

Para topar el mercado

Producción tradicional de las zonas áridas y semiáridas del Noroeste Argentino y desarrollada en pequeñas explotaciones rurales, las cabras llegaron al país con los españoles, junto a su bagaje cultural y su sabrosa cocina. Las cualidades alimenticias del "chivito", de bajo contenido en grasas y alta calidad nutricional, y la potencialidad de su posicionamiento como producto regional, natural y libre de contaminantes, otorgan a esta carne ventajas competitivas frente a las exigencias del consumidor moderno. Además, se puede obtener de la cabra todo un "portafolio de productos" que, en algunos casos, aún falta desarrollar.

LA PRODUCCIÓN EN EL MUNDO

Los caprinos

Según datos de la FAO, las mayores existencias de ganado caprino se localizan en países con alto índice de pobreza, y su principal destino es el autoconsumo y la venta doméstica. Los principales productores de carne caprina son los países de Asia (China, India, Pakistán), seguidos por los de África (Nigeria, Etiopía, Egipto).

La tendencia creciente de la producción mundial en los últimos años se relaciona con el aumento de las existencias en Asia y África.

Los países europeos con mayor tradición y producción caprina son Grecia, España, Albania, Suiza y Francia; en Asia, Arabia Saudita y El Líbano; en América Central el principal productor es México y en América del Sur se destacan Brasil, Venezuela, Argentina y Perú.

Usos y costumbre

El mercado de carne caprina presenta poco desarrollo, particularidad relacionada con la herencia cultural de las regiones. La demanda se concentra en Navidad, Pascua y otras festividades religiosas como el Nuevo Año Chino.

Algunos países como Australia han estudiado la demanda de carne de cabra con relación al comportamiento de este nicho de consumidores ocasionales, para después apuntar a otros segmentos, logrando incorporar el producto a la dieta diaria.

Comercialización

La información disponible sobre comercio exterior de productos caprinos es limitada y no discrimina, en la mayoría de los casos, la carne de cabra de la de oveja. Los países de Europa presentan niveles de

importación que no superan las 200 toneladas anuales, y Canadá compra alrededor de 900 toneladas por año.

El consumidor europeo de alto poder adquisitivo demanda el "*cabrito lechal*". Como respuesta, los importadores adquieren carne fría o congelada de animales alimentados exclusivamente a leche, de color blanco y peso máximo de 6 a 8 kilos, sin cabeza ni vísceras.

El "caso Brasil"

Es el principal productor del Mercosur, con un rebaño de 12,5 millones de cabezas: cuarenta mil se destinan a la producción de leche y el resto para carne. Según registros de la FAO, la producción de carne brasilera se expandió de 34 mil toneladas en 1990 a 43 mil en 1997, volumen que se mantiene hasta el momento.

El 97 % de las existencias se localiza en la región nordeste, en explotaciones de bajos recursos económicos y tecnológicos. Con la apertura de rutas de acceso y la mejora en los sistemas de comunicación, muchos productores de carne vacuna de la región con cierto grado de profesionalización, al no poder competir con los de otras zonas, se volcaron a la actividad caprina y ovina. Como resultado, la caprinocultura, se convirtió en el principal rubro de varios establecimientos que al incorporar técnicas de producción adecuadas lograron mayor rentabilidad que con la ganadería vacuna.

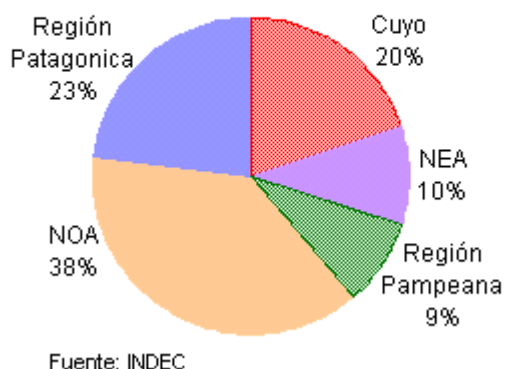
Los productores del nordeste, agrupados en una entidad de fomento "*Clube do Berro*", han encontrado numerosas ventajas en esta actividad: el aprovechamiento integral del animal, las cualidades de su carne, la rusticidad de la especie, etc.

