

TECNOLOGÍA PARA EL MANEJO Y CRÍA DEL CARPINCHO

Selección y adaptación: Lic. Enrique A. Rabe - Área de Comunicación Social del Centro Regional de Investigación y Desarrollo de Santa Fe (Ceride/Conicet).

Fuente: "Argentina en transformación: 95 casos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación" - Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica -ANPCyT-; Fondo Tecnológico Argentino (Fontar) (noviembre de 1999).

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carpinchos](#)

INTRODUCCIÓN

Con vistas a su inserción en la economía nacional pero también a su conservación, este proyecto* se centra en el roedor más grande del mundo.

LA CARNE; EL CUERO

Con origen en Sudamérica, el carpincho llega a pesar hasta 85 kg. Su carne es delicada y sabrosa; sus propiedades organolépticas** son excelentes y es baja en colesterol. Su consumo se realiza en varios países, a pesar de que su calidad aún no ha sido estandarizada. Las pruebas realizadas en restaurantes que ofrecen platos poco comunes, indican que la carne obtenida en el criadero experimental de carpinchos tiene gran aceptación entre aquellos que gustan de carnes silvestres. Y hay quienes la consideran superior a la del jabalí o a la del ciervo colorado. Igualmente, el jamón que ya se ha obtenido presenta muy buenas propiedades, caracterizándose por su infiltración grasa mínima, su atrayente color y su excelente sabor.

Por otra parte, el cuero de este animal es muy apreciado por su calidad insuperable para la realización de guantes, camperas y otras prendas de vestir. Esta cualidad está fundada en su gran elasticidad, debida a las fibras elásticas de gran desarrollo que presenta la dermis.

UNA EXPLOTACIÓN CON PROBLEMAS

El carpincho se explota capturando ejemplares silvestres legal o ilegalmente, lo que tiene un impacto ambiental significativo ya que las poblaciones de estos roedores se han reducido sistemáticamente en la mayor parte de su área de distribución. Por otro lado, no se podría desarrollar una industria seria sobre la base del manejo de las poblaciones silvestres debido a que:

- ◆ los carpinchos presentan una gran diversidad en la naturaleza. Ejemplares de la misma edad pueden tener diferencias en peso de hasta el 50%, y ello determina una oferta heterogénea en las características de la carne o del cuero;
- ◆ al variar su dieta a lo largo del año, y según el lugar de captura, el sabor de la carne del carpincho cambia consecuentemente;
- ◆ no se puede garantizar la sanidad de las poblaciones silvestres, las cuales, en general, se encuentran altamente parasitadas;
- ◆ en las condiciones naturales, no se puede realizar fácilmente ni mejora ni selección;
- ◆ esta especie vive en grupos formados por un macho dominante, uno subordinado y un conjunto de entre cinco y diez hembras y sus crías. Ejerce gran defensa de su territorio, y las peleas son comunes, por lo que es difícil encontrar en la naturaleza un ejemplar que no tenga el cuero lastimado. Igualmente, y en relación con la oferta de alimento, la densidad de población que se puede alcanzar es mucho menor a la esperada.
- ◆ en los criaderos de la Argentina, la eficacia reproductiva es baja o nula.

UNA EXPLOTACIÓN CON RESPALDO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO

Dentro de los principales resultados tecnológicos que serán transferidos según el proyecto, el equipo de investigadores ha desarrollado un sistema de manejo de los harenes que logra, al mismo tiempo: altas tasas de crecimiento, elevada productividad, alta prevalencia de preñez, baja o nula frecuencia de agresiones, manejo de la proporción de sexos al nacer mediante el empleo de ajustes en la dieta, y calidad de producto (carne, jamones, cuero) relativamente constante.

Para concretar esta transferencia se está consolidando una Asociación de Criadores de Carpinchos que provee de vientres y soporte técnico a los productores interesados.

(*) Participantes: Laboratorio de Ecología de Roedores -Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (UBA)-, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (Inta-Delta) y Asociación de Criadores de Carpinchos (en formación). Monto de la subvención: \$335.299.

(**) Las que se perciben a través de los sentidos (en este caso, el olfato y el gusto).

Volver a: [Carpinchos](#)