

RES

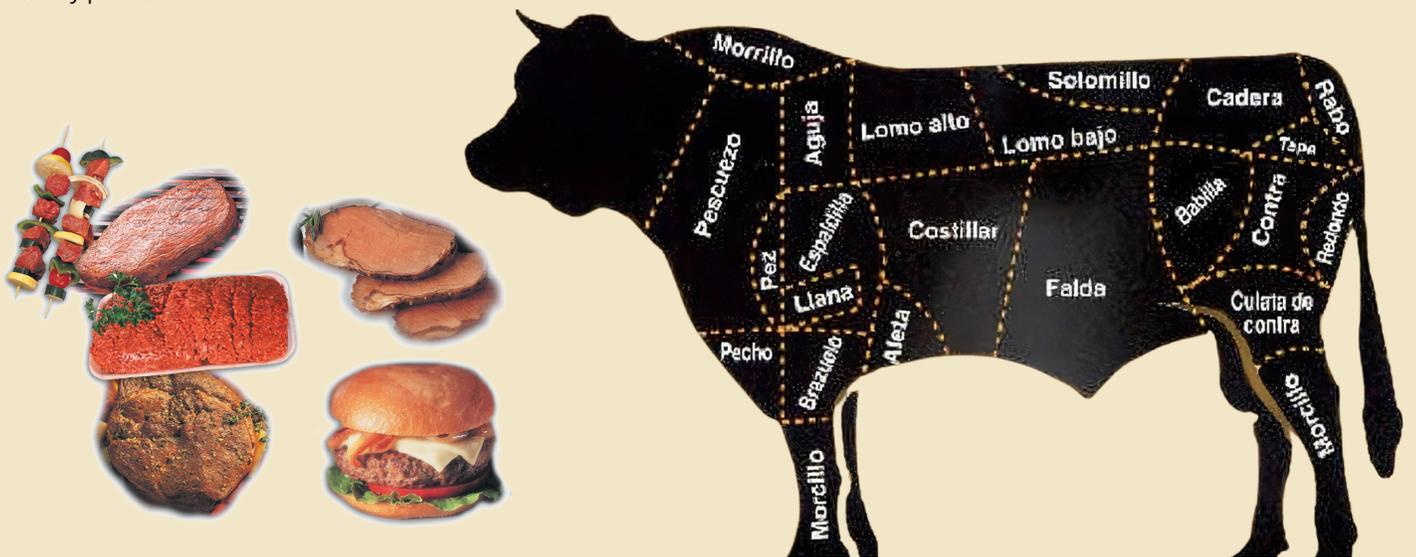
USOS:

champú, carne para hamburguesa, cosméticos, zapatos, carne de brisket, balones de fútbol, filetes, pinceles, medicamentos, vendas, crema de afeitar, teclas de piano, perfume

¿QUÉ ES LA CARNE DE RES?

La carne de res es carne de ganado adulto de aproximadamente 2 años. Esto incluye filetes, asados, brisket, hamburguesas y otros. Un novillo vivo pesa alrededor de 1,000 libras y produce alrededor de 450 libras de carne comestible. Hay al menos 50 razas de ganado de carne, pero menos de 10 constituyen la mayor parte del ganado producido. La carne de res es una parte importante de nuestra dieta dado que es una buena fuente de hierro y proteínas.

Estos ayudan a mantener nuestro cuerpo sano y en crecimiento. Podemos obtener más que carne del ganado vacuno. El resto del novillo se utiliza para otros productos como velas, crayones, pintura y maletas. Gracias a estos productos, podemos utilizar el 99% de cada novillo.



VOCABULARIO

CARNE DE RES: la carne que proviene del ganado vacuno. Carne para hamburguesa, bistec y brisket son algunos ejemplos de carne de res.

BOVINO: ganado.

TORO: vaca macho utilizada para la cría.

MARCAR: proceso utilizado para identificar el ganado.

SUBPRODUCTOS: todos los productos, excepto la carne de res, que provienen de ganado vacuno.

TERNERO: ganado de menos de un año.

VACA: una vaca hembra que ha dado a luz a un ternero.

NOVILLA: una vaca hembra que no ha producido un ternero.

PIEL: piel de animal tratada para uso humano como la piel del ganado.

HIERRO: un mineral que necesita nuestro cuerpo para transportar oxígeno desde nuestros pulmones a través de nuestros cuerpos. La carne de res es una gran fuente de hierro.

PROTEÍNA: suministra energía, construye células y sangre y ayuda en el crecimiento sano de músculos, órganos, piel y cabello.

RUMIANTES: animales, como el ganado vacuno, que tienen múltiples compartimentos en su estómago. Primero mastican su comida para ablandarla, la tragan y luego la devuelven a su boca para continuar masticando. Esto se llama masticar el bolo.