Actualmente se están orientando a realizar la faena del cabrito entre los 120 y 180 días de edad, con un peso medio de 30 kilos vivo. Con esto logran 15 kilos al gancho de una carne sabrosa para el consumidor y en un tiempo que resulta rentable para el productor. Además, existe un frigorífico del Estado de Pernambuco interesado en faenar 50 cabezas/día, ofreciendo el producto en cortes especiales y modernos.

Producción autóctona

- Las existencias caprinas, según la Encuesta Nacional Agropecuaria realizada por el INDEC (ENA 99), superan los 3.400.000. cabezas.
- El rodeo mermó más del 8% desde el Censo Nacional Agropecuario 1988 (CNA 88: 3.700.000 cabezas).

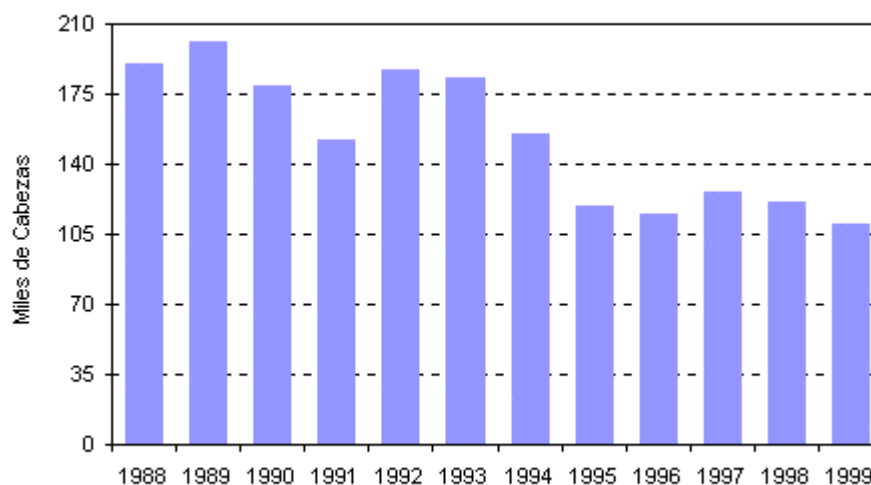
Producción Caprina: Participación Regional en Argentina



- Las principales provincias productoras de carne caprina son Santiago del Estero Neuquén y Mendoza. Sin embargo, en Córdoba se concentra la mayor cantidad de frigoríficos caprinos.
- En nuestro país la producción de esta carne se encuentra en manos de pequeños productores y en zonas poco aptas para la agricultura y la ganadería vacuna, como ocurre en el resto del mundo.

- Los sistemas de producción son extensivos y no se han desarrollado, por el momento, explotaciones intensivas en escala comercial. En este sentido, los emprendimientos caprinos destinados a la producción de leche y elaboración de quesos artesanales han presentado un mayor avance.
- La faena de cabritos descendió en los últimos 12 años el 42 % (1988: 190.021 cabezas; 1999: 110.383 cabezas).
- Sin embargo, el volumen de faena que se realiza en frigoríficos habilitados con tránsito federal alcanza sólo al 15 % del total. Es decir, que la cantidad real de cabritos por zafra -que supera las 700.000 cabezas- no se registra, puesto que se canaliza a través de frigoríficos provinciales, mataderos municipales, venta doméstica y autoconsumo.

Evolución de la Faena de Cabritos



Fuente: SENASA

- Las razas para producir carne en nuestro país son: la cabra **Criolla**, de excelente rusticidad y que se adaptan a las condiciones agroecológicas más adversas; las **Anglo-Nubian** que han probado su buena performance para producir leche y carne, y la recientemente introducida **Boer**, netamente carnicera, que ofrece la posibilidad de obtener a los 40 días un cabrito para faena, de 12 a 14 kilos y con buen rendimiento al gancho.

