

# JABALÍES PATAGÓNICOS TIENEN SU PRIMER CRIADERO

Noticia. 2016. Diario Río Negro 06.04.16.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción de jabalíes y sus cruzas](#)

## EL EMPRENDIMIENTO ESTÁ EN MARCHA EN DARWIN. ASPIRAN A FAENAR EN EL MATADERO DE BELTRÁN



La madre y sus crías en casi total libertad. Los crían a corral, pero tienen amplias dimensiones para moverse.

El primer criadero de jabalíes de la Patagonia argentina para la comercialización de carne y chacinados comenzó a proyectarse hace tres años y hoy ya es una realidad. Se espera que el matadero de Luis Beltrán tenga una línea de faena de cerdos para poder llevar allí lechones y capones, y otorgarle a todo el proceso el ansiado sello Patagonia. El emprendimiento está ubicado en Darwin, en una chacra de 8 hectáreas, a la vera del río, que tiene una belleza particular.

A los enormes corrales que tienen para la cría de los animales se suma un edificio donde está la chacinería.

Fernando Damián Banega y María Belén Lezcano, que tienen poco más de 30 años, fueron los mentores del proyecto que nació por la necesidad de innovar en sus vidas.

“Es una empresa que se conformó en diciembre del 2013, con el objetivo de innovar en este rubro. La idea fue instalarnos como el primer criadero de Jabalí en la Patagonia. Estos logros fueron gracias a estudios de mercado e investigaciones. Jabalí Patagónico se constituyó con la idea de ser la primera empresa comercializadora de carne de jabalí certificada de la Argentina”, sostuvieron al hablar con este medio

“Salimos a recorrer la cordillera e incluso Chile donde están los mayores criaderos de jabalí de Sudamérica y ahí vimos que se trataba de un proyecto rentable. Es el primero en la Patagonia, no existe la cría así como la hacemos nosotros, controlada y en corrales. Cuando presentamos el proyecto a Senasa nos dio enseguida el OK porque no existía nada así y teníamos todo en regla. Tampoco en la Argentina hay nada parecido, lo que se cría se hace a campo y se lo hace para la caza” agregó.

“La empresa se dedica a la cría de cerdo jabalí (especie: sus scrofa) en cautiverio, comercialización y elaboración de productos derivados de carne de jabalíes certificados”, indicó.

Además Jabalí Patagónico ofrece productos de primera línea gracias a su fórmula de crianza y alimentación, logrando de esta forma carnes de altísima calidad y sanidad en sus distintos cortes.

“Así nos convertimos en los primeros en poder abastecer restaurantes, supermercados y carnicerías de la zona y del país, estos cortes también son utilizados para su manufacturación como jamones, bondiolas, salames, escabeches y ahumados”, dijeron.

La empresa empezó en diciembre del 2013. Previo a esto se hicieron estudios de mercado y ni siquiera estaba el marco legal para empezar.

Jabalí Patagónico se dedica a la cría, comercialización de carnes de primera línea y derivados de jabalí, siendo los primeros en conseguir un status sanitario único.

