

INTRODUCCIÓN.

Con el estudio del Bos Taurus o Ganado Bovino se conocerá las diferentes razas existentes alrededor del mundo, siendo introducido en la mayoría de países y uno de ellos, el nuestro, convirtiéndose en la dieta diaria donde existe producción del mismo.

Con la investigación sobre la elaboración, cuidado y preparación de la carne de res para asados, se debe tomar en cuenta que la reproducción y los cuidados del ganado son muy indispensables en la producción de carne, brindando un buen trato y mantenimiento a las reses. Para su posterior faenamiento utilizando técnicas adecuadas y manejando normas internacionales. Sin olvidar las leyes impuestas en cada país.

Al realizar el análisis comparativo entre las dos ciudades se determina el conocimiento de cortes cárnicos en cada una de ellas, tomando en cuenta que ambas ciudades no son ganaderas pero su consumo es diario y la población de Rio de Janeiro por la gran cantidad que oferta de cortes cárnicos a determinado sus propios estilos en cortes de res, cosa que no pasa en Quito.

Para analizar esta problemática es necesario mencionar el desarrollo económico de cada país, su extensión, su zona geográfica, y lo más importante que es su población, además de las zonas ganaderas que existen alrededor en cada una de ellas, los ingresos obtenidos por la producción del ganado bovino de cada una de las ciudades al exportar e importar cortes específicos de excelente calidad.

La investigación realizada sobre el tema, tiene el fin de determinar las diferentes formas de producción, cuidado y preparación en cada ciudad, mencionando las peculiaridades en cuanto a cada uno de los parámetros ya citados.

Esta investigación se realizó en base a consultas en libros y folletos, además de entrevistas a personas que trabajan en este medio, instituciones públicas como es, Camal Metropolitano de Quito, Embajada de Brasil, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca del Ecuador, Restaurantes.

La información adquirida cubre todas las inquietudes planteadas, desde la producción la cual se la desarrolla de una manera similar en las dos ciudades, siguiendo el cuidado de cada res, posteriormente continuando con el faenamiento, en donde se observa que aún hay deficiencias en cuanto a control de sanidad se refiere, pero no en todos los lugares investigados, ya que hay lugares que tienen un control de calidad excelente, concluyendo con la preparación que es diferente y exquisita en cada lugar, dando un realce a los diferentes cortes cárnicos.

Durante la investigación de campo los inconvenientes que se presentaron son varios, uno de ellos que no existe información en las diferentes bibliotecas, además de lo complicado que resulta el adquirir información en los diferentes establecimientos de los cuidados y preparación de los cortes cárnicos ya que cada uno se reserva su derecho de establecimiento. Superando estos inconvenientes la información presentada está completamente sustentada.

TEMA.

ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA ELABORACIÓN, CUIDADO Y PREPARACIÓN DE LA CARNE DE RES PARA ASADOS ENTRE QUITO Y RIO DE JANEIRO

1. JUSTIFICACIÓN.

Esta investigación está realizada para dar información acerca de los diferentes cortes cárnicos que existe en Quito especialmente de los cortes adecuados que existen para realizar un asado, ya que esta ciudad requiere de mayor capacitación de las mismas, cogiendo como punto referente a Rio de Janeiro ciudad en la cual tienen un mayor conocimiento y consumo de cortes cárnicos para este fin.

Esta información va dirigida a estudiantes que necesiten saber cuáles son los diferentes cortes cárnicos adecuados para la parrilla que se conoce en Quito y Rio de Janeiro; a personas que gusten de un buen asado utilizando cortes exclusivos, conociendo los procesos de elaboración y cuidado que se da en cada ciudad.

Al recopilar información de las ciudades sobre los cortes cárnicos instruimos para mejorar la compra y consumo de los mismos, ayudando de esta manera a una buena selección de carne. Facilitando a las personas que se encuentran relacionadas con la gastronomía en su trabajo diario, y en negocios que se ofrece asados.

Este trabajo sirve como apoyo para consultas posteriores, manejo y desempeño en lo que se refiere a asados con identidad propia. Además se disminuirá la falta de información que existe en cuanto al desposte y posterior manejo de los cortes de bovino.

2. OBJETIVOS.

2.1. Objetivo general.

Realizar un análisis comparativo de la elaboración, cuidado y preparación de la carne de res para asados entre Quito y Rio de Janeiro

2.2. Objetivos específicos.

- ☼ Investigar sobre la elaboración, cuidado y maneras de preparación de cortes de res en las ciudades de Quito y Río de Janeiro para cortes cárnicos específicos para un asado.
- ☼ Analizar las diferentes formas de producción y cuidados que se debe dar al ganado vacuno.
- ☼ Realizar un análisis comparativo entre Quito y Rio de Janeiro que determine las similitudes y las diferencias en la elaboración, cuidado y preparación de cortes cárnicos de res.

3. MARCO TEÓRICO.

HISTORIA DEL BOS TAURUS.



Bos Taurus.

Fuente:http://www.embryoplus.com/cattle_fighting_bull.html

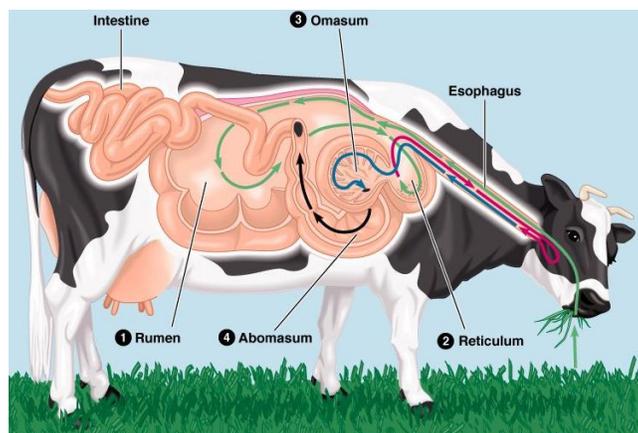
Bostaurus, comúnmente conocido como toro o buey, en el caso del macho, o vaca en el caso de la hembra. Este es uno de los animales más importantes para el humano; generalmente domésticos, aunque se presentan en estado salvaje, se crían a lo largo y ancho del planeta por su carne, su leche y su piel. También se siguen empleando en los espectáculos taurinos en algunos países. Las crías de la vaca son los terneros o becerros y los ejemplares jóvenes son conocidos como: añojos cuando cumplen un año, erales cuando tienen más de un año y no llegan a los dos, y novillos hasta la edad adulta (también nos podemos encontrar con que a los animales de más de dos años y menos de tres se les llame utreros y cuatrerros cuando tienen cuatro). La cría y utilización de estos animales por parte del hombre se conoce como ganadería bovina.

Se dice que el *bostaurus* es originario de Asia, y fue domesticado hace 8.000 a.c. al igual que el euro y el cebú. El uro es el antepasado ya extinto de todos los animales del genero *bostaurus*. Estos animales aparecieron en América a partir del siglo XVI, gracias a los europeos, ya que vacas y toros como también caballos no habían en América. Había nada más en Asia, Europa y África. Los americanos aborígenes, en vez de las vacas y toros usaban las llamas que eran como las vacas actuales. Luego los europeos dejaron libres a estos animales para que sean salvajes. A estos se les llamaba ganado cimarrón.

El *BosTaurus* ha dispersado por todo el mundo ya que es importantísimo para el ser humano. Hay razas argentinas, inglesas, colombianas, africanas, españolas, alemanas, chilenas, peruanas, venezolanas, estadounidenses, austríacas, etc.

La carne de este animal es la carne más consumida en hamburguesas, bifes, milanesas, etc.

Este animal es rumiante y eso quiere decir que primero come su alimento y luego lo rume.



Sistema digestivo de la vaca.

Fuente:<http://sistemadigestivopoligastrico.blogspot.com/2009/07/sistema-digestivo.html>

RAZAS DE BOVINOS.



Razas de bovinos 1

Fuente: http://www.monteriaweb.com/razas_cebu_origen.html

En América no existía el ganado bovino ni caballar y es desde la conquista española cuando se introduce esta especie y por su adaptabilidad se extiende por todos los lugares, de esta manera comienzan con el cruce de especies obteniendo más y mejores resultados en cuanto a ganado bovino.

Esta especie es destinada generalmente a la producción de la leche y de carne, aunque su uso como el animal del tiro (lo que conocemos como labrar la tierra) en algunos países continúa teniendo importancia. En la parte de Iberoamérica, España, Portugal, Francia y en los Estados Unidos.

En un censo mundial existen 1250 millones realizado en el 2008 de cabezas de ganado bovino, del cual, 250 millones son cebúes. El continente con el mayor número de ganado bovino es América, con cerca de 450 millones. Siguen Asia (con 300 millones), Europa (270 millones), África (160 millones) y el continente australiano (con 50 millones).

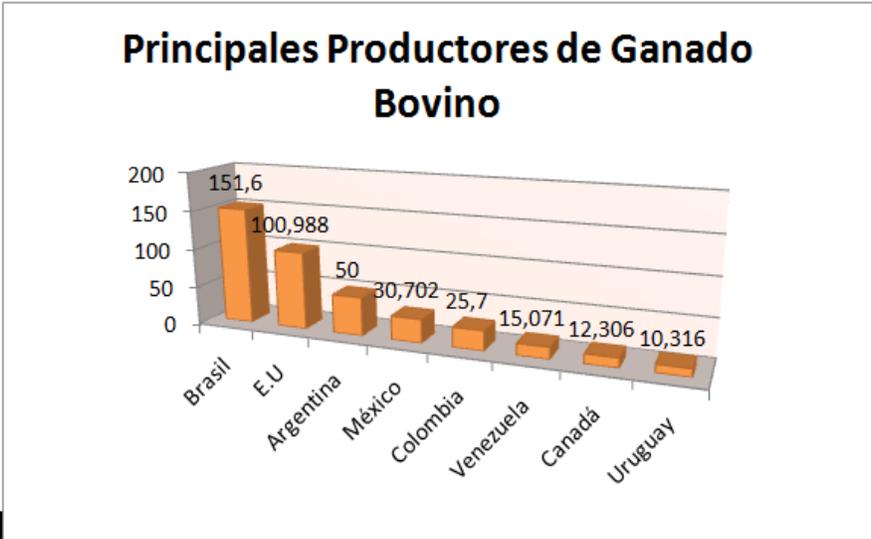
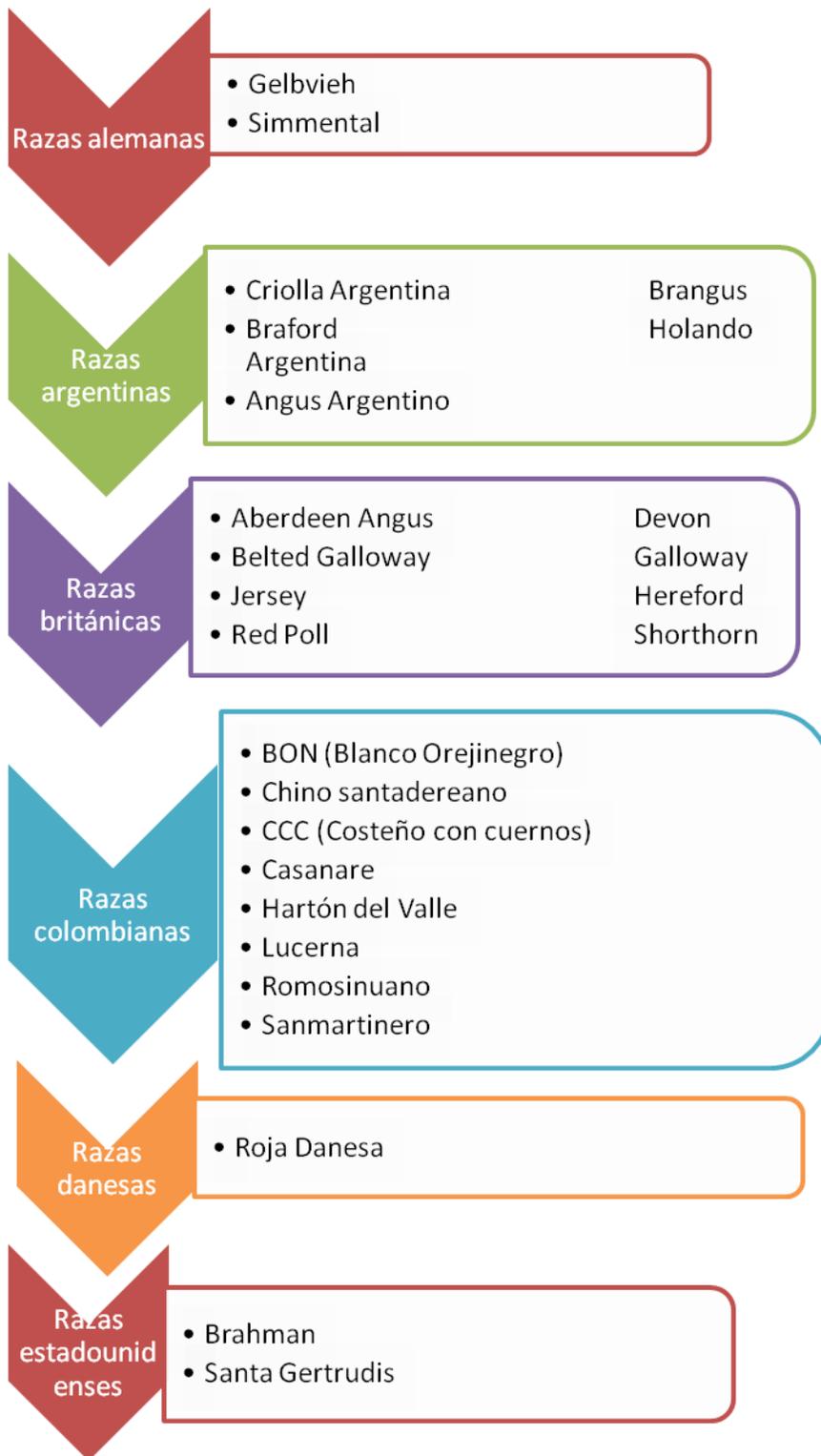


Gráfico de principales productores de ganado.

Fuente: Actividades rurales

Existe una gran cantidad de razas bovinas en todo el mundo y eso no nos permite dar una cantidad exacta de todas las razas, pero las más importantes que fueron introducidas y encontramos hasta el día de hoy en América del Sur son:



Razas españolas

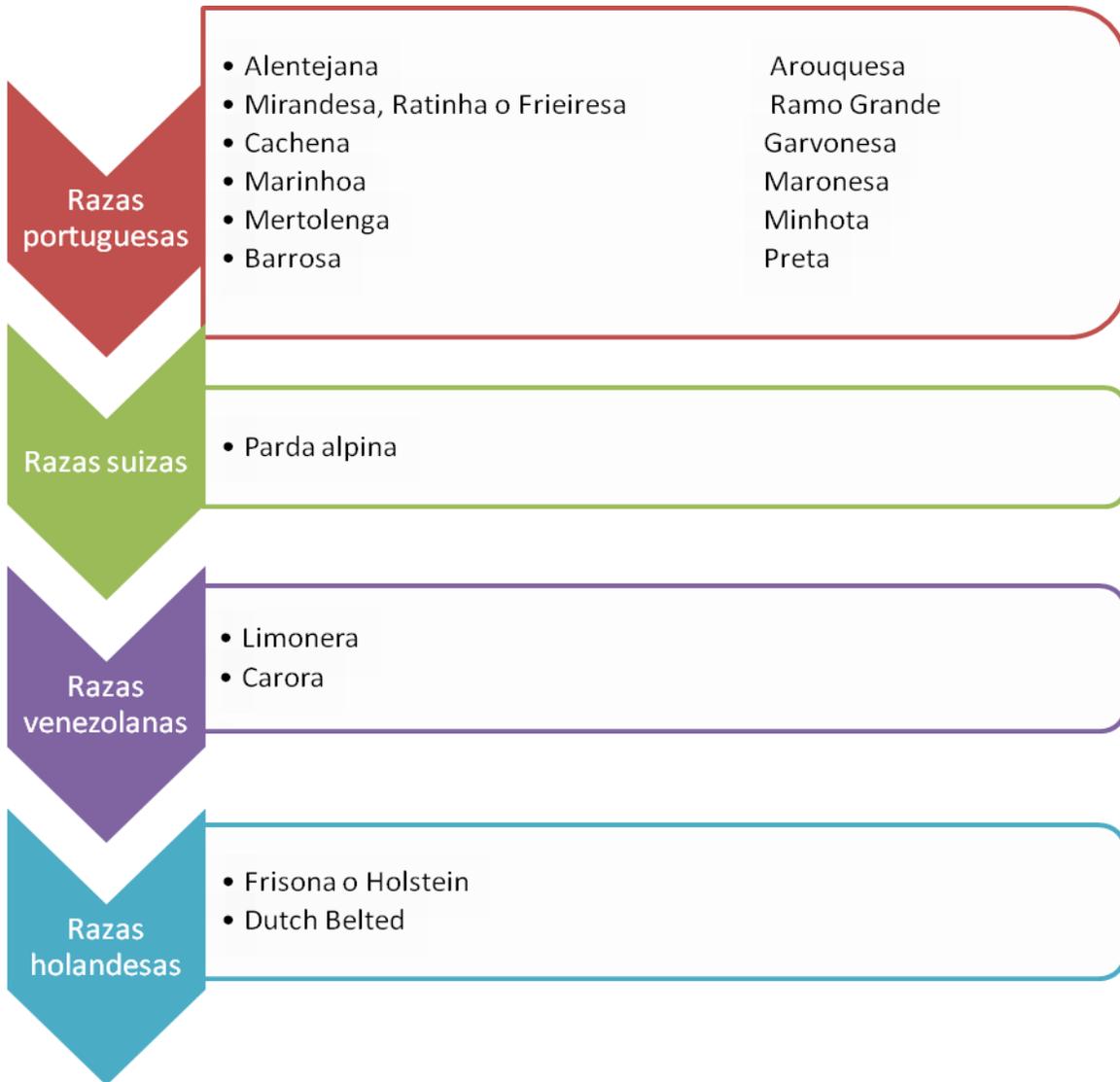
- Tudanca
 - Asturiana de la montaña
 - Avileña-Negra ibérica
 - Berrenda en colorado
 - Betiso
 - Cachena o Pisca
 - Cárdena andaluza
 - Limiana
 - Mantequera leonesa
 - Sayaguesa o zamorana
 - Monchina
 - Tudanca
 - Negra andaluza
 - Pirenaica
- Albera o Masanesa
Asturiana de los valles
Blanca cacereña,
Berrenda en negro
Vaca Canaria o criolla
Caldeana
Lidia
Salinera andaluza
Menorquina o mahonesa
Verinesa
Morucha o salmantina
Murciana o levantina
Vaca Palmera

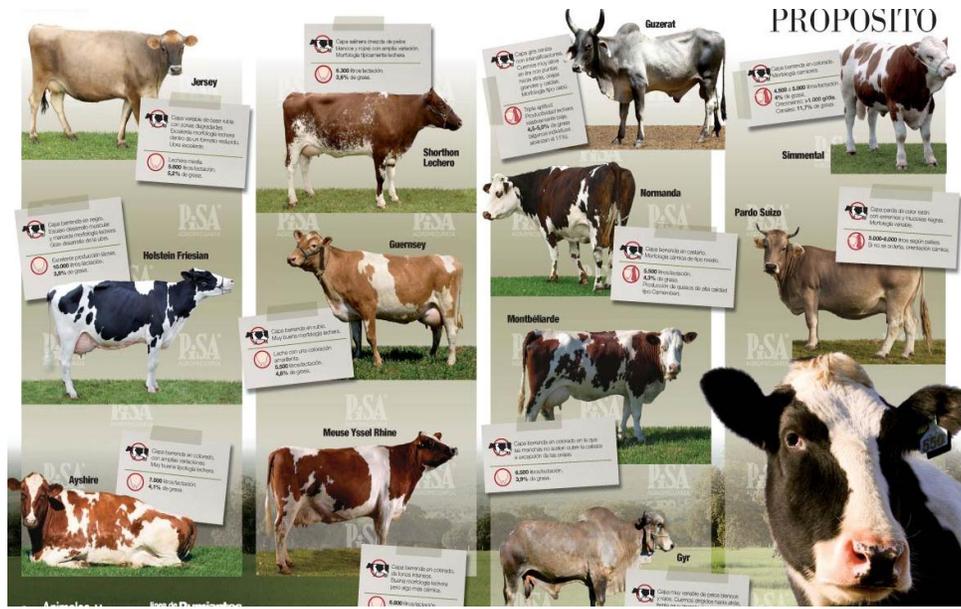
Razas francesas

- Aubrac
- Charolesa
- Limusina
- Montbeliard
- Normanda
- BlondeAquitane
- Toro de la Camarga

Razas húngaras

- Vaca gris húngara o bos primigeniushungaricus
- Vaca colorida húngara





Razas de bovinos 2

Fuente: http://www.monteriaweb.com/razas_cebu_origen.html

PRODUCCIÓN, CUIDADO Y SACRIFICIO DEL BOS TAURUS.

