

 Para comenzar con el material, los invitamos a que se acerquen a una carnicería cercana y averigüen

¿De dónde viene la carne que venden?

¿Cómo llega a ese lugar?

¿Cuál es el corte que más se vende? ¿Y el que menos? ¿Por qué?

Luego realizar una puesta en común.

¿Dónde está el ganado?

La cantidad de ejemplares de un tipo de ganado existentes en un territorio se cuenta en "cabezas". Así, según datos brindados por el gobierno nacional, a fines de 2021 en la Argentina existían algo más de 53 millones de cabezas de ganado vacuno.

Esos millones de animales no se distribuyen en forma pareja a lo largo y a lo ancho del territorio. Por el contrario, hay zonas donde es muy abundante y zonas donde su presencia es escasa. Para estudiar la distribución del

ganado vacuno en nuestro territorio se toman en cuenta cinco regiones agroecológicas: Pampeana, Noreste, Noroeste, Cuyo y Patagonia. Una región agroecológica puede definirse como un territorio que comparte diversos factores, como el clima, el relieve, el tipo de suelos y el uso de los suelos.

A pesar de que en los últimos años muchos de sus campos que se dedicaban a la ganadería fueron destinados a la agricultura, la región Pampeana sigue concentrando la mayor parte del ganado vacuno, alrededor del 70 %. Le siguen, en orden decreciente, el Noreste, el Noroeste, Cuyo y la Patagonia. Según los datos del Censo Nacional Agropecuario realizado en 2018, la provincia que registró un mayor crecimiento en la ganadería vacuna es Salta. Otras provincias que históricamente no se han destacado por la actividad ganadera, como Chaco, Formosa, San Luis y Santiago del Estero, también han registrado un incremento en la cantidad de ganado vacuno.

La industrialización de la carne

La etapa de la industrialización comienza con la faena de los vacunos. Esta actividad se realiza en dos tipos de establecimientos: los frigoríficos y los mataderos provinciales y municipales. El traslado del ganado desde las zonas de producción hasta los establecimientos faenadores se realiza exclusivamente por vía terrestre. Este servicio es realizado por transportistas independientes en camiones jaula. El transporte es un elemento determinante en la cadena del ganado y la carne, ya que influye en la calidad del producto recibido. El transportista debe tener siempre presente que transporta animales vivos y realizar una carga óptima del camión jaula. Así, los animales no deben estar demasiado separados, ya que durante el viaje se sostienen mutuamente, es decir, unos a otros.

En nuestro país existen numerosos establecimientos dedicados al eslabón industrial de la carne vacuna. Ellos se diferencian fundamentalmente por la cantidad de animales que faenan, la tecnología que emplean y el destino de su producción. Pero a pesar de esa diversidad existe una alta concentración de la industria frigorífica: de los cerca de 400 frigoríficos que hay en el país, los diez más importantes concentran alrededor del 20 % de la faena a nivel nacional. Por otra parte, algunos frigoríficos están habilitados para exportar y otros solo destinan su producción al mercado local.

Mediante un corte longitudinal, cada animal sacrificado es dividido en dos partes iguales que se llaman "medias reses". Algunos frigoríficos comercializan directamente las medias reses. Otros, también realizan el proceso conocido como "despostado", que consiste en el troceado de la media res para obtener diferentes cortes de carne fresca. Además de carne, de los vacunos se obtienen otros productos y subproductos, como cuero, grasa y menudencias. Las menudencias incluyen, por ejemplo, las mollejas, los intestinos, el mondongo, el hígado y la lengua.

¿Dónde se industrializa la carne vacuna?

En la Argentina, los primeros frigoríficos que surgieron en la década de 1880 se establecieron en distintas zonas de la provincia de Buenos Aires. Esa localización estaba directamente relacionada con la cercanía a los puertos, desde donde partía la carne que se vendía a otros países. Con el paso de los años, la industria frigorífica se fue extendiendo a otras zonas del país.

En la actualidad, la mayoría de los establecimientos donde se procesa la carne para el consumo se localizan en las proximidades de los centros urbanos. La mayor parte de ellos se encuentran ubicados en la provincia de Buenos Aires. A ella le siguen Santa Fe, Córdoba, Entre Ríos y La Pampa.