ENSILAJE: maíz, trigo o heno fermentados, con los tallos y hojas, que se pica y se alimenta al ganado.

NOVILLO: vaca macho no utilizada para la cría.

ZINC: un mineral utilizado para el crecimiento y la lucha contra las enfermedades

VACAS DE CARNE ESTADOUNIDENSES

RAZAS: Angus, Hereford, Limousin, Charolais, Simmental, Red Angus, Beefmaster, Shorthorn, Brahman, Maine-Anjou, Salers, Chianina, Texas Longhorn

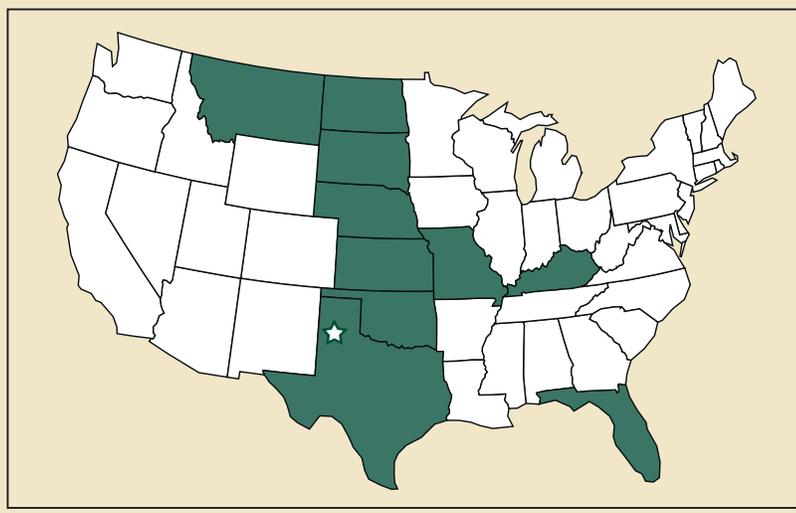
PRODUCCIÓN DE CARNE DE RES DE LOS ESTADOS UNIDOS

■ Los principales estados productores de carne de res

Texas	Kansas
Oklahoma	Montana
Missouri	Kentucky
Nebraska	North
South	Dakota
Dakota	Florida

☆ **Capital Mundial de la Carne de Res**

Hereford, Texas



HISTORIA DEL GANADO VACUNO

6500 a.C. — El ganado fue domesticado por primera vez.

1493 — Cristóbal Colón llevó ganado a Hispaniola (ahora Haití y República Dominicana) en su segundo viaje al Nuevo Mundo.

1519 — Hernando Cortez llevó ganado a México para establecer ranchos. Muchas de estas vacas se dejaron libres y luego llegaron a los Estados Unidos a través de Texas o California.

1529 — El ayuntamiento de la Ciudad de México ordenó la formación de una asociación de ganaderos para controlar el robo y preservar su monopolio. Mesta se convirtió en la primera asociación ganadera conocida en las Américas.

1611 — Los ingleses fueron los primeros en traer grandes cantidades de ganado a los Estados Unidos cuando fundaron la Colonia Jamestown.

1867 — La Colorado Stock Growers (ahora Colorado Cattlemen's Association) fue la primera asociación estatal en organizarse.

1880 — Se utilizó por primera vez la refrigeración mecánica, lo que tuvo un impacto duradero en la industria del ganado y la carne de res.

1883 — La primera reunión nacional de ganaderos en Chicago.

1884 — Se estableció la Oficina de Industria Animal para llevar a cabo investigaciones científicas, administrar reglas y regulaciones

para proteger al público de infecciones o enfermedades por productos de carne contaminados, erradicar enfermedades animales y mejorar la calidad del ganado. Fue eliminada en 1953 y reemplazada por el Servicio de Investigación Agrícola.

1884 — Se formó la National Cattle Growers Association of America. Este fue el primer intento conocido de formar un grupo nacional de organizaciones de productores de ganado.

1890 — La primera ley de inspección de carne se hizo efectiva.

1898 — La National Live Stock Association se convirtió en la primera organización nacional exitosa y es conocida hoy como la National Cattlemen's Beef Association.

1904 — Se abre la primera subasta pública de ganado en Union, Iowa.

1911 — La primera entrega de ganado en camión de motor ocurrió en Indianápolis, Indiana.

1916 — El USDA comenzó una campaña para erradicar la tuberculosis bovina. Los agentes inspeccionaron casi todas las granjas de ganado en el país y condenaron a aproximadamente 4 millones de vacas a la matanza. En 1941, todos los condados de los Estados Unidos fueron reconocidos oficialmente libres de tuberculosis

bovina.