Producción y cuidados.

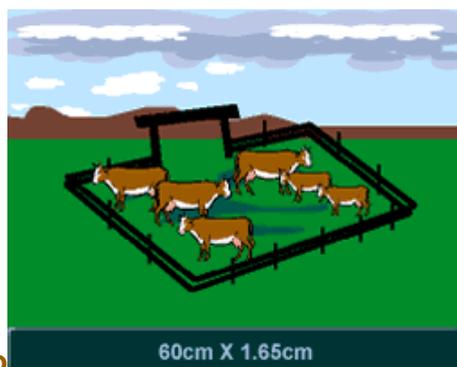
El manejo reproductivo es clave en estas ganaderías ya que el número de terneros destetados y vendidos por vaca y año, depende en buena medida de este manejo. El índice reproductivo más importante es la cantidad de terneros destetados por año. Para conseguir un buen índice es importante conseguir un parto al año; eliminación de vacas infértiles, reducción de la tasa de abortos (-5%), reducción de la tasa de mortalidad en terneros (-5%), porcentaje adecuado de vacas jóvenes en el rebaño (+ 12% de novillas), es básico el nivel y la calidad de la alimentación, especialmente al final de la gestación y durante la lactancia. Primero la estructuración que es lo que permite obtener una mayor eficiencia en el

aprovechamiento del espacio, alimentación, instalaciones y mejora de la higiene al tener éste perfectamente dividido de acuerdo a las diferentes etapas de producción.

Normas establecidas como adecuadas o ideales para el ganado bovino:

- **Ganado lechero:** un semental por 25 a 30 vacas.

A) Para becerros con destete



temprano

B) Sombreadores



movibles

C) Corrales de recría



D) Establos



Crianza del ganado vacuno.

Fuente: http://www.sag.gob.hn/files/Infoagro/Cadenas%20Agro/Bovina/InfoTecnica/Cuidados_Hatos_Ganado.pdf

El manejo del ganado lechero o para producción de leche es un manejo delicado, constante y que debe de incluir un diagnóstico rápido y certero. Lo anterior se debe a que el costo de un animal de este tipo es alto y podemos imaginar que pasaría si no es aislado de manera rápida y efectiva; el animal que padece una enfermedad contagiosa afecta a todo el hato, además debe de considerar que el producto al cual dedicamos la explotación es para consumo humano.

- **Higiene** son las acciones y métodos que buscan conservar la salud evitando con ello la entrada y/o propagación de las enfermedades.

La higiene, puede ser utilizada en cualquier ser vivo y objeto material, es decir en el ser humano, el hogar, la granja, los animales, etc.

Si bien la definición de higiene se realiza con pocas palabras, las acciones y métodos son muy variados para preservar la salud.

- **Salud:** Es el estado de bienestar físico. Es decir es el sentirse bien y que dentro del cuerpo todos los órganos funcionen correctamente.

Para que las personas y los animales que están dentro de la granja estén sanos, se debe manejar como un sistema cerrado es decir, evitar que las cosas, animales o personas entren o salgan.

Como esto no es posible, se deben implementar una serie de medidas que permitan disminuir la posibilidad de la entrada de enfermedades.

La primera medida a adoptar es el baño del personal al entrar o al salir de la granja, proveerles de ropa propia de la granja así como calzado, lo anterior es con el fin de evitar que en el cuerpo y la ropa del personal entren enfermedades, (la mayoría de la gente tiene vacas, perros, caballos, burros, etc.), las uñas deben de estar recortadas para evitar el almacenamiento de suciedad y el daño a las ubres,

el cabello debe estar cortado de manera que permita una visión completa para evitar accidentes

Los alimentos del personal también deben ser desinfectados.

Cuando en un corral se admiten nuevos animales, éstos deben ser puestos en cuarentena (20 días como mínimo), desparasitados, vacunados y bañados antes de entrar en contacto con animales de la granja.

Las principales medidas a seguir en cualquier explotación son las siguientes:

- Llevar a cabo rigurosamente el programa de vacunación y desparasitación.
- Asear cada vez que sea necesario los tapetes sanitarios.
- Limpiar el estiércol diariamente.
- Toda herida se lava y se desinfecta, revisándola periódicamente para ver su evolución.
- Todo animal que se sospeche padezca alguna enfermedad debe ser aislado.
- Todo aquel animal que padezca una enfermedad contagiosa deberá ser aislado.
- Aplicar un control efectivo contra moscas y mosquitos.
- En el caso de enfermedades agudas, el Médico Veterinario Zootecnista (MVZ) debe diagnosticar la enfermedad y en el caso que sea de reporte obligatorio deberá hacerlo

REPRODUCCIÓN DEL GANADO

Pubertad.

Se alcanza pasado el primer año de edad (más tardías que las razas lecheras), pero es importante el desarrollo corporal. Es conveniente separar las becerras para evitar cubriciones tempranas que darán lugar a partos distócicos.

Celo.

Ciclos de 21 días, más fijos en primavera y verano (en razas autóctonas en sistemas extensivos pueden dejar de aparecer celos en épocas de escasez alimenticia). La involución uterina tras el parto dura 3-4 semanas. El periodo lactación es más fuerte en el amamantamiento que en el ordeño, pero no debe superar las 10 semanas

Gestación y parto.

Durante la gestación las vacas deben incrementar su peso en un 15-25%, dependiendo de la edad, el 15% adultas y el 25% eralas (novillas de 2 años) y utreras (novillas de 3 años). Los terneros al nacimiento deben pesar sobre el 6-9% de la p.v. de la madre. Para conseguir estos dos puntos son básicos los niveles de la alimentación durante la gestación

Manejo alimenticio después del parto:

La alimentación tras el parto debe estar relacionada con el nivel de alimentación en preparto, si esta no ha sido buena, más importante es aún la alimentación en la

lactancia, ya que los animales con buena alimentación pueden utilizar sus reservas posteriormente.

Alimentación.

Los tipos de alimentos útiles para alimentar al ganado son: forrajes, granos y subproductos. Independientemente del tipo de alimento que se ofrece a los animales, deben de estar compuestos de agua, energía, proteína, vitaminas y minerales.

El contenido de agua en los alimentos depende mucho de la etapa de maduración por ejemplo los forrajes en su etapa inmadura contienen entre 70 a 80% de agua. Sin embargo, el porcentaje se reduce conforme la planta madura. En contraste las semillas contienen solo el 8 a 10% de agua.

El contenido de minerales en plantas es de 12% y mucho menor en los granos.

Los alimentos para el ganado se dividen principalmente en dos grupos.

Forrajes.

Deben ser voluminosos y favorecen la fermentación, tienen alto contenido de fibra y baja energía (30-90% de fibra no digerible). El contenido de proteína es variable dependiendo de la maduración: en leguminosas 15-23% y en granos de 8-18% de proteína. Los residuos de cosecha tienen 3 a 5% de proteína.

FAENAMIENTO.

Es una obligación el sacrificar de una forma humanitaria a los animales destinados al suministro de productos comestibles y de subproductos útiles. Luego, se debe procesar la canal higiénicamente y de manera eficiente.

Preparación del ganado para el sacrificio.

En el momento del sacrificio los animales deben estar sanos y fisiológicamente normales. Los animales que se van a sacrificar deben haber descansado adecuadamente, en lo posible toda la noche, y especialmente si han viajado durante muchas horas o largas distancias. Los animales deben recibir agua durante este tiempo y pueden ser alimentados en caso necesario. El período de espera permite identificar a los animales lesionados o que han sufrido, y poner en cuarentena a los enfermos.

Recepción y Estancia.

Consiste en la recepción de las diferentes especies de animales, para ser ubicados en sus respectivos corrales en donde se cumple la cuarentena técnicamente recomendada Instructivo de Recepción y Estancia



Las reses en sus corrales.

Fuente:<http://www.fao.org/DOCREP/005/X6909s/x6909s09.htm>

Arreo.

Consiste en la movilización de los animales desde los corrales hasta las mangas de duchado.



Arreo de la res

Fuente:<http://www.fao.org/DOCREP/005/X6909s/x6909s09.htm>

Duchado

En esta etapa los animales son sometidos a un baño por aspersion en agua potabilizada.



Duchado de la res

Fuente: http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?option=com_expose&Itemid=30

Noqueo.

Los animales son insensibilizados mediante métodos físicos o eléctricos para facilitar su proceso y evitar sufrimiento animal.



Noqueo de la res

Fuente:<http://www.fao.org/DOCREP/005/X6909s/x6909s09.htm>

Izado.

Los animales son suspendidos a un sistema aéreo de rieles para facilitar las operaciones subsecuentes.



Izado de la res

Fuente:http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?option=com_expose&Itemid=30

Sangrado.

Consiste en el seccionamiento transversal del paquete vascular a nivel del cuello para producir un sangrado profuso.



Sangrado de la res.

Fuente:

<http://www.youtube.com/watch?v=4EehzA7rP2M&playnext=1&list=PL82CAE10B35F4BF7A>

Degüello

Esta etapa consiste en separar la cabeza del cuerpo del animal.



Degüello de la res

Fuente:http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?option=com_expose&Itemid=30

Insuflado y Desollado.

Consiste en la aplicación subcutánea de aire para facilitar el desollado.

En esta etapa se desprende la piel del animal mediante métodos manuales y/o mecánicos



Insuflado y degollado de la res.

Fuente:<http://www.youtube.com/watch?v=4EehzA7rP2M&playnext=1&list=PL82CAE10B35F4BF7>

A

Eviscerado.

El operario procede a extraer los órganos internos de cada animal.



Eviscerado de la res.

Fuente:http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?option=com_expose&Itemid=30

Fisurado.

Consiste en la incisión longitudinal del esternón y la columna vertebral mediante una sierra eléctrica, neumática o de forma manual.



Fisurado de la res.

Fuente:http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?option=com_expose&Itemid=30

Inspección Veterinaria Post mortem.

Los animales y sus vísceras son revisados prolijamente por el veterinario para determinar su integridad orgánica y estado sanitario



Inspección de la res

Fuente:http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?option=com_expose&Itemid=30

Lavado de Canales

Consiste en la aplicación a presión de agua potabilizada sobre las superficies corporales de cada canal



Lavado de la pieza de res

Fuente:http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?option=com_expose&Itemid=30

Cuarteo.

En esta etapa las medias canales son seccionadas transversalmente manual o mecánicamente para la formación de cuartos de canal Instructivo de Cuarteo



Cuarteo de las piezas de res

Fuente:http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?option=com_expose&Itemid=30

Oreo

Las canales son sometidas a la acción medio ambiental para lograr su máxima deshidratación e inicio de los procesos de transformación del músculo a carne.



Oreo de las piezas de res

Fuente: http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?option=com_expose&Itemid=30

Transporte

Las canales y vísceras son transportadas hacia los distintos centros de acopio y comercialización.



Transporte.

Fuente: Foto tomada en el Camal Metropolitano de Quito

CADENA DE FRIO QUE SE DEBE SEGUIR LUEGO DEL FAENAMIENTO.

Transporte de carne

El transporte de carne debe cumplir con varios requisitos como tener un aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor, puertas herméticas para que la carga quede aislada del exterior y un diseño que permita la evacuación de las aguas de lavado, pero si tiene orificios para drenaje estos deben permanecer cerrados mientras haya alimento al interior del vehículo.



Carro adecuado para el transporte.

Fuente: <http://randon-semiremolques.blogspot.com/2010/09/volqueta-arena-y-grava.html>

Así mismo, las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación de aire, tienen que ser fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos, que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar y que permitan una adecuada circulación de aire.



Vista interior del carro transportador.

Fuente: http://www.cargobull.com/es/S.KO_COOL_25_36.html/94

Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicada en un lugar donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.



Termómetro.

Fuente: <http://www.neoteo.com/termometro-digital-remoto-domotica-15898>

Los vehículos destinados al transporte de carne, deben contar con un concepto sanitario favorable por parte de la entidad respectiva, con una fecha de expedición no mayor a tres meses.

La reglamentación recuerda que este tipo de vehículos no pueden tener otro tipo de instalación o accesorio que no esté relacionado con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, exceptuando los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, que deben estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte.



Seguridad por fuera

Fuente: <http://spanish.alibaba.com/product-free/whiting-s-cargoguard-truck-doors-259692595.html>

Se debe llevar un manejo higiénico de la carne en refrigeración (cuartos fríos)



Higiene en los cuartos fríos.

Fuente: http://www.ibarra.gob.ec/epfyprocai/otrosdocumentos/Manual_Higiene_Operarios.pdf

La refrigeración tiene como finalidad el impedir el crecimiento de los microorganismos que pueden ocasionar daño de la carne. La temperatura recomendada para este almacenamiento es de 0 a 5°C. Generalmente este almacenamiento se realiza durante 24 horas para buscar alcanzar una temperatura interna en la canal de 10°C. La temperatura se mide en los músculos de la pierna.



Control de temperatura.

Fuente: http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?option=com_expose&Itemid=30

Almacenamiento.

Algunas recomendaciones para el almacenamiento higiénico de la carne en las neveras son los siguientes:

- Los equipos de refrigeración deben funcionar correctamente para garantizar la temperatura requerida en los cuartos fríos (0°F – 5°C).
- Debe recordarse que la temperatura óptima de crecimiento de las bacterias está entre 4°C y 60°C, así que por ningún motivo debe llegar a esas temperaturas.
- La carne en canal debe colocarse en las rieles, separada una de las otra, para permitir una buena circulación del aire y favorecer una buena refrigeración de la carne.



Rieles en cuartos fríos.

Fuente: <http://www.flickr.com/photos/primerosengooglecom/5477574957/>

- No deben colocarse en un mismo cuarto frío canales calientes con canales ya refrigeradas, porque esto provoca daños en la carne.
- Las puertas de los cuartos fríos deben permanecer cerradas mientras no haya movimientos de carne, para favorecer una buena refrigeración y disminuir los costos de la misma.



Cuartos fríos.

Fuente: <http://bogotacity.olx.com.co/cuartos-frios-bogota-venta-de-cuartos-frios-en-bogota-iid-100714681>

- Los congeladores y refrigeradores deben estar en perfectas condiciones de funcionamiento.

Empaquetamiento.

- La carne empacada en cajas debe organizarse adecuadamente en las tramariás de las neveras.



Empaquetamiento de la carne.

Fuente: Foto tomada en supermercado "Santa María"

Se envasa en láminas de PE para hacerles el vacío y un termo contracción.

Se registra el peso, se clasifican, etiquetan con el nombre del corte, fecha y vencimiento. Luego va a cajas de cartón y finalmente a cámara de frío en donde se la conserva hasta que se la transporte a camiones adecuados para su transporte



Carne para el expendio.

Fuente:http://www.youtube.com/watch?v=_Hhyfr1rOq8

Conservación y Almacenaje.

En los túneles de congelación la temperatura varía de 12°C se debe alcanzar a las 72 horas para reses y 48 horas en menudencias

Depósito de congelado -12°C

Depósito de enfriado +1°C/-1°C

Maduración comercial 0/+4°C

Mercado Interno

Para carne fresca +10°C y +7°C para radios superiores a 50 km.

CORTES DE CARNE VACUNO.

Estos son algunos de los cortes que más comúnmente se piden en las carnicerías para la preparación de las recetas.

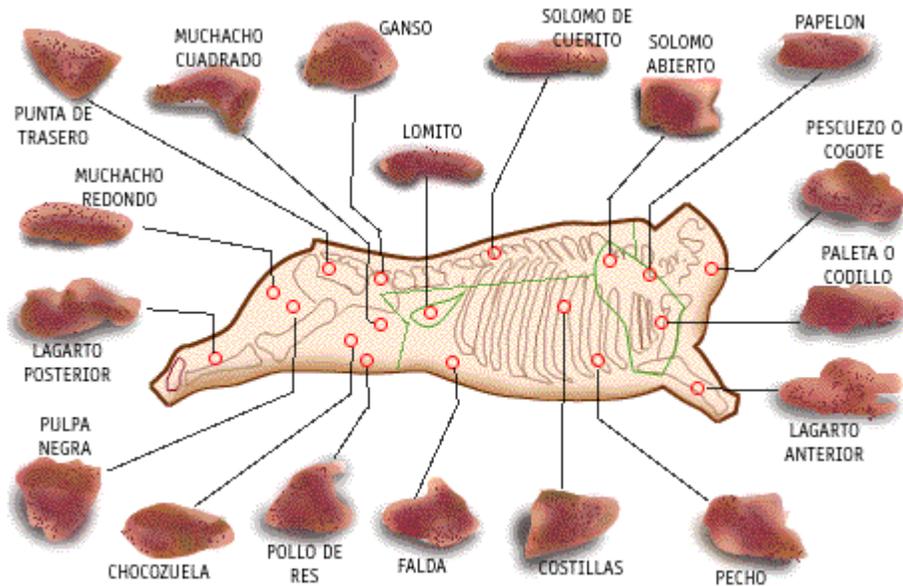
Debemos aclarar que todos los cortes son similares en el mundo pero no todos se llaman igual, aquí podemos apreciar cada uno de ellos con sus respectiva descripción.

