

Carnes de Animales de Caza

Una Plataforma Diferente

Maria Laura Arredondo

Tutora: Ivonne Corti
Departamento de Metodología de la Investigación
2012



La felicidad humana generalmente no se logra con grandes golpes de suerte, que pueden ocurrir pocas veces, sino con pequeñas cosas que ocurren todos los días.-

Benjamín, Franklin

A mi familia
A mis amigos/as
A mis profesores

Especialmente a Dios, por darme las fuerzas necesarias;
A mis padres por su apoyo emocional y económico; a la Lic.
Ivonne Corti, tutora de mi tesis, y a todas las personas que
con su colaboración hicieron posible el desarrollo y entrega
de este trabajo

Abstract:

La presente investigación procura indagar acerca de las carnes de animales de caza. Su consumo no es habitual en nuestra población, pero se presenta en las zonas rurales del partido de General Juan Madariaga como un medio de consumo alternativo.

El objetivo general consiste en indagar la modalidad de consumo de carnes de animales de caza y el grado de información de la población rural del partido de General Juan Madariaga.

Como objetivos específicos se plantean determinar el grado de información que tiene dicha población acerca de las carnes de animales de caza y sus propiedades nutricionales, conocer la percepción de las características organolépticas de la carne cocida, analizar formas de preparación de estas carnes, identificar cuáles son las carnes de animales de caza consumidas mayormente por la población y la frecuencia de consumo y describir motivos de consumo de las carnes de animales de caza.

El estudio es de tipo exploratorio y descriptivo, se trata de examinar un tema poco estudiado y mide variables con el fin de especificar propiedades importantes del fenómeno a evaluar. Al mismo tiempo es cuantitativo, debido a que evalúa cuál es la frecuencia de consumo de las mismas y qué especies son las más consumidas. Por último, se considera una investigación transversal, ya que se estudian las variables en un tiempo determinado y los hechos se registran por única vez.

Las personas encuestadas fueron 113 habitantes de las zonas rurales del partido de General Juan Madariaga.

Luego del análisis de datos se puede afirmar que las carnes de animales de caza representan en las zonas rurales del partido de General Juan Madariaga una alternativa favorable, que se suma al conjunto de carnes conocidas. Las mismas se obtienen a través de la caza como una forma de autosuficiencia alimentaria y en muchos de los casos por un hábito, tradición o cultura.

PALABRAS CLAVES

CARNES DE ANIMALES DE CAZA - POBLACIÓN RURAL – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Índice:

Introducción	8
Capitulo 1	
Viajando en el tiempo	14
Capitulo 2	
Conociendo el mundo de los animales de caza	21
Capitulo 3	
Descubriendo su calidad Nutricional	34
Diseño Metodológico	45
Análisis de Datos	56
Conclusiones	71
Bibliografía.....	76



Introducción

La vida silvestre es un recurso importante para mucha gente de Latinoamérica, quiénes la usan con muchos propósitos, pero especialmente como fuente de alimento y de ingresos económicos.»¹

En muchos lugares los animales de caza son más consumidos que la carne de animales domésticos porque frecuentemente es el tipo de especie más accesible. Según estadísticas, el consumo de las mismas aumenta durante el invierno y disminuye durante el verano. Esto se debe en parte a la falta de refrigeración, lo que impide almacenar grandes cantidades durante el verano.

En los pueblos rurales, el consumo de carne, que es la comida que tienen disponible, es muy alto y las familias consumen este alimento casi todos los días. En la mayoría de los casos muchas veces es la única comida que se sirve en la mesa, ya que es difícil cultivar verduras y frutas por que las condiciones climáticas a veces no son adecuadas y las familias rurales pierden completamente todos sus cultivos especialmente el de maíz, zapallo, papa, entre otras hortalizas.