1921 — Se aprobó la Ley de Empacadores y Corrales, que todavía usamos hoy. Regula el comercio nacional y exterior de ganado y productos vacunos, y prohíbe a los empacadores participar en prácticas desleales y engañosas, manipular precios, crear un monopolio o conspiración para ayudar en actos ilegales. Hoy en día, el alcance de la Ley se ha ampliado para regular la actividad de comerciantes de ganado, agencias de mercado, comerciantes de aves de corral vivas y contratistas porcinos, así como empacadores de carne.

1934 — La Ley de Ajuste Agrícola fue el primer intento del gobierno de administrar el suministro. Pagó a los agricultores para reducir la superficie o el suministro de productos básicos. El Congreso aprobó 63 millones de dólares para un programa de compra y matanza.

1934 — Comienza el Programa Cooperativo de Erradicación de la Brucelosis del Estado Federal.

1943 — La fiebre de garrapatas del ganado fue erradicada de los Estados Unidos.

1946 — Primera invención del "remolque cuello de ganso" para el transporte de ganado.

1966 — Estados Unidos se declara libre de gusanos barrenadores.

1973 — La primera congelación de precios, impuesta por Nixon, condujo a la "sequía" del mercado. El levantamiento de la congelación de precios llevó a la "inundación" del mercado. Las exportaciones de granos a la Unión Soviética aumentaron los costos de engorda en los Estados Unidos y hubo una pérdida de \$ 200 por cabeza. Esto se conoce como "El naufragio de 1973".

1979 — La Ley de Importación de Carne de 1979 se firmó como ley. Esto significó que a medida que aumentaba la producción estadounidense, disminuían las importaciones extranjeras, y viceversa.

1988 — El tercer referéndum de la American National Cattlemen's Association aprobó un control de \$1 por cabeza. Desde entonces, la industria ha obtenido casi \$ 80 millones al año para investigación, educación, promoción e información al productor.

2011 — La producción total de carne de res en los Estados Unidos es de más de 26 mil millones de libras. Cada persona consume alrededor de 58 libras de carne de res cada año.

BOVINO

PROFESIONES:

nutricionista animal, comerciante, *economista agrícola*, **genetista animal**, científico de alimentos, *procesador*, **dietista**, conductor de camiones, *ingeniero de procesos alimentarios*, **especialista en bienestar animal**, toxicólogo, *especialista en seguridad alimentaria*

PROFESIONES DESTACADAS:

ECONOMISTA AGRICOLA — Los economistas agrícolas

Ellos utilizan sus habilidades de comunicación y negocios para tener éxito en las carreras de ventas, mercadeo, administración y finanzas. Muchos economistas agrícolas comienzan sus carreras como representantes de ventas así aprenden sobre los productos y clientes de una empresa antes de cambiarse a un puesto gerencial. Los economistas agrícolas son contratados por empresas de alimentos y agronegocios, instituciones financieras, agencias gubernamentales y una variedad de industrias. Estas incluyen fabricantes de alimentos, bancos, empresas de planificación financiera y empresas de agronegocios que proporcionan cosas tales como salud animal, productos químicos, equipos, semillas o fertilizantes.

ESPECIALISTAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA — Los

especialistas en seguridad alimentaria preservan nuestro suministro de alimentos asegurando que sean saludables, sólidos y seguros. Ellos comprenden y aplican las leyes, normas y reglamentos federales, estatales y locales que rigen la protección de los alimentos. Los especialistas en seguridad alimentaria trabajan para servicios de alimentos, hoteles, resorts, restaurantes y agencias gubernamentales. Llevan a cabo inspecciones e investigaciones de los productos alimenticios y de las instalaciones de almacenamiento y preparación. Consultan con la industria alimentaria y posibles nuevas empresas, y capacitan al personal de protección de alimentos del departamento de salud.

CICLO DE LA CARNE DE RES



El período de gestación (embarazo) para las vacas es de 9 meses. La producción de carne comienza con un criador de vacas y terneros que mantiene un rebaño de cría de vacas que crían terneros cada año. Cuando nace un ternero, pesa alrededor de 60-100 libras. Los terneros de carne son destetados a los 6 a 10 meses de edad cuando pesan 450-700 libras. Después de que los terneros son destetados, algunos se venden en un mercado de subastas. Un criador de vacas y terneros también puede optar por mantener las mejores hembras para agregar al rebaño de cría. Los terneros más jóvenes o de peso más ligero pueden ser enviados a un ganadero que continúa criándolos hasta que tengan entre 12 y 16 meses de edad. También, pueden ir directamente del criador de vacas y terneros al corral de engorda, o del ganadero al corral de engorde.