Los cortes que más frecuentemente se practican son los siguientes:

<p>A</p> <p>Los que tienen como base ósea la columna vertebral</p>	1) <i>Cogote</i>	{ 5 primeras vértebras cervicales y músculos correspondientes, situados por arriba y por debajo.
	2) <i>Pecho</i>	{ 2 últimas vértebras cervicales y las porciones musculares correspondientes.
	3) <i>Aguja</i>	{ 5 primeras vértebras dorsales, parte de las 5 primeras costillas, escápula. Porciones musculares correspondientes a estos huesos.
	4) <i>Bife ancho</i>	{ 8 últimas vértebras dorsales, parte de las 8 últimas costillas. Porciones musculares correspondientes.
	5) <i>Bife angosto</i>	{ Vértebras lumbares y porciones musculares situadas por encima de las mismas.
	6) <i>Cuadril</i>	{ Sacro y Coxal. Músculos glúteos especialmente.
<p>B</p> <p>Los correspondientes a las paredes laterales e inferior del tórax y abdomen</p>	1) <i>Delante. Asado de costillas. Región costal.</i>	
	2) <i>Detrás. Vacio. Región del flanco, hueco iliaco, ijar.</i>	
	3) <i>Debajo. Falda. Región esterno costo abdominal.</i>	
	4) <i>Lomo. Músculos sublumbares, especialmente psoas.</i>	

C	Los correspondientes a los miembros o segmentos de los mismos que no van incluidos en los cortes anteriores	Miembro posterior	1) Palomita. Debajo de la tuberosidad coxal. Músculo tensor de la fascia lata.				
			2) Alrededor del fémur	1) Delante. Bola de lomo. Músculo cuádriceps crural.	2) Afuera. Carnaza de cola. Músculo largo vasto (isquio-tibial-ext.).	3) Detrás. Peceto. Músculo semitendinoso (isquio-tibial-medio).	4) Detrás y adentro. Nalga. Músculo semimembranoso (isquio-tibial-interno) y región crural interna.
			3) Pierna	Cortes transversales. Hueso con carne.			
			4) Tarso y cuerpo del fémur	Cortes transversales. Hueso sin carne. (Cortes del cuerpo del fémur, hueso caracú).			
		Miembro anterior	1) Carnaza de paleta. Músculos olecraneos.				
			2) Hueso con carne. Antebrazo. Cuerpo y extremidad inferior del húmero con sus restos musculares. (Cortes del cuerpo del húmero, hueso caracú).				
			3) Hueso sin carne. Carpo y extremidad superior del húmero.				
D	Los correspondientes a:	Región diafragmática	Entraña	Larga	Bandas carnosas periféricas del diafragma.		
				Corta	Pilares del diafragma.		
		Región subcutánea del tronco.	Matambre, músculo cutáneo del tronco.				
		Corte superficial en la base del cuello.	Azotillo, corte superficial a esta altura.				

Fuente: <http://www.vet-uy.com/american/articulos/019/019.htm>



Cortes de res.

Fuente: http://www.oocities.org/teresagallardove/html/Art_CortesCarne.htm

- ❖ **Chocozuela:** pieza de carne magra tomada de la articulación entre la pierna y cadera de la res. Se utiliza para bistecs y para asados.
- ❖ **Ganso:** pieza de carne blanda a la vista y al tacto. Se utiliza para bistecs, asados y guisos.
- ❖ **Punta trasera:** corte de carne utilizado para asados y es excelente para parrillas. Su grasa le da mucho sabor al resto de la pieza.
- ❖ **Muchacho redondo y muchacho cuadrado:** son piezas tomadas de la parte trasera de la res. El redondo es un poco más blando pero el cuadrado es más fácil de dividir luego de cocido. Ambos se emplean para preparar asados al horno.
- ❖ **Pulpa Negra:** es una pieza de gran tamaño, libre de grasa, ideal para milanesa. Se utiliza para asados, bistecs y cocidos.

- ❖ **Lomito:** corte de carne que se extrae del interior de la res. Es de aspecto a la vista y al tacto muy blando y jugoso. Se utiliza en asados, frituras. Aunque no sea costumbre, hecha a la parrilla, como medallones es excelente. Es una pieza noble que permite platos exquisitos a la pimienta verde, con champiñones, en salsas, etc.

- ❖ **Solomo Cuerito o de Cuerito:** proviene de la espalda de la res, se usa para preparar asados, bistecs, guisos, roastbeef y es muy bueno para parrillas.

- ❖ **Costillas:** se usan en asados, guisos, sopas, en preparación de granos.

- ❖ **Lagarto:** corte de carne que proviene de las extremidades de la res. Se utiliza en asados.

- ❖ **Lagarto con Hueso:** este corte tiene forma circular y contiene altos valores calóricos y grasos. Se utiliza en sopas y es excelente con verduras y hierbas.

- ❖ **Paleta:** es un corte voluminoso, proviene del frente de la res, muy jugoso y magro. Se utiliza para preparar bistecs y asados.

- ❖ **Solomo abierto:** con esta pieza se preparan asados, guisos, sopas, mechados y molidos.

- ❖ **Pecho:** corte de carne de forma semejante a la quilla de un barco se utiliza generalmente en cocidos.

- ❖ **Falda de costillas:** un conjunto de músculos extraídos de la parte de abajo del costillar que se utiliza en sopas, carne desmechada y guisos.

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA Y TERMINOS DE COCCION

La manera de preparación de la parrilla es similar en todos los lugares pero no está por demás conocer algunos detalles de cómo preparar la parrilla para este propósito.

La parrilla debe estar muy limpia y completamente seca,

El fuego debe mantenerse muy vivo, en el momento de poner la carne sobre la parrilla debe estar prácticamente ardiente. La carne tiene que "marcarse" muy rápidamente, tomar color y ponerse crujiente por ambos lados.

Antes de poner la carne sobre la parrilla, conviene engrasar ésta con aceite, de este modo evitaremos que la carne se pegue en la parrilla, ya que podría desgarrarse al darle la vuelta o al retirarla, perdiendo parte de su jugo.

Nunca debe utilizar un tenedor o instrumento puntiagudo para dar vuelta a la carne, pues también de esta manera se producen pérdidas de jugo. Lo más indicado para dar vuelta a la carne será una pinza, espátula o algún utensilio similar.

A la carne no se le agrega sal antes de ponerla en la parrilla, se espera a que se haya marcado por un lado y al darle la vuelta, se le agrega sal por encima y pimienta que le da un toque especial.

El tiempo de cocción y la intensidad del fuego son dos aspectos cruciales, que ponen a prueba la habilidad y el talento del cocinero. Como es lógico, varían con el espesor del corte de carne que deseamos asar a la parrilla. El término deseado se lo obtiene según el tiempo que se encuentre sobre la parrilla y que el comensal prefiera.

Es bueno conocer los términos de cocción de la carne, entre ellos tenemos:

Término Blue o Rojo Ingles.



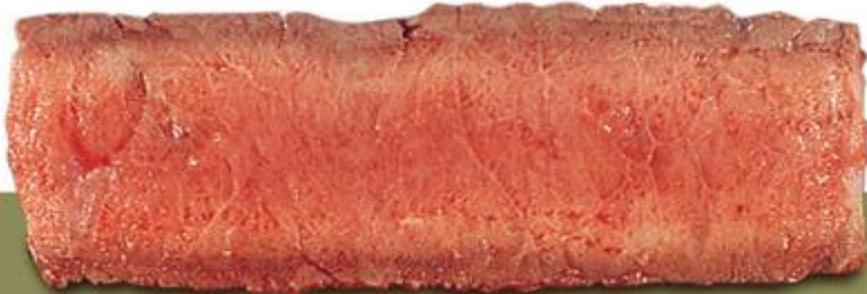
- Corte sellado por ambos lados a fuego alto.
- La capa externa bien cocida y el centro crudo e inclusive frío.
- Alcanza hasta 55°C (130°F).*
- * La temperatura siempre se debe tomar al centro del corte.

Término Medio.



- Es el término ideal ya que el corte no pierde jugosidad.
- Es sellado o marcado en la plancha o parrilla dejando el centro rojo.
- Alcanza la temperatura de 63°C (145°F).*
- * La temperatura siempre se debe tomar al centro del corte.

Término Tres Cuartos.



- La carne comienza a perder jugosidad y con ella el sabor.
 - El centro del corte se torna de color café claro con las orillas perfectamente cocidas.
 - Alcanza la temperatura de 71°C (160°F).*
- * La temperatura siempre se debe tomar al centro del corte.

Término Bien Cocido.



- El término menos recomendado ya que la carne pierde hasta un 70% de jugosidad quedando dura aunque el corte sea de calidad.
 - Todo el corte toma un color café-gris y prácticamente sin jugo.
 - Alcanza más de los 77°C (170°F) de temperatura.*
- * La temperatura siempre se debe tomar al centro del corte.

Fuente:http://www.usmef.org.mx/USmeat2/Paginas/inicio.php?accion=terminos_coccion

3.1. BRASIL



Bandera de Brasil.

Fuente:<http://mipaginagay.com/noticias/?p=8309>



Mapa de Brasil.

Fuente:<http://lyricsdog.eu/s/mapa%20politico%20de%20latinoamerica>

Brasil ocupa casi toda la mitad de América del Sur. Limita con todos los países sudamericanos, a excepción de Chile y Ecuador. Al este lo baña el Océano Atlántico Sur.

El clima varía desde el norte, donde no hace frío, hasta un clima más templado en el sur.

Brasil es poseedor de grandes cuencas hidrográficas. El país está dividido políticamente en 27 Estados, y el Distrito Federal de Brasilia, capital de la Nación. Dichos Estados están divididos en cinco regiones: norte, nordeste, sudeste, sur, y centro este.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE BRASIL.

Nombre: República Federativa do Brasil

Capital: Brasilia

Población: 115.822.000

Superficie territorial: 8.511.996 km

Lengua oficial: portugués.

Moneda: Real (R\$)

Forma de gobierno: República Federativa Multipartidista

Clima:

Las condiciones climáticas en Brasil varían de climas tropicales a templados. Las temperaturas medias de enero y julio son de entre 22° y 19° respectivamente. Las

precipitaciones medias anuales son de 1.603 mm. Las condiciones tropicales prevalecen también sobre la mayor parte de la llanura costera que se extiende al norte del trópico de Capricornio, pero los vientos oceánicos tienen un efecto moderador sobre las altas temperaturas y la humedad.

Las condiciones climáticas están marcadas por fuertes variaciones estacionales. Las temperaturas que se registran durante el invierno en el extremo sur llegan a descender hasta -5,6 °C y las heladas son normales por toda la región. Las precipitaciones medias anuales son inferiores a 1.016 mm en la parte sur de la zona costera. En las tierras altas de la parte centro-este de Brasil el clima es subtropical pero, debido a su altitud, se dan grandes oscilaciones diarias de temperatura, siendo las noches frías. Esta región está sujeta con frecuencia a fuertes sequías. En las tierras altas del sur y el oeste, el nivel de las precipitaciones de lluvia puede considerarse suficiente, y en ocasiones, abundante. Las temperaturas alternan rasgos subtropicales y rasgos templados en las tierras altas del sureste, que es la zona más densamente poblada del país.

UBICACIÓN.

Constituye el país más grande del subcontinente, ocupa casi la mitad de su superficie. Está limitada al norte por Venezuela, Guyana, Surinam, Guayana Francesa y el océano Atlántico; al este por el océano Atlántico; al sur por Uruguay; al oeste por Argentina, Paraguay, Bolivia y Perú y al noroeste por Colombia. La república tiene frontera común con todos los países de Sudamérica excepto Chile y Ecuador. Brasil es el quinto país más grande del mundo. La mayoría de los habitantes de Brasil viven junto al océano Atlántico, especialmente en las grandes ciudades de São Paulo y Río de Janeiro. La capital, situada en el interior, es Brasilia con una población (1996) estimada de 1.821.946 habitantes. El país, que

fue una posesión portuguesa, es el mayor productor de café en el mundo y posee grandes recursos minerales; la explotación de muchos de ellos se intensificó durante la década de 1980. Desde mediados del siglo XX se inició un importante proceso de industrialización que llevó al país a convertirse en la décima potencia económica mundial.

CARACTERÍSTICAS NATURALES.

Aunque la superficie de cultivo totaliza sólo unos 66 millones de ha, menos del 8% de la superficie total, Brasil es un importante país agrícola. Tiene inmensos recursos madereros: las áreas boscosas cubren cerca de 551 millones de ha, un 65,2% de la superficie total. Los recursos minerales son numerosos e incluyen cristal de cuarzo, diamantes, cromo, mineral de hierro, fosfatos, carbón, etc.

Economía.

La economía de Brasil es la primera de América Latina, la segunda de toda América, la séptima a nivel mundial según el FMI y el The World Factbook de la CIA, o la octava, según el Banco Mundial.

Producción de ganado vacuno.

Debemos tomar en cuenta en cuanto a producción y manejo de ganado bovino los siguientes factores.

- ✓ Es el mayor productor de carne en América.
- ✓ Los recursos brindados por la res son bien utilizados.

- ✓ Los medicamentos para el cuidado de la res son costosos
- ✓ La carne es buena pero muchas veces no cumple su ciclo de maduración
- ✓ El clima es un factor favorable para su producción
- ✓ Existen gran variedad de razas. Ver anexo 1
- ✓ Su faenamiento es mayor debido a la demanda de la población
- ✓ Son participes del efecto invernadero debido a su excesiva producción de ganado.

GASTRONOMÍA.

A lo largo de más de 500 años de historia, la culinaria brasileña es el resultado de una gran mezcla de tradiciones, ingredientes y alimentos que fueron introducidos no sólo por la población nativa indígena como también por todas las corrientes de inmigración que ocurrieron en el período. Cada región del país tiene su peculiaridad gastronómica y su culinaria adaptada al clima y a la geografía. Además, el descubrimiento de Brasil remite a la culinaria, ya que las embarcaciones portuguesas llegaron a Brasil en 1500, cuando buscaban la India y sus condimentos. Debido a las diferencias de clima, relieve, suelo; vegetación y poblaciones que los ocuparon, es muy difícil establecer un plato típico brasileño. La unanimidad nacional es, tal vez, el arroz y los frijoles, cuya preparación varía según la región. Sin embargo, la mezcla de dos ingredientes tan comunes en la mesa del brasileño, a pesar de muy típico, no es suficiente para resumir toda la complejidad y la riqueza de la culinaria nacional.

A los brasileños les gustan sus dulces bastante dulces, como a los árabes y otros pueblos. Hay varios tipos de dulces de frutas: dulce de guayaba, dulce de papaya, dulce de higo, etc. Hay también dulces sólidos o en pastas que pueden ser cortados con el cuchillo: guayabada, mermelada (mermelada de membrillo), pessegada (mermelada de melocotón), cocada, etc.

Actualmente, el arte de la confitería es una ocupación que demanda mucho tiempo y los finísimos dulces de otros tiempos no se encuentran con facilidad, habiendo sido sustituidos por dulces más fáciles de elaborar, generalmente a base de leche condensada, que le da a todos un sabor semejante al de antaño. El más famoso es el brigadeiro (dulce de chocolate y vainilla), apreciado por los niños y que se ofrece en los cumpleaños infantiles. Otros son: olho de sogra, quindim, cajuzinho, suspiro, bombom de nozes, bem-casados, camafeu.

La comida de Brasil usa mucho pescado, carne, frutas tropicales, arroz, porotos, y mandioca, entre otros. Estos ingredientes principales se pueden encontrar en la mayoría de las regiones del país, aunque los platos más populares de una región pueden no ser los mismos que en otra región del mismo país.

La feijoada es el plato nacional de Brasil. Este plato se hace con carne de cerdo, arroz, porotos negros, jamón, cebollas, carne vacuna, y chorizo. Tradicionalmente, la feijoada contiene todas las partes del cerdo, incluyendo partes como la cola, nariz, y orejas. Dado que para algunas personas, especialmente los turistas, esto no es muy atractivo, la receta a menudo se ajusta y esas partes no se agregan.

BEBIDAS



Bebidas.

Fuente:http://www.google.com/images?rlz=1C1SKPL_enEC421EC421&q=bebidas+de+br

Cerveza: es dorada muy buena y se sirve en la forma de chope o en botella., las principales marcas son Skol, Brahma y Antártica.

Caipirinha: es la bebida nacional de Brasil, se hace con cachaça (aguardiente destilado de la caña de azúcar), jugo de lima, azúcar y hielo. No es recomendable adquirirla a los vendedores ambulantes, ya que pueden usar hielo no potable. Otras versiones son la caipivodka (con vodka) y la caipisake (con sake). Algunos lugares de moda la ofrecen con diferentes frutas: ananás, mandarina, etc. Una de las cachaça más apreciadas es la de Minas Gerais o Salinas.

Mate helado: tiene gusto a te, pero su aroma es parecido al tabaco.

Guarana: hecho con frutas que crecen el Amazonas, tiene sabor a agua carbonatada cremosa, se le atribuyen poderes tonificantes.

Caldo de caña: jugo de caña de azúcar.

Batida de Coco: bebida muy suave y agradable, invita a beber aunque de rápidos efectos. Se compone de leche de coco, ron y azúcar batidos en la batidora.

Agua de Coco: agua de Coco, no es la leche de coco. Muy buena para hidratarse.

Agua: No se recomienda beber del grifo, ya que no suele ser potable, siempre adquirir agua mineral embotellada con o sin gas.

3.1.1. RIO DE JANEIRO.



Mapa Estado de Rio de Janeiro.

Fuente:<http://www.ganalab.com.br/sessoes.asp?item=89&pagina=2>

DATOS DE RIO DE JANEIRO.

País: Brasil.

Estado: Río de Janeiro

Ubicación: 22°54'00"S 43°13'59"O-22.9, -43.23306

Altitud: 11 msnm

Superficie: 1.182 km²

Fundación: 1 de marzo de 1565

Población: 6.094.183 (11 millones en la región metropolitana) hab. (2005)

Lengua: portugués.



Bandera



Escudo

Bandera y Escudo de Rio de Janeiro.

Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Rio_de_Janeiro

Historia de rio de janeiro.

