

LA IMPORTANCIA DE MANTENER EL STATUS
SANITARIO DE LA PATAGONIA, PERMITE
ALCANZAR MÁS MERCADOS EN EL MUNDO

Foto: Eduardo Aisen



Nota de Tapa

Producción de Carnes en Patagonia Nuevas Tendencias

En un contexto de avances tecnológicos y el aumento de la demanda poblacional junto con la ampliación de la frontera agrícola, nuestra región incorpora en su matriz productiva la producción de carnes bovina y porcina. Se fortalece también la producción de carnes no tradicionales con certificación de origen.

La producción de carne en la región patagónica ha experimentado cambios profundos en la última década. Esta modificación fue debida, entre otros factores, al avance de la frontera agrícola en regiones extra-pampeanas, al crecimiento de la población regional, al nuevo estatus sanitario y a la incorporación de tecnología.

Hace décadas, Patagonia era productora de terneros (actividad de cría), que tradicionalmente se engordaban en otras regiones, para volver a la región como novillos (actividad de invernada) y/o reses faenadas y subproductos. El sistema productivo de cría bovina es, en general, extensivo, mientras que el engorde y/o terminación de terneros es intensivo, y se localiza principalmente en los valles. En contraposición a esta cadena, actualmente existen establecimientos donde se produce el ciclo completo, incluyendo la producción total de forrajes (pasturas y maíz).

Complementariamente, los engordes a co-

rral en Patagonia ya no son una excepción, existiendo en algunas zonas importantes inversiones en esta modalidad de producción de carne por parte de empresas y capitales, tradicionalmente agrícolas. Zonas típicamente frutícolas, forrajeras o de escaso desarrollo agrícola han experimentado un crecimiento en la producción pecuaria, con importante migración poblacional.

En bovinos, los recursos genéticos existentes se potenciaron con introducciones estratégicas. Las técnicas de reproducción asistida, como la inseminación artificial y la transferencia de embriones, se han aplicado intensamente en Patagonia, con el resultado de un rápido mejoramiento de las características productivas de los animales.

A diferencia de la carne ovina, la fuente de carne vacuna que se consume en Patagonia conserva una fuerte dependencia del aporte extra-regional. A pesar de los planes e incentivos ganaderos generados en algunas



DR. EDUARDO GABRIEL AISEN

Doctor en Medicina Veterinaria
Profesor Titular Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional del Comahue
Director del Instituto de Biotecnología Agropecuaria del Comahue (IBAC-CITAAC)
Laboratorio de Teriogenología "Dr. Héctor H. Morello"

051

COMAHUE Nuestra Región N° 4 / Sep. 2017

ESTAMOS PROLONGANDO LA RUTA PROVINCIAL 43

NEUQUÉN
PROVINCIA | **JUNTOS
PODEMOS
MÁS**

FIEBRE AFTOSA - ESTATUS SANITARIO RECONOCIDO POR LA OIE

La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) es el organismo internacional encargado de reconocer el estado sanitario de un país o zona con respecto a la Fiebre Aftosa.

La República Argentina, por la labor realizada con la aplicación de las estrategias definidas en el Plan Nacional de Erradicación, que llevaron a la superación de la epidemia 2000-2001, y a las medidas que controlaron las posteriores reintroducciones, ha logrado el reconocimiento de la OIE en distintas zonas libres de Fiebre Aftosa que en conjunto ocupan todo el territorio nacional. En PATAGONIA el estatus sanitario establece:

- Zona libre sin vacunación PATAGONIA: del Río Negro hacia el Sur. Aprobada por la

OIE en el año 2002 y que fuera ampliada en el año 2007 (incorporando del paralelo 42 hasta el río Negro, zona denominada Patagonia NorteB). Esta condición se mantiene y por lo tanto se ratifica todos los años ante la OIE, con la actualización anual de los resultados de la vigilancia epidemiológica.

- Zona libre sin vacunación: PATAGONIA NORTE A. Estatus otorgado en la 82ª Asamblea General de la OIE, mayo de 2014. Zona comprendida mayoritariamente entre los Ríos Colorado y Negro.

Fuente www.senasa.gov.ar

provincias patagónicas, existen limitantes para lograr el autoabastecimiento. Según especialistas, el aumento de la rentabilidad en producción de carne (si se compara con establecimientos de otras partes del país) depende de la eficiencia en el aprovechamiento de los recursos naturales disponibles (radiación solar, suelos y agua) orientados a la producción de forrajes.

La nueva condición sanitaria otorgada por la OIE a la región patagónica mejora el tránsito de animales dentro de la misma, y posibilita la exportación de carne, como por ejemplo a Chile.

Para el caso de la producción porcina, en la zona norte de la Patagonia (provincias de Neuquén y Río Negro) se registra un crecimiento en el consumo de carne de cerdo, ligado en parte al corrimiento de la barrera zoofitosanitaria y a la restricción del ingreso de carne vacuna con hueso a la zona. Actualmente, la demanda local de esta carne no puede ser satisfecha desde la producción regional. Si bien la producción porcina ha experimentado mejoras sustantivas en cuanto al manejo de la alimentación y a la genética, los parámetros productivos tales como tasa de conversión, tasa de crecimiento, edad de faena y depósitos de grasa, requieren la introducción de otras líneas genéticas comerciales, disponibles a través de las empresas del sector localizadas al norte de la barrera zoofitosanitaria. La producción de cerdos en Patagonia se realiza en una zona libre de aftosa sin vacunación, por lo cual el ingreso de reproductores desde las regiones ubicadas al norte del río Colorado se ve impedida por dicho estatus sanitario. En este sentido, la introducción de genética superior a través de la transferencia de embriones posibilitará

el acceso a ese germoplasma, sin el riesgo de introducir enfermedades.

La denominación de origen, como el caso del “chivito del norte neuquino” -primera D.O. pecuaria del país-, posibilitó reforzar la producción local, con una proyección a otros mercados extra-regionales de mayor consumo y demanda.

Desde el punto de vista del mercado, el nombre “Patagonia” ligado a las carnes no sólo es un sello de producción de carne “limpia” en ambientes naturales. Se comprobó que, en general, la carne producida en sistemas extensivos presenta un menor engrasamiento, una diferente composición de los lípidos (mejor relación de ácidos grasos Omega6/Omega 3 e incremento de ácidos grasos insaturados) y un importante contenido de antioxidantes naturales.●

