

“Producción de Carne Bovina Natural en el Trópico”
Fascículo 0: Introducción

*PRODUCCIÓN DE CARNE BOVINA NATURAL EN EL
TRÓPICO*

FASCÍCULO 0:
INTRODUCCIÓN

Guillermo Hernán Acevedo Rodríguez
ghacevedor@hotmail.com

“Producción de Carne Bovina Natural en el Trópico”
Fascículo 0: Introducción

ANTECEDENTES

La carne bovina es uno de los principales alimentos utilizados en la dieta humana en gran parte del mundo. En los últimos años del siglo pasado y a principios de éste, se han presentado grandes cambios en la producción ganadera mundial, como consecuencia de la globalización de la economía, cambios en la demanda de los productos, aparición de enfermedades zoonóticas como la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), nuevas tecnologías y la apremiante necesidad de conservar el medio ambiente y procurar un bienestar para los animales.

Hay que reconocer que la ganadería tradicional en el trópico, en general, ha hecho un manejo inadecuado de los suelos, acelera la deforestación, usa indiscriminadamente agroquímicos y lo más grave, aplica modelos extranjeros de producción (traídos de países europeos o de Norteamérica), situación que no es sostenible a largo plazo. Entonces, se necesitan tomar correctivos para revertir los impactos negativos y retornar al uso racional y eficiente de los recursos naturales.

El nuevo esquema de la producción de carne, se debe entender como un sistema integrado, donde participan productores, procesadores, distribuidores y comercializadores. Para responder a las exigencias futuras de la demanda y del mercado (interno y externo), la ganadería tropical necesita adelantar una reconversión de la estructura productiva; no se trata de sustituir unos productos por otros más competitivos, sino de conseguir una reorganización que asegure la competitividad de la carne bovina.

En últimas, es un cambio en la mentalidad y forma de trabajo de los ganaderos.

En la mayoría de los casos, los consumidores de carne del mundo no tienen ninguna exigencia racial específica en cuanto al tipo de ganado a sacrificar; si las hay respecto a calidad de la canal: cobertura grasa, color, aroma y terneza. El color, aroma y calidad nutricional, son excelentes en pastoreo; sin embargo, para lograr terneza se requiere sacrificar animales menores de 30 meses (entre más joven más tierno).

“Producción de Carne Bovina Natural en el Trópico”
Fascículo 0: Introducción

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS NATURALES

El crecimiento en la demanda de alimentos naturales, ecológicos u orgánicos obedece a diferentes causas:

- Aumento de alimentos provenientes de organismos genéticamente modificados (OGM).
- Enfermedades como la EEB.
- Mayor conocimiento de los consumidores.
- Tendencia a la alimentación nutritiva y saludable (alimentos nutraceuticos).

La principal fortaleza que tiene el trópico para la producción agropecuaria y por ende, para la producción de carne bovina, radica en su amplia, rica y variada base de recursos naturales y su biodiversidad, a lo cual se suma una oferta relativamente abundante de mano de obra.

Producir carne natural a partir de forrajes es posible y económicamente viable; el principal ejemplo lo da Brasil, país ubicado mayoritariamente en el trópico, siendo un gran productor y exportador de carne bovina. Allí poseen básicamente dos sistemas de producción:

- Intensivos: con pastoreos eficientes y finalización en los últimos 100 días en confinamiento, produciendo animales de 18 meses con pesos superiores a los 400 kilos.
- Semiintensivos: con praderas tropicales mejoradas, trabajadas en sistemas rotacionales con suplementación en épocas críticas; producen animales de 24 a 26 meses con pesos de 460 a 480 kilos.