La faena, es decir, el sacrificio de los animales y el procesamiento de la carne vacuna, se desarrolla en casi todo el país. Sin embargo, los volúmenes producidos varían mucho según la región en que se lleven a cabo. También en este caso la provincia de Buenos Aires se encuentra a la cabeza: concentra más de la mitad de la actividad. El segundo y el tercer lugar son ocupados por las provincias de Santa Fe y Córdoba.

Distribución del ganado vacuno en la Argentina (2018)

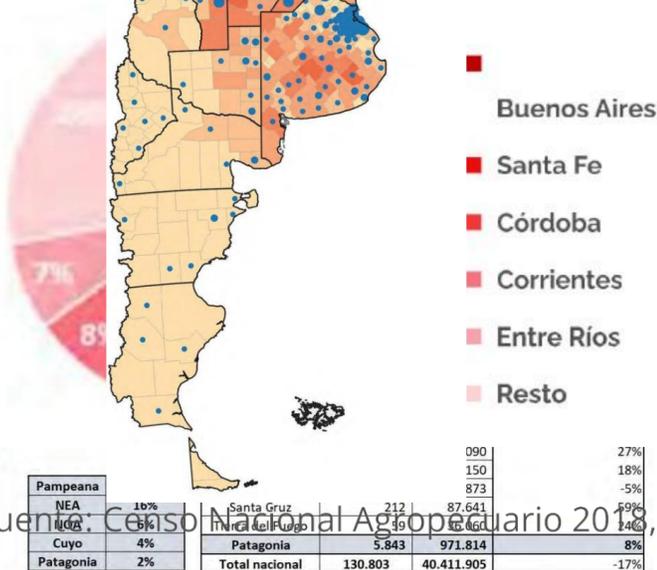
1. Región Pampeana

71

2. Noreste	16%
3. Noroeste	6%
4. Cuyo	4%
5. Patagonia	2%

Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2018, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ministerio de Economía.

Principales provincias productoras de ganado bovino para carne (en porcentaje de cabezas), 2018



Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2018, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ministerio de Economía.

Localización de la faena de ganado vacuno en la Argentina (2020)

Fuente: Valor Carne en Base a Censo Nacional Agropecuario 2018.

Faena (2020)

- Menos de 50.000 cabezas
- 50.000 - 150.000 cabezas
- 150.000 - 300.000 cabezas
- 300.000 - 800.000 cabezas

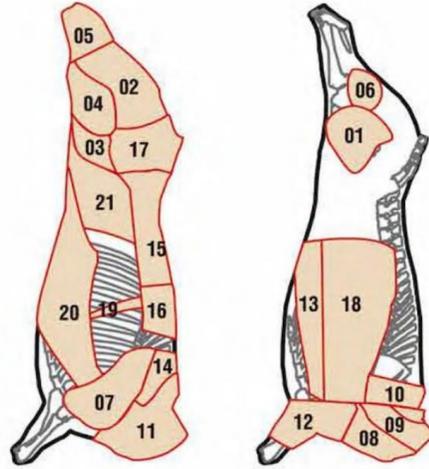
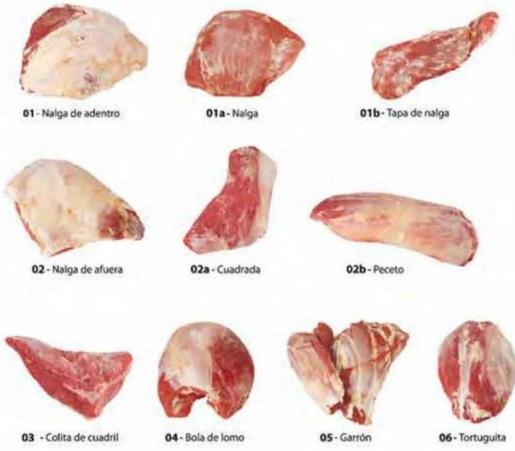
La distribución de la carne

Una vez que la carne ha sido faenada es transportada a los diferentes puntos de venta: las carnicerías, los súper e hipermercados y los puertos. El transporte de la carne y los productos derivados se realiza en camiones que cuentan con cámaras de frío. Esto permite conservar la carga a una temperatura constante desde el establecimiento de faena hasta el consumidor final; es decir, permite mantener la cadena de frío.

