

CRÍA DE CIERVOS

Noticampo.com. 2006.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de ciervos](#)

INTRODUCCIÓN

El desarrollo reciente de técnicas de manejo de ciervos creó una alternativa viable de producción en criaderos permitiendo la comercialización de productos de alta calidad que gozan de la aprobación de las autoridades sanitarias en el mercado internacional. La carne proveniente de criaderos posee identidad propia y distinta de aquella que procede de ciervos salvajes, esto es debido, principalmente, a su mayor terneza y al control sanitario al que es sometida.



Las ventajas de realizar esta actividad La producción de ciervo es perfectamente compatible con otros tipos de ganado y su manejo no presenta mayores problemas. Se adapta con facilidad a la presencia del hombre y, aunque es más frecuente su producción en sistemas pastoriles, no tiene dificultad en incorporar prácticas intensivas. Su manejo requiere poco personal, habitualmente una persona puede manejar mil animales, mientras que en los períodos de encierro, que se realizan tres o cuatro veces al año para separar o vacunar animales, se debe complementar con dos o tres personas más. En la Argentina existen alrededor de 10.000 ciervos en criadero. Se producen dos especies, el dama y el colorado, que se diferencian básicamente en que el primero es la mitad de tamaño que el segundo. La cantidad de ciervos colorados en los criaderos supera ampliamente a la de ciervos dama, en una relación aproximada de nueve a uno.

La producción de ciervos debe ser considerada como un proyecto a largo plazo, del que recién después de un mínimo de diez años podrá hacerse un balance. Sin embargo, lo que hoy se ve como una incipiente actividad alternativa, puede transformarse en una empresa altamente competitiva tanto para el mercado interno como para el externo. Experiencias como la de Nueva Zelanda, donde los animales en criaderos superan el millón y donde la rentabilidad por hectárea de la actividad de ciervos ya ha superado a la actividad ganadera bovina, demuestran que las perspectivas que se abren a este emprendimiento son dignas de ser tomadas muy en serio. Productos, mercado y comercialización Los productos básicos que se obtienen del ciervo son el velvet, es decir la cornamenta en estado de felpa, y el venison, que es el nombre con el que se conoce a la carne de ciervo.

En la Argentina actualmente hay alrededor de veinte criaderos de ciervos, totalizando 10.000 cabezas de ciervos colorados. Uno de estos criaderos está localizado en Sierra de la Ventana, en la Provincia de Buenos Aires. En la estancia San Pedro de la empresa Arquitectos Srur y Srur S.A., se han destinado 300 hectáreas a la cría de ciervos mediante el sistema de capitalización, éstos pertenecen a Neville Johnson, uno de los titulares de la empresa Ciervos Argentinos SA, que aúna capitales y conocimientos neozelandeses, chilenos y argentinos. El velvet es muypreciado especialmente en los países asiáticos donde se lo usa en medicina y cosmetología. Algunos países como Italia, Francia, Alemania, Estados Unidos y Brasil ya han mostrado su interés por comercializar con criaderos argentinos, pero la producción actual sólo alcanza para abastecer la demanda a nivel nacional.

La baja cotización de los productos tradicionales en el mercado internacional exige a los productores encontrar nuevas salidas para incrementar sus ingresos y tener una menor concentración de riesgo. En ese sentido, la producción de ciervos se presenta como una alternativa con un mercado potencial muy interesante. La cría de ciervos comenzó a principios de la década del setenta en Nueva Zelanda, Norteamérica y algunos países de Europa y Asia, cuyas coyunturas agropecuarias reclamaban una diversificación en sus actividades. Desde entonces se ha ido desarrollando en forma creciente transformándose en un atractivo negocio. En nuestro país, donde existen ciervos y las condiciones adecuadas para su producción, los primeros criaderos se instalaron hace tan solo siete años. Hoy ya suman veinte, que se encuentran distribuidos entre las provincias de Buenos Aires, La Pampa, San Luis, Córdoba, Entre Ríos y Neuquén.

