

SE AFIRMA LA PRODUCCIÓN DE CARPINCHOS

Méd. Vet. Román Allekotte. INTA Delta del Paraná. 2003. INTA Newsletter N° 231.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carpinchos](#)

EL NÚMERO DE PRODUCTORES SE DUPLICÓ EN UN AÑO

Si bien los productos de carpincho son tradicionales en nuestro país, cuando provienen de criadero, la calidad y el valor del cuero son superiores, y la carne tiene un gusto más suave, relacionado con el manejo nutricional. Desde 1993, el INTA Delta del Paraná desarrolla y transfiere un paquete tecnológico de cría intensiva -que incluye sanidad, reproducción y nutrición- centrado en la estabilización de las camadas en cuatro crías, la obtención de tres pariciones en dos años, y la alimentación con pasturas implantadas.

Luego de una etapa de inversión y formación de planteles, la cría en cautiverio comenzó a cerrar desde lo comercial. Con el asentamiento de la producción y la presencia regular del producto en el mercado, el precio del kg de carne alcanzó los \$18. Cada carpincho rinde entre 20 y 22 kg de carne, que permiten obtener entre \$360 y \$400. Con el cuero -cuyo valor es de \$25- se paga la faena.

El mejoramiento y la estabilización de los precios se tradujo en un crecimiento de la actividad y facilitó la asociación de nueve criaderos comerciales -el doble de los existentes el año anterior- de productores de Buenos Aires, Santa Fe, Entre Ríos y Corrientes, que cuentan con rodeos de entre 40 y 100 madres, y complementan la agricultura o ganadería con la cría de carpincho.

Mientras continúan las tratativas con importadores alemanes y brasileros, la asociación centra su comercialización en un circuito de restaurantes y hoteles. Para promocionar la actividad se organizan charlas y degustaciones con chefs, empresarios del sector y quienes desean iniciarse en la actividad.

Este informe fue preparado sobre la base del artículo "Marche un bife de carpincho", publicado por INFOBAE el 24/04/03 y escrito por el Ing. Javier Preciado Patiño.

Volver a: [Carpinchos](#)