Las especies animales representan en muchas zonas rurales una fuente de proteínas de gran importancia para la seguridad alimentaria de las poblaciones. Además, existen costumbres de consumir productos cárnicos que en muchos casos se obtienen como productos de caza y en los mercados locales, también existe un comercio local donde los animales silvestres representan una entrada económica de interés para la economía familiar. Si bien este modo de obtención de carne para consumo es económicamente activo, también representa un riesgo a largo a plazo con la extinción de las especies más buscadas por los cazadores

Las carnes provenientes de algunas especies nativas contienen un gran valor nutricional y buena aceptabilidad no solo en el país o en la región si no también a nivel internacional ya que tienen características que la ubican en una buena posición por sus atributos de salud para el consumo humano. Antiguamente el hombre siempre acudió a la naturaleza para buscar su alimento y de esos encuentros con la fauna dependía la supervivencia de la tribu, pero pronto las civilizaciones evolucionaron y así como de la recolección se pasó a la agricultura, de la caza se pasó a la ganadería, lo que en un

¹IX encuentro de nutrición y producción de animales monogástricos. *“Innovación y desarrollo de tecnologías apropiadas para la producción familiar”*. [en línea]. Disponible en: <http://www.fagro.edu.uy>. [consulta 16-09-2011]

principio era una obligación, se fue convirtiendo en un deporte o hábito para el tiempo de ocio, al menos en las culturas occidentales.²

La carne de caza posee características que la diferencian de otros animales, poseen un color rojo más oscuro, que se hace más intenso con la edad del animal, y un olor y sabor más pronunciado. La composición nutritiva de los animales de caza es muy variable dependiendo de la especie, raza, sexo y tipo de alimentación del animal, por lo tanto resulta difícil valorar de forma global el aporte de nutrientes que conlleva el consumo de estas carnes. Los animales silvestres poseen características comunes que los distinguen de los domésticos, son mucho menos grasos, sobre todo los ejemplares más jóvenes, y por lo tanto el contenido en proteínas es mayor. En cuanto a minerales, la carne de caza es rica en hierro, fósforo, contiene magnesio y potasio. Además, carecen de residuos de hormonas, antibióticos y otros fármacos, al contrario de lo que sucede con los animales vacunos que han sido engordados artificialmente.³

En nuestro país, el consumo de carne vacuna en exceso es de 70 kg/habitante/año) es una característica tradicional de la alimentación, representa el grupo de alimentos portadores de proteínas de alta calidad y de la mejor fuente de hierro, sin embargo, la anemia en muchos casos está presente. Las carnes nos proporcionan entre un 15 y 20% de proteínas, que son consideradas de alto valor biológico ya que proporcionan todos los aminoácidos esenciales necesarios, Hierro de fácil absorción, minerales como zinc, potasio y selenio, vitaminas del grupo B: B1, B2, B12, niacina y grasas, de tipo saturadas en su mayoría, pero en porcentajes muy variables según los cortes y el tipo de carne este grupo de alimentos no aportan hidratos de carbono, ni fibra, ni calcio.⁴

El requerimiento de Proteínas de un adulto es de 1 g/kg de peso/ día, por lo tanto, con solo 160 gramos de carne que contienen 32 gramos de proteínas, más las porciones de lácteos, cereales y el resto de los alimentos, cubrimos perfectamente las necesidades de una alimentación correcta de la mayoría de los adultos. El hierro está presente en los alimentos en dos formas diferentes, el Hem o hemínico y el no-Hem o no Hemínico. El hemínico existe en las carnes de todo tipo, rojas, blancas, incluyendo las vísceras. Más

² Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación. *Observatorio del consumo y distribución alimentaria*. [en línea]. Disponible en: <http://www.magrama.gov.es>. [consulta 16-09-2011]

³La alimentación y la evolución en el hombre. *Nutrición hoy*, Vol. 4, Nº. 4, octubre-diciembre. Págs. 8-9-10.

