la economía argentina en el período 1880-1916", en Nueva historia argentina. El progreso, la modernización y sus límites (1880-1916), Buenos Aires, Sudamericana, 2000, p.21. Elaboración del autor basada en Vázquez Presedo, Estadísticas históricas argentinas. Primera parte, 1875-1914, Buenos Aires, Macchi, 1971, pp. 69-71.



Campo cultivado con alfalfa.

Se llama "forrajes" a las especies vegetales que sirven como alimento de los animales. Además de la alfalfa, son especies forrajeras la avena, el sorgo forrajero, el maíz forrajero, la festuca, raigrás, cebadilla, tréboles, entre otros.

Fuente: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Alfalfa_hay_collection.jpg

Actividad:

02- Algunos compañeros no logran interpretar toda la información leída, por este motivo les solicitamos que elaboren una línea de tiempo que facilite la comprensión.

Si deseas realizar la línea de tiempo de manera digital pueden utilizar el siguiente enlace

→ https://www.canva.com/design/DAGetTv_2w/ryXpiyMxaIrbv1UDo08iHg/edit

La carne vacuna y los argentinos

Desde los tiempos de las primeras estancias la carne bovina fue, en mayor o menor medida, un producto muy presente en la dieta de los argentinos. Diferentes estudios realizados en los últimos años muestran que la mayoría de las familias argentinas ubican la carne vacuna entre los tres alimentos preferidos en la dieta familiar.

Habitualmente se asocia la carne vacuna con el tradicional asado. Sin dudas, el asado es una de las formas más populares de comer carne en nuestro país.

Muchas veces se convierte en un excelente motivo para celebrar encuentros familiares o de amigos. Al mismo tiempo, en numerosas localidades de nuestro país, año tras año se realizan fiestas o festivales dedicados al asado. Entre ellos se destacan, por ejemplo, la Fiesta Nacional del Asado de Cholila, en Santa Cruz, la Fiesta del Asado con Cuero en Viale, Entre Ríos, y la Fiesta Nacional del Ternero y la Yerra, en Ayacucho, provincia de Buenos Aires.

SABER LO QUE CONSUMIMOS ES VALORAR LO QUE PRODUCIMOS

Secretos del asado

Es un clásico de la cocina argentina, y muy popular. Pero eso no significa que sea fácil hacerlo. Un buen asado tiene sus trucos.



El primer paso

El asador debe tener a mano todos los utensilios necesarios para cocinar: **avahillo, tenedor, pala, macho de hierro para empujar las brasas y tabla de madera para cortar la carne.** La parrilla debe estar limpia, y cerca de ella el asador prepara lo necesario para encender el fuego: **papel de diario, madera de eucalipto, carbón y fósforos.**

Las brasas

Es importante que estén **bien encendidas**, no deben **sochar** porque es tóxico para los comensales. (No hay que usar **keraxene ni alcohol** para prenderlas ni para mantenerlas!)

Carne lista

Se lava la carne antes de ponerla a la parrilla, con **só sal y agua o gaseosa.**

Un buen **asador** mantiene las **brasas encendidas** a un costado de la parrilla, para ir agregando a medida que las necesita. El fuego es moderado y constante, para no **arrebatar** el asado, o sea, para no quemarlo por fuera dejándolo crudo por dentro. Lo ideal es usar un **brabero (recipiente enlatado para las brasas con una bandeja arriba para mantener la carne caliente)** y lavar en él la carne a la mesa.

CARNE ARGENTINA

www.lpcv.com.ar

SABER LO QUE CONSUMIMOS ES VALORAR LO QUE PRODUCIMOS

Para todos los gustos

¿Qué carnes preferimos los argentinos? ¿Con qué elegimos acompañarlas? ¿Cuáles son las cualidades que más apreciamos? Te lo contamos aquí.

Carne ideal

Un buen color, un sabor agradable y un rico olor son algunos de los atributos que, para la mayoría de la gente, hace la carne ideal. Otras características importantes que son **clave** para elegir y que se pueden usar en **diferentes preparaciones.** Comparada con otros tipos de carnes, la que reúne la mayor cantidad de estos atributos es la de **vacuno.** Esto es lo que agrupan muchos consumidores argentinos.

EL BIFE, UN CLÁSICO DE NUESTRA COCINA

Tradicional

Al prepararlo a la **grieta** sobre la **carne vacuna** la mayoría la **acompaña** directamente con una **comida ácida** o **adrosada** y también con la **fracción**, en especial con el **caulito** una forma particular de **asar la carne** que **compartimos los argentinos**.

y **de arrapagos.** El consumo de **carne** también se relaciona con los **importantes valores** nutricionales que posee **este alimento.**

¿Solo o acompañada?

A los argentinos nos gusta **comer carne** y por lo general la **acompañamos** con algún otro **alimento**, en especial **ensaladas frescas.** También es muy común **consumirla con papá verdoso** **servidos** **hacia** **arroz** y por supuesto, **con las** **insaladas** **papas** **fritas.** Algunas **crietas** son **ideales** para **preparar** **sándwiches** de **todo** **tipo** **del** **bife** **de** **vacuno**, **la** **milanesa**, **etc.** con **huevo**, **tomate**, **cebolla**, **etc.** La **carne** **picada** es el **ingrediente** **principal** del **popular** **pastel** **de** **papas.**

RANKING Cortes más pedidos

Los **cortes** de **carne** **vacuna** que **se** **consumen** **habitualmente** en **los** **restaurantes** **argen-** **tinos** son, **en** **orden** **de** **preferencia:** **el** **caulito**, **la** **picada**, **la** **costeada**, **el** **caulito**, **la** **paleta** **y** **la** **salpa.** Los **tipos** de **comidas** **preparados** con **más** **frecuencia** son **milanesas**, **churrascos**, **caulito** **y** **caulito** **o** **salpa** **para** **acompañar** **pastas.**

Las mujeres deciden

¿**Quién** **elige** **la** **carne** **y** **qué** **acompañar?** En **este** **país** la **gran** **mayoría** de **la** **gente** **decide** **en** **qué** **comprar** **la** **carne** **acompañar** **también** **la** **cocinar.** Sin **embargo** **cada** **vez** **hay** **más** **hombres** **que** **debutan** **comprando.** ¡Y **algunos** **lo** **hacen** **tan** **bien** **como** **los** **grandes** **chefes!** Además, **son** **ellos** **paralelamente**, **los** **que** **se** **ocupan** **del** **asado.**

Carne ARGENTINA

www.lpcv.com.ar

Actividad:

03- A partir del interrogante: ¿Sólo en Argentina se consume asado o carne asada? Te proponemos:

- Dividirse en pequeños grupos para investigar cómo se llama la carne asada en el resto del mundo.
- Elijan uno de esos países, sigan investigando sobre el nombre con el que se llama la carne asada y su preparación, si se animan una receta también.

¡Entre todos!

- Realizar una puesta en común: cada grupo colocará en un pequeño cartel el nombre del país elegido y el nombre que se le da a la carne asada en ese lugar.
- Luego ubicar el cartel en un planisferio de uso común, mientras cuentan sobre lo investigado.
- Sacar una foto al finalizar la construcción del mapa temático y compartirlo, o exponerlo en algún lugar visible de la escuela.