

GUANACOS EN LA PATAGONIA: UN PLAN PARA LA EXPLOTACIÓN RACIONAL

Alejandra Groba. 2017. La Nación, Suplemento Campo, 09.09.17, pág. 1 y 4.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de guanacos](#)

INTRODUCCIÓN

En un trabajo conjunto, productores y organismos públicos diseñaron un programa para enfrentar la sobrecarga que soportan los campos en Santa Cruz por la expansión sin control.



Productores y organismos públicos trabajaron en un plan para enfrentar la sobrecarga en los campos de Santa Cruz. Foto: Shutterstock.

Como revelan las pinturas de hace 9000 años de la Cueva de las Manos, en el noroeste de Santa Cruz, los guanacos fueron fundamentales para la supervivencia de los pueblos precolombinos de la Patagonia, que no sólo aprovechaban las proteínas de su carne, sino también su piel, tendones y hasta cálculos.

A fin del siglo XIX, la colonización y formación de las estancias ovejeras significaron un golpe para esta especie, que se mantuvo empequeñecida en el siglo XX por los buenos ingresos que les dejaba a peones de estancia y pobladores la caza de chulengos -crías, de pelo más suave-, para tapados y quillangos.

En el norte del país, así como en Bolivia y Perú, el guanaco prácticamente se extinguió. Como reacción, a mitad de los 90, se incluyó al guanaco en la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (Cites), que prohibió la exportación de productos de estos animales, a la par que crecía la conciencia sobre la fauna silvestre y caía el gusto por las pieles naturales. Poco después, se prohibió también el tránsito federal.

La restricción, junto con la menor amenaza del puma (que también fue muy cazado), surtió efecto y el guanaco empezó a multiplicarse rápidamente. "De 455.000 ejemplares que relevamos en 2002 en la Patagonia, en el censo de 2015 pasamos a casi 2,09 millones", dice Gabriel Oliva, investigador del área de Recursos Naturales del INTA Santa Cruz.

Hoy más del 95% de la población mundial está en la Patagonia, la gran mayoría en Santa Cruz, y allí se han convertido en un problema. Según si la cuenta la hace el INTA o los productores, en 2015 había en esta provincia entre 1,3 y 1,5 millones de guanacos, es decir, entre cuatro y cinco por persona. Pero lo preocupante es la relación con las ovejas, que sí tienen aprovechamiento económico, pues compiten por el alimento que proporcionan las limitadas pasturas patagónicas. En menor medida, lo mismo ocurre en Chubut, que en 2015 contaba medio millón de guanacos.

En esa competencia, el guanaco lleva las de ganar: no sólo porque es ágil y puede saltar alambrados cuando la comida escasea en algún campo, sino además porque puede aprovechar pastos más rústicos y arbustos. Oliva sostiene que un guanaco come en promedio 1,5 veces lo que una oveja, con lo que el consumo de la población total casi equipara el de los 2,3 millones de ovejas santacruceñas.

Para los ecologistas es como una venganza de la naturaleza, señal de que el sistema está vivo. Pero en el INTA están preocupados y debieron incluir al guanaco como un factor central en el manejo de pastizales. "La capacidad de carga global de Santa Cruz es de 3,2 millones de ovejas. Por primera vez, contando las pocas vacas y cabras que hay, el territorio no está excedido de animales domésticos. Sin embargo, con los guanacos, la provincia

tiene una sobrecarga promedio de 75%", explica Oliva. Con algunos casos extremos, como una estancia al sur de Río Gallegos que tiene 4.000 ovejas y 10.000 guanacos, y otra al norte con 3.000 ovejas y 12.000 guanacos.

La sobrecarga se percibe en la muerte de ovinos o la pérdida de señalada -la cantidad de corderos por ovejas-, lo que lleva a los productores a reducir los rodeos, con las consiguientes pérdidas de capital y empleos.

MANEJO

"Es preciso manejar las poblaciones naturales. Hoy todo el trabajo de promover el buen uso de pastizales se pierde. Aparece un desbalance que degrada los suelos, algo irreversible en la Patagonia por sus características. Se pierden mallines, humedales, se genera un problema ecológico", agrega Oliva.

Este año, en la Exposición Rural, los hermanos Petersen, que operan el restaurante del predio, hicieron una degustación pública de guanaco que generó interés. Fue una prueba fruto de que, hace alrededor de un año medio, los productores santacruceños, el INTA y el Consejo Agrario provincial, la Universidad Nacional de la Patagonia Austral y el Senasa se sentaron a diseñar un plan de manejo con varias aristas, que habilitó la caza, el encierre en silvestría y el uso de la fibra en la provincia para los establecimientos que presentaran un plan.