Los requisitos fundamentales para que un país tropical sea un productor competitivo de carne natural en el mundo, se pueden resumir así:

- Carne obtenida de animales jóvenes para que posea un grado de ternura evidente.
- Grado bajo de marmoreo, porque toma fuerza la tendencia en el consumo de carnes magras, con menos grasa interna, por cuestiones de salud.
- Si bien no se requiere de gran tecnificación, si se hace necesario un estricto manejo de los pastos y la supresión de alimentos procesados con químicos.
- Cumplir con las exigencias de cada mercado, como es el volumen constante y la homogeneidad de los envíos; así como también implementar programas de trazabilidad (seguimiento del producto desde

“Producción de Carne Bovina Natural en el Trópico”
Fascículo 0: Introducción

el nacimiento del animal, hasta que llega a la mesa) e identificación de los animales involucrados en el proceso.

- Asegurarle al consumidor la calidad nutritiva y sanitaria del producto.
- Producir bajo los procedimientos o protocolos que busquen la conservación ambiental y el bienestar de los animales.

Con la implementación de programas de carne producida basándose en pastos (carnes naturales, ecológicas u orgánicas), se ofrece un alimento más sano, porque posee menos grasa y colesterol, mayor concentración de ácidos grasos insaturados, como el ácido linoleico conjugado (conforma el 60% de la grasa de los pastos) con sus propiedades anticancerígenas, cardioprotectoras y antioxidantes; éstas carnes, contienen además más vitamina E, con sus beneficios cardiovasculares y antioxidantes.

En muchos casos, los términos natural, orgánico y ecológico, se toman como sinónimos, pero en la práctica, son muy distintos por las exigencias que cada uno conlleva. En el cuadro siguiente, se destacan las principales diferencias entre carne natural y orgánica.

Cuadro 1. Principales diferencias entre carne natural y orgánica

Carne natural	Carne orgánica
100% ganado de carne.	Ganado de carne y leche.
Alimentados con gramíneas, leguminosas y granos. No se permite la alimentación con organismos genéticamente modificados (OGM).	Alimentados con gramíneas y leguminosas. Todos los granos que se suministren deben ser certificados como orgánicos. No se permite la alimentación con organismos genéticamente modificados (OGM). No se pueden usar fertilizantes sintéticos.
No pueden ser alimentados con subproductos y/o proteínas de origen animal; excepto la leche materna.	No pueden ser alimentados con subproductos y/o proteínas de origen animal; excepto la leche materna.
Las canales deben ser lavadas con rinses cítricos orgánicos, previamente certificados.	No se requiere para el etiquetado orgánico.
No se permiten antibióticos, esteroides (hormonas de crecimiento) o pesticidas detectados en la carne. Los análisis serán efectuados por laboratorios autorizados.	No se permiten antibióticos, ni hormonas de crecimiento. Se permiten pesticidas botánicos. No requiere de análisis de laboratorio.

Fuente: AFRICANO (2005).

“Producción de Carne Bovina Natural en el Trópico”
Fascículo 0: Introducción

CONCLUSIÓN FINAL

La producción de carne bovina es una actividad milenaria (según las últimas investigaciones antropológicas, entre el 9.000 y el 6.000 AC, los primeros agricultores en Mesopotamia, Anatolia y quizás en todo el resto de Eurasia, ya habían domesticado cabras, ovejas y vacas) y durante muchos siglos, el ganado fue cuidado y mantenido como una despensa móvil de leche, carne y piel.

En épocas mucho más recientes (siglo XIX), se empiezan a realizar los primeros estudios sobre la manera de hacer un mejor aprovechamiento de los animales, trabajando específicamente en su alimentación y en un incipiente mejoramiento genético, a través de selección de ejemplares y cruces con tipos de animales que ayudan a perfeccionar las características productivas más deseadas.

En el siglo XX, las técnicas de crianza paulatinamente buscan aumentar la productividad del ganado, ya que la demanda de proteína animal y específicamente de carne bovina, se hace cada vez mayor, lo que implica un gran reto a los productores.

Con el objetivo de atender una demanda insatisfecha cada vez más grande, los ganaderos aplican nuevas prácticas en el manejo tradicional de los animales como: siembra de forrajes, pastoreos más eficientes, conservación de forrajes para épocas secas, suplementación de dietas con residuos de cosechas o subproductos industriales, uso de sales mineralizadas y mejoramiento genético, mediante monta natural, inseminación artificial o transferencia de embriones.

