

CARNES ALTERNATIVAS: SÍMBOLO DE LAS ECONOMÍAS REGIONALES

Sembrando Noticias. 28 de junio de 2017.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

La producción de especies autóctonas como ñandú, carpincho, jabalí y camélidos y de otras denominadas doble propósito como ovinos, caprinos y pavos refleja la identidad de los territorios y, al mismo tiempo, es una alternativa económica para las poblaciones rurales.



En la actualidad, la carne de vaca, con algunos altibajos y con un consumo medio de más de 54 kilos por persona al año, lidera la dieta de los argentinos. Sin embargo, esto no siempre fue así. Los aborígenes que habitaron la estepa patagónica basaban su alimentación en carnes de ñandú (o choique), guanaco, cervatillo de las pampas, coipo (nutrias), quirquinchos y mulitas, perdices, vizcachas, entre otros. En las regiones andinas, también se consumía –y se consumen– llamas. En la edición de la revista RIA 43 N.º 1 Abril 2017, especialistas analizan una actividad que cobra relevancia frente a la oferta de cortes tradicionales.

Pero, ¿qué sabemos sobre las carnes alternativas? Antes de avanzar, es importante definir también por qué se las llama de ese modo. Carlos Vieites, especialista en Producciones Animales Alternativas de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (UBA), resume: “Son aquellas especies silvestres ‘no tradicionales’ aptas para ser criadas en cautiverio o semicautiverio, como el ciervo colorado, el jabalí, la nutria, el lagarto overo, el ñandú y el yacaré, y que son aceptadas por los mercados”.

Un criterio más amplio señala que son aquellas que originan productos diferentes a los comunes o que surgen de procesos que no son los habituales. “Son sistemas que logran competitividad por mejoras en la calidad, en la cantidad y en los precios”, expresó Vieites y agregó: “También están incluidas las producciones que fueron tradicionales en nuestro país y que por la expansión de la agricultura o el traslado de las familias a centros urbanos prácticamente desaparecieron”.

Así, la producción de especies alternativas plantea algunos desafíos para las familias rurales debido a que, por un lado, se trata de la base de la dieta en un territorio determinado y, por el otro, es un recurso importante para emprendedores cuya economía es precaria. Sin embargo, el aprovechamiento integral del animal y la forma de producción más artesanal –enfocada en la sustentabilidad– son las principales diferencias entre ambas actividades.

“El enfoque diferente de las producciones animales alternativas generó la posibilidad de que establecimientos que se iniciaron en una escala reducida crecieran y se integraran para ofrecer a los consumidores directos productos frescos o elaborados”, indicó Vieites.

Ya sean alternativas, autóctonas o exóticas, la producción de estas especies tiene futuro y, en la actualidad, se enfrentan a un crecimiento de la demanda que resulta alentador para los emprendedores que apuestan al mercado de estos productos no convencionales.

Tanto en el presente como en el futuro, “las actividades vinculadas con estas especies animales pueden mejorar la economía de productores de pequeña escala gracias a la amplia variedad de opciones, flexibilidad en la crianza y la demanda de los productos”, analizó Vieites.

Marcelo Champredonde, especialista del INTA Bordenave –Buenos Aires–, va más allá y habla de lo normal y habitual frente a lo diferente y alternativo. “La aplicación de este concepto a las carnes es tan dinámico como la realidad”, expresó y aclaró: “A escala geográfica, una determinada carne puede constituir la base de la dieta en una región y ser considerada como festiva en un lugar vecino”.

De hecho, si se lo mira desde los territorios hay carnes que, en una zona determinada, constituyen la base de la alimentación de sus habitantes mientras que en otras son consumidas solo en celebraciones. “En la zona rural

del norte de Neuquén y sur de Mendoza, la carne caprina es la más consumida por los pobladores y en los grandes centros urbanos, próximos a esas regiones, la carne de cabrito es solo para fiestas”, ejemplificó Champredonde.

En este sentido, Vieites coincide y sostiene que “algunas producciones que son tradicionales en un territorio y de muy baja producción en otros pueden extenderse y generar nuevas alternativas económicas”.

Introducidas en el continente americano por los europeos a partir del siglo XVI, el ganado vacuno, ovino, caprino y las aves de corral tuvieron diversos propósitos: carne, cuero, lana, leche, huevos e incluso –las cabras– sirvieron para ocupar regiones marginales.