El problema es que, al no poder vender a otras provincias ni al exterior, los frigoríficos santacruceños no encuentran masa crítica que convierta la faena de guanaco en negocio, pese a que tienen capacidad ociosa (pasaron de faenar entre 500.000 y 700.000 ovinos anuales a cerca de 370.000) y, sin grandes inversiones, calculan que podrían faenar hasta 60.000 guanacos al año. A nivel de la población, Oliva estima que en Santa Cruz "podría cosecharse un 10% por año sin casi afectarla, 130.000 guanacos. Es una experiencia interesante, porque genera un aprovechamiento del recurso con control veterinario y fiscal. Pero el mercado de Santa Cruz se satura con 3000 guanacos".

Aunque hoy no sea negocio por la imposibilidad de tránsito federal, en la estancia Cóndor quisieron mostrar que es posible un aprovechamiento comercial del guanaco. "Cazar cada animal nos costó US\$ 20 (doce personas, cinco camionetas a través de 240 kilómetros), que el frigorífico no paga porque no tiene venta suficiente. Hicimos tres cargas de 60 guanacos, en tres días, a pérdida, con el solo beneficio de aliviar el campo. Los productores más chicos no pueden afrontar ese costo", asegura Marcelino Díaz, el administrador de Cóndor. "Esto está totalmente descontrolado: nosotros tenemos 220.000 hectáreas, podríamos esquilmar 112.000 ovejas, pero vamos a esquilmar 72.000 porque tuvimos que bajar la carga".

Los productores están enojados con el Ministerio de Medio Ambiente y la Dirección Nacional de Fauna, que, sienten, entorpecen la iniciativa. Según Michael O'Byrne, ex presidente de la Sociedad Rural de Río Gallegos, "la población de guanacos crece 10-15% por año, mucho más de lo que los faunólogos predecían. El presidente Macri ha instruido a tres ministerios (Agroindustria, Medio Ambiente y Producción) para que trabajen en este tema. Hay un proyecto muy avanzado para esquila y faena de 5000 guanacos, pero todo se traba en Fauna, y la temporada termina en septiembre".

DESTINO PARA EL CONSUMO

Resulta obvio que ninguna iniciativa de explotación racional del guanaco funcionaría sin un consumo de sus productos que la sustente. Si bien desde hace rato se puede comer en la Patagonia guanaco en milanesas, escabeches, salamines, estofados y empanadas, los restaurantes necesitan que sean el resultado de faenas legales para incluirlos en el menú.

Ahora, el plan de manejo de Santa Cruz permitió que dos frigoríficos despostaran y vendieran los cortes envasados al vacío y congelados (todo pulpa: paleta, perril, bife con lomo), con inspección sanitaria y trazabilidad. Aunque como no está habilitada la exportación ni el tránsito federal y ya se acaba la temporada de caza, no pueden mantener continuidad. Pese a ello, uno que se animó a sumarse a esta movida fue Leo Saracho, dueño de La Zaina, uno de los restaurantes mejor reputados de El Calafate, que es la ciudad más turística de la provincia. "Ya hicimos un montón de pruebas: carpaccio, guiso, bife, y es espectacular. En estos días estoy incluyéndolo en la carta, en un apartado patagónico junto con el cordero. Quizá va a costar un poquito que se ponga de moda, pero es un productazo. Tenemos la Patagonia sin explotar", dice.

ANTECEDENTES

Los pueblos precolombinos usaban la carne de guanaco para comer. Además, se valían de la piel para abrigarse, usar gorros y fabricar toldos, bolsas, cunas y hasta mortajas. Los tendones se usaba para coser y como cuerda de arcos.

CIFRAS

Con exportación abierta, la fibra de guanaco también sería un producto a aprovechar, ya que cuesta unos US\$ 100 por kilo, contra US\$ 5 de la lana de oveja. Un guanaco puede dar unos 400 gramos de fibra, contra 4 kilos de la oveja.

BILLETES

Hoy se homenajea al guanaco en los billetes de 20 pesos. Mucho tiempo atrás, en su viaje por la Patagonia, Charles Darwin lo definió como "un animal elegante en estado silvestre, con cuello largo y esbelto y finas patas".

MITO

Según los relevamientos de los investigadores del INTA, es un mito que la mordida y la pisada del guanaco y la oveja son muy distintas, no hay grandes diferencias. Baqueanos y productores también avalan esta observación.

RIESGO

En el oeste de la Patagonia, los guanacos bajan en invierno de las montañas y se amuchan en las planicies bajas, lo que crea además un peligro en las rutas. Los automovilistas están notificados, pero suele haber sorpresas.

Volver a: [Producción de guanacos](#)