

PRODUCCIÓN SUSTENTABLE

Carnes alternativas: símbolo de las economías regionales



Consideradas como una opción frente a la oferta predominante, la producción de especies autóctonas como ñandú, carpincho, jabalí y camélidos o las denominadas doble propósito como ovinos, caprinos y pavos son actividades económicas relevantes. Para algunos, representan la base de la alimentación, mientras que para otros, son un elemento turístico distintivo.

POR CECILIE ESPERBENT

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.

“Las actividades vinculadas con estas especies animales pueden mejorar la economía de productores de pequeña escala” (Carlos María Vieites).

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.

“La llama es un animal que no degrada el ambiente y desarrolla todo su potencial en un lugar con temperaturas extremas” (Hugo Lamas).

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 ce-

lebraciones. “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”.

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”.



El potencial del cordero mesopotámico

La producción ovina –tanto para carne como para lana– representa un rubro importante dentro del sistema agropecuario de la Argentina. De hecho, el número de establecimientos dedicados al ganado ovino, el stock y los puestos de trabajo generados en cada uno de los eslabones, la posicionan como la actividad pecuaria más explotada en el sistema productivo nacional, principalmente en las regiones patagónica, litoral y la pradera pampeana.

“El cordero mesopotámico tiene buenas perspectivas de crecimiento”, aseguró Néstor Franz, especialista en pequeños rumiantes del INTA Mercedes –Corrientes–, para quien “existen posibilidades de aumentar su consumo regional debido a que se trata de un producto de alta calidad nutricional y beneficioso para la salud”.

El cordero típico de esa región es de las razas Corriedale, Romney Marsh, Ideal y sus cruza. Su cría se realiza sobre pastizales naturales en pastoreo junto con el vacuno. Así, entre los 100 y 120 días de lactancia se obtiene un ejemplar con 25 kilogramos de peso vivo.

De acuerdo con Franz, “para expandir la actividad se deberá, por un lado, incrementar la eficiencia de producción y estabilidad de los sistemas en las distintas regiones del país y, por el otro, aprovechar las características agroecológicas distintivas de cada región”.

La carne ovina es un alimento rico en proteínas y minerales –hierro, fósforo y zinc– y vitaminas A y B1. Además, es una buena fuente natural de ácidos grasos. Existen más de 150 recetas de carne ovina que la ubican como una opción para el consumo familiar y gourmet a escala internacional.

“La carne del cordero liviano es muy reconocida por su terneza, jugosidad y sabor típico de la región”, afirmó Franz y agregó: “Si bien a escala nacional su consumo aún no alcanza los dos kilos por habitante al año, en los establecimientos agropecuarios del NEA supera los 25 kilos”.

“Si bien la producción argentina de carne de pavo aún es incipiente, el desafío está en abastecer a esa parte del mercado interno que hoy importa de Brasil” (Horacio Cantaro).



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”.

El perfil del pavo

A pesar de ser una producción casi desconocida, en los últimos años, esta ave ganó un lugar en la mesa de los argentinos, sobre todo, para las fiestas de fin de año. Sin embargo, por ser una actividad simple y de bajo costo, tiene grandes perspectivas económicas y pro-

ductivas, en especial, para los emprendedores familiares.

En la Argentina, hasta la década de 1960 solo se criaban en forma extensiva pavos de la raza Mamouth Bronceada, de lento crecimiento y con músculos de la pechuga poco desarrollados. A comienzos de los 70, el INTA Pergamino –Buenos Aires– impulsó la cría del Pavo Blanco de Pechuga Ancha (PBPA), hasta ese momento desconocido en el país.

Horacio Cantaro, médico veterinario del INTA Alto Valle –Río Negro–, expresó: “Hoy, en el país tenemos el ‘pavito híbrido INTA’, una especie obtenida gracias al cruzamiento de dos líneas de Pavo Blanco de Pechuga Ancha (PBPA) originario de California –Estados Unidos–, hace más de 40 años”.

Se trata de un ejemplar que combina los mejores rasgos del PBPA: la línea “E” que se caracteriza por un gran tamaño –más de 20 kilos y con gran desarrollo

de pechuga–, cuyos machos se emplean como progenitores; y la línea “HD”, cuyas hembras son buenas ponedoras y más livianas, ideales para la reproducción.

“Si bien la producción argentina de carne de pavo aún es incipiente, el desafío está en abastecer a esa parte del mercado interno que hoy importa de Brasil, como así también cubrir la tendencia gastronómica que busca reemplazar el fiambre de cerdo por el blanco de pavita”, reflexionó Cantaro.