São Sebastião do Rio de Janeiro, conocido simplemente como Río de Janeiro, es la capital del estado de Río de Janeiro, ubicada en el sureste del país. Fue la capital del Imperio de Brasil desde 1822, cuando la nación declaró su independencia de Portugal y conservó ese rango hasta la inauguración de Brasilia, en 1960. Es la segunda ciudad más poblada de Brasil, ostenta el mayor tráfico internacional de turismo del país y es el segundo destino turístico de América Latina y el primero de todo el hemisferio sur.

Es uno de los principales centros económicos, de recursos culturales y financieros del país, y es conocida internacionalmente por sus iconos culturales y paisajes, como el Pan de Azúcar, la estatua del Cristo Redentor (una de las siete maravillas del mundo moderno), las playas de Copacabana e Ipanema, el estadio Maracanã, el Parque Nacional de Tijuca (el mayor bosque urbano del mundo), la Quinta da Boa Vista, la isla de Paquetá, las Fiestas de Fin de Año en Copacabana y la celebración del Carnaval.

Representa el segundo mayor PIB en el país y 30º mayor del mundo, además de ser sede de dos de las más importantes empresas brasileñas Petrobras y Vale do Rio Doce y las principales empresas de petróleo y la telefonía, así como del mayor conglomerado de compañías de medios y comunicaciones de Latinoamérica. Es el segundo centro más grande de investigación y desarrollo en Brasil, alcanzando el 17% de la producción científica nacional (según datos de 2005).

GASTRONOMÍA.

La oferta es amplia por varias razones. En primer lugar las expresiones gastronómicas brasileras conjugan la mezcla de indios americanos, africanos y portugués y al ser un país tan vasto y con un clima y una geografía tan variada, no en todas las regiones se utilizan los mismos ingredientes. Así tenemos comida bahiana, minera, carioca, amazónica, etc., y en Rio es posible encontrar restaurantes de cada una de esas especialidades. Pero aún más, es una ciudad cosmopolita, con inmigrantes y turistas de diversas regiones del mundo, por lo tanto también encontrará restaurantes de las más variadas nacionalidades. A su vez la gastronomía moderna brasilerá es muy creativa y sofisticada. Es decir en un país multicultural su gastronomía también lo es.

La oferta de precios es muy amplia y siempre hay formas de comer comida de buena calidad sin gastar demasiado. Basta aventurarse con los "salgadinhos", croquetas con los más variados ingredientes que es posible encontrar por todas partes. Por ser un país tropical también encontrará una variedad de frutas y verduras que son combinadas formando los más increíbles y fantásticos jugos y licuados que pueda imaginar. Algo a tener en cuenta es que la propina está incluida en el precio, es decir cuando usted abone pagará un recargo del 10% en concepto de tasa de servicio. En caso de optar por sentarse en un restaurant, notará que prácticamente todos sirven un couvert, que no siempre está incluido.

Son famosas en Rio la churrasquerías o "rodizios", amplios restaurantes con un completísimo buffet froid para servirse a voluntad como platos de entrada y posteriormente diferentes camareros irán trayendo diferentes cortes de carne. Las churrasquerías trabajan con un precio único no importando la cantidad de comida que consuma. En general se abonan aparte las bebidas y los postres.

El exquisito "cafezinho" que generalmente es servido como cortesía y la caipirinha, trago nacional en base a frutas y cachaza.

PRODUCCIÓN DE CARNE BOVINA.

La producción en esta ciudad no es ganadera, y su ganado es introducido de otros estados.

La alimentación de su ganado es a base de forraje, pastizales, balanceados, y algunos medicamentos controlados por veterinarios. Aquí existe un control más exhaustivo debido a que es un país productor y exportador de carne, aunque por la cantidad poblacional en el consumo interno se descuida esto.

El ganado existente al producirse en grandes cantidades se vuelve difícil de controlar y las empresas encargadas de su mantenimiento utilizan tecnología de punta, pero no todas tienen la capacidad económica para adquirir dicha tecnología, por lo que allí se generan deficiencias.

El ganado también es tropical, pero la mayoría son adaptados al clima de Brasil, a causa de la excesiva producción de ganado genera contaminación ambiental.

El lugar más cercano de donde se provee el ganado es de Sao Paulo. Los camales en esta ciudad cumplen las leyes impuestas, los cuales tienen una inspección sanitaria constante de parte del Servicio de Inspección General.

Algunos de los tipos de ganado que se faenan son:

Caracu, Crioulo Lageano, Curraleiro, Mocho Nacional, Pantaneiro, Aberdeen Angus, Belgian blue, Braford, Brahman, Bravon, Brangus,

Los mataderos clandestinos, generalmente en favelas que se encuentran cerca del perímetro urbano, los cuales por ser clandestinos no cumplen con ninguna norma, ni control de calidad, estos se dan por la gran cantidad de habitantes en estos lugares, y la pobreza de muchos de ellos. Por esta razón la carne de este lugar no es de buena calidad, la misma que es repartida para el consumo sin ningún control.

Descripción de consumo de carne de res en restaurantes

La cultura de consumo de carne en rio de janeiro es muy elevada, por lo que existe una extensa variedad de restaurantes que brindan carnes a la brasa.

Otro punto importante es la gran cantidad de turismo interno y de otros países que llegan para disfrutar de exquisitos cortes que brindan al comensal. La demanda de carne es elevada debido a que las personas de este lugar tienen en su dieta diaria el consumo de carne bovina, por lo cual los establecimientos se ven obligados a mejorar sus servicios.

Aquí no es necesario importar la carne bovina ya que hay una gran oferta de distribuidores que proporcionan los cortes adecuados para la comercialización al público en general. Los establecimientos son propios del país, por lo que no se encuentran muchos establecimientos extranjeros, y los que existen ofrecen comida acorde al país de origen.

Los costos varían de acuerdo al servicio que ofrece el restaurante, los cortes de carne son de un costo promedio pero no asequible para todas las personas. Ya que no existe una igualdad en su economía, la gran mayoría de personas se ven obligadas a la compra particular de cortes de carne bovino, para su preparación.

El servicio es de calidad en la mayoría de restaurantes, ya que encontramos profesionales que manejan diferentes técnicas; el servicio y la preparación van con los estándares de calidad adecuados, una de las preparaciones que llama mucho la atención, que es el más utilizado, es el de espada (Rodizio).

CORTES DE CARNE QUE ENCONTRAMOS EN RIO DE JANEIRO – BRASIL.

Los cortes apropiados para la parrilla en Rio de Janeiro que podemos encontrar según el “Servicio de Información de Carnes” son los siguientes.



Cortes de res en Rio de Janeiro

Fuente: <http://wsguidugli.wordpress.com/2010/03/11/conhecendo-as-partes-do-boi-cortes-do-boi/>

CORTES DE CARNE QUE SON CONSIDERADOS IDEALES PARA LA BRASA EN RIO DE JANEIRO.	
Cupim.	Coxao mole
Acem.	Lagarto outatu
Contrafile de costela	Maminha
Contrafile de lombo	Fraldinhaou vazio
File mignon	Costela
Picanha.	Raquete
Miolo de alcatra	Peixinho
Coxao duro	Pescoço
	Peito

La manera de preparación de estos cortes cárnicos que son adecuados para la brasa, se la realiza utilizando sal en grano, en pocas cantidades para que el corte cárnico no salga con exceso de sal, la manera en la que se envía al abrasa todos estos cortes son enteros o espadas (rodizo) el cual es un tipo de servicio, pero que es muy utilizado en la cocina de Rio de Janeiro

Los acompañantes de la parrillada, son tan importantes como la carne, los más comunes son: banana frita apanizada, anillos de cebolla, falofa (harina de yuca con tocino y perejil), papa, yuca, arroz y frejoles

LUGARES PARA COMER EN RIO DE JANEIRO.

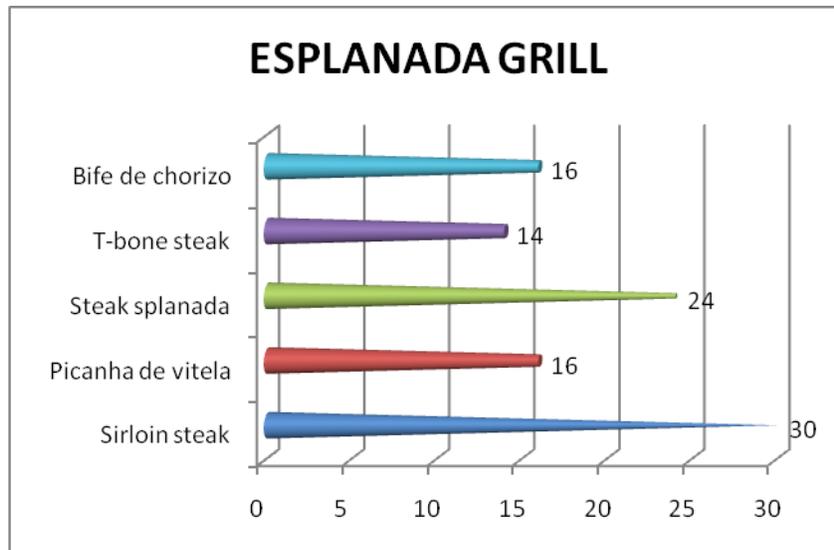
Esplanada Grill



Esplanada Grill

Fuente: <http://www.esplanadagrill.com.br/>

- Consumo de cortes cárnicos en Esplanada Grill



Cocinero del lugar.

Steakhouse Rio de Janeiro.

STEAK HOUSE
Niterói - RJ - Br

Peça pelos telefones
2714-2036
2610-0820
2714-3808
3021-2878

Não precisa dizer mais nada!

Entregas em domicilio.

Home Entradas Saladas Peixe Carnes Porco Frango Massas Pizzas Sobremesas Bebidas Vinhos Pesquisar...

Menu principal
Entrada » Carnes

Quem somos
Álbuns de fotos
Reservas
Como chegar

Ótimo navegador
O melhor navegador da atualidade
Google Chrome

Pesquisa
Qual o que você mais gosta?

T.B. STEAK
 T.B. MIGNON
 T.B. STEAK PICANHA
 T.B. STEAK s/ osso

Rank: 7
Links: 1
Info: Maisques Internet

MISTO GAÚCHO
(c/ filé, maminha, frango, lingüiça, c/ fritas, arroz, farofa e molho)

T.B. STEAK.T.B. STEAK MIGNON.T.B. STEAK(S/OSSO)
(c/ arroz, salpicão, fritas, farofa, maionese e molho à campanha)

T.B. STEAK/ESP. DEPIC

FILÉ À TOSCANA
(c/ tomate seco, mussarela, parmeirão, molho madeira e arroz piemontese)

CHULETA
(c/ fritas, farofa, molho à campanha e arroz)

Steakhouse Rio de Janeiro

Fuente: <http://steakhouse.com.br/steakhouse/>

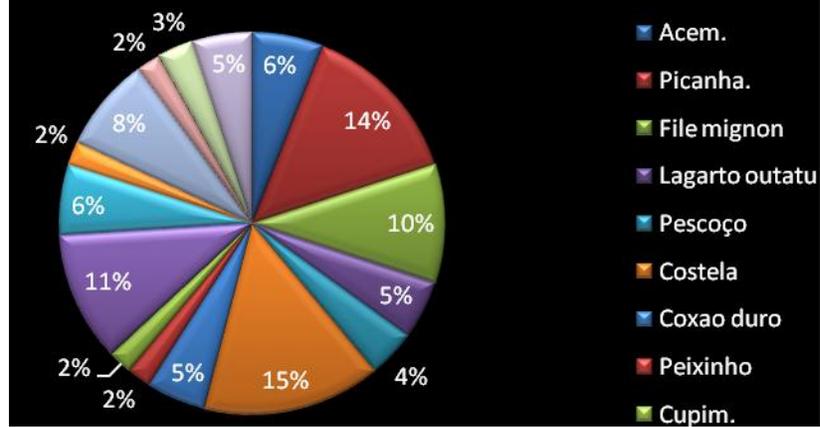
- Consumo de cortes cárnicos en Steakhouse Rio de Janeiro



Fuente: http://steakhouse.com.br/steakhouse/index.php?option=com_poll&id=14:qual-o-que-voce-mais-gosta

Grafico del consumo de carne en Rio de Janeiro.

Consumo de Carne a la Brasa en Rio de Janeiro.



3.2. ECUADOR



Bandera del Ecuador

Fuente: http://nuevalunaenescorpio.blogspot.com/2010_10_01_archive.html



Mapa del Ecuador.

Fuente: <http://www.radiomariaecuador.org/RMfrecuencias.html>

Ecuador es un país del noroeste de América del Sur, bordeado al noreste por Colombia; por Perú al este y al sur, y por el océano Pacífico al oeste. El país comprende también el archipiélago de las Galápagos, situado en el Pacífico, a alrededor de 965 km al oeste del continente.

Es un país de contrastes, con cuatro regiones geográficas naturales: la costa, las montañas, la selva y las increíbles Islas Galápagos.

Ecuador es un país con una vasta riqueza natural.

La diversidad de sus cuatro regiones ha dado lugar a miles de especies de flora y fauna.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE ECUADOR.

Nombre:	República del Ecuador
Capital:	Quito
Población:	14.306.876
Superficie territorial:	255.970 Km ²
Idioma oficial:	castellano.
Moneda	Dólar estadounidense
Forma de gobierno:	República unitaria democrática

Clima:

La diversidad geográfica que existe en todo el territorio ha dado lugar a una serie de climas y microclimas en sus cuatro regiones.

Aunque geográficamente Ecuador está situado en la zona ecuatorial, el clima es variado debido al relieve y a la influencia de la corriente fría de Humboldt en verano y a la cálida de El Niño en invierno. La región de la Costa es calurosa y húmeda, con una temperatura cuyo promedio anual es de 26 °C. En la Sierra varía según la altitud y las horas del día, 21 °C al mediodía y a 7 °C al anochecer. En la ciudad de Quito, a 2.850 metros de altitud, la temperatura anual alcanza un promedio de 12,8 °C. La región del Oriente o Amazónica es más cálida y húmeda que la Costa, con una temperatura que alcanza fácilmente los 37,8 °C y unas precipitaciones de 2.030 mm de promedio anual.

Las temperaturas varían de acuerdo a la altitud y la ubicación de las ciudades y pueblos.

Ecuador es uno de los países más ricos del planeta. La gran concentración de biodiversidad que hay en sus regiones ha generado la existencia de miles de especies de flora y fauna únicas.

UBICACIÓN.

Ecuador está ubicado sobre la línea ecuatorial, en América del Sur, por lo cual su territorio se encuentra en ambos hemisferios. Limita la norte con Colombia y al sur y al este con Perú. Al oeste con el Océano Pacífico. La población del Ecuador está compuesta por un 52% de indígenas principalmente, quechuas) y un 40% de mestizos; el 8% restante lo componen principalmente descendientes de españoles y de africanos. Aproximadamente el 60% vive en centros urbanos y el 40% en el medio rural.

Ecuador está dividido en cuatro regiones geográficas: la Costa, que comprende poco más de la cuarta parte del país; la Sierra, constituida por dos alineaciones montañosas entre las que se alza una estrecha meseta deshabitada conocida como valle interandino; el Oriente o región Amazónica, al este de los Andes, y la

región Insular, integrada por las islas Galápagos, que comprende varias islas de origen volcánico.

CARACTERÍSTICAS NATURALES.

Las Islas Galápagos, los nevados de los Andes como el Chimborazo o el Cotopaxi, la Costa ecuatoriana, Guayaquil y la Ruta del Sol, la Amazonía o las iglesias coloniales de Quito y Cuenca.

Existen cientos de lugares en el Ecuador que simplemente lo maravillarán.

Ecuador es un país relativamente barato comparado con otros países de la región. Así mismo encontrará todo tipo de servicios de distintos precios y de muy buena calidad.

El país posee una amplia gama de culturas. En sus tres regiones continentales conviven 13 comunidades indígenas, que tienen su propia cosmovisión del mundo. Los pueblos Quichua del Oriente, Huairona, Achuar, Shuar, Cofán, Siona-Secoya, Shiwiar y Záparo están en la Amazonia. En los Andes, están los Quichuas de la Sierra con sus coloridos pueblos como los Cañaris o Saraguros. La Costa, en cambio, alberga a los AWA, Chachis, Cayapas, Tsáchilas y Huancavilcas. Y, en las urbes, viven principalmente mestizos, blancos y afro ecuatorianos.



Lugares turísticos.

Fuente: <http://ecuadorextremo.com/>

La riqueza de este país radica en la diversidad: tanto natural como cultural.

Ecuador tiene 4 regiones igualmente ricas por su diversidad: la Jungla o Selva Amazónica, la Costa, la Sierra Andina, y las Islas Galápagos. Estas cuatro regiones se subdividen en un total de 24 provincias. Junto a su exuberante biodiversidad, Ecuador acoge a una impresionante variedad de grupos étnicos, incluyendo muchas comunidades indígenas aún intactas, las cuales aún conservan sus valores tradicionales así como manifestaciones ancestrales.

Economía.

El Ecuador adapta su economía a los nuevos cambios del comercio mundial. Paulatinamente, a través del Consejo Nacional de Modernización, el objetivo fundamental es modernizar los procesos económicos.

La economía de Ecuador es la octava más grande de América Latina después de las de Brasil, México, Argentina, Colombia, Venezuela, Perú y Chile.

Producción de ganado vacuno.

En Ecuador la a producción y manejo de ganado bovino se la realiza de la siguiente manera:

- ✓ Produce carne para el consumo interno
- ✓ Los recursos de la res no se aprovecha al 100%
- ✓ Los medicamentos son más accesibles
- ✓ Su carne es buena ya que la demanda cubre sus necesidades.
- ✓ Debido a su variedad de climas la producción es favorable

- ✓ No existen muchas razas. Ver anexo 2
- ✓ Su faenamiento es considerable y abastece a su población
- ✓ No tenemos el efecto invernadero, al contrario nosotros protegemos los bosques tropicales.

GASTRONOMIA.

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad, la cual varía de acuerdo a la región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica. También existen platos que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, patacón pisao, seco de chivo, fritada, sancocho de bagre, bolón de verde, entre otros; la mayoría de los cuales son de origen costeño. Entre los platos netamente costeños tenemos los muchines de yuca, el arroz guayaco, corviche, bandera, encocado, sancocho, entre otros.

En la región andina o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, el cuy estofado, quimbolitos, humitas, tamales, hornado, llapingachos, yahuarlocro, menudo, tripamishqui, locro, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores encontramos a las puntas, o el pájaro azul de Guaranda. Como en la Costa, esta región ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia o zona.

En la región oriental o Amazónica se ve más uniformidad en la preparación de platos con la gastronomía serrana. Además se destaca la preparación de carnes como la guanta y otros animales de la selva; peces, y plantas típicas de la región.

Bebidas.

