

CRÍA DE JABALÍES EUROPEOS PURA SANGRE. ALTERNATIVA DE PRODUCCIÓN CON EL ACENTO PUESTO EN EL VALOR AGREGADO

Luciano Venini. 2011. Nuevo ABC Rural.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de jabalíes](#)

INTRODUCCIÓN

Reflejamos aquí la experiencia de un productor de Suipacha, Buenos Aires, que ante la imposibilidad de exportar una exquisita carne gourmet de su producción, llega al consumidor argentino mediante su embutido o procesado y gastronomía turística, además de ofrecer ejemplares como reproductores y subproductos como ornamentación.

Desde hace unos años las tendencias en la alimentación de muchos selectos consumidores comenzaron a enfocarse en la preocupación por la salud, sumadas a la búsqueda de lo exquisito, y no sólo al alimento como medio de supervivencia.

En ese sentido, en la Argentina fueron surgiendo diversos emprendimientos productivos de carnes, hortalizas y cereales, entre otros alimentos alternativos, con el fin de abastecer esa creciente demanda, generalmente impulsada por la exigente comunidad europea, de alto poder adquisitivo.

Entre la extensa y variada gama de estas alternativas de alimentos gourmet apreciada por ese mercado, se encuentra la carne del jabalí puro, por ser un producto de muy buen sabor y que presenta menor tenor graso y calorías que la del cerdo doméstico o mestizo, lo cual se condice con la mencionada tendencia mundial de consumo. En consecuencia, Europa es el comprador número uno del mundo de carne de jabalí, siendo Francia el mayor consumidor.

Si bien la llegada al Viejo Continente es la mejor alternativa económica para los emprendimientos argentinos, generalmente la imposibilidad de contar con altos volúmenes de producción imposibilita el ingreso, realidad a la cual no escapa la cría de jabalíes. De todas maneras, no deben despreciarse las posibilidades de ventas a nivel local para lograr mantener económicamente el emprendimiento en el tiempo, donde la clave es apostar a la venta de productos con valor agregado. En el caso del jabalí, los embutidos y procesados de carne, cueros y la gastronomía turística regional, son la mejor opción, a lo que se le suma la venta de ejemplares para repoblar cotos de caza.

EMPENDIMIENTO EN SUIPACHA

Teniendo en cuenta que el jabalí europeo pura sangre es un animal exótico que se conoce poco en la Argentina, y para conocer sus sistema de cría, manejo y comercialización, Nuevo ABC Rural visitó el establecimiento “La Escuadra”, ubicado muy cerca de la localidad de Suipacha, en el norte bonaerense, que desde 2002 incorporó a esta especie como alternativa de producción, sumándose a los conocidos y tradicionales cerdos domésticos.

“Comencé con la cría de jabalíes hace ocho años como hobby y consumo personal, ya que a partir de practicar su cacería toda mi vida, poseo bastante conocimiento acerca de un animal que siempre respeté y me gustó mucho, y que nos está dando de comer desde hace miles de años como antecesor del cerdo doméstico” expresó su propietario, Eduardo Beuille.

En el prolijo y coqueto establecimiento –que actualmente cuenta con casi 70 madres- se respetan algunas prioridades: organización de tareas, tecnología, sanidad controlada, manejo y bienestar animal. “Los primeros ejemplares (primera familia parental) con los que comenzamos la actividad fue mediante la adquisición de un macho y dos hembras a un criadero de La Pampa”, recordó.

PERFECCIONAMIENTO GENÉTICO

Pero luego Beuille fue perfeccionando la genética del criadero, teniendo en cuenta que Europa compra carne de jabalí siempre y cuando sea del tipo europeo puro, y que al poder cruzarse con el cerdo doméstico, hoy es muy difícil de encontrar en libertad. “A la primera familia parental que recibí, comencé a realizarles estudios de ADN con la cooperación de la Universidad de La Plata, para lograr la distinción y selección entre animales puros de 36 cromosomas, el cruce o mestizo de 37 y el cerdo doméstico de 38, ya que es la única manera de poder diferenciarlos sin caer en la “trampa” de la apariencia”, señaló el propietario de “La Escuadra”. “Más tarde -agregó- traje seis hembras de San Martín de los Andes para incrementar mi rodeo parental, que se fue conformando con ejemplares

puros con ancestros de Rumania y Polonia, procedentes de criaderos de las provincias de Neuquén, Río Negro y La Pampa”.

