

01/05/13 - Nichos alternativos del mercado pecuario las carnes no tradicionales. 1 Parte.

Vet. Arg. ? Vol. XXX - Nº 301 ? Mayo 2013.

Tassara, Marcelo Luis.

M.V. Jefe de Trabajos Prácticos Cátedra de Economía.

Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires.

Introducción.

La cultura de obtener carne de animales de caza está considerablemente arraigada en nuestro país. Nuestros antepasados europeos trajeron como capital cultural esta destreza.

Con el propósito de intentar extender la práctica de la medicina veterinaria a nuevos nichos de mercado, llevé adelante esta investigación. La Argentina exporta más de quince millones de dólares al año en carne de liebre, pero la actuación de profesionales de las ciencias veterinarias en dicha producción, es muy acotada.

Si los médicos veterinarios que nos dedicamos a la producción no ponemos a trabajar nuestra inteligencia, y capacidad científica y técnica, la creatividad e innovación que se requieren para ampliar nuestras fronteras profesionales, nunca se cristalizarán en la obtención de nuevos nichos de mercado.

Este es el primer trabajo que entrego sobre esta temática. Es introductorio, preliminar. Sólo intenta acercar a los colegas al tema.

En futuras entregas voy a desarrollar con más detalles esta producción que puede servir para que distintos, y futuros, colegas puedan desarrollar su actividad profesional.

Si a lo ya hecho le agregamos conocimientos más modernos de las ciencias veterinarias, nuestra profesión y las exportaciones de nuestro país se van a ver favorecidas.

Con nuestro aporte técnico-científico, esta producción de carnes no tradicionales, va a ser más eficiente y rentable. Esta rentabilidad va a servir para que los empresarios pecuarios inviertan más dinero y los médicos veterinarios tengan otro nicho de mercado en donde volcar sus conocimientos.



Liebre europea. ¿Por qué el hombre come carne de animales de caza?

A pesar que numerosos investigadores consideran que los primeros homínidos consumían frutos que obtenían de su estancia arriba de los árboles, la evolución de la especie humana y la pérdida de la topografía original ?destrucción por distintos factores ambientales de la enorme cantidad de bosques y selvas que cubrían la superficie terrestre- promovió la evolución hacia el consumo de carne animal.

En el mes de Noviembre del año 2009, un equipo de investigación perteneciente a la Universidad Complutense de Madrid (UCM), conjuntamente con algunos científicos independientes y de otras instituciones 1., ha encontrado evidencias de que los primeros homínidos del género *Homo* eran capaces de conseguir carne de animales de más de una tonelada de peso. El hallazgo puede tener importantes implicaciones en relación a la inteligencia de nuestros antecesores.

El trabajo ha sido publicado en la prestigiosa revista *Journal of Human Evolution* y ha encontrado, a partir del estudio de miles de huesos fósiles hallados en un yacimiento de la Garganta de Olduvai, en Tanzania, que los primeros homínidos consumían carne de grandes animales como el búfalo prehistórico o Pelorovis ? un animal de más de una tonelada de peso con una cornamenta que podía alcanzar los 3 metros de punta a punta-, el búfalo africano o el hipopótamo. La investigación refuerza la idea de que la carne no sólo no era un alimento marginal en la dieta de estos homínidos, sino que era una parte fundamental de la misma.



Perdiz colorada. Según explica el investigador complutense que ha dirigido este trabajo, Manuel Domínguez Rodrigo, los especialistas ya conocían que estos seres **"comían carne y cazaban animales de tamaño pequeño y medio para ello.** Teníamos evidencias de que el comienzo de la caza en el ser humano tiene unos dos millones de años de antigüedad. La novedad que vemos aquí es que partir de este momento de la evolución, hace aproximadamente 1,2 millones de años, la carne de estos animales de hasta 300 kilos de peso no es suficiente y los seres humanos empiezan a cobrar piezas de animales más grandes. Aunque había indicios anteriores de esta actividad, éstos eran muy escasos. En ningún yacimiento anterior al millón de años se documenta este consumo con tal intensidad como en éste" (la negrita es del autor del actual trabajo).