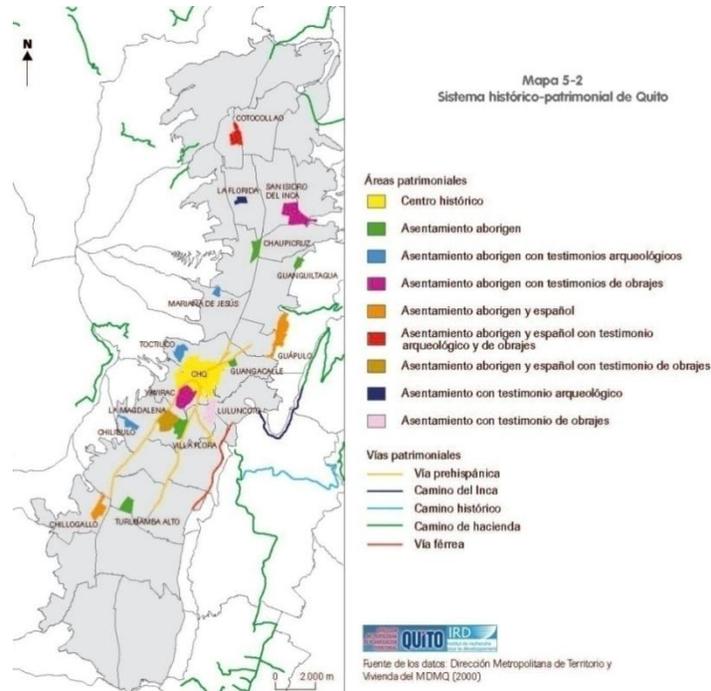


Bebidas tradicionales.

Fuente: www.google.com

Alcohólicas los aguardientes de caña son muy populares en las provincias de Loja y Manabí, donde se elaboran diversas bebidas alcohólicas como el llamado currincho, la guanchaca, el quemado o canelazo que es a base de canela y la famosa Caña; ciertas bebidas de estas provincias llevan aderezos de frutos y productos nativos como la miel y la grosella y muchos cítricos como la naranja, mandarina, limón e injertos de estas frutas con otras, incluso se mezclan con agua de flores nativas y hojas de otros frutos medicinales y exóticos como la hierba luisa o la manzanilla. Otra bebida es el pájaro azul que es aguardiente de caña de azúcar mezclado con las cáscaras de la mandarina, que al hervir le da ese color azulado. En especial la chicha que es un preparado a base de yuca, mote o maíz

3.2.1. QUITO.



Mapa del Distrito Metropolitano de Quito.

Fuente: http://www4.quito.gov.ec/spirales/9_mapas_tematicos/9_10_movilidad/9_10_2_2.html

DATOS DE QUITO

País: Ecuador

Provincia: Pichincha

Cantón: Distrito Metropolitano de Quito

Ubicación: 0°15'0"S 78°35'24"O

Altitud: 2850 msnm

Superficie: 352 km²

Fundación: Sebastián de Benalcazar. 6 de diciembre de 1534

Población: 2, 019,791(estimado para la ciudad proyección por el INEC)
2, 5551,993 (en todo el distrito). Hab.

Lengua predominante: castellano.



Bandera



Escudo.

Bandera y Escudo de Quito.

Fuente: <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito>

HISTORIA.

Cuando llegaron los españoles al Tahuantinsuyo, el imperio inca estaba sumergido en una guerra civil provocada por la pugna de poder entre Atahualpa y su hermano Huáscar. El primero defendía su hegemonía desde Quito, el segundo desde Cuzco. Atahualpa y su ejército vencieron a Huáscar en las cercanías del río Apurímac y este le dio a elegir a Huáscar, vivir y que se quede con el imperio de Cuzco o morir. Huáscar indignado por la derrota acepto la muerte. Pero en el año

de 1533, luego de pacificar el imperio, Atahualpa aceptó una reunión con Francisco Pizarro, en la cual fue capturado y días después asesinado por órdenes del español.

La conquista de los Andes septentrionales fue motivada principalmente por el rumor de que en Quito se encontraba el tesoro de Atahualpa. Se formaron dos expediciones, la de Pedro de Alvarado, desde Guatemala, y la de Sebastián de Benalcázar procedente del sur. Fue éste último el que consiguió llegar primero y quien, el 6 de diciembre de 1534, fundó la ciudad de San Francisco de Quito junto a las faldas orientales del volcán Pichincha. La ciudad se encontraba sobre cenizas, ya que días antes fue incendiada por el General Inca Rumiñahui con el objeto de que los españoles no encuentren nada a su llegada. En agosto, la villa había sido fundada por Diego de Almagro cerca de la ciudad de Riobamba con el nombre de Santiago de Quito.

La urbe fue establecida con aproximadamente doscientos habitantes.

Inmediatamente se señalaron los límites, se estableció el cabildo, se repartieron solares y se delimitaron áreas comunales. La fundación de la ciudad en este sitio parece haber respondido más que nada a razones estratégicas. A pesar de su topografía accidentada, su ubicación en una meseta presentaba ventajas sobre los valles aledaños, más propicios para el desarrollo urbano. Este último factor fue también el que primó en la determinación del lugar por parte de los pueblos originarios. En el ámbito arquitectónico, empezaron a construirse los primeros monumentos de la villa, destacándose el inicio de la construcción de la iglesia de San Francisco, en 1536.

Enriquecida por la explotación minera y la producción textil, pudo construir templos barrocos y mudéjares adaptados con originalidad al ambiente local y los ornamentó con gran profusión de pinturas y tallas, de innegable valor didáctico

religioso. Fue la época de la afamada Escuela Quiteña, obra del mestizaje indio y español.

Capital del Ecuador de la provincia de Pichincha, ubicada a 13 Km. al sur de la Línea Equinoccial, al pie del volcán Pichincha y a 9200 pies (2805 m) sobre el nivel del mar es una ciudad en la cual el sol cae verticalmente y en la cual durante las noches, las constelaciones de ambos hemisferios son plenamente visibles.

Tiene un área de 290880,36 hectáreas, y su temperatura oscila entre 9 y 20° centígrados. Rodeada por montañas y con algunos nevados, es bien conocida por tener un tesoro Colonial de pinturas, esculturas y tallados.

Los interiores de los templos y conventos son verdaderos museos en los cuales se puede ver piezas maestras de la Escuela Quiteña de escultura y tallados de madera, que ha hecho que Quito merezca el nombre de "Florencia de América", mientras en 1978 la UNESCO la declaró como "Patrimonio de la Humanidad".

Gastronomía.

Destacar la riqueza de la gastronomía local de Quito, gracias a la calidad y variedad de sus productos como el pescado, la carne, verduras, hierbas y especias, mezcla de sabores que dan lugar a una excelente cocina. Además de la típica cocina ecuatoriana, en Quito podemos encontrar restaurantes que ofrecen cocina internacional, mexicana, italiana, española, francesa, china, japonesa, etc.

Entre los platos típicos se encuentran los locros, empanadas, humitas, llapingachos (tortillas de papa rellenas con queso), ceviche, carne de vaca y cordero, elaborada a la brasa normalmente y las verduras acompañadas de arroz.

En cuanto a las bebidas típicas destacar el canelazo, bebida caliente elaborada con aguardiente, naranjilla, azúcar y canela, la chicha, bebida alcohólica que se obtiene fermentando el maíz.

PRODUCCIÓN DE CARNE BOVINA.

La producción es importante para la alimentación y desarrollo de la ciudad, pero nosotros no somos una ciudad ganadera, ya que nuestra tierra es urbana y no permite que tengamos una producción adecuada, el único ganado que existe es el pre urbano, con aproximadamente 150 mil vacas, pero este es un ganado social, que solo sirve para dar leche, y sustento de las familias. Este ganado muchas veces dura hasta 8 años, y no es un ganado de carne. El mismo que se alimenta de algunos pastizales que encontramos dentro del perímetro urbano.

La mayor parte del ganado se encuentra en los alrededores de Quito, siendo su crianza y reproducción a cargo de los dueños, los cuales no llevan un buen manejo en cuanto a salubridad y mucho menos un registro sanitario. Por estos motivos el ganado que se faena en Quito es traído de otros lugares como: Santo Domingo de los Tsachilas, El Carmen, La Concordia, Quinde, Esmeralda, Los Ríos.

Este ganado es criado específicamente para carne, y es trasladado desde que cumple un año y medio siendo así un ganado precoz.

La carne que es distribuida en Quito es la que se faena en el Camal Metropolitano de Quito, esta carne tiene un proceso que no cumple al 100% de los requerimientos que exige la Ley de Mataderos Reforma y Reglamento. Ver anexo 3.

Algunas de las razas que se faenan son:

Freisan, Mestizo con registro, Mestizo sin registro, Criollo, Holstein Freisan, Brahma, otra pura sangre, otras razas.

Estas reses muchas veces no son inspeccionadas por los veterinarios que están encargados de su control sanitario, antes de ir al faenamiento y por estas circunstancias no tenemos una carne de calidad.

La carne que se obtiene del Camal Metropolitano de Quito va a diferentes lugares como comisariatos y restaurantes de la capital, y algunas de estas empresas no cumplen con la cadena de frio requerida.

La política de cada empresa se encarga del manejo y transporte de la carne faenada.

En el Distrito Metropolitano existen camales clandestinos los cuales con ayuda de gobiernos anteriores y más con el presente gobierno, han tratado de erradicar y controlar, pero aún existen.

Descripción de consumo de carne de res en restoranes.

Existe una gran cantidad de establecimientos que nos ofrecen variados tipos de cortes cárnicos, por lo que la oferta cada día va en aumento, pero debemos conocer cuáles de ellos nos garantizan cortes de calidad, y está en nosotros saber elegir y ser conocedores al momento de degustar nuestro cote de preferencia.

Debemos tomar muy en cuenta que en Quito son muy pocos los establecimientos que ofrecen cortes de carne propios, por lo que hemos optado cortes foráneos, e incluso hemos llegado a importar cortes, en su gran mayoría Argentinos o de otros países que ofrecen cortes de calidad y certificada por entidades encargadas de controlar la higiene y manipulación de los mismos. La mayor parte de establecimientos que encontramos tienen tendencias de Argentina, Chile, Uruguay, y recientemente Brasil, son de alta calidad y fiables al momento de ser saboreados por los comensales.

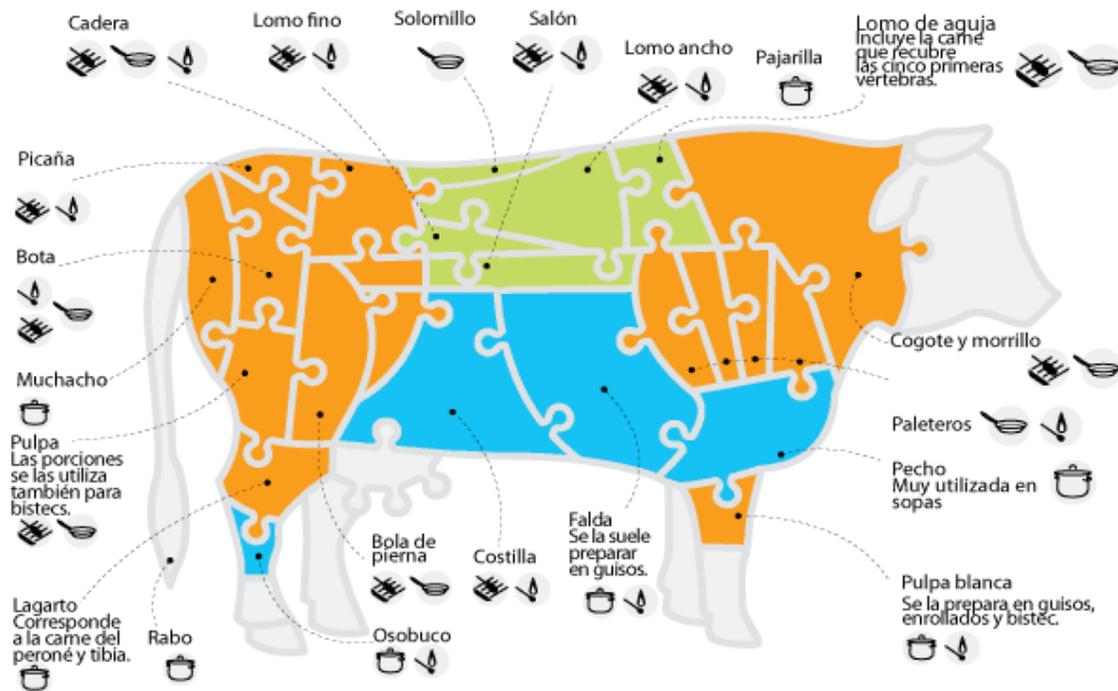
Aquí los costos son altos por el hecho de no ser productores directos, y los pocos distribuidores que existen están en provincias aledañas, lo cual resulta oneroso al momento de su comercialización en los diferentes restaurantes. Dado a que la economía no es la más favorable son pocas las personas que se interesan por el consumo de carne de buena calidad siendo eso un factor de poca demanda de carne a la brasa, ya que las personas no tienen una cultura adecuada para apreciar cortes específicos.

El servicio prestado es de lo mejor, ya que se trabaja con gente preparada y capacitada para realizar una labor excelente al momento de poner a la brasa el corte, manejándose con los tiempos adecuados y la correcta manipulación de alimentos, tanto, al momento de la cocción como al momento de servir a sus clientes.

CORTES DE CARNE QUE ENCONTRAMOS EN QUITO – ECUADOR.

En Ecuador podemos encontrar estos cortes de carne cada uno apto para un método de cocción, ya sea a la plancha, olla, sartén o al horno.

En nuestro país no podemos determinar al 100% que carne es apta para cada tipo de cocción, ya que aún no existe una buena clasificación en canales y una buena manipulación de cortes cárnicos.



Cortes de res en Quito.

Fuente: <http://www.eluniverso.com/2009/09/04/1/1384/un-mundo-carne.html?p=1430A&m=1473>

Los cortes que podemos encontrar aptos para la parrilla en el Ecuador, de acuerdo con un reportaje hecho por el diario “El Universo” son los siguientes:

CORTES DE CARNE QUE SON CONSIDERADOS IDEALES PARA LA BRASA EN QUITO	
<i>Cadera</i>	<i>Bola de pierna</i>
<i>Lomo fino</i>	<i>Pulpa</i>
<i>Salón</i>	<i>Bota</i>
<i>Cogote y morillo</i>	<i>Picaña.</i>
<i>Costilla</i>	<i>Lomo de aguja, incluye</i>
	<i>la carne que recubre las</i>
	<i>Cinco primeras vertebrae.</i>

Al ser estos los cortes cárnicos más adecuados para la parrilla, en Quito se los prepara de varias maneras, utilizando chimichurri, adobo, o aliño como es conocida comúnmente.

Antes de enviar la carne a la brasa se la filetea, y se le agrega un aliño o chimichurri dejándola macerar por unas horas, luego en la parrilla se le da una cocción única a todas las piezas cocidas y se las sirve acompañada de embutido, papas, ensalada y salsa de queso.

Muy pocas son las personas que preparan los cortes cárnicos enteros, y las envían a la brasa, aunque en la actualidad se está incrementando este tipo de preparación.

LUGARES DE QUITO PARA COMER.

Estos lugares nos ofrecen un menú variado, aunque deberían tener muchos más cortes que ofrezcan al público en general.

Los Troncos.

Los Troncos

Tipos de comida: Argentina , Carnes , Pastas

Teléfonos: 2437377 2250875

Dirección: Av. Shyris 1280, entre Portugal y Suecia.

Sector: Quito Norte

Email: ltroncos@interactive.net.ec

Sitio Web: www.restaurantes.com.ec/lostroncos

Precio promedio: 29

Ambientes: Negocios , Familiar

Horarios:

Forma de pago: diners, visa, mastercard, cheque, efectivo

Servicio a: diners, cheque, efectivo





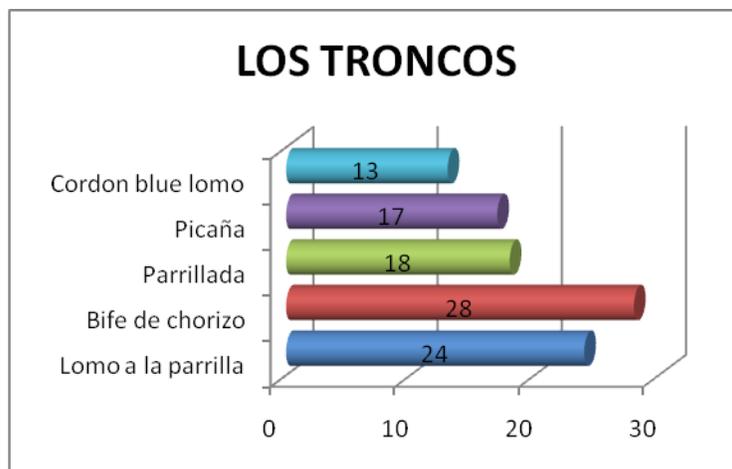
Foto 1 de 4

[Califica este restaurante](#)

Restaurante los Troncos.

Fuente: <http://quito.restaurantes.com.ec/restaurantes.php?codRestaurante=213>

- **Consumo de cortes cárnicos en Los Troncos**



Fuente: Datos adquiridos por parrillero del lugar.

Parrilladas Columbus

Pedidos al 1800-MENUEXPRESS

PARRILLADAS COLUMBUS - Carnes a la parrilla / Ensaladas



Horarios: Lunes a Sábado de 12h00 a 22h00, Domingo de 12h00 a 21h00.

Dirección: Av. República 1237 y Amazonas
Av. Amazonas 1539 y Santa María
Av. Brasil 278 y Av. América

- Sector 2
- Sector 3
- Sector 4
- Sector 5
- Sector 6
- Sector 7
- Sector 8
- Sector 9
- Sector 10

Pedidos al 1800-MENUEXPRESS / 601-3199

ENTRADAS Y SOPAS

NUEVO: CEVICHE O COCTEL DE CAMARONES	\$ 9.81
PAPAS COCIDAS CON SALSA DE QUESO	\$ 4.71
NUEVO: DEDITOS DE MOZARELLA - Apanados con salsa de miel y mostaza.	\$ 5.38
ENSALADAS COLUMBUS - Las tradicionales: col picante, rusa, chocho, criolla (frejol), mixta (lechuga, tomate, cebolla).	\$ 5.91
CONSOMÉ DE CARNE	\$ 4.18
CREMA DE ESPÁRRAGOS, HONGOS O POLLO	\$ 4.18

PICADAS

Embutidos de fabricación propia y todo procesado en nuestra propia planta, opciones de exclusivo sabor y excelente calidad.