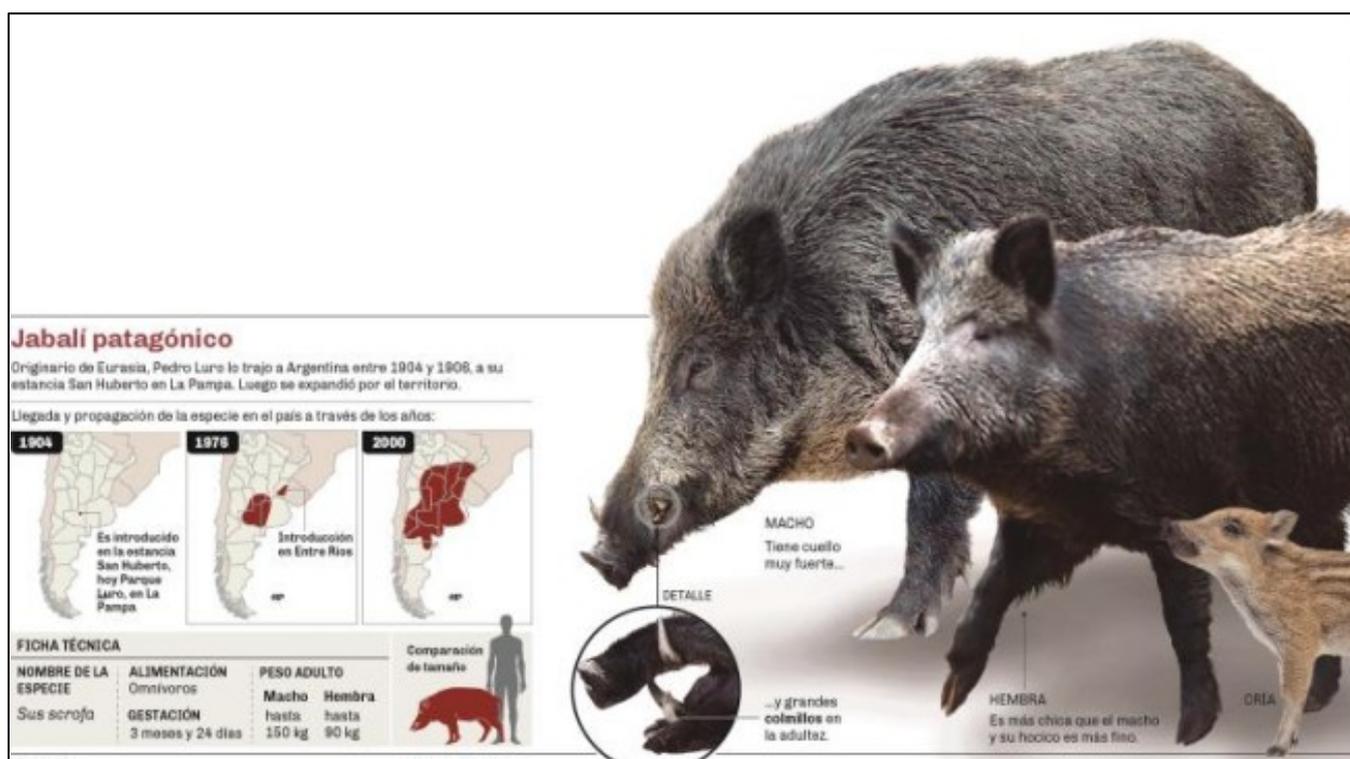
“Hoy tenemos 37 madres y la idea es llegar a 60 madres, y en dos años estaríamos produciendo alrededor de 700 capones por año, algo así como 8 por semana”, indicó.

“Para llegar a faena un jabalí debe alcanzar alrededor de 80 kilos. Debe tenerse en cuenta las características de la carne de jabalí, principalmente su menor contenido de grasa y mayor contenido de fibras musculares y tejido conectivo. En los procesos de ahumado con maderas nobles y empleo adecuado de especias que contribuyen a la obtención de matices y mejoras de acuerdo a la experiencia que obtuvimos elaborando tendencias y preferencias de los consumidores. Con esto logramos hacer productos manufacturados como jamón, bondiolas, salames y ahumados de excelente calidad”, sostuvo Damián.

En cuanto a la historia de la empresa, señaló que “comenzó en diciembre del 2013 en busca de nueva economía para la región, realizamos con anterioridad estudios de mercado, y descubrimos que no existía cría en este tipo de animales, es decir con todas las leyes en vigencia, de esta forma comienza Facocero SRL. Las obras del criadero se realizaron en conjunto con autoridades que regulan este tipo de actividad (Cocapri, Senasa, el Ministerio de Producción de Río Negro, Fauna silvestre de la provincia de Río Negro, bromatología municipal y provincial), a mediados del año 2014 nuestras obras estuvieron en condiciones, de esta forma la Secretaria Fauna nos otorgó un preaprobado, consiguiendo incorporar un plantel de 20 madres y dos padrillos de jabalíes (*Sus scrofa*), a fines del año 2014 al no tener antecedentes en el país Senasa otorga el primer permiso de cría de Fauna Silvestre de esta especie en la Patagonia. Comenzamos a participar de distintas fiestas a nivel provincial y nacional para fomentar la cría, luego de dos años, en diciembre del año 2015, la empresa logra obtener el permiso de faena en lugares habilitados, es decir mataderos de tránsito provincial o federal”.

Agregó que “hoy estamos en condiciones de insertar nuestras carnes en cualquier punto del país, restaurantes, carnicerías, supermercados etc. También productos derivados de este tipo de carnes (jamón, bondiolas, salames....)”.

En cuanto a la alimentación de los animales, señaló que “cultivamos la materia prima para satisfacer la alimentación de nuestros animales, es decir sembramos en tierras alrededor de nuestro criadero, maíz y fibra en este caso alfalfa, esta siembra se riega reutilizando aguas del tratamiento de depuración de aguas residuales, de esta forma junto a la profesionales que proveen un núcleo especialmente realizado para la empresa podemos crear en nuestras instalaciones un alimento sano, esto sería en la etapa de cría”.



30 x 30 es la medida de los corrales donde se crían los jabalíes en Darwin.

### CARNE MAGRA CON MUCHOS BENEFICIOS PARA LA SALUD

Sobre el producto, se indicó que en la carne de jabalí es alto el contenido de vitamina B3, lo cual es beneficioso para el sistema circulatorio.

