

EMPRENDEDORES RURALES: CRÍA DE CARPINCHOS, EN BARADERO

Elina Moreno. 2006. La Nación, Bs. As., Secc. 5ª Campo, 15.04.06.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carpinchos](#)

MARCELO YERIEN SE DEDICA A ESTA PRODUCCIÓN ALTERNATIVA QUE OFRECE BUENAS PERSPECTIVAS

BARADERO.- La idea de iniciarse en una actividad agraria nació a mediados de los 90, pero recién luego de la crisis de 2001 Marcelo Yerien consideró, junto con su esposa, la posibilidad de invertir en una actividad alternativa a su profesión. Tiene 38 años y es agente de viajes desde hace 20.

Después de realizar una capacitación sobre cría de carpinchos, a cargo de Román Alekotte, veterinario precursor de la actividad en el país, Marcelo decidió probar. "Nos instalamos en Baradero a fines de 2002, principalmente porque allí había un criadero ya montado y siempre es bueno tener alguien con experiencia cerca", comentó.

Además resaltó que es una localidad que tiene un acceso muy rápido hacia la Capital Federal, principal destino de su producción.

La unidad productiva de este sistema es el harén, conformado por un promedio de seis hembras y un macho. Al comienzo Marcelo contaba con nueve reproductores; hoy tiene 85 y en total un plantel de 150 animales. "El carpincho es muy territorial, lo que implica que no se puedan integrar hembras nuevas a los harenes ya conformados", explicó el productor. Esto redundó en una división muy cuidadosa de los espacios. La infraestructura básica consta de corrales de 10 por 30 metros, en los que se colocan parideras, árboles y techos para sombra y reparo, piletas y bebederos para cada harén. "La condición es generar ambientes tranquilos, ya que es una especie muy susceptible al estrés, al punto de causar infertilidad y muertes", advirtió Yerien.

En cuanto a la alimentación, este criador detalló que "se basa en un 95 % de forraje fresco y un 5 % de balanceado, generalmente sobre la base de granos".

Por otra parte, montar un criadero "requiere 40.000 pesos para dos harenes con instalaciones e implantación de pasturas, excepto el valor de la tierra, que debe tener una extensión estimada de dos hectáreas por harén", detalló el emprendedor al hacer referencia a los costos de inversión.



Marcelo Yerien, en su criadero de carpinchos Tres pequeñas crías junto a su madre (Fotos: Familia Yerien)

EN BUSCA DE VOLUMEN

El año pasado Yerien se sumó a otros seis criadores habilitados en las provincias de Buenos Aires, Corrientes, Entre Ríos y Santa Fe, para conformar la Asociación Argentina de Criadores de Carpinchos, que concentra un plantel total de 700 animales. El objetivo principal de este grupo es lograr buen volumen de carne para vender a los mercados ávidos de consumir este tipo de alimentos considerados exóticos y más saludables. Una de las trabas para la exportación de carne de carpincho es la falta de plantas habilitadas para su faena. En esto los criadores asociados trabajan cooperativamente entre sí, con otras instituciones y junto a sus familias.

Además de la carne podrá obtenerse un buen margen con la piel. "Los cueros de criadero tienen calidad superior a la de los salvajes porque son uniformes, no tienen lastimaduras, mordidas ni marcas de enfermedades."

De la misma manera, eventualmente podría comercializarse la grasa, que se usa en la industria cosmética y medicinal. De todos modos, esta arista del negocio aún está en preparación. "Estamos haciendo stock para producir prendas de exportación y para el mercado interno ABC1", aclaró el criador.

La asociación cuenta con su propia comercializadora, mediante la que venden la carne a restaurantes internacionales de la Capital Federal, Gran Buenos Aires, Rosario y Santa Fe. "Ser criador de carpinchos es ser un pionero, porque no es una actividad con parámetros definidos; eso es una gran ventaja, pero también una puesta a prueba constante", concluyó el emprendedor.

EXPORTACIÓN

La carne de carpincho es muy requerida en países como Alemania, Francia y Polonia, que tienen un perfil importador de carnes no tradicionales. Yerien señaló que tiene un estatus igual o mayor al de otras carnes alternativas, como la de canguro. "Las personas que probaron carne de canguro y luego de carpincho, afirmaron que esta última tiene un sabor superior", afirmó el productor. Claro que, para pensar en exportar, primero se deberá aumentar el volumen.

[Volver a: Carpinchos](#)