⁴ Pierret P, Daurojeanni M. Importancia de la caza para la alimentación humana en el curso del río inferior Ucayali. *Peru*. 3(16):271-277

del 20% presente en los alimentos es absorbido y este proceso no resulta alterado por la presencia de factores facilitadores o inhibidores de la absorción. En cambio en el Hemínico los factores facilitadores de la absorción ayudan a pueda absorberse en un porcentaje mayor comparado con el consumo aislado del alimento en cuestión. Los factores facilitadores de la absorción del hierro más importante son, la vitamina C, ácidos orgánicos presentes en las frutas y verduras y el factor carneo de cualquier especie en la misma comida. Los factores inhibidores de la absorción son aquellos que inhiben la absorción de hierro, si son consumidos de manera conjunta, entre los más importantes se incluyen, los taninos, presentes en el té y el mate, el salvado de los cereales, los fosfatos que se encuentran en los quesos y bebidas gaseosas, el exceso de calcio y fitatos y oxalatos que se encuentran en las verduras de hojas.⁵

Las proteínas de la población paleolítica se obtenía de la caza de animales herbívoros gregarios con osamenta o cuernos como el ciervo, el alce, el bisonte, el mamut y el caballo; nosotros, en cambio, dependemos de la cría doméstica de vacas, cerdos, corderos y pollos, eso hace que la carne que consumimos sea distinta, debido entre otros factores a las prácticas de crianza selectivas por nuestra preferencia cultural de que sea tierna; el suministro estable de forrajes y la disminución de su movilidad conlleva en la res un 25- 30% de grasa subcutánea, en los fascículos y entre las fibras, en cambio, la res de los animales salvajes, como aún se ve en África, tiene una carne con muy poca grasa y sólo subcutánea de menos del 3,9% y 5 veces más grasa poliinsaturada que la del ganado doméstico. Lo que sorprende aún más es que, quizás por los vegetales que comían, tenían un 4% de omega-3 (ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga) en la forma de ácido eicosapentaenoico, mientras que en la carne actual es indetectable, por lo tanto, tienen menos calorías y más proteínas por gramo de carne, con obviamente la misma composición en aminoácidos. Dado que la carne magra y la grasa animal tienen la misma composición de colesterol, no había diferencia en la cantidad de colesterol por gramo de carne.⁶

⁵ Forrellat Barrios M, Gutiérrez Du defaix H, Fernández Delgado N. "Metabolismo del Hierro". *Revista cuban aHematol Inmunol Hematías* 2000Vol. 16, N°3,pags:149-160
<http://www.nutriinfo.com/pagina/info/hierro.pdf>

⁶ Perez E, Juhani O. La utilización de la fauna silvestre en America tropical y recomendaciones para su manejo sustentable en las sabanas. *Ecotropicos Venezuela*.1996 Vol 9, N°2, Pags. 71-82

Por todo lo anterior expuesto, se plantean los siguientes problemas de investigación:

¿Cuál es la modalidad de consumo de carnes de animales de caza y el grado de información de la población rural mayor de 21 años del partido de General Juan Madariaga?

El objetivo general es:

Indagar la modalidad de consumo de carnes de animales de caza y el grado de información, de la población rural del partido de General Juan Madariaga

Los objetivos específicos son:

- Determinar el grado de información que tiene dicha población acerca de las carnes de animales de caza, y sus propiedades nutricionales.
- Conocer la percepción de las características organolépticas de la carne cocida.
- Analizar formas de preparación, de estas carnes.
- Identificar, cuales son las carnes de animales de caza consumidas mayormente por la población y la frecuencia de consumo.
- Describir, motivos de consumo de las carnes de animales de caza.



