

Un desafío que crece



La evolución de los hábitos alimenticios verificada en este siglo, básicamente en los países occidentales, muestra una mejora en términos cuantitativos e incrementos en el aporte calórico, seguidos por una intensificación de los fenómenos de sustitución y por el aumento en el consumo de proteínas de origen animal.

En este dinámico contexto mundial de cambios que apuntan hacia la diversificación alimenticia, vienen cobrando protagonismo las carnes no tradicionales, alternativas o exóticas.

En la Argentina la producción de estas carnes posee un enorme potencial que convierte a la actividad en una atractiva opción de diversificación que, además, promueve el desarrollo local y regional. La cadena de carnes alternativas se caracteriza por abarcar buena cantidad de especies productivas, numerosos procesos de producción y diversos esquemas comerciales.

El consumo de este tipo de carnes en el país presenta un desarrollo incipiente y, como se encuentra estrechamente asociado a los hábitos alimentarios de la población, dista mucho de los volúmenes que alcanza el consumo de carne bovina, cuyas cifras sitúan a la Argentina entre los primeros países del mundo. Sin embargo el proceso de modificación de los hábitos también incluye a los consumidores argentinos.

Ing. Zoot. Alessandra L. Ramos de Oliveira
*Dirección de Promoción de la
Competitividad y Agregado de Valor*

En algunos países estos cambios han sido de mayor magnitud, por lo que el valor de las carnes alternativas es mucho más conocido por los consumidores externos.

En principio, la demanda se encuentra limitada al consumidor de alto poder adquisitivo y a los círculos hoteleros más exclusivos, que actúan como canales de difusión aprovechando el fenómeno del turismo. Esto se manifiesta en las remesas que realiza la Argentina a países tales como China, Suiza, Polonia y Países Bajos, que se han destacado por sus adquisiciones de carne de ciervo. El Reino Unido ha sido un destino importante para los envíos de carne de yacaré, en tanto que caracoles, liebres y conejos fueron adquiridos en su mayor parte por la Unión Europea.

Dentro de la diversidad de posibilidades productivas, algunas especies dan lugar a la elaboración de distintos productos, lo que representa una interesante opción productiva y económica. A continuación se abordan dos de ellas.

El Ñandú (*Rhea americana*)

Los ñandúes son aves exclusivas de Sudamérica y, al mismo tiempo, las de mayor tamaño en este continente (93-140 cm de altura y 15-30 Kg.). Junto con los avestruces de África, los emúes de Australia, los casuarios de Nueva Guinea y los kiwis de Nueva Zelanda forman parte de un grupo de aves no voladoras, conocidas como *ratites* o corredoras.

El ñandú (*Rhea americana*) es una especie única con dos subespecies: *albescens* (se distribuye desde el SE del Chaco hacia la región pampeana) y *araneipes* (ocupa un área menor de la región chaqueña y llega al SE del Paraguay y el Matto Grosso). A la misma familia (*Rheidae*) pertenece el gén. *Pterocnemia*, que también incluye una única especie, *P. pennata* (*choique* o *ñandú petiso*) que cuenta con tres subespecies: *P. p. pennata* (ñandú petiso de la Patagonia), *P. p. garleppi* (del Altiplano) y *P. p. trapacensis* (N de Chile y S de Perú).

La importancia económica de las ratites a nivel mundial se refleja en los siguiente datos:

- ❑ El 80% de la producción actual corresponde a la República Sudafricana, donde se destaca la presencia del avestruz.
- ❑ En el continente europeo Italia, Alemania y Francia fueron los países que más desarrollaron el procesamiento industrial de las ratites.
- ❑ En Sudamérica, a comienzos de los años '90 se registraron entradas de los primeros ejemplares de avestruz y emú a Chile, y en Perú la actividad se inició en el año 1999.
- ❑ Las primeras experiencias de cría de ñandú en cautiverio en Uruguay datan de la década de 90. Fue el primer país sudamericano que desarrolló el ciclo de cría, faena, transformación y posterior comercialización de los distintos productos del *Rhea americano*.

En Argentina fue promovida la industrialización del ñandú común y del choique, ya que se encuentra prohibida toda la actividad relacionada con la explotación de otras corredoras. Los emprendimientos creados se hallan en desarrollo y recientemente lograron ubicar el producto en el mercado local, logrando la presencia de carne en redes de hoteles y restaurantes, y una línea de embutidos en supermercados.

