EXPERIENCIA CON UN PLANTEL PRODUCTOR DE CARNE CAPRINA EN LA REGION METROPOLITANA

Dr. Juan Lazo Quezada (M.V.)

Introducción

Durante muchos años el hombre ha explotado el ganado caprino a través de todo el mundo, obteniendo con ello alimento, fibra y pieles para su subsistencia. Este ganado se destaca por la gran adaptación que tiene a los distintos climas existentes, siendo capaz de producir en condiciones extremas de frío o calor, aire seco o húmedo o en terrenos bajos y montañosos. Esto es posible además por la existencia de un gran número de razas que poseen características productivas y condiciones adaptativas especiales para las distintas situaciones y lugares donde se cría este ganado.

En nuestro país la producción caprina se efectuaba tradicionalmente en condiciones de marginalidad, encontrándose el ganado mayoritariamente en manos de campesinos muy pobres, aislados social y geográficamente de manera que lo producido se destinaba esencialmente al autoconsumo familiar o para ser comercializado localmente en las ciudades cercanas a los predios. Dicha producción se realizaba a base de raza Criolla, la que corresponde a híbridos de diversas razas traídas por los Españoles. Esta se caracteriza por ser de tamaño pequeño, con peso de 35 a 45 kilogramos las hembras adultas, posee un pelaje denso y grueso, de distintas longitudes y variadas combinaciones de colores. Es especialmente notoria su capacidad para producir en condiciones extremas, alimentándose de gran variedad de forrajes, arbustos, desechos agrícolas e incluso basuras. Además manifiesta una marcada resistencia a distintos tipos de enfermedades, habiéndose observado, por la experiencia del autor, animales que consumen cantidades moderadas de plantas tóxicas como el palqui, quillay y galega, sin presentar sintomatología alguna, lo que para especies como el bovino sería letal. Estas características de rusticidad que presenta nuestra raza criolla son especialmente valiosas cuando se pretenda tecnificar las explotaciones e incorporar razas especializadas para una función determinada. De allí se deriva la importancia de incorporar esos genes a los distintos sistemas de hibridaje que se aplican actualmente a la producción comercial de productos de origen caprino.

Nuestra producción caprina tradicional tiene una orientación especialmente lechera, la que se destina a la elaboración de queso fundamentalmente de tipo fresco. Sin embargo, gran parte de esa producción quesera se realiza en condiciones gravemente antihigiénicas cuando es efectuada por aquellos campesinos marginados y pobres, lo que ha significado que históricamente el queso de cabra sea catalogado por la población consumidora como un alimento de alto riesgo sanitario. Por otra parte, el cabrito macho que se obtiene se destina esencialmente al consumo familiar y a una comercialización mayoritariamente informal y con gran estacionalidad en la oferta.

En los últimos diez años se ha producido un marcado y creciente interés por parte de inversionistas privados y del Estado en la producción caprina basado en expectativas de mercados internos y externos. Internamente la oferta de quesos y carne de cabra ha sido tradicionalmente limitada y sólo en los últimos años el consumidor ha conocido tales productos y sus variedades en el mercado formal, especialmente supermercados y restaurantes que ofrecen platos finos.

En relación a la carne caprina, podemos decir que tiene una demanda creciente en función de ser un producto magro, comparado con las demás carnes rojas, característica que los consumidores de éstas valoran cada vez más. A ello se agrega la reciente apertura del mercado europeo, el que tradicionalmente es un gran consumidor de productos de origen caprino y en especial de carne. Dadas las condiciones zoosanitarias y ecológicas de Chile, nuestra producción pecuaria tiene un horizonte difícil de dimensionar actualmente, pero promisorio, en la medida que dicha producción se efectúe en forma tecnificada y eficiente,