Capítulo 1

*Viajando
en el tiempo*

Existen evidencias que indican que hace cerca de un millón de años el hombre, hizo su aparición sobre la Tierra. En los tiempos primitivos el hombre debía sobrevivir en ambientes hostiles, en los que imperaba la ley del más apto o del más fuerte, para lo cual debía desarrollar y mantener un óptimo estado físico para protegerse y defender a los suyos. Cuando el hombre empieza a extender sus dominios sobre la superficie terrestre es necesariamente un gran nómada, un gran caminante en búsqueda de sus alimentos y con la fortaleza necesaria para cargar el fruto de su búsqueda así como para huir de las inclemencias ambientales. Siendo probable que solo corriera para cazar o para huir de peligros. Seguramente la actividad física también estuvo vinculada a las prácticas guerreras, actividad necesaria en las luchas por conquistas personales y territoriales. Con el paso del tiempo esa necesidad de aptitud física, impuesta por la naturaleza y necesaria para la sobrevivencia, fue perdiendo vigencia y es lo que hoy conocemos como sedentarismo que inicia su presencia cuando los pobladores primitivos desarrollaron destrezas para controlar su ambiente y no necesitaron de sociedades nómadas. Así, el primitivo hombre nómada, cazador y recolector, que se nutría de vegetales silvestres y carne magra de animales de caza, evoluciona al nuevo mundo de la agricultura, de la avicultura, del pastoreo, a la domesticación de animales para su movilización, aprendiendo a nutrirse con carnes grasas y granos con gran contenido de carbohidratos.⁷

A fines del siglo XVI se hicieron cazadores del ganado que trajeron los españoles y que quedó libre multiplicándose notablemente. La adopción del caballo revoluciona su vida por constituir un nuevo recurso alimenticio e incrementar su capacidad de traslado. En el siglo XIX aumentan los registros sobre su vida, que nos permiten conocer su cocina y alimentación por ejemplo la agricultura, la elaboración de morcillas de sangre y el consumo de animales de caza y vísceras crudas, cultivaban maíz y zapallos que se comían en forma fresca o desecada, trigo y cebada. Poseían ganado equino, vacuno, ovino y caprino. Cazaban ñandúes, carpinchos, liebres guanacos, gamas, peludos y mulitas, con la carne preparaban pucheros y asados. La carne asada se comía jugosa y algunos de los platos que se comían en las zonas rurales principalmente eran el matambre, guisos de carne, al escabeche, en milanesas picadillo con pasas de uva, guisos de porotos, locro. Finalmente, se establece como el hombre moderno, lector, pensador, oficinista y con evolutivos medios de transporte, que ingresa a una sociedad en la cual una de las metas principales es la de desarrollarse bajo el principio del mínimo

⁷ Ballón C, Gamboa R. El hombre y la actividad física." *Revista peruana de cardiología*" Vol. 34, N°34, Mayo-Agosto 2008, p.122

esfuerzo, en un creciente sedentarismo, acompañado de la ingesta de más carnes grasas, se incremento el consumo de sal, azúcar y menos vegetales, factores que lo han conducido a grandes dificultades en el control de su peso y han contribuido al desarrollo de un nuevo biotipo.

El consumo e intercambio de especies animales comienza hace milenios y tiene su origen en las estrategias de subsistencia de los grupos humanos para obtener alimento, combustible, pieles y adornos, entre otros productos. Se cuenta con evidencia arqueológica de actividad de caza de 50.000 años para el viejo mundo. El mundo se encontraba habitado por cazadores recolectores, cuya subsistencia dependía de la cacería de mamíferos medianos y pequeños, y de la recolección de productos vegetales. De acuerdo con la reglamentación vigente, bajo la acción genérica de cazar están comprendidos todos los medios de buscar, perseguir, acosar, aprehender o matar individuos o especímenes de la fauna silvestre o recolectar sus productos. Sólo la caza de subsistencia puede realizarse sin permiso previo de una autoridad competente como las Corporaciones Autónomas Regionales. Esta reglamentación se vuelve a definir por el Decreto de la Ley 266 del 2000 como La caza que se realiza para consumo de quien la ejecuta o de su familia siempre atendiendo a los lineamientos para el manejo sostenible de las especies establecidas por la autoridad ambiental. Según este mismo Decreto de Ley los otros tipos continúan siendo regidos por el Decreto 1608 de 1978, siendo definida a la comercial, la que se realiza por personas naturales o jurídicas para obtener beneficio económico; científica, la que se practica únicamente con fines de investigación o estudios realizados dentro del país; deportiva, la que se realiza como recreación y ejercicio, sin otra finalidad que su realización misma, por tanto no puede tener ningún fin lucrativo; de control, la que se lleva acabo con el propósito de regular la población de una especie de la fauna silvestre, cuando así lo requieran circunstancias de orden social, económico o ecológico; de fomento, la que se realiza con el exclusivo propósito de adquirir individuos o especímenes de la fauna silvestre para el establecimiento de Criaderos.⁸