PICADA COLUMBUS PARA 2 (635grs) - 5 chinchulines, 5 riñones, 2 corazones, 2 hígados, 1 chorizo, 1 morcilla y papas fritas.	\$ 11.65
PICADA MIXTA PARA 2 (335grs) - 2 pinchitos de pollo, 2 pinchitos de res, 6 camarones apanados, 4 brócolis, 4 champiñones, 4 cebollas, 4 papas chaucha.	\$ 12.47
PICADA DE VEGETALES PARA 2 (430grs) - Brócolis, pimientos rojos, pimientos verdes, zanahorias, cebollas, champiñones, papas chauchas. Asados a la parrilla.	\$ 7.81
CAMARONES APANADOS 120grs - Con salsa golf.	\$ 10.03
CAMARONES A LA PARRILLA (150GRS)	\$ 10.03
PORCIÓN DE CHINCHULINES 180GRS - 10 unidades a la parrilla con papas fritas.	\$ 6.51
PORCIÓN DE RIÑONES 250GRS - 10 unidades a la parrilla con papas fritas.	\$ 6.51
PORCIÓN DE CHORIZO 240GRS (2)	\$ 6.20
PORCIÓN DE PAPAS FRITAS, BIFE O COCIDAS	\$ 2.70



Lomo a la Diabla \$ 18.28

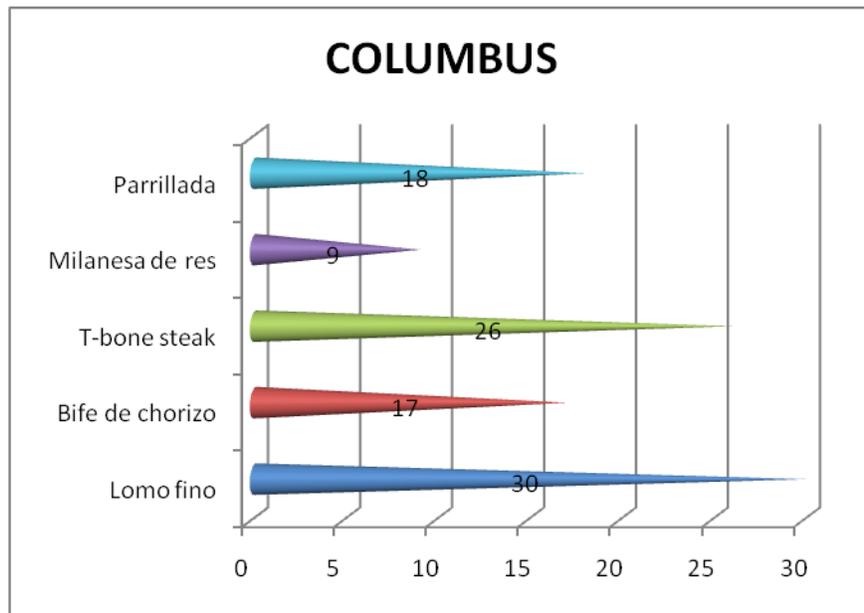
COMBINADOS Y PARRILLADAS

POLLO Y CHULETA 245grs - Filete de pollo y chuleta de cerdo.	\$ 11.77
BIFE Y POLLO 245grs - Filete de pollo y corte de lomo de falda.	\$ 11.77
BIFE Y CHULETA 245grs - Corte de lomo de falda y chuleta de cerdo.	\$ 11.77
BIFE, POLLO Y CHULETA 365GRS - Cortes de lomo de falda, filete de pollo y chuleta de cerdo.	\$ 14.52
1/2 PARRILLADA PERFECTA 559grs - Gigante opción de excelentes cortes de lomo fino, bife, filete de pollo, chuleta de cerdo y 3 chinchulines.	\$ 22.41
PARRILLADA PERFECTA 1118grs (para 2) - Gigante opción de excelentes cortes de lomo fino, bife, filete de pollo, 2 chuletas de cerdo y 6 chinchulines	\$ 40.82
PARRILLADA COLUMBUS 1272 grs (para 2) - 2 corte de lomo de falda, 2 chuleta de cerdo, 4 chinchulines, 2 riñones, 2 hígados, 2 corazones, 2 chorizos y 2 morcillas.	\$ 30.65

Parrilladas Columbus.

Fuente: <http://www.menuexpress.ec/parrilladascolumbus.html>

Consumo de cortes cárnicos en Columbus.



Fuente: Datos proporcionados por cocinero del lugar.

Grafico del consumo de carne en Quito.



4. ANÁLISIS COMPARATIVO.

En el siguiente análisis comparativo se evidenciara las diferencias que existes entre las ciudades de Quito y Rio de Janeiro, con los argumentos antes expuestos podemos determinar lo siguiente.

En cuanto a la producción de ganado vacuno en Quito no podemos determinar con exactitud la cantidad de ganado que se encuentra en la ciudad, ya que es un ganado pre urbano y solo se lo cría para otras utilidades, como productoras de leche y para vender sus partes de una manera poco sanitaria, su alimentación es a base del pastoreo y sogueo. Muchas veces podemos observar el descuido de parte de los propietarios que tienen esas reses cerca de quebradas, y botaderos de basura, siendo una bomba de tiempo esta carne si se llega a consumir.

La producción de ganado vacuno en Rio de Janeiro realmente es muy reducida, no encontramos tantas reses pre urbano, los terrenos en que se tiene a las reses son sitios más apartados del perímetro urbano por lo tanto tienen una alimentación al pastoreo o también sogueo, siendo ahí donde se produce un desfase en cuanto al control de la calidad de las reses. Concretamente en esta ciudad se encuentran reses pero fuera de la visibilidad de personas propias y extrañas.

Ambas ciudades no son productoras de ganado vacuno, por lo tanto siempre deben depender de ciudades aledañas para poder abastecer el consumo de carne entre la población siendo de esta manera que encontramos camales autorizados, los mismos que se encuentran en el interior de cada ciudad. El transporte de carne vacuna utilizado en Quito aún se debe reglamentar porque no es el mismo para todos los negocios, al contrario de Rio de Janeiro que el control es más exhaustivo y se cumple en un 90%.

Podemos destacar que en ambas ciudades existen mataderos clandestinos siendo un secreto a voces y por ser clandestinos no se puede determinar el número ni lugares exactos de los mismos, pero las autoridades de ambas ciudades se encuentran en constante control, preocupándose de exterminar por completo estos lugares, procurando evitar intoxicaciones masivas a causa de esta situación.

4.1. ELABORACIÓN DE LA CARNE VACUNA PARA LA PARRILLA.

En cuanto a la elaboración de la carne para la parrilla debemos tomar en cuenta que las dos ciudades son grandes consumidoras de carne de vacuno, por lo tanto hay una gran demanda de la misma, en el mercado encontramos una gran cantidad de clases de carne, como de; primera, segunda y tercera categoría.

La elaboración de la carne para la parrilla que se realiza en Quito es adicionando condimentos o “aliño” macerando de esta manera la carne, se utilizan productos como: sal, comino, pimienta, ajo, pimienta, cebolla, albahaca, entre otros, todo esto se licua y se añade a la carne antes de llevarla a la parrilla, tomando en cuenta el corte que se vaya a preparar, muchas veces se filetea la carne (conocido también como abrir la carne), si hablamos de un corte específico de carne es más común que lo consumamos con sal y pimienta, que es lo recomendado para este tipo de carne, específicamente en Quito no tenemos una cultura adecuada de cuáles son los cortes específicos de carne de res para la parrilla, pero los que se han dado a conocer son:

Cadera

Bola de pierna

Lomo fino



Pulpa



Salón



Bota



Cogote



Morillo



Picaña.



Costilla

Lomo de aguja.



Cortes Cárnicos que encontramos en Quito.

Fuente:<http://www.ruralprimicias.com.ar/noticia-expectativas-de-consumo-y-sustitucion-entre-productos-carnicos-3242.php>

Todos estos cortes son considerados los mejores para la parrilla, Si queremos cortes de calidad en los restaurantes de Quito podemos conseguir muy buenos cortes de primera, y hasta importados.

Al hablar de Rio de Janeiro estamos hablando de personas consumidoras y conocedoras de cortes en general, aunque no debemos olvidar que no toda la población tiene ese conocimiento, por la gran cantidad de favelas que allí encontramos, podemos deducir que también hay falta información acerca de la misma.

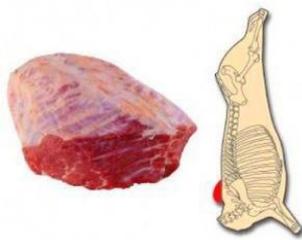
La elaboración de carne a la parrilla que frecuentemente se realiza es de una manera simple utilizando generalmente solo sal, aunque depende mucho de las personas encargadas de la parrilla; ellos no maceran la carne, su secreto está en el corte de la misma. Con solo sal gruesa es suficiente para avivar las papilas gustativas. Esto es quizá es lo más importante, para darle un sabor único a cada corte.

Aquí tienen cortes ya definidos para la parrilla los cuales tenemos información del SIC o Serviço de Informação da Carne que nos da la facilidad de buscar un corte adecuado para cualquier ocasión a más de tener información importante para el consumidor. Los cortes adecuados para la parrilla son los siguientes:

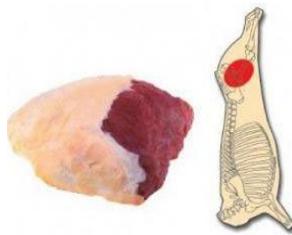
Cupim.

Coxao mole.

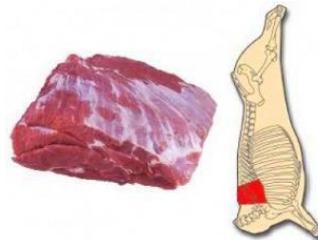
Acem.



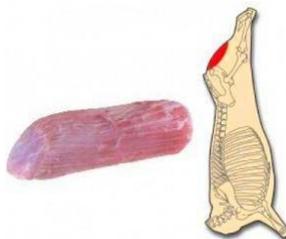
Lagarto outatu.



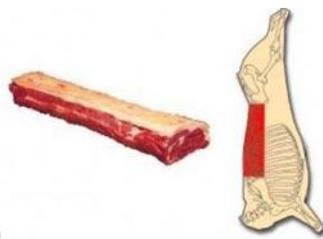
Contrafile de costela.



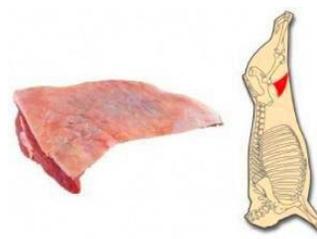
Maminha.



Contrafile de lombo.
mignon.



Fraldinha ou vazio.



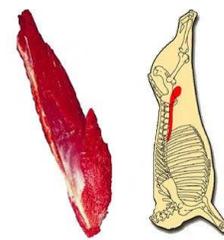
File



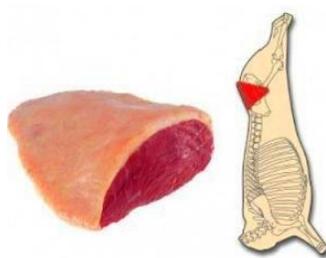
Costela.



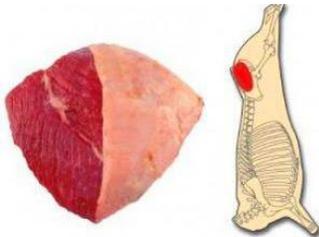
Picanha.



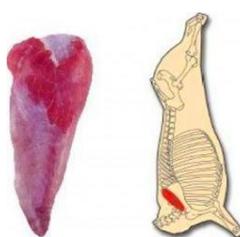
Raquete.



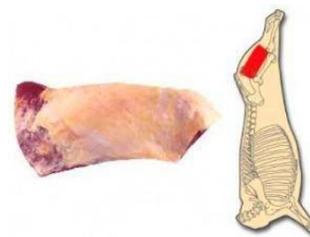
Miolo de alcatra.



Peixinho.



Coxao duro.



Pescoço.



Peito.



Cortes Cárnicos que encontramos en Rio de Janeiro.

Fuente:http://www.casadecarnesgardenal.com.br/conteudo/index.php?option=com_phocagallery&view=category&id=1:cortes-de-carne&Itemid=0

Aquí encontramos cortes de primera, segunda y tercera categoría, por lo que es asequible a cualquier persona, y no es necesario visitar a un restaurante de primera para conseguirlo, además sus costos son bajos por la gran cantidad de oferta que existe en los lugares de expendio de los cortes vacunos.

Podemos ver claramente algunas similitudes en cuanto a los cortes cárnicos entre las dos ciudades, en Quito algunos nombres son adoptados de otros países y son muy pocos los cortes propios, en cuanto a la calidad de la carne falta bastante control de parte de las autoridades, pero podemos destacar una empresa (Agropesa) que brinda una buena calidad pero lastimosamente el precio de sus

productos son altos y no todas las personas tienen oportunidad de comprarla, también podemos acotar que las personas consumidoras al no exigir un producto de calidad no exigen a los productores cambiar su manera de proveer del producto y lastimosamente al no saber diferenciar los tipos de carne en los lugares que se distribuye los cortes como tercenas, tiendas y mercados, nos venden los cortes mezclados y con el nombre de carne suave. Cosa que no ocurre en Rio de Janeiro ya que al tener mayor oferta y demanda las personas exigen productos de calidad, haciendo que los expendedores de carne de res compitan entre ellos ofreciendo productos confiables, de esta manera se ha dado nombres propios a cada corte cárnico, logrando con ello hasta ser reconocidos internacionalmente como la “Picanha.” Que se importa a otros países como el nuestro.

4.2. CUADRO COMPARATIVO DE LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y CUIDADO DE LA RES ENTRE QUITO Y RIO DE JANEIRO.

QUITO	RIO DE JANEIRO
<ul style="list-style-type: none"> • La carne de bovino es conseguida a través de supermercados y camales • No existen muchos camales clandestinos debido a los controles que se realizan. • La única carne que tiene 	<ul style="list-style-type: none"> • La carne de bovino es conseguida a través de supermercados y camales pero con más salubridad • Existen varios camales clandestinos debido a su extensa población. • Existen varias empresas

<p>certificación es la de Agropesa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los cortes que conseguimos en camales no son bien realizados. • No existe un control adecuado en la manipulación de los cortes cárnicos. • Al faenar las reses no se toma en cuenta los controles exigidos • Las técnicas aún siguen siendo rudimentarias pero se ha empezado procesos de cambio. • Existe muy pocos cortes de calidad • Los cortes cárnicos tienen un valor económico elevado. • La alimentación es a base del pastoreo. • No existe una producción y la carne es adquirida de los valles y de provincias cercanas como Santo Domingo de los 	<p>distribuidores de carne certificada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tienen una gama de cortes muy amplia • Si existe una buena manipulación de cortes cárnicos • Tienen buenos procesos de faenamiento cumpliendo con los estándares establecidos. • Utilizan técnicas tecnológicas adecuadas • La variedad de cortes es extenso. • El valor es promedio • La alimentación es a base de balanceado. • No existe una producción y la carne es adquirida de provincias cercanas. • La comercialización no es
---	---

<p>Tsachilas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La comercialización no es directa del productor al consumidor. • La mayoría de establecimientos que brindan carne a la brasa son de otros países y muy pocos los nacionales 	<p>directa, pero por la cantidad de proveedores, resulta conveniente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mayoría de establecimientos que ofrecen carne a la brasa son de origen nacional.
--	---

4.3. CUIDADO DE LA CARNE DE RES PARA LA PARRILLA.

El cuidado que se debe mantener a la carne de res desde su producción hasta su faenamiento es muy alta puesto que las reses siempre deben estar en buen estado, condición que cumplen ambas ciudades, teniendo personal capacitado como son los veterinarios que se encuentran constantemente verificando el estado de las reses, y no permitiendo de ninguna manera el sacrificio de reses enfermas.



Cuidados necesarios.

Fuente:<http://www.planetacurioso.com/2009/10/14/%C2%BFsabias-que-las-vacas-nombradas-por-sus-duenos-producen-mas-leche/>

Al momento de faenar una res se debe seguir un riguroso control en la cadena de frío, lo que no es común en Quito pues no existen personas encargadas de esta labor, supo comentar una proveedora de carne en el Camal Metropolitano de Quito, y se pudo constatar el instante en que se transportaba la misma. Y que algunas de las personas que proveen la carne las transportaban en autos inadecuados, aunque otras si lo hacían de una manera correcta.



Transporte de carne.

Fuente: Fotos tomadas en el Camal Metropolitano de Quito

Los establecimientos que llevan la cadena de frío luego del faenamiento se llevan a un lugar apropiado para su consecutivo empaquetamiento y embalaje de los diferentes cortes cárnicos, para luego ser distribuidas generalmente a restaurantes, y consumidores que se acercan a los distintos lugares de expendio.





Manejo de los cortes cárnicos Quito.

Fuente:Manual básico de higiene para el operario de centros de faenamiento.

Los lugares de expendio son muy variados ya que existen carne de las tres clases y eso hace que varíe su precio, en Quito tenemos algunos supermercados y por lo general existen tercenas que son las que se encargan del abastecimiento para el público en general; para los restaurantes, los supermercados son los más apropiados para proveer de la carne.



Lugares de expendio

Fuente: Foto tomada en supermercado.

En cuanto al cuidado de la cadena de frío en Rio de Janeiro es mucho más controlado ya que si cumplen con las normas establecidas, los controles son más frecuentes y las leyes exigen la calidad a cada producto, podemos observar el transporte de toneladas de carne vacuna en grandes tráiler que son apropiados para este fin; o en pequeñas camionetas que están equipadas adecuadamente para viajes cortos.



Transportes para carne

Fuente:<http://www.carpinz.com/productos.html>

Además realizan cortes cárnicos apropiados y llevan un proceso de empaquetamiento adecuado, lo que facilita el expendio en carnicerías y supermercados del lugar.



Manejo de los cortes cárnicos Rio de Janeiro

Fuente:<http://www.carpinz.com/productos.html>

El cuidado de la carne en Rio de Janeiro mucho mejor en comparación de Quito por la tecnología y procesos como manipulación y cadena de frio corresponde, sin embargo en Quito se está implementando nuevas empresas de cárnicos, lo cual sería muy bueno porque podríamos tener mejores productos y entraríamos compitiendo con los que se producen en Rio de Janeiro u otros países.

5. CONCLUSIONES.

Al realizar el análisis comparativo se pudo concluir de las falencias que existe en cuanto a producción, elaboración y cuidados de la carne de res que es adecuada para la parrilla, pero hay que darnos cuenta que nuestro país y la ciudad de Quito está en desarrollo por lo tanto es comprensible la falta de cuidados y la gran

diferencia encontrada con respecto a Rio de Janeiro, además hay que acotar que no se le da la importancia necesaria para que existan mejores lugares de faenamiento, y un departamento encargado del control necesario para llegar a tener carne de res con excelente calidad.