INSTALACIONES Y DEFENSAS NECESARIAS

El manejo del jabalí en cautiverio es un poco más complicado que el del cerdo doméstico, ya que puede ser muy agresivo, en especial machos o hembras recién paridas, por lo que se deben tomar precauciones en su manejo y alojamiento a campo.

“Toda la granja se encuentra cercada con once hilos y un boyero, al cual respetan mucho, pero osan demasiado y donde ellos se encuentran no crece nada, por lo que los vamos rotando de potrero”, indicó Beuille. “La hembra realiza su propia cama y da a luz a la intemperie (no le gustan las parideras), para luego ingresar con la camada a los refugios del potrero”, apuntó.

Como la hembra defiende mucho a su camada, el criador utiliza unos escudos protectores de metal para poder realizar el destete, porque si bien los animales huyen ante el hombre, “si se ven acorralados o cansados se ‘plantan’ y te desafían, y un ataque del animal es muy peligroso”, dijo Beuille.

Además, señaló que como se pelean y lastiman mucho, “deben curarse para que no se ‘abichen’; además, en la manga se ponen muy agresivos y hasta pueden llegar a morir de la ‘bronca’, por lo que se los debe sedar mediante unas jeringas especiales, muy largas”.

MANEJO REPRODUCTIVO

La hembra del jabalí madura sexualmente entre los 8 y 20 meses, pudiendo pesar unos 35 kg. La maduración del macho se produce a los 10 meses, momento en que pesa 25/30 kg. El celo es entre marzo y abril (otoño) en la Argentina. La gestación dura 114 días, es decir tres meses, tres semanas y tres días, igual que el cerdo doméstico, y si bien en libertad tiene una sola parición por año y normalmente cuatro crías por camada, en cautiverio se logran dos pariciones anuales con hasta seis nacimientos por camada.

“El secreto es el destete, porque en libertad las hembras del jabalí caminan mucho durante seis meses y no les baja el celo. Destetamos a los 60 días, y entre el quinto y séptimo día la hembra se vuelve a alzar y damos servicio de nuevo”, explicó el titular del criadero de Suipacha. “El peso de faena de un capón es de 90-95 kilos, un peso que alcanza recién a los 18 meses”, agregó.

ALIMENTO Y SANIDAD

El alimento es producido en el mismo establecimiento. “Le damos a los jabalíes un alimento que no le cambia el gusto característico de la carne, que lleva un 80% de maíz, 15% de expeller de soja desactivada al 44%, cuidando no excederse de proteínas para no generar diarrea, y luego en cada estadio de desarrollo del animal se le agrega un núcleo concentrado”, describió el entrevistado. “Para alcanzar el peso de faena, comen dos kilos por día de un alimento que cuesta 1 a 1,50 pesos el kilo”, apuntó.

La sanidad se encuentra a cargo de una médica veterinaria que comenzó trabajando con la primera familia parental del establecimiento, quien aplica un plan maestro sanitario, que tiende a ser preventivo, para cuidar el status sanitario.

“Tuvimos una sola enfermedad el año pasado, donde perdimos gran cantidad de animales por no encontrar rápidamente la causa, hasta que el diagnóstico fue que se contagiaron de tos convulsa, algo muy extraño para la especie, que probablemente la haya traído algún visitante al criadero”, comentó Beuille.

EL “SECRETO” ES EL VALOR AGREGADO

Según manifestó el propietario de “La Escuadra”, un reproductor macho de cuatro años aprobado cuesta entre 4 y 5 mil pesos, mientras que la hembra sale entre 2,5 y 3 mil pesos.

