



Nombre de alumno: Víctor David
Dominguez Moreno

Nombre del profesor: Hugo Alexander Pérez

Nombre del trabajo: Resumen

Materia: Producción sustentable de carne

Grado: 8°

Grupo: Único

Comitán de Domínguez Chiapas a 28 de marzo de 2024

RESUMEN:

Si se desea tener éxito tanto en la protección del suelo como en la productividad, la conservación del suelo es un sistema que complementa y combina obras estructurales, medidas agronómicas, de fertilidad y agroforestales. Este sistema debe aplicarse de la forma más completa posible.

La conservación del suelo se enfoca en reducir la velocidad del paso del agua por sobre el suelo (escorrentía) debido a la gran cantidad de suelo fértil que se pierde cada invierno y que la corriente lleva al río u otros depósitos. Esta pérdida erosiva da como resultado la pérdida de la capa productiva del suelo y la formación de cárcavas.

La práctica del pastoreo es de origen ancestral, ya que se remonta al momento en que Dios creó al ganado y le asignó las pasturas como su alimento, así como a Adán como pastor.

No obstante, solo hasta principios del siglo XX, Warmhold, el primer científico en proponer el método de "rotación de potreros", dio inicio a la práctica zotécnica de dejar descansar las pasturas para permitir su óptima recuperación (en cantidad y calidad), y solo hacia mediados del mismo siglo se hizo popular esta práctica a través de los escritos y conferencias del Dr.

Antes de Warmhold en el siglo XIX, ya se registraron intentos para utilizar la cerca como herramienta para controlar el pastoreo. Sin embargo, debido a que los pastos no se cultivaban con técnicas agronómicas como se hace con otros cultivos agrícolas para alimentar al ganado, la ganadería en general se llevaba a cabo de manera extensiva, lo que resultaba en que "toda la finca era un solo potrero", y las pasturas, por supuesto, nunca tenían. Los potreros se recuperaban muy lentamente y nunca producían una alta producción de forraje debido a la baja carga.

DESPOSTES TIPO ARGENTINO

Los cortes de la carne vacuna y su preparación Delanteros y centrales Siguiendo los pasos del desposte, presentaremos los cortes, listos para la venta y para cocinar. El matambre - Esta afamada pieza, argentina por derecho propio, unas de las tantas identificaciones de la gastronomía tradicional y nacional, es la primera que se saca de la media res y cubre todo su flanco a lo largo, entre la paleta y el cuarto trasero. La paleta - Desechando los huesos, omoplato y húmero, y cortando el garrón delantero (cúbito y radio), queda una pieza vistosa con distintos matices y sabores. Es apreciada la parte central para la obtención de bifecitos que van cocidos a la plancha o sartén. Las dos puntas generalmente se trituran para obtener carne picada magra y de calidad.

La palomita de paleta - Está ubicada al costado interior y delantero de la paleta entera. La parte más gruesa está agarrada al húmero y la punta al omoplato. Se suele utilizar en guisos, estofada con salsa de tomate, hervida en pucheros.