Cabe aclarar que las ratites se hallan incluidas en los



Plato a base de carne de ñandú
Gentileza Pradera Ñandú S.A.

apéndices I y II de la CITES (Ver recuadro de pág. 50). Por esta razón los ejemplares, productos y subproductos de las granjas pueden ser comercializados a condición de que los animales provengan de una segunda generación criada en cautiverio, y de que existan planes de manejo tendientes a asegurar la persistencia de las poblaciones silvestres.

Según la Asociación de Criadores de Ñandúes Argentinos (ACRIÑA) en el país existen entre 45 y 50 establecimientos productores situados en las provincias de Buenos Aires, Chaco, Córdoba, Entre Ríos, Santa Fe, San Juan, Neuquén y La Pampa, con un total de 3.000 hembras en producción.

Los establecimientos faenadores se encuentran en Villaguay provincia de Entre Ríos (habilitación SENASA para terceros países); en Río Cuarto, provincia de Córdoba; y en Pico Truncado, provincia de Santa Cruz (tránsito provincial).

Productos del ñandú

Carne

La carne de ñandú ya es conocida internacionalmente por sus características únicas y sus bondades culinarias. Se trata de carne roja con reducidos niveles de colesterol, rica en Omega 3 y de muy bajas calorías. Esto la ha hecho conocer en el mundo entero como la *carne roja saludable*.

También son muy apreciados por la alta cocina el hígado y el corazón, que se utilizan en preparaciones o se presentan al mercado en forma de paté.

Cuero

El cuero de los ñandúes es muy utilizado como producto exótico en la confección de marroquinería fina y vestimenta. También lo es el escamado cuero de sus patas.

Las manufacturas derivadas de la piel (botas, carteras) son muy valoradas por el original diseño que le otorgan los puntos de inserción de las plumas, y por su aptitud para la confección de artículos de lujo, dadas la suavidad y su resistencia a la humedad y al agrietamiento. Tienen un mercado de alto costo en los países desarrollados.

Plumas

Las plumas se caracterizan por su carga electrostática, que les provee capacidad de atracción sobre las partículas de polvo, razón por la que en nuestro país se utilizan para la fabricación de plumeros. Son además muy requeridas en Brasil para confeccionar los vistosos trajes de plumas y pedrería que utilizan los conjuntos durante el carnaval. El rendimiento es de aproximadamente 300-350 g por animal/año.

Huevos

Los huevos infértiles se comercializan para la producción de artesanías.

Aceites

Estudios realizados en Argentina por el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y en Uruguay, determinaron que el aceite proveniente de la grasa de ñandú posee características y parámetros de calidad que cumplen los requerimientos internacionales exigidos a los aceites utilizados por la industria cosmética.

El Carpincho – (*Hydrochoerus hydrochaeris*)

El carpincho se encuentra ampliamente distribuido en las zonas de llanos y humedales de Sudamérica y su presencia se corresponde con las cuencas hidrográficas de los principales ríos sudamericanos: Orinoco, Amazonas, Paraná y Río de La Plata.

El carpincho tiene en nuestro territorio zonas muy delimitadas. La mayor aptitud para su desarrollo se presenta

en Corrientes, en las cercanías del Estero del Iberá, toda la zona cercana a la represa de Yacyretá y en las orillas del Paraná y el Uruguay. Desde ya las provincias recorridas por estos ríos, tienen en sus costas aptitud productora, aunque menor que en la zona anteriormente mencionada. Chaco, Formosa, Santa Fe y el delta del Paraná en provincia de Buenos Aires, reúnen condiciones adecuadas que se extienden hasta la desembocadura del río Salado.

La utilización del carpincho es diversa. En Colombia, Venezuela y Brasil se utiliza su carne como alimento y la grasa derretida como un remedio natural contra el asma. Brasil exporta el cuero a Argentina para la confección de prendas y artículos de marroquinería que alcanzan alto valor en el mercado.

En Argentina el principal producto es el cuero. La carne, por lo general es consumida usualmente por los mismos cazadores y en pequeña escala en las ciudades cercanas.