Hablar de carne en la región pampeana es hacer referencia a la de vaca. “Con el paso de los años fueron asumidas como normal en lo cotidiano”, indicó Champredonde y analizó: “Considerarlas ‘normal’ no es una cuestión simple, se trata de una construcción social en la que las normas culturales orientan y deciden lo que se come y lo que no, lo que es bueno o adecuado y lo que no lo es”.



Champredonde: “A escala geográfica, una determinada carne puede constituir la base de la dieta en una región y ser considerada como festiva en un lugar vecino”.

EL ROL ESTRATÉGICO DE LAS COOPERATIVAS

En la vasta extensión de la geografía nacional los ejemplos sobran. De hecho, en el altiplano jujeño se encuentra la mayor población de llamas de la Argentina. Allí, más de 2.500 emprendedores familiares se dedican a la cría y producción de camélidos. Con el apoyo del INTA acondicionan, clasifican y tipifican la fibra de llama para la elaboración de tops e hilos. Además, en Cieneguillas –Jujuy– funciona un frigorífico propio con capacidad para faenar hasta 140 animales por día.

“El gran problema que tienen los productores de carnes no tradicionales son las plantas faenadoras. Al haber poco volumen y ser algo tan incipiente, ningún frigorífico montado entra en este trabajo porque no es un negocio de volumen, es un negocio de futuro”, puntualizó Hugo Lamas, especialista en producción y calidad de fibras animales del INTA Abra Pampa –Jujuy–.

A unos 70 kilómetros al oeste de La Quiaca, en la localidad Cieneguillas, 32 productores de llamas y ovejas integran la Corporación para el Desarrollo de la Cuenca de Pozuelos (CODEPO). Allí, tanto las llamas como las ovejas se crían en los pastos naturales de la Puna. “Cuando los recursos forrajeros naturales son escasos, ayudamos a los socios con la entrega de algún suplemento forrajero para mantener el estado corporal de los animales”, indicó Rubén Vilca, presidente de la CODEPO.

Con el foco puesto en conseguir nuevos mercados, los productores de la región faenan y comercializan los animales en un frigorífico que cuenta con las normas sanitarias establecidas por el SENASA para tránsito provincial. “Contamos con una sala de faena, sala de desposte, una cámara y hacemos un manejo adecuado de los efluentes”, expresó Vilca, quien además agregó que están trabajando para conseguir la habilitación nacional.

Jujuy posee unas 140.000 cabezas de llamas, que representan el 70 por ciento del stock nacional, y están distribuidas en los 30.000 kilómetros cuadrados de la Puna. “La dispersión geográfica que existe en esta región atomiza la producción y alienta la aparición de intermediarios”, analizó Lamas para quien el rol de las cooperativas y asociaciones de campesinos es fundamental debido a que “no hay productor en toda la Puna que por sí solo pueda ser proveedor de animales para la faena a lo largo de un año y que, además, pueda cerrar acuerdos comerciales”.

Por esto, el gran desafío es la producción de carne, debido a que representa casi el 88 por ciento del capital de la actividad vinculada con los camélidos. De hecho, el INTA de Abra Pampa trabaja en el desarrollo de dietas, suplementación y engorde para mejorar la calidad.

Muchos de los criadores están nucleados en Acopios de Comunidades Andinas, una asociación integrada por la Asociación Cooperadora Abra Pampa del INTA, la Cooperativa Agroganadera Río Grande de San Juan, la Cooperativa Agroganadera El Toro Ltda., el Centro de Acopio de Cangrejillos y el Centro de Acopio de Pumahuasi.

Todos juntos, no solo transforman la fibra en hilados e integran el acopio con el acondicionamiento, clasificación y tipificación de la fibra por finura y color, sino que además, buscan materializar el viejo sueño de acceder directamente a los mercados.

Santos Mamaní es productor de llamas y vive en la localidad jujeña de Cusi Cusi –ubicada cerca del límite con Bolivia y a 4.000 metros sobre el nivel del mar (m s. n. m.)–. Allí, junto con sus cinco hermanos cría y cuida a unos 470 animales.

“En el campo tenemos trabajo todo el año, desde que nacen las crías en diciembre-febrero, hasta la esquila que comienza en agosto, pasando por los cuidados sanitarios y desparasitación que se realizan en marzo-abril y octubre-noviembre”, describió Mamaní.