1. Los trabajos de excavación del yacimiento BK de Olduvai, en Tanzania, han sido codirigidos por Manuel Domínguez Rodrigo, de la Universidad Complutense de Madrid, Audax Mabulla, de la Universidad de Dar es Salaam, en Tanzania, Henry Bunn, de la Universidad de Wisconsin, en Estados Unidos, y Enrique Baquedano, director del Museo Arqueológico Regional de la Comunidad de Madrid.

La gran cuestión que plantea este hallazgo es si estos primeros *Homo* cazaban también a estos enormes mamíferos o si, por el contrario, aprovechaban los despojos dejados por otros carnívoros y actuaban como carroñeros, tal y como se ha pensado tradicionalmente.

El equipo investigador está ahora mismo intentando responder a esa pregunta y, si bien los datos no son aún concluyentes, todo apunta a que algunos de estos grandes animales podrían haber sido cazados por estos grupos humanos.



Perdiz común. Las implicaciones que este descubrimiento tendría en relación al conocimiento de la evolución de la inteligencia humana serían enormes. La evidencia de caza por parte de nuestros antecesores es una prueba indirecta de

que estos primeros seres del género humano eran más inteligentes de lo que se pensaba hasta ahora. De ahí la importancia en la investigación que se está llevando a cabo en estos momentos, donde la hipótesis de la caza de animales grandes está siendo puesta a prueba. Como explica Domínguez Rodrigo: "Para cazar animales de tamaño pequeño y medio, y más aún para cazar animales tan grandes, son necesarias una estrategia y cierta capacidad de organización, ya que tenía que ser una actividad colectiva. Esto implica una capacidad de comunicación más compleja de lo que se observa en ningún otro primate. Podría ser comunicación verbal, pero aún no lo sabemos". Por otro lado, la caza de de gran tamaño por parte de grupos humanos pequeños no puede obedecer tanto a la necesidad inmediata como a la planificación del consumo de carne en días posteriores. "Esto es algo que no encontramos en ningún otro primate", prosigue Domínguez, y constituiría una señal de que contaban también con cierta capacidad de planificación más allá de lo que se pensaba hasta el momento.

Los investigadores han realizado su trabajo en un yacimiento de 1,2 millones de años de la Garganta de Olduvai, en Tanzania, llamado 'BK'. Se trata del segundo yacimiento de más un millón de años en el mundo con evidencias físicas de que los homínidos consumían carne y ahora es el primer lugar en el que se demuestra que hace más de un millón de años se comía carne de grandes animales con regularidad, ya que el depósito abarca más de tres metros de niveles arqueológicos que abarcan cientos o miles de años. Los arqueólogos han encontrado miles de fósiles y de herramientas de piedra tanto de pequeño como de gran tamaño, y de una diversidad asombrosa: desde cuchillos y lascas hasta yunques, hachas de piedra o hendedores. Uno de los retos que se plantea ahora el equipo investigador es averiguar para qué servían estas herramientas, ya que consideran que algunas de ellas eran utilizadas para descarnar a los animales, pero otras tenían otras funciones aún desconocidas.



Perdiz copetona. Los científicos han encontrado lo que los arqueólogos denominan un "suelo de ocupación", es decir, un asentamiento donde estos seres humanos habitaron y realizaron diversas actividades. En este yacimiento los investigadores han encontrado más de 300 kilos de herramientas de piedra, ordenadas por áreas de actividad. "Sabemos que traían la materia prima y fabricaban aquí las herramientas. Uno no hace eso si no es con una intención muy concreta. Además, este sitio se utilizó durante miles de años. Nuestro objetivo ahora es reconstruir las características ambientales del lugar en esa época para saber por qué estos homínidos estuvieron aquí durante tanto tiempo", ha afirmado Domínguez.

Para discernir si la carne que comían estos seres humanos provenía de la caza o de la carroña, los investigadores han buscado un método que lo probara de manera indirecta: observar qué partes de los animales son las que consumen carnívoros como leones y qué partes dejan para los carroñeros. Si las muescas y señales de corte están preferentemente en estos últimos lugares, se podría deducir que los seres humanos se comportaban como carroñeros. Los resultados obtenidos por ahora indican, sin embargo, que estos seres humanos accedían a la carne de todas las partes del cuerpo de los animales. Así era con certeza en animales pequeños y medianos, como cebras, antílopes y gacelas, y así lo apuntan resultados preliminares obtenidos en relación a la caza de animales grandes.