La caza de subsistencia tiene arraigo principalmente en las zonas rurales entre las presas se cuentan la liebre, el jabalí, el ciervo colorado, ñandú, mulita, perdiz, nutria y carpincho es cuando una persona dedicada a actividades cinegéticas utiliza la fauna para aliviar el hambre y subsistir. Con ellos se preparan principalmente guisados y escabeches.

⁸ Baptiste-Ballera L, Hernandez S, Polanco R, Quiceno M. *La fauna silvestre colombiana. Una historia económica y Social de un proceso de marginalización*. [en línea]. Disponible en: <http://www.Humboldt.org.com/pdf/usoyval/Baptiste.pdf> [Consulta: 15-1-2012]

Es sustentable siempre y cuando se desarrolle en áreas muy poco pobladas, con técnicas como armas y trampas poco efectivas, y sea destinada para consumo sin ser comercializada.⁹

En países desarrollados la carne de animales silvestres tiende a ser considerada apenas como un alimento exótico. Es el más importante medio de explotación de la fauna nativa en países en desarrollo, es un elemento integrante del modo de vida de la población local, contribuyendo significativamente para la economía de esas naciones y, especialmente, para el bienestar de la población rural. Exceptuando algunos grupos muy reducidos que todavía viven de ella y la recogida, hoy en día la población obtiene sus calorías y alimentos esenciales a partir de la flora y fauna domesticada. Pero sigue siendo vital el papel secundario desempeñado por la vida silvestre, ya que ésta responde directa o indirectamente de gran parte del consumo de proteínas animales, además de ser fuente vital de elementos traza, variación nutritiva y de vez en cuando, alivio del hambre. La caza es entonces, en América Latina, fuente vital de proteína para muchos grupos que viven fuera de las áreas urbanas y tradicionalmente, la explotación de fauna terrestre y acuática tiene un papel fundamental para el mantenimiento de estas poblaciones.

Finalmente la caza comercial es de la que se obtienen beneficios económicos directos. El aumento de la población, el uso de armas modernas, y la entrada de las comunidades rurales en la economía de mercado por venta y trueque, cambian radicalmente el balance de factores y pueden llevar a una presión intolerable para las poblaciones silvestres. La cacería puede constituir una fuente de proteínas y dinero para pobladores de escasos recursos y una opción productiva para sistemas naturales sin que sean modificados drásticamente.¹⁰

⁹ Garufi J. Evolución de la cocina y la alimentación en la Argentina: un aporte para el análisis simbólico [en línea]. Disponible en: http://www.naya.org.ar/congresos/contenidos/la_plata/LP4/38.htm [Consulta: 25-03-2012]

¹⁰ Ibid

La población total de la Republica Argentina, según el Censo Nacional de la Población y vivienda del 2001 es de 36.200.000 habitantes. La densidad de la población es de 13 Hab./KM2. Argentina es un país cuya población es esencialmente urbana. Solo poco más del 10 % de los argentinos es considerado

Tabla nº1: Población urbana y rural según censos

Población	1895 (%)	1914 (%)	1947 (%)	1960 (%)	1970 (%)	1980 (%)	1991 (%)	2001 (%)
Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Urbana	37.4	52.7	62.2	72.0	79.0	82.8	88.4	89.3
Rural	62.6	47.3	37.8	28.0	21.0	17.2	11.60	10.7

Fuente: Censos Nacionales Años 1985 a 2001

población rural en tanto residen en el campo o en localidades de menos de 2000 habitantes.¹¹