La mayoría del ganado de carne pasa aproximadamente de cuatro a seis meses en un corral de engorde, donde se les alimenta con una dieta basada en granos antes de la cosecha. En el corral de engorde, el ganado se agrupa en corrales en los que tienen espacio para socializar y hacer ejercicio. Allí reciben raciones de alimento que son calculadas por un nutricionista profesional. Los corrales de engorda son eficientes y ofrecen ganado consistente, saludable y accesible utilizando menos recursos. El tiempo que el ganado pasa en un corral de engorda se llama la "fase de final". Todo el ganado pasa la mayor parte de su vida pastando en pastos.



La salud y el bienestar de los animales son las principales prioridades para los ganaderos de todo el país. Por esta razón trabajan duramente con los avances más recientes basados en la ciencia para mantener el ganado y la carne seguros. Estos avances significan que el ganado se puede criar de manera mucho más eficiente que en el pasado. Los empleados de corrales de engorde, agricultores y ganaderos trabajan en colaboración con los veterinarios para controlar la salud y el bienestar de los animales. Se realizan chequeos regulares en el rebaño para prevenir enfermedades. Si alguno de los animales está enfermo, se evalúa antes de decidir cuál es el siguiente paso para cuidar al animal. Los agricultores utilizan herramientas importantes como las vacunas junto con otras prácticas de gestión para prevenir, controlar y tratar enfermedades. Al centrarse en el buen cuidado de los animales, al proveerles con la nutrición adecuada y tratar de prevenir enfermedades, los agricultores y sus veterinarios reducen el uso de antibióticos y también ahorran dinero.



Una vez que el ganado alcanza el peso de mercado, (típicamente es alrededor de 1,200-1,400 libras y 18-22 meses de edad) son llevados al procesador por semirremolques. Los remolques especiales tienen agujeros a lo largo de ambos lados para que los animales estén frescos y cómodos. Una vez que la carne ha sido procesada, se inspecciona para garantizar que sea segura, saludable. se envasa y se etiqueta correctamente etiquetada. Los productos finales de carne de res son enviados a establecimientos de venta y de servicio de alimentos para que los consumidores los compren.



GANADO VACUNO

DATOS
CURIOSOS:

¡La piel de una vaca puede convertirse en **18 pares de zapatos!**

¡El ganado puede detectar olores en una distancia de hasta **seis millas!**

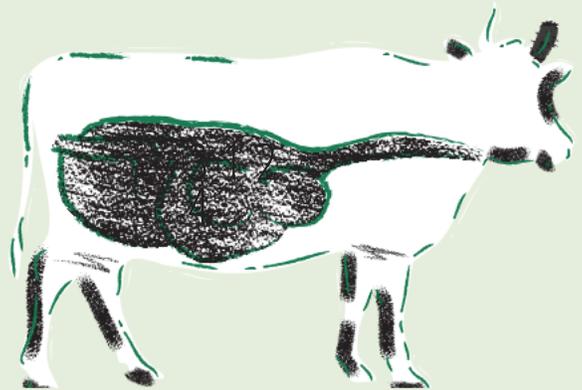
La hamburguesa más grande jamás hecha pesaba **6,040 libras** y tenía **24 pies de diámetro.**

EL GANADO Y SU DIETA



Estas son aproximaciones basadas en dietas de muestras. También se pueden agregar minerales, vitaminas y otros suplementos. Los animales comen para satisfacer sus necesidades de energía (calorías) cada día, no comen en exceso. Los animales jóvenes que están creciendo activamente tienen mayores necesidades de proteínas que los animales más viejos. A medida que el animal envejece, las necesidades de proteínas (harina de soja) disminuyen.

CUATRO PARTES EN UNA



El ganado, las ovejas y las cabras se llaman rumiantes. Tienen un tipo especial de estómago que les permite digerir alimentos muy duros. Tiene cuatro compartimentos llamados rumen (1), retículo (2), omaso (3) y abomaso (4). Los animales rumiantes primero mastican su comida para ablandarla, la aplastan y luego la devuelven a su boca para continuar masticándola. Esto se llama masticar el bolo. Después de masticar el bolo, se traga por segunda vez, se descompone aún más y se digiere. Las vacas pasan hasta ocho horas al día masticando su bolo.

¿SABÍAS?

Estados Unidos suministra el 25% de la carne de res del mundo con el 10% del ganado del mundo

Cada día, una vaca pasa 6 horas comiendo y 8 horas masticando su bolo.

El ganado es herbívoro por lo que solo tienen dientes en la parte inferior.

El ganado produce 15-20 galones de saliva por día.



Cooperative Extension

www.agclassroom.org / www.agintheclassroom.org / <http://cals.arizona.edu/agliteracy>