

YA ES HORA DE CAMBIAR...



Ing. Agr. Marcelo Pereira (1)

E

l autor visitó Canadá, concretamente la provincia de Alberta usufructuando una beca del Plan Agropecuario, la cual consistió en un entrenamiento fundamentalmente práctico con asistencia a las universidades durante una semana al mes. Como requisito imprescindible para la obtención del título tuvo que elegir un tema de interés para realizar una investigación. En su caso, desarrollar el **Nuevo Sistema de Clasificación de Carnes Canadienses**.

N

o es motivo de este artículo describir el sistema en detalles, ni entrar en tecnicismos que en definitiva no hacen al asunto, sino que dar un pantallazo conceptual de por qué usan ese sistema y cuales han sido los principales cambios en cuanto a política de carnes de manera de poder conocer los parámetros que dicho país tiene en cuenta para realizar "los cambios de rumbo" necesarios para no perder competitividad.

Es así que los primeros antecedentes del sistema de clasificación de carnes se remontan a 1929, donde básicamente había dos categorías de carnes, las "elegidas" y las "buenas", teniendo a partir de allí, varios cambios hasta llegar al sistema actual. En grandes términos, es un sistema que clasifica las carcasas en tres categorías de rendimiento de "carne magra", con pagos diferenciales para esas categorías. También se reintrodujo la característica de "marmoleado" (presencia de grasa intramuscular), como forma de diferenciar los diferentes segmentos de mercados, tanto internos como externos. Otro punto que fue cambiado fueron las escalas de clasificación, haciéndolas equivalentes al sistema de clasificación de EE.UU. Es necesario destacar que toda la evolución del sistema siempre estuvo basado en la preferencia de los consumidores, obteniendo resultados provenientes de paneles de consumidores, encuestas y de los resultados de la estación experimental de Lacombe que tiene un departamento especializado en investigación del tema carnes.

Tuvimos la suerte de poder entrevistar a Steve Morgan Jones, autor de los cambios más recientes del sistema. En esencia nos decía que el objetivo del sistema de clasificación de carnes en primera instancia era la de satisfacer las necesidades de los consumidores, dándoles a los mismos la posibilidad, mediante este sistema, de saber el tipo de carne que están comprando. A partir de esa presentación de carne diferenciada, de calidad, es de donde nacen las señales que son enviadas a los productores, por un lado económicas que se hacen mediante los precios diferenciales y por otro lado, orientaciones técnicas sobre el tipo de carne que tienen que producir y mecanismos a usar (razas, cruzamientos, etc.).

Afirmó: "tenemos que producir los que el consumidor quiere". Este concepto por trillado que parezca es lo que los ha guiado ya que el cambio de escala obedeció a que los

japoneses no les compraban la carne a Canadá, pero sí a los americanos por una cosa muy simple, no les entendían el sistema de clasificación.

Entonces es allí donde uno ve que a pesar de ser un país desarrollado tienen la suficiente "cintura" para amoldarse a las nuevas necesidades y no dejar pasar un mercado como el japonés, el cual sería el objetivo del cualquier país productor de carne. Lo mismo pasó con el concepto de "marmoleado" que surge debido a la aparición del concepto de productos "saludables", ya que la propaganda en contra del colesterol causó descensos en el consumo de carnes. Es claro entonces, que lo que les interesa es exportar calidad y no cantidad como hubiéramos pensado en el pasado.



Para ello es fundamental la presentación del producto y la diferenciación del mismo. Por eso es que así como en los kioscos canadienses se venden golosinas también se venden los llamados "beef sticks" o palitos de carne, cosa que llama la atención ya que en nuestro país sería muy raro

(1) Técnico del Plan Agropecuario. Regional Paysandú.

comprar productos de origen cárnico en un kiosco. Quiero resaltar con esto los resultados que logran con la llamada "diferenciación".

Entonces es en este momento que me surgen un montón de cuestionamiento: por qué no logramos esos resultados cuando tenemos ventajas naturales (comparativas) que de por sí hacen que nuestra carne sea diferente, como ser el hecho de que sea **NATURAL** (en base a pasturas). Bien sabemos que el 98% de los feedlots canadienses usan implantes y su carne por ese motivo no es requerida por la C.E.E.