Además, la vitamina B3 o niacina puede ayudar a reducir el colesterol. Por esto, esta carne es recomendable para combatir enfermedades como la diabetes, la artritis o el tinnitus.

“Las mujeres embarazadas o los bebés en estado de lactancia, pueden beneficiarse, debido a que la carne de jabalí tiene una alta cantidad de vitamina B12, también conocida como cobalamina. El consumo de esta carne también puede ayudar a personas con problemas estomacales. Con esto nos integramos al nuevo paradigma de la

alimentación saludable. Además es un alimento con buenas cantidades de zinc, la carne magra no posee azúcar, contiene hierro, proteínas, calcio, fibra, potasio, yodo, carbohidratos, magnesio, sodio, vitaminas y fósforo, posee bajas cantidades de grasas saturadas y de colesterol”, dijo el productor.

Al ser considerada una carne gourmet, en Río Negro se comercializa en promedio a 120 pesos el kilo. En el caso de los chacinados el precio es: jamón 725 pesos, ahumados y escabeches 725 pesos, bondiola 580, salame 365, y costillares al vacío 189.



Fernando y su esposa María Belén Lezcano son los mentores del emprendimiento.

Hoy tenemos 37 madres y la idea es llegar a 60, y en dos años estaríamos produciendo alrededor de 700 capones por año, algo así como 8 por semana | Fernando Banega - Propietario

### AMANSADAS A BASE DE ALIMENTO

El proceso de cría y reproducción del jabalí se hace de manera similar al que se emplea para el cerdo doméstico. Damián explicó que tras capturarse a las madres salvajes se las pudo amansar con alimento y encierro, y a partir de eso sus crías son mansas, por lo que el manejo de los animales no es para nada complicado.

En la chacra de Darwin, hay enorme corrales de 30 por 30 metros, sin modificaciones de la geografía para que los jabalíes tengan un sitio lo más parecido a su entorno natural. En tanto, también se logró que la reproducción sea similar a la del cerdo doméstico teniendo dos pariciones de un promedio de 7 jabatos en cada una.

La gestación de la hembra es de 3 meses, 3 semanas y 3 días. A los 28 días se desteta a los lechones y luego de eso se espera cinco días para volver a servir a la madre.

En ese momento el lechón tiene aproximadamente 2 kilos. Al alcanzar los 12 puede ser faenado.

Mientras tanto para el capón se esperan 7 meses cuando ésta alcanzó los 90 kilos de peso. Ahí es faenado para carne o para realizar embutidos.

El jabalí, a diferencia del cerdo doméstico, asimila más rápido el alimento, por lo que se le da de comer mucho menos balanceado, alrededor de un kilo menos por día.

Originario de Eurasia, el jabalí (*Sus scrofa scrofa*) fue introducido en la Argentina por Pedro Luro entre 1904 y 1906 en su coto de caza pampeano en la estancia San Huberto. (AVM).



No existía nada así en la región. Tampoco en la Argentina hay nada parecido, lo que se cría se hace a campo y se lo hace para la caza | Fernando Banega - Propietario

### CÓMO TRATAN LOS RESIDUOS EN EL ESTABLECIMIENTO

En el criadero, “al ser a campo abierto se colocaron tres pH-metros (el pH-metro es un sensor utilizado en el método electroquímico para medir el pH de una disolución) de los cuales se toman muestras todos los meses del

año, y una pileta de decantación de residuos con un desnivel hacia la misma, esto es impermeable y permite una purificación de dichos desperdicios”, sostuvo Damián.

“También realizamos el mismo tratamiento en la chacinería, los cuales son supervisados por Cocapri (Departamento Provincial de Aguas) para la no contaminación de napas en estos dos lugares antes nombrados. El tratamiento que realizamos se llama tratamiento de aguas residuales. Consiste en una serie de procesos físicos, químicos y biológicos que tienen como fin eliminar los contaminantes físicos, químicos y biológicos presentes en el agua efluente del uso del criadero y chacinería”, señaló.

Agregó que “lo fundamental para el control de la polución por aguas residuales ha sido tratar las aguas en las plantas de tratamiento que hagan parte del proceso de remoción de los contaminantes y dejar que la naturaleza lo complete en el cuerpo receptor. Para ello, el nivel de tratamiento requerido es en función de la capacidad de auto purificación natural del cuerpo receptor. A la vez, la capacidad de auto purificación natural es función, principalmente, del caudal del cuerpo receptor, de su contenido en oxígeno, y de su habilidad para re oxigenarse. Por lo tanto el objetivo del tratamiento de las aguas residuales es producir efluente reutilizable en el ambiente y un residuo sólido o fango (también llamado biosólido o lodo) convenientes para su disposición o reutilización. Es muy común llamarlo depuración de aguas residuales”.

Volver a: [Producción de jabalíes y sus cruzas](#)