Las carnes adecuadas para la parrilla son muy importantes en las dos ciudades y tanto en lugares de expendio como en restaurantes existen controles, de no ser así veríamos frecuentemente intoxicaciones y enfermedades por el consumo de carne en mal estado y de mala calidad.

Quito al contrario de Rio de Janeiro tiene una forma diferente de preparación de la carne a la brasa, y eso es un punto que atrae a disfrutar de nuevos sabores y experiencias para los comensales en general, teniendo en cuenta que los sabores van a ser más intensos y agradables en cuanto a la mezcla de especias y carne.

Quito al no tener una buena cultura en cuanto a cortes adecuados para la parrilla se refiere, hemos adaptado nuestro propio estilo que a muchas personas agrada, pero a otras no porque les gusta más lo tradicional. Y sucede algo similar en Rio de Janeiro pero ellos conocedores de los cortes lo hacen de una forma más peculiar que es en espadas y eso genera el toque original que a muchos gusta. Eso es bueno para ambos países ya que estamos aprendiendo las costumbres y cultura de cada uno de ellos.

Podemos acotar que en la ciudad de Rio de Janeiro por tener más población y con mayor turismo de extranjeros se mantiene una mayor demanda y comercialización de cortes cárnicos. Pero esto no sucede en toda la ciudad ya que no podemos estar seguros que para las familias que habitan ahí también se sigue un control adecuado.

Al ser las dos ciudades no productoras de ganado vacuno, y ser ambas turísticas el consumo de carne a la brasa siempre va a permanecer en gran demanda de parte de los visitantes, logrando un mayor ingreso monetario y cultural para la oferta de la misma.

6. RECOMENDACIONES.

Es necesario que las autoridades de nuestro país y de la ciudad tengan en cuenta y se preocupen por regular más los camales y los lugares de expendio de cortes cárnicos, exigiendo un manejo adecuado de los productos cárnicos.

Realizar una campaña de conocimiento, trato y manejo de la carne en general, con esto se logrará que los consumidores exijan calidad y precio justo por cortes de primera y accesibles para toda la población, ya que en este momento un corte de res de calidad quiere costos elevados, y encontramos en lugares exclusivos, e inalcanzable para los capitalinos.

Concientizar a empresas competentes para invitar a Brasil en capacitaciones para mejorar la producción y se lleve un manejo adecuado de las reses desde el momento mismo de su nacimiento, faenamiento y futuro consumo, esto favorecería de gran manera tanto a ganaderos, comerciantes y consumidores.

Incentivar la apertura de empresas que ofrezcan carne de calidad en Quito, con esto se lograría una buena competencia entre ellas y los consumidores tendrían más opciones para escoger. Rio de Janeiro podría ser un buen guía para este propósito, ya que ahí encontramos varias marcas empresas reconocidas que ofrecen cortes de calidad y a precios asequibles.

BIBLIOGRAFÍA.

Folletos del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

Información de Agrocalidad.

Separata de La Situación Actual de la Ganadería de Carne.

Censo agropecuario del año 2000 del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

Libro Animales Domesticados Para la Granja.

Ley de Mataderos y Reforma y Reglamento del Ecuador

Informe Sobre Recursos Zoogenéticos Ecuador

Faena De Vacunos

Dr. Pérez, Daniel “Un día de actividad en un Establecimiento de faena”

Manual básico de higiene para el operario de centros de faenamiento.

Webliografía.

<http://www.eluniverso.com/2009/09/04/1/1384/un-mundo-carne.html?p=1430A&m=1473>

<http://quito.restaurantes.com.ec/restaurantes.php?codRestaurante=213>

<http://www.menuexpress.ec/parrilladascolumbus.html>

<http://www.buenastareas.com/ensayos/Agricultura-En-El-Ecuador/272485.html>

<http://www.grandin.com/spanish/ganaderia94.html>

http://pt.wikipedia.org/wiki/Gado_bovino

http://www.pasqualinonet.com.ar/los_cortes.htm

<http://www.fao.org/>

<http://www.ruralprimicias.com.ar/noticia-expectativas-de-consumo-y-sustitucion-entre-productos-carnicos-3242.php>

<http://www.vet-uy.com/americaner/articulos/019/019.htm>

http://www.casadecarnesgardenal.com.br/conteudo/index.php?option=com_phocagallery&view=category&id=1:cortes-de-carne&Itemid=0

http://www.ibarra.gob.ec/epfyprocai/otrosdocumentos/Manual_Higiene_Operarios.pdf

<http://www.carpinz.com/productos.html>

http://www.emrq.gov.ec/site/index.php?Itemid=&option=com_search&searchword=metropolitano

<http://www.sic.org.br/>

http://es.wikipedia.org/wiki/Econom%C3%ADa_de_Ecuador

<http://wikitravel.org/es/Ecuador>

http://www.sag.gob.hn/files/Infoagro/Cadenas%20Agro/Bovina/InfoTecnica/Cuidados_Hatos_Ganado.pdf

http://www.oocities.org/teresagallardove/html/Art_CortesCarne.htm

GLOSARIO.

Achiote - También llamada bija (bixaorellana), lipstick en inglés, rocou en francés, annatto o anotto en italiano, orleanstrach en alemán. El achiote es un

árbol de rápido crecimiento que se cultiva en zonas de clima húmedo y cálido. De las semillas se obtiene un colorante llamado bixina que es de color amarillo fuerte o anaranjado, y se puede utilizar para dar color a los alimentos. Se comercializa en forma de pasta o de extracto líquido. Se confecciona un aceite con achiote que da mucho color a la comida. Los principales países consumidores son Estados Unidos, Venezuela, Puerto Rico, Colombia, México y Argentina.

Achuras – Vísceras en general que se asan a la parrilla: chinchulines, tripa gorda, mollejas, criadillas, ubre, etc.

Ají molido - Pimiento rojo, secado y triturado. Muy usado en la cocina argentina.

Albahaca - Es una hierba aromática de la familia de la menta Ingrediente emblemático del pesto. Esencial en salsas con tomate fresco.

Aminoácido - Sustancia química orgánica en cuya composición molecular entra un grupo amínico y otro carboxílico. Veinte de tales sustancias son los componentes básicos de las proteínas.

Asado - Comúnmente se entiende todo lo que se cocina a la parrilla o al asador.

Asador - Hombre que hace el asado. Conjunto de fogón e utensilios para asar carnes.

Cebolla de verdeo - Cebolleta. Planta parecida a la cebolla, con bulbo pequeño y hojas verdes comestibles.

Chimichurri - Tradicional adobo argentino que se usa principalmente para carnes asadas.

Chinchulines - Intestino delgado de vaca o cordero. Se asan a la parrilla.

Chiquizuela - Es la parte restante de la bola de lomo después de haberla cortada en fetas para preparar milanesas. Queda algo de hueso blando y un poco de carne. Especial para hacer caldo de carne.

Cholulo-ismo - Engreído de la gran ciudad, egocéntrico, sabelotodo, persona light de nueva generación, coherente imbécil para toda ocasión.

Chorizo - Parte de la carne de vacuno, situada en el lomo, a cada lado del espinazo, que se asa a la parrilla. Embutido fresco generalmente de mezcla de carne porcina y vacuna, también se asa a la parrilla o se cocina al asador.

Churrasco - Fetas de carne de cuadril, paleta, nalga, lomo...que se asan generalmente a la plancha. Sinónimo de bife.

Costillar - Pieza entera de vaca, cerdo, cordero...que abarca toda las costillas con poca carne. Se asa emblemáticamente al asador criollo.

Criadillas - Testículos del toro. Asados a la parrilla es un gran manjar.

Cuadril - Pieza de carne sin hueso extraída de los cuartos traseros principalmente de res vacuna.

Distócicos- Parto anormal o parto distócico (literalmente “parto difícil o alumbramiento con dificultad”) ocurre cuando hay anomalías anatómicas o funcionales del feto, de la pelvis de la madre

Facón - Cuchillo grande y puntiagudo usado por los paisanos argentinos sea para comer asados sea para decorar sus vestimentas gauchescas.

Faenar - Matar [reses] y descuartizarlas o prepararlas para el consumo.

Lomo - Filete.

Mascarpone - Queso fresco de pasta blanda y cruda, de crema grasa, color blanco, gusto dulce entre crema y manteca. Hoy es el ingrediente inconfundible del “tiramisú” Originario del norte de Italia.

Matambre - Capa de carne y grasa que se saca de entre el cuero y el costillar de los animales vacunos y porcinos. Se cocina o se asa, para comerlo como fiambre, relleno y adobado.

Morcilla - Embutido hervido hecho con sangre de cerdo mezclado con una gran variedad de otros elementos como cueritos, cebolla de verdeo, nueces, pasas, etc.

Parrillada - Toda variedad de carnes y achuras, generalmente llevada a la mesa en una pequeña "parrilla" con algo de brasa para mantener caliente todo durante el lapso de tiempo necesario para comerla.

Parrillero - Esforzado hombre que atiende la parrilla, que asa todo tipo de carne, armonizando la relación entre tiempo y fuego.

Peceto - Corte de carne extraído de los cuartos traseros de los bovinos.

Pimentón - Polvo que se obtiene moliendo pimientos rojo secos. Páprika.

Piquillín - Nombre científico: *CondaliaMicrophylla*. Familia de las Ramnáceas. Usos y dosis: Es planta popular que abunda en el norte argentino. Los frutos son excelentes laxantes. Normalizan las funciones intestinales sin crear hábito.

Quebracho - Madera dura de color rojizo del Norte Argentino. Se hicieron casi todos los durmientes de la red ferroviaria argentina. Es ideal para el uso en asadores, parrillas, hogares, por formar un brasa compacto, de larga duración y calor constante.

Rescoldo - Brasa menuda resguardada por la ceniza.

Salmuera - Agua con una proporción de sal, no saturada, con aditivos y condimentos, para preparar y conservar alimentos.

Tripa gorda - Intestino grueso.

ANEXOS.

Anexo 1.- Principales razas de bovinos de Brasil.

Principais raças de bovinos criadas no Brasil

As raças foram desenvolvidas com vista na especialização em determinado tipo produtivo.

Subespécie *B. taurus taurus*

- **Angus** - do nordeste da Escócia, sem chifres, para corte
- **Caracu** - para corte e como animal de tração
- **Charolais** ou charolês - para carne
- **Devon**
- **Frísia**, ou *Holstein* - para leite
- **Hereford**
- **Jersey**
- **Limousin** - da França
- **Nguni**, típica de África
- **Simental** ou **semental** ou suíça-malhada

Subespécie *B. taurus indicus*

[[editar](#)]

- **Brahman** ou zebu americano, sagrado na Índia
- **Gir** - do sul da Índia
- **Guzerá** - Guzerat ou Kankrej, principal raça da Índia
- **Hariana**
- **Indubrasil**
- **Nelore** no Brasil, chamada Ongole na Índia - para corte
- **Zebu**

Raças "sintéticas" brasileiras

[[editar](#)]

Frutos de cruzamentos entre as demais:

- **Naobrasil** - cruzamento de Nelore e Zebu
 - **Simbrasil** - cruzamento de Simental e Zebu para corte
 - **Girolando** - cruzamento de Holandês(5/8) e Gir(3/8) com dupla aptidão
 - **Brahman** para corte
 - **Canchim** - cruzamento de Charolais(5/8) e Zebu(3/8)
 - **Pitangueiras** - cruzamento de Red Poll(5/8) e Zebu(3/8)(Gir e Guzerá)
 - **Purunã** - cruzamento de Charolais, Caracu, Red Angus e Canchim,
-

Raças crioulas brasileiras

As raças crioulas brasileiras descendem dos rebanhos trazidos para a América pelos colonizadores.

- Caracu - origem São Paulo
- Crioulo Lageano[1] - origem Santa Catarina
- Curraleiro [2] - origem Piauí
- Mocho Nacional - origem Minas Gerais
- Pantaneiro - origem Mato Grosso do Sul

Principais raças de bovinos criadas em Portugal

Raças autóctones portuguesas

Para além das raças que conseguiram grande expansão quantitativa e geográfica, como as atrás indicadas, existem milhares de raças autóctones, resultantes de pressões selectivas específicas ou de um relativo isolamento genético nas localidades onde se desenvolveram. Muitas dessas raças estão extintas ou em extinção fruto da globalização e da competição com raças mais produtivas. Entre as raças autóctones estão:

- Ramo Grande dos Açores.
- Alentejana, do Alentejo
- Arouquesa, de Aveiro
- Minhota ou Galega
- Maronesa, região da Serra do Marão, Trás-os-Montes
- Barrosão ou Cachena, da região do Barroso e da zona do Parque Nacional da Peneda-Gerês
- Gravonesa
- Brava
- Mirandesa
- Jarmelista ou Jarmeleira, região da Guarda
- Mertolenga, Mértola

Usos

Esta espécie foi domesticada pelo homem e é explorada para a produção de leite, carne e pele (couro) e também como meio de transporte e animal de carga. Também os ossos são aproveitados, para a fabricação de farinha, sabão e rações animais. O casco e os chifres têm usos diversos e os pêlos das orelhas são usados para a confecção de pincéis artísticos.

Os machos de determinadas raças podem ser também usados como entretenimento nas touradas e nos rodeios.

A carne no consumo humano

[[edita](#)]

A [carne](#) bovina por ser largamente consumida nas mais diversas partes do mundo, principalmente nos países de origem latina, é vendida em pedaços, bifés, moídas com as variantes de nomes dado a cada tipo de carne extraída de determinadas regiões do boi/vaca

Assim temos os seguintes cortes:

Dianteiro

- [Acém](#);
- [Pescoço](#) - Há bons pratos com essa parte do animal;
- [Cupim](#) - Usada em [churrasco](#) ou em pratos que contenham pouca gordura, pois por natureza é a parte mais gordurosa do boi, é o local onde o animal guarda a sua reserva alimentar;
- [Paleta](#);
- [Peito](#);

Costela

- [Costela](#);
- [Fraldinha](#) - Usada em [churrasco](#);
- [Ponta de agulha](#);

Traseiro

- [Alcatra](#);
- [Capa de filé](#);
- [Entrecôte](#) ou [chuleta](#);
- [Contra filé](#);
- [Coxão duro](#);
- [Coxão mole](#);
- [Filé da costa](#);
- [Filé mignon](#)
- [Lagarto](#);
- [Músculo dianteiro](#);

Miúdos

- [Animela](#)
- [Bucho](#) ou [estômago](#)
- [Carne de Cabeça](#)
- [Cérebro](#)
- [Coração](#)
- [Fígado](#)
- [Lábio](#)
- [Língua](#)
- [Medula](#)
- [Omaso](#)
- [Pulmão](#)
- [Queixada](#)

Anexo2.- Existencias de cabezas de ganado por raza en Ecuador.



5	Raza de ganado vacuno	-	Datos
6	BRAHMAN O CEBÚ		Detalle de UPAs
7			Detalle de Número
8	BROWN SWISS		Detalle de UPAs
9			Detalle de Número
10	CHAROLOIS		Detalle de UPAs
11			Detalle de Número
12	CRIOLLO		Detalle de UPAs
13			Detalle de Número
14	CYR		Detalle de UPAs
15			Detalle de Número
16	HOLSTEIN FREISSAN		Detalle de UPAs
17			Detalle de Número
18	JERSEY		Detalle de UPAs
19			Detalle de Número
20	MESTIZO CON REGISTRO		Detalle de UPAs
21			Detalle de Número
22	MESTIZO SIN REGISTRO		Detalle de UPAs
23			Detalle de Número
24	NELORE		Detalle de UPAs
25			Detalle de Número
26	NORMANDO		Detalle de UPAs
27			Detalle de Número
28	OTRA PURA SANGRE CARNE		Detalle de UPAs
29			Detalle de Número
30	OTRA PURA SANGRE DOBLE		Detalle de UPAs
31			Detalle de Número
32	OTRA PURA SANGRE LECHE		Detalle de UPAs
33			Detalle de Número
34	SIMENTHAL		Detalle de UPAs

Anexo 3.- ley de Mataderos.

LEY DE MATADEROS

Nº 502 - C

LA H. JUNTA MILITAR DE GOBIERNO,

CONSIDERANDO:

Que, es conveniente a los altos intereses del País y a la salud de sus habitantes, proporcionar al consumidor, productos alimenticios de origen animal de alta calidad y a precios equitativos;

Que, para este objeto es indispensable fomentar en el país el desarrollo de las ganaderías de carne;

Que, además es preciso el establecimiento de modernos Mataderos Frigoríficos bajo control sanitario estrictamente técnicos y la inspección del ganado de abasto y de la carne; y,

En uso de las atribuciones de que se halla investida,

Decreta:

LA SIGUIENTE LEY DE MATADEROS

Art. 1.- La presente Ley como complementaria a la Ley de Sanidad Animal vigente, rige lo concerniente a la construcción y funcionamiento de los Mataderos, a la inspección de carnes y a la comercialización e industrialización anexas.

Art. 2.- Se entiende por Mataderos o Camales Frigoríficos, el establecimiento dotado de instalaciones completas y equipo mecánico adecuado para el sacrificio, manipulación, elaboración, preparación y conservación de las especies de carnicerías bajo varias formas, con aprovechamiento completo, racional y adecuado de los subproductos no comestibles, cuando la cantidad justifique su aprovechamiento industrial. Poseerán instalaciones de frío industrial proporcionales a su tamaño.

Art. 3.- Para efectos de esta Ley, se reconocen tres clases de Camales o Mataderos:

- a) Públicos que son aquellos operados por Entidades de derecho público o de derecho privado con finalidad social o pública;
- b) Privados, aquellos que están a cargo de personas naturales o jurídicas de derecho privado; y,
- c) Mixtos, que son aquellos en los que participan Entidades de derecho público o de derecho privado con finalidad social o pública y personas naturales o jurídicas de derecho privado.

El funcionamiento de los Camales privados será autorizado donde no hubieran mataderos públicos o mixtos, siempre que reúnan las condiciones exigidas por la Ley y Reglamento de la materia.

Art. 4.- En los Mataderos que habla esta Ley, todas las funciones sanitarias y la clasificación de las carnes estarán a cargo de los Médicos Veterinarios oficiales.

Art. 5.- Para el mejor cumplimiento de lo que prescribe el Art. 40, numeral 3, literal b) de la Ley de Régimen Municipal, facultase a las Municipalidades, a los Consejos Provinciales y a las demás Entidades de Derecho Público o de Derecho Privado con finalidad social o pública para que puedan asociarse entre sí o con personas naturales o jurídicas de derecho privado, a fin de constituir empresas o compañías comerciales para la instalación y funcionamiento de Mataderos con arreglo a los Códigos Civil y de Comercio. Dichas compañías se regirán por las disposiciones de esos Códigos, del Código Sanitario, de la Ley de Sanidad Animal y su Reglamento, de las disposiciones de este Decreto y de las de sus Estatutos.