Con el apoyo de técnicos del INTA, los criadores de la puna jujeña ordenaron el rodeo. “Armamos la infraestructura, instalamos los corrales, recolectamos el forraje, nos juntamos para esquila, acopiamos y clasificamos todas las fibras”, explicó Mamaní.

La Puna es un lugar de condiciones ambientales extremas. Ubicada a más de 3.500 m s. n. m., el frío intenso y el contexto geográfico limitan las actividades productivas a la ganadería de altura y a la minería. De esta manera, los camélidos representan un recurso natural y propio de la región, que se destaca por tener la mayor y mejor población de la especie en todo el país.

“La llama es un animal que no degrada el ambiente y desarrolla todo su potencial en un lugar con temperaturas extremas”, destacó Lamas y agregó: “Lo cual asegura la sustentabilidad ambiental como ninguna otra especie ganadera de la región y la convierte en un símbolo de la cultura andina”.

Asimismo, productores puneños elaboran hamburguesas de carne de llama, medallones con quinua –aptos para celiacos–, salames, lomitos, chorizos, mortadela y otros derivados. Se trata de diez comunidades que integran la Asociación de Pequeños Productores Aborígenes de la Puna, nucleados en la Red Puna, que trabajan desde hace 20 años en el valor agregado de la carne de llama.

De acuerdo con Lamas “si bien esta actividad tiene un gran impacto en los ingresos, enfrenta grandes dificultades para realizarse por tratarse de un producto perecedero que requiere infraestructuras para promover la circulación y garantizar su inocuidad”.

Por esto, el INTA junto con la Fundación ArgenINTA apoya este tipo de emprendimientos debido a que fortalecen el sistema productivo ganadero de las llamas y la comercialización de su carne. Además, el especialista del INTA Abra Pampa resaltó las características de este tipo de carnes: “tienen bajo contenido de grasa y el alto porcentaje de proteínas, lo que la presenta como un producto sano”.



En el altiplano jujeño se encuentra la mayor población de llamas de la Argentina. Allí, más de 2.500 emprendedores familiares se dedican a la cría y producción de camélidos.

CARPINCHO Y JABALÍ: SALVAJES Y GOURMET

En los últimos años, un gran número de restaurantes en la ciudad de Buenos Aires se inclinó por propuestas que llaman la atención por lo distintas que son unas de otras, aunque el denominador común son los platos con productos exóticos. Y, en este sentido, el aspecto que puede definir el éxito o el fracaso está asociado a la autenticidad y originalidad de la carta.

Champredonde se refirió a la proliferación de cocinas con productos salvajes, cargadas de personalidad y la importancia que pueden tener estas iniciativas para los pequeños emprendedores. “Especies como gallinas, patos, pavos y gansos e incluso carpincho y jabalí pueden ser hoy clave en los sistemas de producción de las familias rurales debido a que son demandadas como eslabones para la comida gourmet”, expresó.

Conocido como carpincho o capibara –que en guaraní significa ‘amo de las hierbas’–, su cría es una alternativa viable y posee buenas posibilidades de desarrollo. De hecho, por su cuero extremadamente suave y su carne magra, rica en proteínas y de sabor delicado, desde hace algunos años productores emprendieron la cría en cautiverio.

La cría de carpinchos en establecimientos rurales es una actividad económica y logísticamente viable. En cautiverio es muy tranquilo y no hace cuevas ni pozos. Habitualmente, para un manejo adecuado de las crías recomiendan el manejo de pequeñas cantidades de animales debido a que facilita la conducción.

Introducido en América a principios del siglo XX, para su caza en campos cerrados, el jabalí ganó terrenos silvestres y gracias al ambiente favorable se distribuyó por todo el país, principalmente desde La Pampa.

Su cría en cautiverio está bastante desarrollada debido a que su carne es considerada gourmet y aporta numerosos beneficios para la salud. Según los especialistas, posee alto el contenido de vitamina B3, lo cual beneficia al sistema circulatorio y ayuda a reducir el colesterol.

Además, es un alimento con buenas cantidades de zinc, es magro, no posee azúcar, contiene hierro, proteínas, calcio, fibra, potasio, yodo, carbohidratos, magnesio, sodio, vitaminas y fósforo, posee bajas cantidades de grasas saturadas y de colesterol.

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)