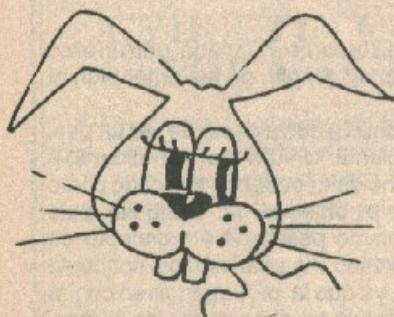
También producimos "vacas cuerdas" y no locas como la C.E.E (Muñoz Durán). Entonces parte de la respuesta pasa en que nos hemos descansado en nuestras ventajas comparativas cuando lo que importa hoy es la competitividad.

Ya lo decía J. P. Mc.Meekan. "Es verdad, pueden estar orgullosos de vuestros campos. Cualquier campo que haya podido soportar el continuo y recargado pastoreo a que han sido sometidos éstos, es más que bueno, es casi fantástico. Cualquier campo que conti-

núa produciendo ganado, a pesar de haberle estado sacando sin ponerle nada, durante 200 años, cualquier pastura que haya podido soportar tal abuso es ciertamente buena. Este echo si algo significa, sugiere que vuestras pasturas podían ser mucho mejores todavía. Si son tan buenas con tan poco atención; ¿cuánto mejores podrían serlo, con vuestro serio y atento cuidado...?"

Es claro entonces que tenemos buena materia prima para ser competitivos pero si algo nos falta es mentalidad para el cambio. Creo personalmente que este tipo de ejemplos aunque no trasladables siempre sirven para incentivar la apertura del "departamento de creatividad" que parece que en nuestro país estuvo cerrado por mucho tiempo.

Lo fundamental es aceptar que así no podemos seguir y que el cambio se hace imprescindible creando así un ambiente propicio para empezar a discutir las posibles soluciones, tenemos que empezar a caminar, no nos olvidemos que **QUIEN ALGO HACE PUEDE EQUIVOCARSE, PERO QUIEN NADA HACE, YA ESTA EQUIVOCADO.**



FAENA DE CONEJO

Ing. Agr. Artigas M. Bonilla (1)

El momento más adecuado es cuando el conejo pesa entre 2,2 a 2,3 kgs. dado que a partir de ese momento comienza a deponer grasa, lo que disminuye la eficiencia de conversión.

Se comienza la faena, tomando el conejo de las orejas; es en el único momento que procedemos de esta forma, ya que de tomarlo por el lomo le quedará un hematoma que desmerecería la canal.

Para matarlo podemos proceder de dos maneras. En la primera, que es la más utilizada, se debe tomar el animal de las patas traseras y golpearlo con un palo o la chaira en la frente; también se le puede dar un golpe con el canto de la mano en la nuca. Aunque menos utilizada, también podemos romperle el pescuezo, torciendo la cabeza para arriba. Posteriormente se degüella.

La otra manera de hacerlo es el degollado sin golpe, lo que permite un mejor desangrado; en este caso se cuelga de las patas traseras y se le corta la yugular y la carótida.

Luego de colgado de las patas traseras, se cortan las manos a nivel de las articulaciones; se realiza seguidamente un corte alrededor de cada pata trasera en las articulaciones, que permita liberar el cuero sin cortar la carne.

Se procederá posteriormente a cortar el cuero desde una pata a la otra (se realiza en forma de V) cuidando no cortar la carne; luego se introduce la mano entre el cuero y la carne liberándose el cuero de una pata y luego de la otra. Cabe aclarar que el corte se realiza de arriba hacia abajo, comenzando de la articulación de una pata hasta el ano; luego procedemos igual con la otra pata.

A continuación se cortará la cola y comenzamos a bajar el cuero (como si nos sacáramos una media). Debemos dejar la mayor cantidad de grasa sobre la canal; por lo tanto al ir bajando el cuero debemos ir cortando contra el mismo.