Entre las ventajas, se destacan su calidad nutricional superior, alto rendimiento de sus carnes –por cada kilo de carne, el 60 por ciento es comestible contra un 42 del pollo– y bajo contenido de grasas, colesterol y colágeno –lo que facilita su digestibilidad–. En cuanto a las proteínas, se equipara en cantidad y calidad con las del resto de las carnes.

Asimismo, lejos de las grandes instalaciones que plantea la industria avícola

Geografía de sabores: la experiencia Del Territorio al Plato

Las cocinas expresan la identidad de su origen y se fijan fácilmente en la memoria de hasta los más olvidadizos. Con esta premisa, Del Territorio al Plato –una iniciativa impulsada por I INTA y la Fundación ArgenINTA– pone en valor los alimentos con identidad territorial. En este sentido, organizó una cena con la propuesta de recorrer el NOA mediante algunos platos típicos.

“Las gastronomías locales son parte de la identidad de los territorios, si uno piensa que la identidad es la parte tangible del lugar donde está o de donde viene”, analizó Magda Choque Vilca, desde una mirada que cruza sus profesiones de cocinera e ingeniera agrónoma. “El paisaje o la música pueden ser cercanos, pero la comida forma parte de esas memorias afectivas que te referencian a un lugar”, enfatizó.

Para la especialista, la geografía gastronómica de la Argentina “es como una paleta de pintor: tiene colores puros, otros que se han hecho con las mezclas y otros que, aun habiéndose hecho con las mezclas, resaltan por su trascendencia a lo largo del tiempo”. En ese sentido, ejemplificó: “Las cocinas del noroeste argentino, de las montañas y de algunas zonas de la Patagonia son registros prístinos que todavía continúan en los hogares”.

De acuerdo con Choque Vilca, la cocina local se define por cuatro condiciones: utiliza los recursos cercanos, se adapta a las tecnologías de la zona, transmite un sentido socioafectivo –arraigado a la cultura de los pueblos– y contiene historias territoriales que indican el proceso histórico geográfico. “Hablan de personas que están en los lugares y quieren seguir quedándose allí”, reflexionó.

Durante la cena, se destacó el asado de carne de llama. En este caso, la carne fue provista por la Asociación de Pequeños Productores Aborígenes de la Puna –APPP–, integrada por 400 familias de diez comunidades jujeñas que, a más de 3.500 metros sobre el nivel del mar, reúnen un plantel de 4.000 camélidos, utilizan la fibra para confeccionar artesanías y se dedican a la agricultura.

“La carne del cordero liviano es muy reconocida por su ternura, jugosidad y sabor típico de la región” (Néstor Franz).

para el engorde, la producción estacional de pavos utiliza instalaciones simples como pequeños gallineros, parques delimitados y espacios cerrados con buena ventilación.

Entre ñandúes y choiques

Las producciones alternativas que surgen de fauna silvestres están poco valoradas en el sistema agropecuario. Además, es habitual encontrar que su comercialización se da principalmente en la informalidad. Por esto, la integración de especies nativas –como el ñandú y el choique– a los sistemas agropecuarios puede contribuir a su diversificación y sostenibilidad.

Hace milenios que el ñandú común (*Rhea americana*) habita todas las llanuras sudamericanas –desde Brasil hasta la Patagonia argentina–, y el choique o ñandú petiso (*Rhea pennata*) predomina en la Patagonia –tanto de la Argentina como de Chile–. “Desde el punto de vista histórico y simbólico el ñandú formó parte de la mitología y de las expresiones culturales de los pueblos originarios”, recordó Champredonde para quien “las perspectivas para su producción son alentadoras, pues es incuestionable la calidad y utilidad de sus productos”.

el cuero (utilizado por fábricas de ropa) y las plumas (se usan en la confección de plumeros).

“En los últimos años se iniciaron numerosos emprendimientos productivos en la Argentina y Uruguay”, señaló Champredonde y agregó: “El criadero Nehuén, una empresa familiar dedicada a su producción en la localidad cordobesa de Adelia María; y Pampa Cuyén, una familia que en Balcarce –Buenos Aires– apuesta a la actividad, son algunos de los ejemplos que resuenan vinculados con estas aves no voladoras”.

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” (Marcelo Champredonde).

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.



Si bien la cría y comercialización de ñandúes no es un negocio sencillo, es posible la inversión en equipamiento, infraestructura y capacitación para mejorar los parámetros productivos y la calidad genética.

Posee una carne de muy buen sabor y múltiples bondades para la salud: es magra, baja en colesterol y con alto contenido proteico. Además, se comercializan

“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

Más información: Carlos María Vieites vieites@agro.uba.ar; Marcelo Champredonde champredonde.marcelo@inta.gov.ar; Hugo Lamas lamas.hugo@inta.gov.ar; Horacio Cantaro cantaro.horacio@inta.gov.ar; Néstor Franz franz.nestor@inta.gov.ar