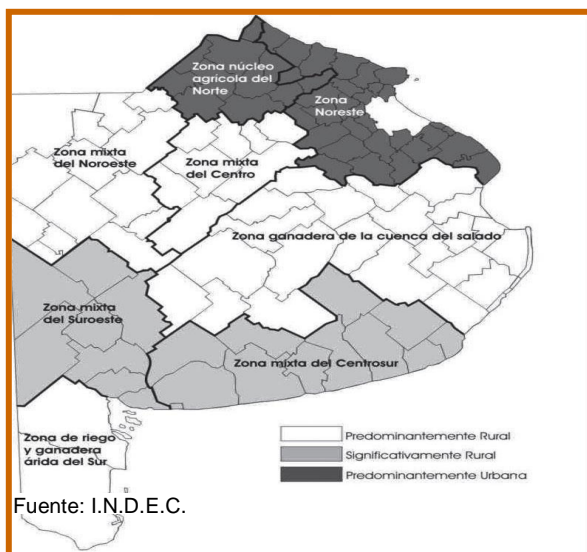
Campo y ciudad no significan lo mismo en todos los lugares, la literatura especializada muestra diversos criterios operacionales que, en rasgos estilizados, pueden agruparse según cuatro enfoques dominantes. El administrativo, donde lo rural es definido por el sector público en función de la existencia o no de servicios básicos; el de baja densidad demográfica y de construcciones, centrado entonces en la morfología o distribución del área. El tamaño del núcleo de población es el más utilizado, observándose una fuerte diferenciación entre países y regiones respecto al límite para determinar un carácter rural ; el que privilegia la actividad económica agraria es decir el porcentaje de población activa agraria en relación con los usos del suelo de tipo agrario y urbano y el centrado en variables cualitativas como la relación de la población con el entorno, arraigo y otros elementos, como las actitudes o consideraciones sociales que rescatan las diferencias entre el campo y la ciudad. Estas alternativas pueden, a su vez, combinarse en indicadores múltiples que permiten una explicación más completa del espacio y la sociedad rural.¹²

¹¹ Unesco-FAO. Ministerio de educación, ciencia y tecnología. Seminario “*educación de la población rural en América Latina: Alimentación y educación para todos*” [en línea] Disponible en: http://www.mapaeducativo.edu.ar/imagenes/stories/men/ed_rural_1_me.pdf [Consulta: 15-09-2011].

¹² Gorenstein S, Napal M, Oleo M. *Territorios Agrarios y Realidades Ruruurbanas: reflexiones sobre el desarrollo de lo rural a partir del caso pampeano bonaerense*. [en línea] Disponible en <http://www.scielo.cl/scielo.php> [Consulta: 18-07-2011]

Los ejes de debate en torno a la ruralidad centran la atención en estructuras interconectadas donde las ciudades o

Mapa nº 1: Zonas agroproductivas y grados de ruralidad



aglomeraciones actúan como ejes vertebradores de asentamientos poblacionales de menor tamaño. De este modo, es cada vez más habitual que el territorio se divida en zonas y que se utilice el criterio de densidad poblacional para la distinción entre las áreas rurales y las urbanas¹³

Diversos estudios han dado una aproximación de los criterios contemporáneos de *Ruralidad*, teniendo en

cuenta la particular configuración territorial de la provincia de Buenos Aires.

En efecto, dada la histórica segmentación entre la Región Metropolitana y el Interior provincial, se ha definido el umbral de 16,73 hab. /km² para diferenciar entre los partidos rurales y los urbanos.