No satisfechos con estos resultados, algunos ganaderos (especialmente de Europa y Estados Unidos) apoyados por investigadores y laboratorios farmacéuticos, empiezan una carrera por obtener animales superprecoces y superproductivos, mediante el uso de hormonas, promotores de crecimiento, alimentos de alto valor biológico (que muchas veces compiten con la dieta humana) y cruces con líneas genéticas de altas ganancias de peso; esto también conlleva a incrementar los costos en mantenimiento de éstos animales, así como a requerir mayor inversión en instalaciones, equipos y maquinaria agrícola.

Como en toda carrera, siempre hay presentes dos realidades: la victoria y la derrota. Aparentemente, el triunfo se estaba obteniendo, ya que los índices productivos aumentaban, la natalidad era mayor, los machos que se cebaban los hacían a ritmo más rápido y la producción de alimento para el ganado ya no era tan limitante.

Este ímpetu, en algunas partes del mundo tenía un talón de Aquiles que ni el más pesimista se hubiera imaginado: dentro de la suplementación alimenticia que se

“Producción de Carne Bovina Natural en el Trópico”

Fascículo 0: Introducción

realizaba a los animales, se estaban incluyendo harinas de origen animal (harinas de carne, vísceras, sangre y plumas); es decir, por el afán de mejorar la producción, se quería transformar a un animal totalmente herbívoro, en uno parcialmente carnívoro.

Las consecuencias ya todos las conocen, un príon (proteína patógena), pasó a través de una harina de vísceras contaminada, a la carne de un animal, dando como resultado la aparición de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), tristemente conocida como la “Enfermedad de Las Vacas Locas”.

El impacto de este fenómeno no se hizo esperar: caída del consumo de carne bovina en los países productores que alimentaban de esta manera a su ganado, sacrificio masivo de animales, confusión en los consumidores que no sabían cuál carne es sospechosa y cuál no, pérdidas millonarias de los productores implicados, cambios en el comercio mundial de carne (países que antes del escándalo, eran productores y hasta exportadores, casi de la noche a la mañana se volvieron importadores) y lo más importante, replanteamiento del negocio de producción de carne bovina.

No todo es malo con el problema de “las vacas locas” ; la crisis hizo que se modificaran las prácticas riesgosas en la producción de carne, creó la necesidad de poder hacer un seguimiento a los productos cárnicos a través de toda la cadena (desde que el ternero nace, hasta que la porción de carne está en la mesa), lo que se denomina trazabilidad; pero lo más destacado de todo, es que la tendencia a futuro es la de volver a alimentar los animales con forrajes y es allí donde el trópico tiene el mayor potencial mundial en la producción de carne bovina (Brasil es hoy por hoy, el mayor exportador de carne en el planeta).

Ante un consumidor cada vez más informado y mucho más exigente en la calidad de los alimentos que desea, producir carnes naturales, orgánicas o ecológicas, va a ser un negocio rentable hoy y mañana; el reto de los productores tropicales, es hacer de ésta, una actividad productiva y sostenible; que a su vez sea económicamente viable y que esté en armonía con el medio ambiente.

“Producción de Carne Bovina Natural en el Trópico”
Fascículo 0: Introducción

GLOSARIO

Alimentos nutraceuticos: también llamados alimentos funcionales, siendo aquellos que además de ser nutritivos, presentan propiedades medicinales, es decir, que brindan a su consumidor, no solo salud, sino prolongación de la vida.

Competitividad: es la capacidad de una nación o una empresa de enfrentar la competencia en el ámbito local o mundial, incluyendo la capacidad exportadora, así como la capacidad de defender su propio mercado frente a las importaciones. Los factores que deben mirarse para mejorarla tienen que ver con: nuevos esquemas de calidad y precios, disminución de los costos de producción, especialización de nichos productivos, capacitación de la mano de obra, infraestructura, estímulos en el consumo y proyección a los mercados externos.