El ciervo ofrece dos productos con alta cotización en el mercado internacional, su carne, llamada venison y su velvet, que es la cornamenta en crecimiento. La carne del ciervo es el principal producto de su industria. Tiene un

bajo contenido de grasa intramuscular y, por consiguiente, un bajo colesterol. Su contenido graso es sólo comparable al del salmón rosado, el pollo o el pavo. Es por esto que se considera al venison como una de las carnes rojas más sanas y de alto nivel. Además, la carne de ciervo tiene un alto porcentaje de ácidos grasos polinsaturados, que producen un efecto positivo sobre las arterias: las limpia de colesterol mejorando la circulación sanguínea. Estas características son una ventaja muy importante para su comercialización, sobre todo teniendo en cuenta la tendencia al cuidado de la salud en el consumo de alimentos. La producción de venison en nuestro país se vende íntegramente en el mercado interno. Los principales clientes son hoteles y restaurantes, aunque también existe un servicio de entrega a domicilio que realiza la empresa Criadores de Ciervos, cooperativa que agrupa a los productores. A los pedidos se les adjuntan recetas y se envían sin costo adicional. El mercado internacional se desarrolló muy bien hasta que los países del bloque soviético abrieron la economía y comenzaron a exportar productos de ciervo. Esto afectó a países como Nueva Zelanda, Australia, Canadá y Estados Unidos. Dos años atrás, la situación se revirtió y actualmente en Nueva Zelanda, los productores están recibiendo cinco dólares por kilo la media res en la tranquera, lo que equivale a decir que han logrado los precios más altos de la historia. Con estas cifras se consiguen tres veces los ingresos provenientes de la cría vacuna en la actualidad. El concepto básico del marketing consiste en vender el 70 por ciento de la res en forma de cortes deshuesados, empacados y listos para su uso en restaurantes, hoteles y compañías de catering. El 30 por ciento restante comprende cortes más baratos que son adecuados para fiambres y recetas tipo goulash.

Otros subproductos que incluyen la piel y la cola, tienen un valor internacionalmente reconocido de alrededor de 25 dólares por animal. El marketing de la carne debe ser manejado con el objetivo de mantener la imagen de producto sano, similar al del pescado en cuanto al porcentaje de grasas y el contenido de colesterol. Respecto de su ubicación dentro del menú, su precio tiene que ocupar un lugar intermedio entre la carne vacuna de la mejor calidad y la langosta, diferenciándose de aquellos considerados como de consumo masivo. La estructura de procesado y marketing debe tener un costo mínimo, devolviendo no menos del 50% del precio final al mayor inversor que es el productor, y sin que ello pierda calidad. Solamente con retornos razonables, se atraerá nuevos capitales a esta industria para promover su crecimiento. Para mayor información sobre precios nacionales e internacionales, volúmenes de importación y exportación, faena e históricos los invitamos a visitar: <http://www.sagpya.mecon.ar/ganado/ganaderia.htm>

REPRODUCCIÓN

El proceso de brama o servicio, con un ocho por ciento de machos seleccionados del lote de producción de velvet, comienza en marzo. El período de estación dura aproximadamente ocho meses, por lo que la parición se inicia en diciembre. Con quince meses de edad y unos 80 kilogramos de peso, las hembras se encuentran en aptitud reproductiva. Son muy fértiles, gestan un feto por año y su persistencia productiva es de aproximadamente una década. Luego del destete, los bambis son desparasitados y puestos en un campo con pasto tierno, también se les ofrece maíz para amansarlos debido a que al destete son muy ariscos. Los bambis se llevan con los machos grandes para que aprendan de éstos cómo manejarse. De esta forma se tranquilizan y se adaptan rápidamente. Si se los deja solos en grupos de bambis, corren en forma permanente dentro del potrero.

En cuanto a las hembras, reciben buena comida a principios de octubre para lograr un buen estado corporal al parto y buena lactancia hasta el destete. Luego se las traslada a un campo de menor calidad, desde el servicio a un mes anterior a la parición. El servicio se realiza en los meses de febrero y marzo y la parición es en el mes de noviembre. Las hembras se separan por tamaño de preñez, esto es un mes o veinte días antes de la parición. Se dividen en grupos: las preñadas temprano (cabeza de parición), las preñadas tarde (cola de parición), y posiblemente secas, estas últimas son llevadas a un potrero de inferior calidad de pasto.