Este camino entre el comedor de vegetales y el omnívoro está cristalizado en la evolución del aparato masticatorio del hombre con dientes de distintos tipos para desgarrar y triturar. El tercer molar o muela de juicio es un claro ejemplo de cómo el homínido necesitó herramientas para una más eficiente masticación de los alimentos que consumía.

Evolución en el Tiempo.

Ya más cerca en el tiempo, hace unos 10 mil años, el hombre comenzó a

domesticar a los animales salvajes y la tarea se simplificó.

Hubo una etapa intermedia, hace más de 35 mil años, donde el Hombre de Neanderthal comenzó a usar el fuego para calentarse e iluminarse. Pero fue el Hombre de Cromagnon, hace 10 mil años, el que comenzó a usar el fuego para cocinar los alimentos. Este uso de una nueva tecnología, le permitió consumir alimentos más sabrosos, más sanos y poder conservarlos higiénicos y seguros durante más tiempo.

En esa época se produce el desarrollo de la agricultura y el hombre puede no sólo reproducir alimentos vegetales en mayor escala, si no que los puede almacenar, sobre todo los granos, para los lapsos en donde éstos escasean.

Esto se vio acompañado de un cambio climático donde el período glaciario empieza a menguar, lo que favorece la agricultura y, por consiguiente, el acercamiento de los animales salvajes a los poblados.

El Cromagnon aprovecha la oportunidad para seleccionar a los animales más mansos y ese es el comienzo de la domesticación.

Este fenómeno, sumado al de la agricultura, hace que la caza vaya perdiendo su valor inicial como generadora de carne para el consumo humano.

Hoy esta práctica quedó reservada a cazadores deportivos o a algunas tribus en ciertos lugares donde la cultura tradicional está muy arraigada o, aunque tal vez no corresponda decir esto, atrasada en el tiempo.

La práctica de la caza deportiva está diseminada por los distintos continentes y es, en algunos casos y regiones, una socia directa del turismo nacional e internacional. Este deporte moderno, es parte del proceso evolutivo o de desarrollo que fue dando esas primitivas cacerías del género *Homo*. Así mismo, su técnica y sus herramientas son las formas de obtención moderna de diferentes carnes de caza.

En nuestro país la cacería de especies como la liebre europea y el jabalí europeo o en su defecto el chanco salvaje o cimarrón argentino- son un ejemplo relevante de la industria de las carnes de caza.

Es interesante aclarar, con respecto a los chancos salvajes, que en algunas zonas de la provincia de Buenos Aires, hay piaras de estos animales que en muchos casos superan los cien ejemplares.

El lugar geográfico donde viven estos cerdos que alguna vez fueron domésticos, va desde la zona de Verónica y Punta Indio, siempre en terrenos cercanos al Río de la Plata, hasta la zona de Gral. Lavalle, Partido de Tordillo. Gral. Madariaga y el Partido de la Costa, sobre todo en las zonas de cangrejal próximas a San Clemente del Tuyú (*el vocablo tuyú significa en araucano: tierra blanda, fofa, cangrejal*).

El origen de estos cerdos es la suelta de animales domésticos que hicieron algunos puesteros que proveían a los saladeros de la zona a principios del siglo XIX. En la zona se los denomina chanco cimarrón argentino. En el lugar están considerados plaga, pero los propietarios, en general no permiten su cacería porque al tener su hábitat en terrenos anegadizos y no aptos para la agricultura o la

ganadería, no les acarrear problemas económicos.

El valor de estos suinos asilvestrados, es la venta de los lugares donde habitan como cotos privados de caza y en la década de los setenta se habían extendido tanto por la zona, llegando a competir, por escasez de espacio, con los campos ganaderos o agrícolas, que los permitió cazar y miles de ellos fueron exportados como carne de jabalí.

Composición nutricional.