Comercialización en el ámbito nacional

- En nuestro país, se comercializa tradicionalmente el "cabrito" -animal mamón de 10 a 12 kilos de peso vivo- de entre 45 y 120 días de edad y con un rendimiento al gancho del 50 %.
- Los acopiadores, llamados "cabriteros" recorren las zonas rurales y compran cabritos en pie pagando al productor -según peso, terminación y época del año- entre \$12 y \$25 por animal.
- Los picos de comercialización se concentran en invierno (julio y agosto) y en las fiestas de fin de año (noviembre y diciembre). De consumo ocasional, el producto se distribuye en restaurantes y hoteles, principalmente en zonas turísticas y en menor medida, en carnicerías y supermercados.
- Actualmente, la disminución del IVA a la carne vacuna al 10,5 % restó competitividad a otros productos cárnicos- entre ellos los caprinos- que deben tributar el 21 %.

La cabra y su "portafolio de productos"

- Los cueros caprinos, en general curtidos, son exportados a valores promedio de 70-80 dólares por kilo. Se utilizan para la confección de productos -vestimenta, calzado, marroquinería- de alta calidad.
- El tejido glandular -glándulas sublinguales- se exporta a los Estados Unidos para ser utilizado por la bioindustria farmacéutica. El volumen colocado es de 1400 kilos/año -promedio del último quinquenio- y el valor FOB -también promedio- alcanza los us\$ 44 por kilogramo.

Las innovaciones

En Brasil

Para promover el consumo de carne caprina, en Brasil, un grupo de investigadores demostró, a través de análisis físico-químicos y sensoriales, la buena palatabilidad de las piernas, curadas en salmuera y ahumadas. Además, la *Universidad Estadual Vale do Acaraú* y el Embrapa/Caprinos de Brasil desarrollaron una interesante innovación: hamburguesas de carne caprina.

En Argentina

Algunos productores están fabricando hamburguesas en forma artesanal. Además de presentar ventajas para el consumidor por su bajo contenido graso, agrega valor a los cortes o categoría de animales que no tienen demanda comercial.

Precios promedios de la carne caprina

- Pagados en el campo al productor: 10 a 12 pesos **por cabrito**.
- Pagados a grupos integrados o asociados: entre 20 y 25 pesos **por cabrito**.
- Precio al público en supermercado: de 6,5 a 8 pesos **por kilo**.
- Precio en restaurante de Bs. As.: de 10 a 18 pesos **la porción**.

En la provincia de Neuquén, a partir de 1992, y para mejorar los ingresos de las familias rurales, se comenzaron a elaborar en forma artesanal "**Jamones de cabra**" (paleta y cuartos posteriores), "**bondiola de cabra**" (carne de los lomos y cuello) y "**arrollado de cabra**" (parrilla costal).

Aunque todavía este tipo de productos no se destina al mercado, constituyen una alternativa para promover el consumo de este tipo de carne.

Un frigorífico que hizo punta

La firma Flores Hnos., de la provincia de Córdoba, dio el puntapié inicial y logró ubicar 8.600 kilos de carne caprina trozada y empaquetada en la isla caribeña de Saint Marteen, a un valor de 1,45 U\$S/kilo. Actualmente la empresa está preparando el segundo embarque para el mes de junio, pero la meta propuesta es mayor: lograr una entrega mensual de 10.000 kilos.. El desafío es grande ya que se trata de un mercado turístico importante y estable durante todo el año, en el que debe competir con importantes abastecedores, como Nueva Zelanda, donde la cadena productiva y la industria frigorífica están más desarrolladas.

Esta empresa está operando en el mercado local desde 1994, con un frigorífico habilitado por el SENASA para la faena de cabritos, corderos y lechones. Si bien el frigorífico cuenta con capacidad edilicia y operativa suficiente como para desarrollar el mercado caribeño, Flores Hnos. deberá superar la estacionalidad de la producción, asegurando el abastecimiento continuo de animales gordos (capones o cabrillonas) que rindan más de 15 kilos al gancho. Con este objetivo se han realizado acuerdos comerciales -que en algunos casos incluyen adelantos de dinero- con productores de Salta, Santiago del Estero, Catamarca, La Rioja, San Luis, Mendoza, Córdoba y La Pampa.

