

# GUANACO: DE PLAGA PATAGÓNICA A CARNE EXÓTICA QUE QUIERE ABRIRSE CAMINO

Miguel O'Byrne\*. 2018. Reportaje de Bichos de Campo.

\*Presidente de la Federación de Instituciones Agropecuarias Santacruceñas (FIAS).

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción de guanacos](#)



En 2017, en una memorable resolución, las autoridades ambientales del gobierno nacional autorizaron la faena comercial de guanacos, una especie protegida por la legislación pero que se ha convertido en una verdadera plaga en muchas regiones de la patagonia. A partir de allí se realizó en Santa Cruz a una experiencia piloto de faena y aprovechamiento integral de estos animales. En Bichos de Campo quisimos saber cómo seguía todo esto y por eso hablamos con Miguel O'Byrne, Presidente de la Federación de Instituciones Agropecuarias Santacruceñas (FIAS).

“Esta política es una forma de ordenar la cadena del guanaco, el cual pasó a constituirse una plaga en los últimos años. Finalmente en 2017 se buscó una solución al problema a través de una Mesa Interinstitucional a nivel nacional que se reúne de modo semanal para delinear un plan piloto y la cual está compuesta por 4 ministerios nacionales, junto al Senasa, INTA, INTI, Conicet y Fauna de Santa Cruz, y cuya autoridad de aplicación en Santa Cruz es el Consejo Agrario Provincial”, explicó O'Byrne.

El especialista indicó que “el objetivo del plan piloto es el de hacer encierres, esquila y el envío de animales aptos a faena”. Consideró que a partir de esta experiencias se podrá “modificar la resolución nacional del manejo del guanaco que data de 2006 y que requiere de una actualización para hacer un aprovechamiento racional” de la especie.

Sobre las primeras pruebas realizadas en 2017, O'Byrne recordó que se faenaron poco más de 600 guanacos y se habilitó un frigorífico especial para tal fin. “Los resultados al momento son muy positivos. Todo esto es útil para obtener información y definir futuros protocolos para la conservación y aprovechamiento”, agregó.

El guanaco es un animal silvestre. O'Byrne recordó que “hace 150 años la cantidad de guanacos era escasa, si bien hay bibliografía que indica que había cientos de miles de ellos y que eran el sustento fundamental de los tehuelches. En 1995 se interrumpió una cadena que implicaba el aprovechamiento de su carne y de su piel, dado que sostenían que la especie estaba en extinción. Pero a raíz de esta prohibición, paso a extenderse su población, llegando hoy a unas 2 millones de cabezas. Es decir que su población creció exponencialmente”. En Santa Cruz se estima que la población de guanacos viene creciendo a una tasa del 15% por año.

El plan de aprovechamiento de la carne de guanaco es, según O'Byrne, “un reclamo del sector agropecuario desde el año 2005. Además, se genera un problema social porque mientras creció esta población, la de ovejas viene en baja. Y por otra parte, hay que controlar el desmadre que significó la población de guanacos en la zona”.

La prueba piloto que se volverá a realizar en 2018 tratará de constatar la viabilidad económica de la faena controlada. “La carne de guanaco es muy magra y admite muchos usos. En restaurantes de la zona se potenció su uso en platos de bifés, pasando por estofados, guisos, cazuelas, empanadas y hasta embutidos”, remarcó O'Byrne.

Por último, dijo que “solo una planta faenadora tiene transito federal, pero la idea es nacionalizar el consumo de carne de guanaco. En cuanto a su precio, el mismo oscila en un intermedio entre la carne vacuna y la de cordeiro”, señaló.

Volver a: [Producción de guanacos](#)