Pero aprovechando su experiencia cinagética sobre los jabalíes, y ante la imposibilidad de obtener altos volúmenes de producción de carne como para poder exportar, hoy el criadero de Suipacha -además de ser un excelente proveedor de reproductores europeos pura sangre- hace conocer su exquisita carne gourmet en la Argentina, llegando al consumidor mediante embutidos o procesados y también a través de su gastronomía turística. Además ofrece subproductos para ornamentación.

“Francia compra todo lo que haya disponible de carne en el mundo y paga 18 euros el kilo, pero lograr los volúmenes para poder exportar es muy complicado, ya que habría que asociarse con otros productores”, manifestó el entrevistado. “Por eso el ‘secreto’ es agregarle valor a la producción, lo que permite cerrar económicamente el negocio, teniendo en cuenta que la producción de carne de jabalí es mucho más costosa que la de cerdo”, destacó. En ese sentido, Beuille explicó el motivo principal: “Se necesita mucho más tiempo y alimento para alcanzar el peso de faena, ya que se lo debe ‘esperar’ un año más, a un costo final de 1.500 pesos por animal”. Además, co-

mentó que “en un ejemplar de 90 kilos se pierde el 20% con el cuero y la cabeza, a lo que se suman las vísceras y otros desperdicios, por lo que quedan sólo 25 kilos de carne”.

COMERCIALIZACIÓN DE EMBUTIDOS Y SUBPRODUCTOS

A la hora de la faena, al jabalí no se lo puede pelar como al cerdo, sino que se lo debe cuerear como a la vaca, debido a su doble y resistente pelaje.

Su carne es magra, fibrosa y oscura, con un exquisito sabor y aroma. Por sus características al jabalí puro no se lo puede preparar asado o al horno como el lechón, sino que se lo cocina a la olla o se realizan embutidos. “Nosotros elaboramos chorizo seco, longaniza, jamón y bondiola ahumada, queso de cerdo, chorizo colorado y morcilla, todo con carne de jabalí, con el mismo proceso que las facturas convencionales de cerdo. Sin embargo, por ser su carne muy magra, se debe tener cuidado con el secado, por lo que a los chorizos le agregamos algo de tocino”, describió el entrevistado.

“El jamón se vende a 300 pesos el kilo, la bondiola a 150 pesos y los chorizos a 120 pesos. Es un producto gourmet, aunque nuestro caballito de batalla es el filete de carne ahumada en aceite”, apuntó.

Asimismo, el criador de jabalíes dijo que hace poco tiempo consiguió curtir el cuero para realizar productos de marroquinería y talabartería, “desde sobrepuestos para caballos, hasta cinturones, botas y billeteras, mientras que con los colmillos estamos realizando artesanías en plata y alpaca”.

Además, el establecimiento de Suipacha forma parte de “La Ruta del Queso”, un recorrido turístico por diversos emprendimientos de la zona, donde el criadero de jabalíes abre sus puertas al público los fines de semana, brindando una visita guiada, y ofreciendo los productos que elabora.

DE ORIGEN EUROPEO

El jabalí (*Sus scrofa scrofa* L.) es una de las nueve especies animales conocidas que pertenecen a la familia de los cerdos (Suidae), siendo el ancestro inmediato del cerdo doméstico. El rango de distribución geográfica inicial fue Eurasia y el norte de África. Existieron poblaciones nativas desde Irlanda por el oeste hasta Japón por el este, y desde Egipto hasta la parte sur de Escandinavia y Siberia. Actualmente se encuentra presente en forma nativa o introducida en todos los continentes a excepción de la región antártica, así como en muchas islas, con la resultante de que es uno de los mamíferos terrestres de mayor dispersión geográfica. Se adapta a todo tipo de hábitat en la llanura o la montaña, siempre que disponga de una mínima cobertura y alimento, aunque prefiere los lugares con vegetación alta para camuflarse y donde abunde el agua para beber y revolcase en el lodo.