La firma también atiende al mercado interno pero su desarrollo y expansión es más difícil ya que debe competir con una importante oferta informal.

Un Proyecto Italo-Argentino

Como colaboración entre ambos países se halla en marcha en la provincia de Chaco, el Proyecto "Cría de cabras, Elaboración de quesos y Sistema de manejo del ganado caprino para la producción de carne".

El emprendimiento se desarrolla en el campo de la Cooperativa de productores de Pampa del Infierno (Cooperativa Valsugana Chaqueña) con el objetivo de propiciar la integración productiva y comercial de los productores zonales, mejorando la competitividad de la cadena de caprinos.

Los primeros pasos, ya están en marcha. Se construyó una planta para la elaboración de quesos y está prevista la instalación de un frigorífico y curtiembre. La inversión, que demandará cerca de 2 millones de dólares, permitirá en una primera etapa realizar un semicurtido de cueros para exportación y comercializar carne en la ciudad de Resistencia. Los pasos siguientes serán la colocación de cabritos en otros mercados del país y en la Unión Europea.

Carne de cabrito

"naturalmente dietética e hipocalórica"

Evaluaciones realizadas sobre calidad de res y carne en cabritos criollos argentinos destacan sus bajos valores de grasa intramuscular comparados con los de otras carnes.

| Carne de | % de Grasa intramuscular |
|----------|--------------------------|
| Cabrito | 1 - 1,5 % |
| Novillo | 1 - 7 % |
| Cordero | 2 - 3 % |
| Cerdo | 2 - 4 % |
| Pollo | 1 - 4 % |
| Merluza | 2 % |

Fuente: INTA Chemical y EEA INTA San Luis

Investigadores de la Universidad de Carolina del Norte, demostraron las siguientes propiedades de la carne caprina, evaluando muestras de 85 gramos de carne cocida

| Especie | Calorías | Total grasas | Grasas saturadas | Proteínas |
|---------|----------|--------------|------------------|-----------|
|---------|----------|--------------|------------------|-----------|

| | (Grs.) | | | |
|---------|---------------|-------|------|----|
| Cabra | 122 | 2.58 | 0.79 | 23 |
| Vacuno | 245 | 16.00 | 6.80 | 23 |
| Porcino | 310 | 24.00 | 8.70 | 21 |
| Oveja | 235 | 16.00 | 7.30 | 22 |
| Pollo | 120 | 3.50 | 1.10 | 21 |

Ing. Zoo. Alejandra Asad

Fuentes consultadas

Evaluación de Cabritos Criollos. Garriz, C.A. y Dayenoff, P. INTA – CHAMICAL La Rioja y **Evaluación del Crecimiento, Rendimiento y Calidad de la Carne del Cabrito Criollo Sanluisenseño.** Rossanigo, C., Frigerio, K. SilvaColomer, EEA INTA San Luis. En **Cabritos criollos argentinos** – Evaluación Integral de Calidad de Res y Carne. Dr. Carlos A. GARRIZ – INTA – CICV. Castelar. 1996

Sondeo de Mercados Externos para Grupos de Pequeños Productores. Producto: Cabritos. 1998 Fernandez, R. Convenio SAGPyA – PSA – IICA.

Suplemento especial N° 32 (Feb/Mar 00), "Processamento de Carne", parte integrante de la revista Avicultura industrial N° 1075.

Revista Nacional da Carne. Abril 1999.

Revista Supercampo N° 43 – Abril de 1998.

Clarín Rural – Sábado 18 de Septiembre de 1999.

Fabricación de bondiola, arrollados y jamón de cabra. Dr. Mario de Zavaleta – Tec. Gerardo Isasi. Junio de 1992.

Publicación de la "**Associazione Trentini nel Mondo**" Resistencia Chaco – Argentina. Agosto de 1997.

Meat Goat Production in North Carolina, Universidad Estatal de Carolina del Norte, 1999