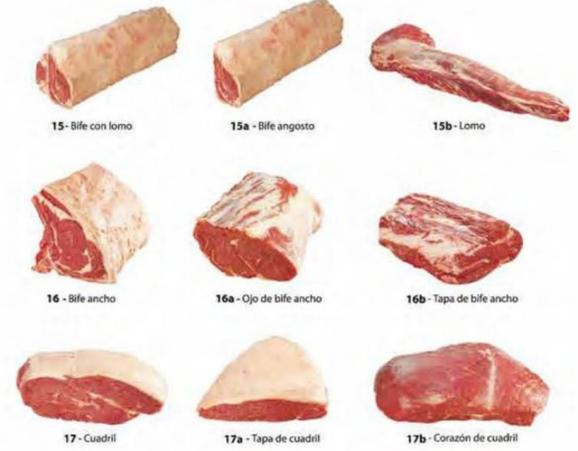
En general, la carne de los animales más livianos, los de menos de 400 kilos, tiene como destino el consumo interno. En cambio, la carne de los animales más pesados es exportada. Parte de la carne producida también es destinada a la elaboración de productos procesados, como paté, picadillo y hamburguesas.

Principales Cortes Vacunos

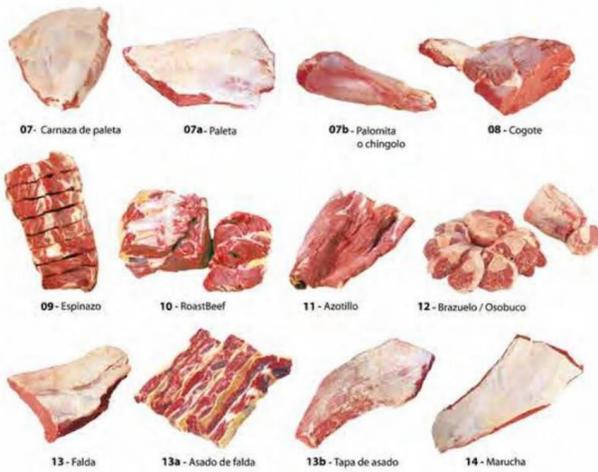
RUEDA



R&L A DIEZ COSTILLAS



PECHO A TRES COSTILLAS CON FALDA



- 01 - Nalga de adentro
- 01a - Nalga
- 01b - Tapa de Nalga
- 02 - Nalga de afuera
- 02a - Cuadrada
- 02b - Peceto
- 03 - Colita de cuadril
- 04 - Bola de lomo
- 05 - Garrón
- 06 - Tortuguita
- 07 - Carnaza de paleta
- 07a - Paleta
- 07b - Palomita / Chingolo
- 08 - Cogote
- 09 - Espinazo
- 10 - Roast Beef
- 11 - Azotillo
- 12 - Brazuelo / Osobuco
- 13 - Falda
- 13a - Tapa de asado
- 13b - Asado de falda
- 14 - Marucha
- 15 - Bife con lomo
- 15a - Bife angosto
- 15b - Lomo
- 16 - Bife ancho
- 16a - Ojo de bife ancho
- 16b - Tapa de bife ancho
- 17 - Cuadril
- 17a - Tapa de cuadril
- 17b - Corazón de cuadril
- 18 - Asado
- 19 - Entraña
- 20 - Matambre
- 21 - Vacío

COSTILLAR



www.ipcva.com.ar

IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

SENASA

En estas imágenes pueden observar a qué parte del vacuno corresponde cada uno de los cortes que consumimos.



En la Argentina, el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Senasa) es el organismo encargado de verificar que los frigoríficos cumplan con las condiciones edilicias, higiénicas y sanitarias adecuadas. Para hacerlo, periódicamente realiza inspecciones en los establecimientos habilitados con el fin de que la carne llegue a los consumidores en perfecto estado.