Art. 6.- Crease con sede en Quito y con jurisdicción en toda la República, la Comisión Nacional de Mataderos. Dicha Comisión estará integrada por el Director General de Fomento Pecuario o su Representante, por un Delegado Médico de la Dirección General de Sanidad; por un Delegado de la Sociedad de Ingenieros y Arquitectos del Ecuador, que será indispensablemente un Ingeniero Sanitario; por un Delegado de la Asociación de Municipalidades del Ecuador, y por un Delegado de los Ganaderos de la República. Estos Delegados serán designados por las respectivas Instituciones, de acuerdo con el Reglamento que dictará para el efecto el Ministerio de Fomento. La Comisión estará presidida

por el Director General de Fomento Pecuario o su Representante y será Secretario de la misma el Secretario de dicho Departamento.

Art. 7.- Son atribuciones y deberes de la Comisión:

- a) Estudiar los proyectos y autorizar la construcción y funcionamiento de los Mataderos de acuerdo con esta Ley;
- b) Clausurar los Mataderos que no cumplan los preceptos de esta Ley y las regulaciones que se dicten en cuanto a su construcción y funcionamiento;
- c) Controlar y vigilar directamente el funcionamiento de los Mataderos e industrias anexas así como las carnicerías de acuerdo a las disposiciones de la Ley y de las reglamentaciones que se expidan;
- d) Dictaminar sobre las ordenanzas Municipales que fijen los precios de los productos y subproductos de origen animal previamente a su aprobación por el Ministerio de Fomento;
- e) Controlar y verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria y comercial de los mataderos y carnicerías;
- f) Aprobar las tarifas, tasas o derechos de que tratan los Artículos 10º y 11º de esta Ley y el Reglamento de la materia; y,
- g) Los demás que señalen esta Ley y los Reglamentos.

Art. 8.- El examen ante y pos-mortem de los animales, la inspección de carnes y lugares de expendio, el transporte de animales a los mataderos, el

transporte de carnes dentro del país, sean refrigeradas o no, se harán de acuerdo con la Ley de Sanidad y su Reglamento y las Reglamentaciones que dictará el Ministerio de Fomento en el plazo de treinta días a partir de la fecha de promulgación de esta Ley.

Art. 9.- Cualquier persona podrá introducir a los Mataderos, animales de desposte para el sacrificio, siempre que estuviera provista de la Patente Especial para el comercio del Ganado que se establece en esta Ley.

Los ganaderos que desearan hacer sacrificar el ganado producido por ellos mismos no necesitarán de Patente, pero deberán proveerse de una autorización otorgada por la Dirección General de Fomento Pecuario, o los Veterinarios del Servicio Oficial.

Art. 10.- Para las materias que esta Ley protege, establecerse a favor de la Dirección General de Fomento Pecuario del Ministerio de Fomento las siguientes tasas y derechos a los servicios y actividades que se anuncian:

- a) Al comercio de ganado, mediante la concesión de Patentes anuales especiales;
- b) Al comercio de carnes, asimismo, mediante el otorgamiento anual de patentes y licencias sanitarias;
- c) Al examen ante y pos-mortem de animales destinados al sacrificio en los mataderos; y,
- d) A la inspección de carnicerías.

El monto de tales tasas y derechos será fijado por la Comisión Nacional de Mataderos y la Dirección General de Control de Precios, Pesas y Medidas del Ministerio de Comercio y Banca de acuerdo a las escalas que se establezcan en las respectivas reglamentaciones.

| Las tasa o derechos procedentes, no afectan a los que corresponden por la Ley a las Municipalidades; pero si éstas hubieran establecido tasas o derechos para el servicio referido en el literal c) de este Artículo, los conservarán para sí, debiendo subvencionar a la Dirección General de Fomento Pecuario del Ministerio de Fomento con una suma igual a la que en el año de 1963 hubiesen destinado al pago de sueldos de su personal de Veterinarios.

Los recursos establecidos en este Artículo se depositarán en la Cuenta Especial que se encuentra abierta en el Banco Central del Ecuador denominada "Defensa Animal", a órdenes de la Dirección General de Fomento Pecuario.

Art. 11.- Las personas, empresas o compañías que mantengan mataderos, sólo podrán cobrar los derechos o tasas por los servicios de permanencia de ganado en los establos de espera, pesaje de los animales, almacenamiento de carne en los frigoríficos, procesamientos y otros que prestan en ellos, de acuerdo con los preceptos del Reglamento de esta Ley.

Art. 12.- Sin perjuicio de las demás sanciones a que el mismo hecho diese lugar, el transporte y el desposte clandestino serán castigados teniendo en cuenta las circunstancias y gravedad de la infracción, así como el número de animales

sacrificados ilegalmente. En caso de reincidencia se aplicará el máximo de la sanción.

La instalación o funcionamiento de Mataderos no autorizados será sancionada con multas diarias de Mil Suces, desde el día de su funcionamiento, sin perjuicio de que se ordene la inmediata clausura.

Las carnicerías que operen sin patente serán sancionadas con una multa equivalente a dos mil suces, sin perjuicio de la inmediata clausura.

Art. 13.- La Dirección General de Fomento Pecuario o la Comisión Nacional de Mataderos solicitará al Ministerio de Finanzas la expedición de los correspondientes títulos de crédito para la recaudación de las multas de que trata el Artículo anterior o de las tasas o derechos establecidos en el Art. 10º y su efectivización por la vía coactiva.

Las multas se acreditarán a la cuenta denominada "Defensa Animal" y se emplearán exclusivamente en los gastos que demande el mantenimiento de los servicios de que habla el Artículo 10º.

Art. 14.- Los Mataderos que actualmente se encuentren en servicio en el país, continuarán funcionando de acuerdo con la resolución y medidas que adopte la Comisión Nacional de Mataderos.

Art. 15.- Derogase las disposiciones que se opongan a la presente Ley, que entrará en vigencia desde la fecha de su publicación en el Registro Oficial, y de cuya ejecución se encargará a los señores Ministros de Fomento, de Comercio y Banca y de Finanzas.

Dado en el Palacio Nacional, en Quito, a 10 de marzo de 1964.

(f.) Ramón Castro Jijón, Contralmirante.- (f.) Luis Cabrera Sevilla, General de División.- (f.) Marcos Gándara Enríquez, General de División.- (f.) Guillermo Freile Posso, Coronel de E. M. de Avc.- (f.) José Corcino Cárdenas, Ministro de Fomento.- (f.) Enrique Amador Márquez, Ministro de Comercio y Banca.- (f.) Ing. Jack Bermeo, Ministro de Finanzas.

Es copia, lo certifico.- El Director del Departamento Administrativo,
(f.) Hugo Munive Terán.

PUBLICADA EN EL REGISTRO OFICIAL N° 221 DE 7 DE ABRIL DE 1964
DOCUMENTO RECOPIADO POR EL ING. CARLOS CRESPO G., JEFE DE LA
DIVISIÓN DE NORMALIZACIÓN FITOZOOSANITARIA DEL SESA.

N° 407

CLEMENTE YEROVI INDABURU

Presidente Interino de la República

Considerando:

Que el Decreto Supremo 502-C, expedido el 10 de marzo de 1964 y publicado en el Registro Oficial N° 221 de 7 de abril del mismo año, crea la Comisión Nacional de Mataderos para procurar una racional comercialización y un precio justo al producto carne que repercuta en beneficio de la producción nacional.

Que el Ministerio de Agricultura y Ganadería ha experimentado una nueva estructuración compatible con el moderno desenvolvimiento del Estado, con las recomendaciones del Plan General de Desarrollo y con las reales posibilidades económicas del Ecuador;

Que todos los Organismos Asesores del Ministerio de Agricultura y Ganadería deben sujetarse y actuar conforme a esa nueva estructura que la técnica moderna de administración ha recomendado,

Decreta:

Art. 1.- Los Artículos 6 y 7 del Decreto Supremo N° 502-C dirán:

"Art. 6.- Créase con sede en Quito y con jurisdicción en toda la República, con carácter únicamente asesor para el Ministerio de Agricultura y Ganadería, la Comisión Nacional de Mataderos. Dicha Comisión estará integrada por el Ministro de Agricultura y Ganadería o su Delegado, quien la presidirá, un delegado de la Junta Nacional de Planificación y Coordinación Económica, un Delegado del Ministerio de Industrias y Comercio, un Delegado de las Cámaras de Agricultura, quien será necesariamente elegido de una terna presentada por las

Asociaciones de Ganaderos; esta representación será alternativa entre la Sierra y la Costa, un Delegado de las industrias de productos cárnicos. Estos Delegados serán designados por las respectivas instituciones. Los Directores de Fomento Pecuario y Salud Pecuaria intervendrán como asesores en sus respectivas especialidades y funciones. Será secretario de la Comisión Nacional de Mataderos, el Secretario General de la Dirección General de Ganadería. El Ministro de Agricultura y Ganadería o su Delegado tendrá facultad resolutive y ejecutiva de las resoluciones y recomendaciones que emanasen de la Comisión en los problemas atinentes a los productos cárnicos. Los Delegados elegidos, durarán dos años en sus funciones".

"Art. 7.-Son atribuciones y deberes de la Comisión, asesorar al Ministro de Agricultura y Ganadería en:

- a) El establecimiento de la política general de comercialización de productos cárnicos.
- b) La autorización para la construcción y funcionamiento de nuevos mataderos con forme a la Ley;
- c) La clausura de plantas que no observen las disposiciones de la Ley y Reglamento de mataderos;
- d) Las medidas de control para el funcionamiento de Mataderos, industrias anexas y locales de expendio;
- e) Asesorar en la elaboración de ordenanzas Municipales relacionadas con los problemas de comercialización y precios de la carne;
- f) El establecimiento de tarifas y derechos que tratan los artículos 10 y 11 del Decreto Supremo 502-C;

- g) Las otras que señalen la Ley de mataderos y reglamentos; y,
- h) El control del comercio de Ganado, de las carnes e industrias derivadas.

Art. 2.- El Comité de financiamiento hará constar presupuestos suficientes, destinados al funcionamiento de la Comisión Nacional antes citada, que se regirá por las Leyes respectivas y sus Reglamentos. Una vez en funciones, la Comisión preparará un Reglamento Interno que norma sus actuaciones y lo refrendará mediante Acuerdo Ministerial el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un plazo de quince días.

Art. 3.- Derogase todas las disposiciones que se opongan a la ejecución del presente Decreto, que entrará en vigencia desde su expedición.

Art. 4.- Encargase de la ejecución de este Decreto el Ministro de Agricultura y Ganadería.

Dado en el palacio Nacional, en Quito, a 3 de junio de 1966

f) Clemente Yerovi Indaburu, Presidente Interino de la República.- f) Dr. Miguel A. Peña A., Ministro de Agricultura y Ganadería.

PUBLICADO EN EL REGISTRO OFICIAL Nº 52 DEL 10 DE JUNIO DE 1966.

DOCUMENTOS RECOPIADOS POR CARLOS CRESPO G. INGENIERO
AGRÓNOMO JEFE DE LA DIVISIÓN DE NORMALIZACIÓN
FITOZOOSANITARIA DEL SESA

TITULO VIII

REGLAMENTO A LA LEY SOBRE MATADEROS INSPECCION, COMERCIALIZACION E INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE

Capítulo I

De las Disposiciones Generales

Art. 1.- El presente Reglamento establece las normas que regulan la construcción, instalación y funcionamiento de los mataderos o camales frigoríficos, la inspección sanitaria de los animales de abasto y carnes de consumo humano y la industrialización, transporte y comercio de las mismas.

Art. 2.- El tránsito y transporte del ganado en todo el territorio de la República es libre, debiendo cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria (SESA) del MAG.

Art. 3.- Quedan sujetos a inspección y reinspección previstos en este Reglamento los animales de abasto perteneciente a las siguientes especies: bovina, ovina, caprina, porcina y otras aceptadas por la legislación ecuatoriana y destinadas al consumo humano.

Art. 4.- La inspección sanitaria corresponde a: control ante y post-mortem de los animales de abasto, a la recepción de los mismos en los camales, manipulación, faenamiento, elaboración, almacenamiento, rotulaje, transporte, comercialización y consumo de carnes destinadas o no a la alimentación humana.

Art. 5.- La inspección sanitaria a que se refiere el artículo anterior será realizada por los Médicos Veterinarios colegiados oficiales o acreditados.

Art. 6.- La Comisión Nacional de Mataderos, de acuerdo con el Artículo 7 de la Ley de Mataderos reformado, podrá proponer al MAG la modificación de las disposiciones constantes en este Reglamento para actualizarla según las circunstancias.

Art.7.- Los productores y comerciantes de ganado podrán comercializar sus animales en cualquier matadero de la República a excepción de la zona donde ha sido declarada en emergencia sanitaria; asimismo, los comerciantes de carne o las empresas procesadoras están facultadas para expender sus productos en cualquier mercado del país; dando cumplimiento a disposiciones que por mandatos de Leyes u Ordenanzas rijan sobre esta materia.

Capitulo II

De los mataderos o camales frigoríficos

Requisitos generales para su funcionamiento

Art.8.- Los mataderos y sus instalaciones, sean públicos, privados o mixtos para su funcionamiento, deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

a) Estar ubicados en los sectores alejados de los centros poblados, por lo menos a 1 Km de distancia, en zonas próximas a vías que garanticen fácil

acceso y no susceptibles de inundaciones. No deben existir en sus alrededores focos de insalubridad ambiental, ni agentes contaminantes que sobrepasen los márgenes aceptables, con excepción de los que vienen funcionando con sujeción al Decreto Supremo No. 502-C, publicado en el Registro Oficial No. 221 del 7 de Abril de 1964, mediante el cual se expidió la Ley de Mataderos.

b) Disponer de los servicios básicos como: red de agua potable fría y caliente, en cantidad y calidad adecuada para atender las necesidades de consumo humano y las requeridas por cada cabeza de ganado faenado; sistemas de aprovisionamiento de energía eléctrica ya sea de una red pública o de un generador de emergencia propio del matadero; sistema de recolección, tratamiento y disposición de las aguas servidas; sistema de recolección, tratamiento y disposición de los desechos sólidos y líquidos que producen el matadero.

c) El recinto debe estar debidamente controlado de tal manera que se impida la entrada de personas, animales y vehículos sin la respectiva autorización.

d) En el área externa a la sala de faenamiento debe implementarse: patio para maniobras de vehículos, rampas para carga y descarga de animales, con instalaciones para lavado y desinfección de los vehículos, corrales de recepción, mantenimiento y cuarentena para ganado mayor y menor con abrevaderos de agua; mangas que conduzcan al cajón de aturdimiento, acondicionada con baño de aspersion, además, debe contar con sala de matanza de emergencia o Matadero Sanitario.

El corral destinado para porcinos debe tener cubierta.

La superficie de los corrales estará de acuerdo a la mayor capacidad de faenamiento diario del matadero.

e) En el área interna: la obra civil debe contemplar la separación de las zonas sucias, intermedia y limpia; salas independientes para la recolección y lavado de vísceras, pieles, cabezas y patas; área de oreo y refrigeración de las canales. Todas estas dependencias con paredes de material impermeable, pisos antideslizantes de fácil higienización. Baterías sanitarias, duchas, lavamanos, vestidores. Canales de desagüe y recolección de sangre.

f) Construcciones complementarias: laboratorio general y ambulante, oficinas para la administración y para el servicio veterinario, bodegas, horno crematorio y tanque para tratamiento de aguas servidas.

g) Equipos: sistema de riel a lo largo de todo el proceso de faenamiento según la especie, tecles elevadores, tina de escaldado para cerdos, sierras eléctricas, carretillas y equipos para la movilización y el lavado de vísceras, tarimas estacionarias, ganchos, utensilios y accesorios para productos comestibles y no comestibles de material inoxidable. Además, deberán estar dotados de cisternas, bombas de presión y calderos para vapor.

Autorización para la construcción y funcionamiento de los mataderos

Art. 9.- La construcción, instalación, remodelación funcionamiento de un matadero, de acuerdo al artículo 72 reformado de la Ley de Mataderos será

autorizado por el MAG. Para el efecto, se presentará una solicitud dirigida al Ministro de Agricultura y Ganadería, a través de las Subsecretarías Regionales correspondientes, a la que deberá acompañarse, la documentación respectiva, según los términos de referencia establecidos por la Unidad correspondiente de este Portafolio, y previo al cumplimiento de normas y procedimientos exigidos por las respectivas municipalidades.

La documentación indicada deberá ser enviada para el conocimiento de la Comisión Nacional de Mataderos, como organismo asesor y a las instancias correspondientes del MAG para el informe técnico.

Con los informes o recomendaciones emitidas por las instancias antes indicadas, el Señor Ministro de Agricultura y Ganadería, resolverá, según lo establecido en la Ley y el presente Reglamento, en el término improrrogable de 30 días laborables.

Art. 10.- Los mataderos o camales frigoríficos que al momento se encuentren en servicio, deberán ser remodelados de manera que cumplan con los requisitos básicos indispensables para su funcionamiento, de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias que tienen relación con esta actividad.

Art. 11.- Los mataderos o camales frigoríficos en funcionamiento, serán evaluados anualmente para certificar su capacidad de beneficio, su condición de higiene sanidad, estado de conservación y funcionamiento, y el impacto ambiental, acción que la ejecutará, una Comisión integrada por los delegados de las unidades administrativas competentes vinculadas directamente con la actividad.

Cuyo informe técnico se remitirá a la Comisión Nacional de Mataderos para el trámite correspondiente.

Del personal de los Camales

Art. 12.- El personal que interviene directamente en las operaciones de faenamiento, transporte y distribución de ganado para consumo, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Poseer certificado de salud otorgado por el Ministerio de Salud Pública.
- b) Someterse al control periódico de enfermedades infecto - contagiosas que el Código de la Salud disponga en estos casos.
- c) Mantener estrictas condiciones de higiene personal durante las horas de trabajo. Los empleados deberán utilizar los uniformes apropiados según el área de trabajo, establecido por las autoridades competentes. Estas prendas serán de tela y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de su vestimenta y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección de material impermeable.
- d) La faena se iniciará con la vestimenta limpia. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto - contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.

e) El personal que trabaja en contacto con las carnes o productos cárnicos en cualquier local o cualquier etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, según sean hombres o mujeres.

f) Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado de suela o material similar, éste deberá ser de goma u otro material aprobado por la autoridad competente. En ambientes donde las condiciones lo exijan se usarán botas de goma. Antes de comenzar las tareas diarias, el calzado deberá estar perfectamente limpio.

g) La Comisión Nacional de Mataderos y el MAG, en coordinación con los establecimientos o camales frigoríficos del país propenderá a la capacitación del personal vinculado a esta actividad.

Los cursos de capacitación deben tener el carácter obligatorio.