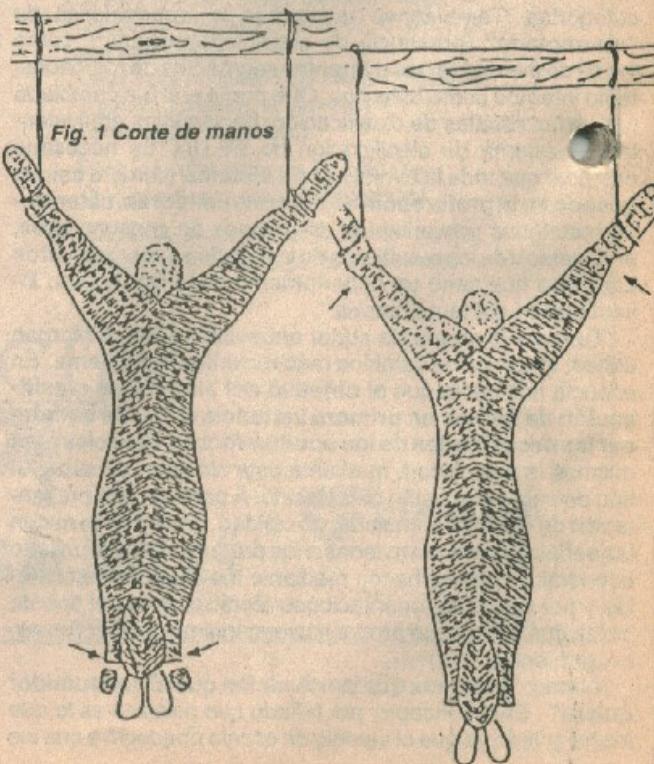


Fig. 1 Corte de manos

Fig. 2 Corte de las patas solo del cuero

(1) Técnico del Plan Agropecuario.

Es conveniente para no manchar el pelo, cubrir la cabeza con una bolsa de polietileno.

Se sigue bajando hasta llegar a la cabeza: aquí debemos hacer un corte detrás de las orejas, lo que permitirá al seguir bajando retirar totalmente el cuero.

Luego cortaremos la cabeza y comenzaremos a abrir el conejo haciendo un corte vertical desde el ano hasta el esternón; lo mas aconsejable es realizar un pequeño corte de no más de 5 cms. para luego abrirlo utilizando dos dedos que nos permitan cortar de adentro hacia afuera sin cortar ninguna víscera.

Después que lo abrimos, sacamos la vejiga teniendo cuidado de no romperla; después cortamos las otras vísceras dejando el hígado y los riñones solamente, retirando la bilis del hígado con los dedos.

Cortamos posteriormente el esternón, que nos permitirá retirar los pulmones y los restos del aparato respiratorio.

Por último cortamos las patas traseras a nivel de las articulaciones y lavamos la canal. Podemos mejorar la presentación de la misma si la ponemos en agua con hielo.



Fig. 7 Cortar la vejiga

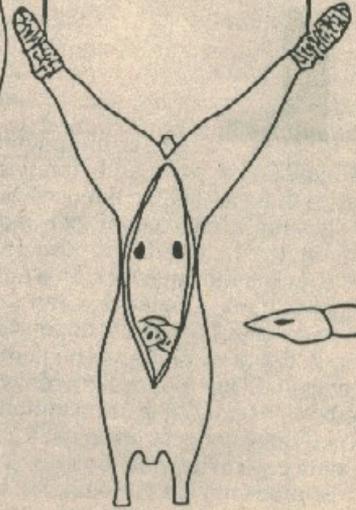
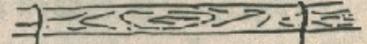
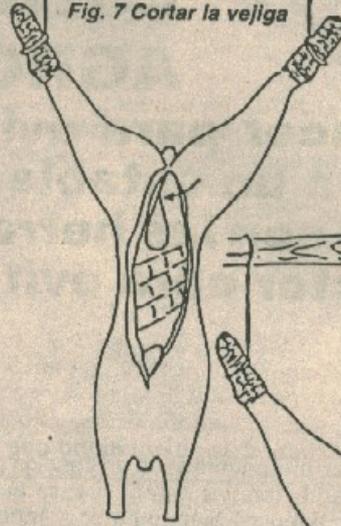