Es muy difícil dar un concepto general acerca de la composición de la carne de los animales de caza pues en este grupo entran animales de variadas especies y hasta de diferentes clases zoológicas. Vamos a dar una aproximación general, tomando como ejemplo a cuatro de las especies más comunes:

ESPECIE	HUMEDAD (%)	PROTEINAS (%)	GRASA (%)	CENIZAS (%)
Perdiz	63,2	24,7	0,88	1,16
Pato	72	23,6	1,92	1,26
Liebre	72	21,7	1,8	1,14
Vizcacha	76,2	20,8	0,95	0,98

En cuanto a valores de vitaminas, minerales y otros, no existe información disponible al momento. **Caracteres organolépticos.**

En general, podemos decir que los caracteres organolépticos van a depender en grado sumo de varios factores; entre ellos podemos encontrar tipo de alimentación, sexo, época del año, especie y aún razas, como los más preponderantes. Las carnes de caza corrientes son, en general, de un color oscuro (por lo general rojo oscuro) pero hay algunas excepciones: grisácea en nutria, y negruzca en peludo, mulita y paloma torcaza. Las excepciones son la carne de las diferentes tipos de perdiz y la de la vizcacha. De la carne de perdiz, la más tierna y sabrosa es la de la perdiz chica.

En cuanto al olor y sabor variarán según la especie y otros factores pero casi siempre son agradables y apetitosas. La alimentación incide fundamentalmente: los animales carnívoros despiden un olor nauseabundo que los hace incomibles y casi lo mismo podríamos decir con las especies ictiófagas; los animales omnívoros suministran carne aromática agradable (si su dieta son vegetales, larvas y no tanto si incluyen también ratas, ratones o pescados). Los herbívoros (rumiantes en especial) dan carnes aromáticas y apetitosas. También influye mucho en el sabor de las carnes de caza la época del año, durante la brama (celo) exhalan mal olor. Las perdices, en época de incubación son incomibles ya que dan carnes febriles y causan gastroenteritis al ingerirla, también en mulitas y peludos se producen gustos

repugnantes en épocas de procreación.

En temporada de caza, la carne de la perdiz es de color blanco y muy sabrosa, sobre todo la parte de los muslos que tienen un color más rosado, la de más calidad es la Perdiz Chica Común (*Nothura maculosa*) cuyo nombre proviene del latín y significa, *Nothura*: sin cola y *maculosa*: con manchas.

Menos común es la Perdiz Colorada (*Rynchotus rufescens*) que se distingue por su gran tamaño y el color rojizo de las plumas de sus alas.

Otra especie es la perdiz Martineta (*Eudromia elegans*) de tamaño similar o mayor al de la perdiz colorada y con un copete o martinete notorio en su cabeza.

En algunos campos del norte provincial podemos encontrar la Perdiz Montaraz (*Nothoprocta cinerascens*) de color más grisáceo que la perdiz común, mayor de tamaño y con un ligero copete en la cabeza.

Quienes hayan ido a cazar a Santiago del Estero o Chaco se habrán encontrado con las perdices llamadas "Flechudas". Esta especie es una variedad de la Martineta y su nombre científico es *Eudromia elegans formosa*. También, por esas zonas es común encontrarse con una perdiz de tamaño menor a la perdiz chica común y mal llamada "codorniz". Esta especie se la llama "perdiz paloma" y su nombre correcto es "Tataupá Listado" y su nombre científico *Crypturelus undulatus*. Hay muchas especies de perdices más, pero las más conocidas en nuestra región son las nombradas anteriormente.

En general las perdices se consumen en algunos muy contados restaurant regionales y, en su gran mayoría provienen de la caza deportiva, en general respetando el período establecido por la Dirección de Fauna. Existen criadores artesanales de esta especie, pero encuentran serios problemas para expandirse en el mercado. No hay normativa que delimite reglas de juego claras, y, además su crianza artificial requiere de mucho conocimiento al que los pocos criadores llegaron, usando el método de la prueba-error.

La codorniz (*Coturnix coturnix*), es oriunda de Europa y algunas zonas de África, donde hiberna. No se encuentra en estado salvaje en nuestro país y es criada en forma artesanal por numerosos criadores que explotan su capacidad de ponedoras de huevos que se consumen, en general, en empresas de catering y restaurant de elite.

Bibliografía.

- Código Alimentario Argentino, Capítulo VI, Artículos: 247 al 519. Alimentos Cárneos y Afines. Actualizado al 10/12.

- Malvestiti, Leonardo J., Médico Veterinario y Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos, Carnes No Tradicionales,

Carrera de Auditor Nacional de Industrias Alimentarias, UNCPBA, 2011.

- Estación Experimental Agropecuaria Paraná; Manual de Cunicultura de Carne. Serie Extensión N° 33 INTA 2005.