Los porcentajes de preñez resultan ser muy similares a los destinados para vacunos, entre un 90 por ciento de preñez y un 84 por ciento de parición. También el porcentaje de machos sobre hembras es similar al de los vacunos, promediando el 4 %. La selección genética puede ser por velvet, es decir la mejor cabeza. De esta forma los machos que dan la mejor cabeza de velvet se registran en una planilla y entran al rodeo de cría para servicio. Esto en cuanto a los machos es fundamental, pues los animales de mejor cabeza, son también los que tienen buena carne y buen músculo. En las hembras la selección se realiza en base a tamaño grande, esto es importante porque el tamaño corporal del animal coincide con el desarrollo del velvet. También se selecciona según condiciones de mansedumbre y tranquilidad para el manejo. Cuando aparecen animales muy nerviosos, si es macho se lo destina para coto de caza y si es hembra, para carne. Además, los machos que durante dos o tres años rompen el velvet o saltan alambrados, también tienen ese destino.

Esto es así porque un macho nervioso en un rodeo de cien animales puede alterar el orden general. La vida reproductiva del macho se prolonga hasta los 18 o 20 años de edad. Si el macho tiene una buena cabeza a los quince años puede también ser vendido para coto de caza, y algo similar sucede por diente. La hembra cría a los tres años, y su período reproductivo se prolonga hasta los 15 o 16 años. Cuando deja de tener buen diente, directamente se la separa del rodeo de cría. En cuanto a la sanidad, en la actualidad se trabaja con los mismos

tranquilizantes y antiparasitarios que para los vacunos, pues en la Argentina, dado lo reciente de la actividad, no hay específicos para ciervos. ¿Qué es el Velvet? Velvet significa en inglés terciopelo y es la cornamenta del ciervo, que en el momento de crecimiento tiene una textura afelpada. Su peso varía normalmente entre uno y cuatro kilos, y cuando no se corta endurece hasta llegar a una conformación ósea y luego, naturalmente, se cae. El velvet crece una vez por año a una gran velocidad, nace en primavera y hacia fines del verano ya alcanza su punto máximo. La rapidez del proceso de crecimiento no tiene comparación con otros mamíferos y se produce gracias a la fuerte concentración hormonal que presenta durante ese período. Esta es una de las razones por la que despierta tanto interés en la cultura oriental, ya que allí desde hace miles de años se utiliza con fines curativos. En la medicina tradicional china los productos elaborados a partir del velvet se consideran, después del ginseng, el tónico general de mayor importancia. El velvet tiene un mercado muy importante en las distintas comunidades del continente asiático, a donde ya se han enviado muestras de nuestro país. Se trata de un producto muy valorado, para tener una referencia su cotización actual es de 70 pesos por kilo. También el cuero de ciervo es un producto de interés comercial tanto para el mercado interno como externo. Es frecuente su utilización en marroquinería por tratarse de una materia prima muy resistente.

ASPECTOS ECONÓMICOS

Descripción: Costo Alambrados 5.50\$ por metro Construcción de galpón e instalaciones 3.50\$ por metro cuadrado Manga y corrales 2.500\$ Hembra de cría 400-500\$ Macho de cría 1000\$ o más Machos para carne 200\$ Machos para producción de velvet 400\$ kilo de carne (a tranquera media res es el 50-54% del peso vivo) 4\$ Kilo de velvet (al productor) 800\$ Cotización internacional de la carne 2.43\$ el kilo vivo Cotización internacional del velvet 70\$ el kilo.

PARA TENER EN CUENTA

La principal de las restricciones de este emprendimiento es el capital inicial necesario. A la tierra hay que sumarle la inversión en animales, el gasto en alambrados, que deben tener 2,20 m de altura para evitar el salto, en galpones y demás instalaciones, que se transforman en una importante demanda financiera.

Para iniciarse en la actividad la superficie base aconsejables es de 100 ha. El costo aproximado del metro de alambrado es de 5.50\$ el metro (ver cuadro), para 100 hectáreas se necesitaran 8 kilómetros de alambrado (8000 metros x 5.50\$ el metro= 44000\$). El promedio de animales por hectárea debe ser de 2 a 3 animales y el porcentaje de machos por rodeo entre un 5 y 8%.

PUBLICACIONES SOBRE ENFERMEDADES

Mereb G. C., Bedotti D. O., Suárez V. H., Busetti M. R., Moreira A. R. y Lorenzo M. R. 1994. Paratuberculosis en ciervo colorado. Veterinaria Argentina, XI, 102: 107-112.

Suárez V. H., Fort M. C., Lorenzo M. R. y Schiavi C. 1998. Epidemiología de los parásitos internos y parámetros sanitarios en ciervos colorados en explotación comercial. Therios, 27, 139: 6-12.

Para mayor información visite: http://www.sagpya.mecon.ar/alimentos/revista/r_10

Volver a: [Producción de ciervos](#)