Fig. 8 Canal abierta con riñones y el hígado con la bilis

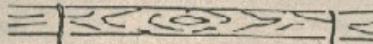


Fig. 9 Corte de esternón

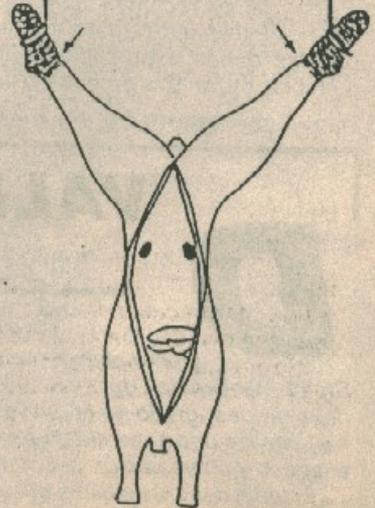
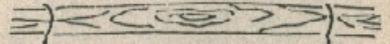
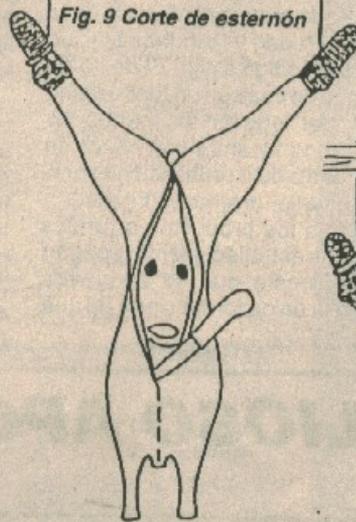


Fig. 10 Canal abierta y posterior corte de las patas

Fig. 3 Corte del cuero a nivel del entrepierna



Fig. 4 Se baja el cuero

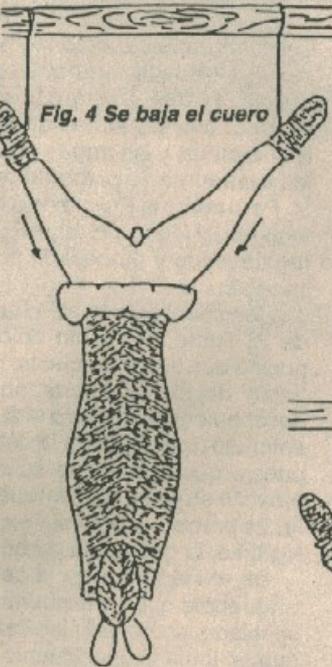


Fig. 5 Corte del cuero en la base de las orejas

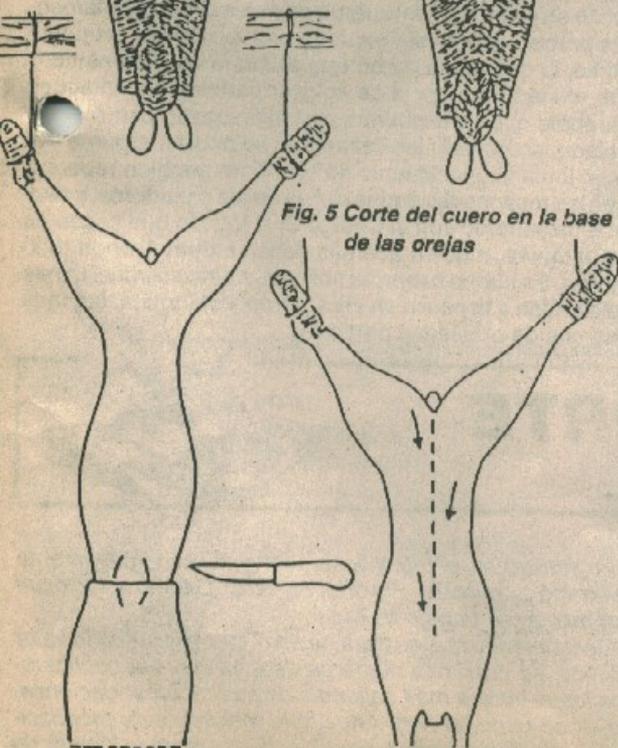


Fig. 6 Canal sin cuero y sin eviscerar marca del corte