Actividades

01-

- ¿En qué provincia viven? Los cortes vacunos que salen de la res ¿Se llaman del mismo modo que en la imagen compartida en este material?
- ¿Conocían todos los cortes antes de verlos en la imagen?
- ¿Cuál o cuáles no han probado nunca?
- ¿Cuál es el preferido?
- ¿Cuál es el que más consumen dentro del grupo clase?

El comercio interno de carne vacuna

Las principales expendedoras de carne vacuna en todo el país son las carnicerías. Se estima que concentran alrededor del 75% del comercio minorista de carnes. A pesar del crecimiento de las cadenas de súper e hipermercados durante las últimas décadas, las carnicerías siguen siendo los comercios preferidos por los consumidores. Esto obedece principalmente a la cercanía de la carnicería del barrio y a la confianza del consumidor respecto de la calidad del producto que le ofrece su carnicero. En el caso de muchas localidades del interior, la carnicería se presenta como única alternativa.

Los carniceros se abastecen de medias reses de diferentes maneras. Por ejemplo, por medio de un abastecedor que se las acerca a sus comercios o comprándolas directamente en la industria frigorífica.

En los últimos años, la participación de los súper e hipermercados en el comercio minorista de carnes se incrementó significativamente: en la actualidad alcanza alrededor del 25% de las ventas totales en el país. La presencia de este tipo de establecimientos comerciales es más importante en los principales centros urbanos, donde se concentra la demanda. En el caso de los hipermercados, participan en la cadena desde la etapa de engorde del ganado hasta la venta al consumidor final. Debido a los grandes volúmenes de carne que compran y venden, esta participación les permite asegurarse un producto de buena calidad y en cantidades constantes durante todo el año. Los supermercados medianos y pequeños, en cambio, compran medias reses, las despostan en carnicerías propias y envasan los cortes en bandejas para la venta o venden los cortes sin envasar en sus locales.



Gran parte del éxito de las carnicerías depende de la habilidad de los carniceros para adquirir un producto de calidad, que será fundamental para conservar la fidelidad de sus clientes.

La exportación de carne vacuna

La Argentina es uno de los principales exportadores de carne vacuna del mundo. Nuestro país exporta cortes de carne y no animales enteros. Esto representa una importante ventaja, ya que permite abastecer a mercados que demandan cortes determinados que consumirán de maneras muy diferentes.

En 2021 se exportaron 571.000 toneladas de carne vacuna. La mayor parte de esas exportaciones (el 75 %) tuvieron como destino a China. En los últimos años, este país comenzó a destacarse entre nuestros compradores como consecuencia del aumento del consumo de proteína animal por parte de su población. Después de China, los destinos más importantes de la carne argentina fueron la Unión Europea (13%), Chile (6%) e Israel (5,5 %).

Cada uno de esos mercados tiene demandas muy diferentes. Por ejemplo, mientras China compra principalmente carne congelada sin hueso, el resto de los destinos se inclinan por un conjunto más diversificado, con un predominio de carne fresca refrigerada. En cuanto a los cortes preferidos, China se inclina mayormente por el garrón y el brazuelo. En el caso de Europa, la carne argentina entra al continente por los puertos de los Países Bajos y Alemania, desde donde se distribuye al resto de los países. Las piezas preferidas por los europeos son el bife, el cuadril y el lomo. Los principales cortes que se consumen en nuestro país son el asado de tira, el vacío, el matambre, la falda, la bola de lomo y la nalga para milanesas que no se exportan.

Actividad

02- En base a los interrogantes planteados al principio del material:

¿De dónde viene la carne que venden? ¿Cómo llega a ese lugar? ¿Cuál es el corte que más se vende? ¿Y el que menos? ¿Por qué? Luego de realizar una puesta en común.

- Los invitamos a trabajar en pequeños grupos para pensar y desarrollar una campaña que permita al carnicero aumentar las ventas de aquellos cortes menos elegidos.
- Realizar una puesta en común para crear una sola producción.
- Compartir con el/los carnicero/s las producciones realizadas.