En su hábito alimenticio el jabalí consume gran variedad de alimentos, siendo omnívoro. Típicamente, su dieta es un 90% vegetales (raíces, bulbos, tubérculos, frutas y bayas) y el 10% restante proviene de fuente animal (ratones, huevos, serpientes, lagartos, gusanos, escarabajos y larvas de insectos). Pero en épocas de escasez de alimento, las cosechas agrícolas pueden ser atacadas.

UN ANIMAL MUY SOCIABLE

Es un animal muy sociable, no territorialista y se desplaza en grupos matriarcales, normalmente de tres a cinco animales formados por hembras y sus crías. La hembra dominante es la de mayor edad y tamaño.

“Todas las hembras paridas le dan de mamar a cualquier cría, a diferencia del cerdo que los mata; es un comportamiento natural para que subsista la especie”, destacó Beuille.

Los jóvenes machos de un año viven en la periferia del grupo. Exceptuando el periodo de celo, los machos adultos son más bien solitarios, aun cuando los individuos mayores suelen ir acompañados por un ejemplar más joven denominado “escudero”.

Durante el día el jabalí es normalmente sedentario, pero durante la noche puede recorrer distancias considerables de hasta 20 kilómetros, en busca de agua y alimentos, mientras que las hembras preñadas o con crías, son más sedentarias. Los baños de barro desempeñan un importante papel en las relaciones sociales, sanitarias y ecológicas de la especie.

“A diferencia de lo que la gente comúnmente supone, el jabalí es muy cuidadoso y tímido del contacto humano, y ante la presencia de personas generalmente escapan sin atacarlos, excepto que se encuentren acorralados” remarcó Beuille, describiendo que fueron “Manuel de Anchorena y Pedro Luro quienes introdujeron al jabalí en la Argentina, traídos desde Europa central en 1920”.

CARACTERÍSTICAS DEL JABALÍ PURO

Según las disposiciones de Francia sobre las características fenotípicas del jabalí, son considerados animales puros los que poseen 36 cromosomas.

- ◆ Mamífero de tamaño mediano, cuerpo triangular y provisto de una cabeza grande y alargada.
- ◆ Ojos muy pequeños.

- ◆ Su mala visión está compensada con un importante desarrollo del olfato y del oído.
- ◆ Cara estrecha y con perfil recto (forma de cuña).El morro de color negro
- ◆ Cola recta, larga y con pelos al final.
- ◆ Hocico estrecho, recto y largo. Orejas puntiagudas, erectas y sostenidas.
- ◆ Cuatro traseros caídos y la cruz (macho) amplia y alta.
- ◆ Patas largas y pezuñas negras.
- ◆ Pelos con puntas partidas gruesos y negros miden entre 10 y 13 cm en la cruz y unos 16 cm, en la punta de la cola. Lanilla bajo el pelaje.
- ◆ La crin que recorre el lomo a partir de la frente se eriza en caso de cólera.
- ◆ Las crías nacen con rayas longitudinales a lo largo del cuerpo, bandas de color pardo claro y oscuro. Luego su pelaje pasa del rojo bermejo al marrón y negro en adultos.
- ◆ Puede alcanzar los 20 años de edad en cautividad, pero en libertad vive unos 10 ó 12 años como máximo.
- ◆ El celo es entre marzo ya abril (otoño) en la Argentina: El de las hembras tiene lugar una sola vez al año y dura unos 23 días, en cautiverio se logran dos pariciones al año.
- ◆ La gestación dura tres meses, tres semanas y tres días, igual que el cerdo doméstico.
- ◆ El número de crías por camada normalmente es de 4 a 5 ejemplares.
- ◆ La hembra madura sexualmente entre los 8 y los 20 meses, pudiendo pesar unos 35 Kg. El macho lo hace a los 10 meses, momento en que pesa 25/30 Kg.
- ◆ Los machos en edad madura pueden pesar hasta 150-200 Kg., y las hembras hasta 120- 170 Kg.

Volver a: [Producción de jabalíes](#)