Conservación: según la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza y de los Recursos Naturales (UICN), la define como la gestión de la utilización de la biosfera por el ser humano, de tal suerte que produzca el mayor y sostenido beneficio, para las generaciones actuales, pero que mantenga su potencialidad para satisfacer las necesidades y aspiraciones de las generaciones futuras.

Control: es la vigilancia que se ejerce en un lugar, zona o sitio determinado, para comprobar que se estén aprovechando correctamente los recursos naturales renovables, es decir, que tales actividades estén sujetas a las leyes o normas que regulan su aprovechamiento.

Marmoreo: característica de la canal, que se manifiesta como la presencia de grasa entre las fibras musculares; es una cualidad diferente de una raza a otra y le da a la carne una apariencia más blanda.

Protección: es la defensa que se la da a una especie o conjuntos de especies de flora y/o fauna silvestre, dentro de su ambiente natural, contra cualquier agente que las amenace, poniendo en peligro biológico.

Terneza: grado de blandura o facilidad de corte de una pieza de carne.

“Producción de Carne Bovina Natural en el Trópico”
Fascículo 0: Introducción

Trazabilidad o rastreabilidad: es el registro de todos los elementos y eventos referidos a la historia de un animal, desde el nacimiento hasta la distribución de las carnes al consumidor como punto final de la cadena cárnica, esto para garantizar la calidad del producto.

Zoonosis: cualquier enfermedad infecciosa transmitida a los seres humanos por otros animales vertebrados.

“Producción de Carne Bovina Natural en el Trópico”
Fascículo 0: Introducción

BIBLIOGRAFÍA

AFRICANO, John. Sellos de calidad: una herramienta de comercialización para carne natural colombiana. En: Revista El Cebú # 343 (Marzo – Abril 2005). Asociación Colombiana de Criadores de Ganado Cebú. Bogotá, Colombia. p 24 – 25 y 30.

AGRICULTURA DE LAS AMÉRICAS. Por qué es importante la identificación individual. En: Revista Agricultura de Las Américas # 331 (Julio 2004). Editores medios & medios. Bogotá, Colombia. p 53.

AGROVISIÓN COLOMBIA 2025. El futuro del sector rural. En: Revista Agricultura de las Américas # 305 (Marzo 2002). Editores medios & medios. Bogotá, Colombia. p 26.

BRUCE BECERRA, Roberto. La ley forestal y los sistemas silvopastoriles. En: Revista Carta Ganadera # 91 (Junio de 2005). Federación Colombiana de Ganaderos (FEDEGAN). Bogotá, Colombia. p 41.

CARO, Jorge. Hay que hacer agricultura inteligente. En: Revista Colombia Ganadera año 2 # 3, 2004. Unión Colombiana de Criadores de Cebú lechero y sus cruces (UCEBUL). Bogotá, Colombia. p 22.

MÁRQUEZ CALLE, Ramiro. Apreciaciones del II Congreso Internacional de Ganadería y Carne. En: Revista El Cebú # 335 (Noviembre – Diciembre 2003). Asociación Colombiana de Criadores de Ganado Cebú. Bogotá, Colombia. p 71 – 72.

MARTÍNEZ FONSECA, Lina María. Y ahora... ganadería ecológica. En: Revista Ganadería Colombiana año 3, # 16 (Enero – Febrero 2004). Compañía Nacional de Comunicaciones CNC Ltda. Bogotá, Colombia. p 12.

MORALES VALECILLA, Fernando. El trópico bajo ha ganado competitividad? En: Revista Finca Ganadera año 3 volumen 3, edición especial. Finca S.A. Bogotá, Colombia. p 19.

PLATA RODRÍGUEZ, Eduardo. Protección y control de recursos naturales renovables. En: Almanaque Creditario 1982. Caja Agraria. Bogotá, Colombia. p 142.

URBINA, Hernando. Alianzas productivas para el desarrollo rural. En: Revista Colombia Ganadera año 2 # 2, 2004. Unión Colombiana de Criadores de Cebú lechero y sus cruces (UCEBUL). Bogotá, Colombia. p 44.