Cuadro Nº 1: Provincia de Buenos Aires: grado de ruralización en zonas productivas

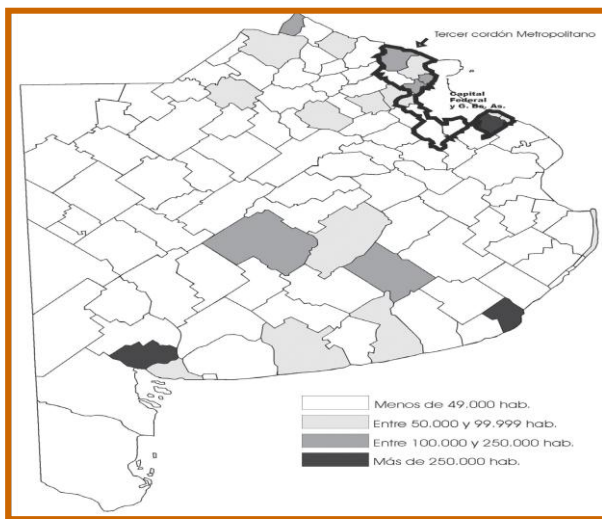
Zona	% de población en partidos rurales	Tipo de región
Ganadera de la cuenca del salado	81.3	Predominantemente rural
Mista del centro	61.7	Predominantemente rural
Mixta del centro sur	18.1	Significativamente rural
Mixta del noroeste	100	Predominantemente rural
Mixta del sur oeste	24.5	Significativamente rural
Núcleo agrícola del norte	9.9	Predominantemente rural
Noroeste	4.5	Predominantemente rural
De riego y ganadera árida del sur	100	Predominantemente rural

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INDEC

¹³ Ibid.

El cálculo de densidad poblacional contempla un total de 109 partidos, considerando que

Mapa nº2: Partidos clasificados según cantidad de habitantes



Fuente: I.N.D.E.C

entre los habitantes de los partidos que integran el tercer cordón metropolitano bonaerense, así como de aquellos donde se ubican las ciudades más importantes de la provincia, hay un conjunto significativo relacionado a la actividad agropecuaria y rural en general, de esta forma se tipifica como; predominantemente rurales a las áreas donde el 50% o más de la población vive en partidos considerados rurales; significativamente

rurales, si la proporción de la población que vive en partidos rurales está entre el 15% y 50%; predominantemente urbana, si menos del 15% de su población vive en partidos rurales. Esta caracterización se aplica a la regionalización utilizada habitualmente por organismos oficiales, que divide a la provincia en ocho zonas agro-productivas : zona núcleo agrícola del norte ; Zona Mixta del Noroeste ; Zona Mixta del Centro ; Zona Noreste ; Zona Ganadera de la Cuenca del Salado ; Zona mixta del Centro sur ; Zona Mixta del Suroeste; Zona de riego y ganadera árida del Sur.¹⁴

Los suelos de estos lugares son de tipo molisoles¹⁵, tierras negras con materia orgánica es decir son fértiles, y alfisoles¹⁶, suelos grises, cuyo contenido de materia orgánica es bajo o mediano, predominantemente arcillosos, la escasa infiltración y el drenaje impedido han dado lugar a la formación de un gran número de cuerpos de aguas permanentes como las lagunas o temporarios, bañados, cañadas y algunas lagunas mas chicas, vinculados a una cuenca hidrológica común. En las zonas rurales se encuentran gran cantidad de animales silvestres como por ejemplo, mulitas, liebres, peludos, ciervos, ñandúes en donde en muchas épocas del año los habitantes de esas zonas que generalmente están a algunos pocos kilómetros alejados de la ciudad, se alimenta de esos animales si bien se utilizan para consumo muchas veces comercializan partes de las

¹⁴ Ibid.

¹⁵ MOLISOLES son los suelos de los ecosistemas de pastizales, se caracterizan por un horizonte de espesor y superficie oscura.