La obtención de cueros se halla a cargo de cazadores que persiguen al animal con fines de subsistencia llamados “carpincheros”, así como de cazadores organizados y semi dependientes de los acopiadores y los criaderos.

A diferencia de los cazadores, el objetivo principal de los criaderos es la producción de carne. De acuerdo a informes de la Asociación de Criadores de Carpinchos, los establecimientos se hallan en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe y Corrientes.

El carpincho no es una especie que esté en peligro de extinción, y no se halla incluida en los listados de la Convención CITES.

Productos del carpincho

Carne

La carne de carpincho silvestre suele ser de sabor un poco fuerte (no así la carne proveniente de animales en cautiverio) pero excelente en sus condiciones de industrialización. Por su capacidad de retención de agua y gran poder emulsificante permite fabricar embutidos de elevada calidad y muy buen rendimiento: salchicha, chorizo, mortadela, lomo ahumado y jamón.

LA CITES

La **Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES)** es un acuerdo internacional concertado entre los gobiernos, cuya finalidad es velar por que el comercio internacional de especies de animales y plantas silvestres no constituya una amenaza para su supervivencia.

Habida cuenta de que este tipo de comercio sobrepasa las fronteras entre los países, su reglamentación requiere la cooperación internacional a fin de proteger ciertas especies de la explotación excesiva. La CITES fue concebida en el marco de ese espíritu de cooperación. Hoy en día, ofrece diversos grados de

protección a más de 30.000 especies de animales y plantas, sea que se comercialicen como ejemplares vivos o como abrigos de piel o hierbas disecadas.

La CITES surgió como resultado de una resolución aprobada en una reunión de los miembros de la Unión Mundial para la Naturaleza (UICN), celebrada en 1963. El texto de la Convención fue finalmente acordado en una reunión de representantes de 80 países celebrada en Washington, Estados Unidos, el 3 de marzo de 1973, y entró en vigor el 1 de julio de 1975.

<http://www.cites.org>

El aprovechamiento industrial generaría productos diferenciados posiblemente más aceptados por el público que la carne fresca del animal.

Cuero

El cuero de carpincho tiene gran valor por su suavidad, resistencia y vistosa superficie (*flor*). Es apreciado en el mercado mundial y se lo denomina “*carpincho leather*”, es decir, que se utiliza el nombre argentino del animal. Los productos argentinos confeccionados con cuero de carpincho son reconocidos y valorados en los mercados externos

El cuero de mejor calidad es el de los ejemplares de criadero, ya que no presenta los cortes y escoriaciones propios de los cueros provenientes de animales silvestres.

Aceite

El tercer producto comercial obtenido del carpincho es el aceite (Ojasti, 1991), que se extrae de la grasa subcutánea. Es muy estimado como medicina para el asma en Argentina, Brasil y Uruguay, y pueden obtenerse hasta 4 litros por cada animal adulto.

Desafíos

El mercado para las carnes alternativas está constituido por un consumidor bien informado y de alto poder adquisitivo, sensible a la oferta de productos diferenciados.

Las dificultades a vencer para que el sector avance a paso firme para aprovechar su horizonte de oportunidades son varias. Entre ellas la necesidad de disponer de sistemas y tecnologías de producción modernos, de articular las cadenas productivo-comerciales, lograr un nivel de producción que permita mantener la oferta y atender la demanda de los mercados, cumplir las regulaciones sanitarias, e incluso contar con establecimientos frigoríficos que se hallen habilitados.

Estas producciones representan un gran desafío tanto para el sector público como para el privado. Es necesario que las entidades que nuclean a los actores involucrados en las cadenas y requieren formas de coordinación se desenvuelvan en un marco normativo adecuado. Ofrecer al consumidor la diversidad de alimentos y productos que genera el aprovechamiento de estas especies requiere asimismo un desarrollo tecnológico que permita garantizar calidad e inocuidad a los consumidores, y confiabilidad y continuidad a los eslabones de la comercialización. Nada de esto es imposible si se decide trabajar en conjunto y aplicar el mismo empeño y creatividad que oportunamente han mostrado otras cadenas productivas.

Fuentes consultadas

FAO-ACRIÑA-INTA San Luis-SENASA-CITES-Referentes del sector - *Análisis de las producciones animales alternativas con potencial de desarrollo inmediato en la Republica Argentina, SAGPyA*