¹⁶ ALFISOLES son suelos minerales que presentan un endopedion argílico

especies como cueros, presas para generar otra fuente de ingreso.¹⁷ La fauna se usa actualmente según sean las características de los grupos humanos, su disponibilidad relativa ante otros recursos y al contexto sociopolítico y simbólico regional, esta se introduce en todos los hogares y se mercadea en forma legal e ilegal. El consumo directo o la comercialización, proporcionan a gran cantidad de familias un medio adicional para su subsistencia. Sin embargo, la caza de subsistencia no se restringe a aquella realizada para el consumo del cazador o su familia, tal como la ley la define, sino que incluye la venta de animales o partes que le permiten llenar otras necesidades vitales básicas. El aprovechamiento de productos animales nativos es una tradición, como en cualquier parte del mundo, asociada con actividades de cacería existentes desde el inicio del poblamiento humano del territorio, que son el motor de desplazamientos y la principal fuente de proteína, lo cual permite la subsistencia de las poblaciones humanas y su crecimiento demográfico durante varios milenios. Aun seguimos siendo cazadores no hay que ponerlo en duda, nuestro comportamiento social, nuestras estrategias productivas, incluso nuestra visión del mundo están construidas sobre adaptaciones culturales que nos permitieron conocer al animal y aprovecharnos de este.

En nuestro país, la caza figura todavía como un sector oficial de la economía. Según evidencias científicas muchos países por ejemplo Colombia utilizan recursos faunísticos silvestres activamente hasta aproximadamente la década de 1970 y hoy en día, casi la totalidad de la población rural aún consume y aprovecha la fauna. En las zonas urbanas, extensas redes de comercio ilegal proveen y demuestran la existencia de una demanda activa y creciente de carne de monte, entre cientos de otros productos. En la actualidad los animales silvestres se cazan para la subsistencia en muchos pueblos nativos. El consumo de carne de animales silvestres resulta ser el uso más importante en cualquiera de las regiones del país. Su venta contribuye con la subsistencia de la familia campesina, vinculada a complejas cadenas de comercialización interregional¹⁸

¹⁷Villanueva S, Antes M. *Expansión de la frontera Agrícola* [en línea]. Disponible en: <http://www.selper-mexico.org/AGRO-04.pdf> [Consulta: 30-3-2012]

¹⁸ Baptiste-Ballera L, Hernandez S, Polanco R, Quiceno M ob.cit.,p.18.

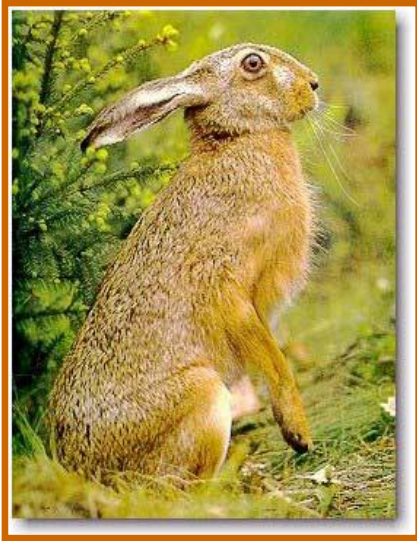


Capítulo 2

*Conociendo el mundo
de los animales
de caza*

Hay dos tipos de Liebres que son muy comunes *Lepus californicus* y *Lepus alleni*, las cuales se distinguen entre sí en base a la coloración de sus orejas, la primera tiene la punta de las orejas negra mientras que la segunda tiene un borde blanco alrededor. También hay otro que es la orejera con cola blanca que habitan en las áreas montañosas en vez de planicies y son más grandes que las liebres de cola negra.¹⁹

Imagen nº 1: Liebre



Fuente: wikimedia.org

Es una especie autóctona, proviene de Europa y fue introducida en el país a fines del siglo XIX, comienzos del XX a la Argentina y Chile, para la caza deportiva, desde entonces ha avanzado a través de América del Sur. En 1983 la liebre había alcanzado el sur de Brasil, el departamento de Tarija en Bolivia y el río Copiapó en Chile. Es considerada oportunista debido a que ocupa nichos que son espacios ecológicos desocupados. Es de alto potencial biótico ya que una hembra puede dejar vivos 7 gazapos por camadas que al año siguiente ya están maduros sexualmente.

Esta última característica hizo que pronto se

transforme en plaga nacional y se distribuye por todo el país. Si bien la liebre comienza a ser industrializada tiempo después, existió previamente un aprovechamiento económico a través de la exportación de cueros. Comienza luego, lentamente el desarrollo de la industria procesadora, con un aprovechamiento integral de la liebre, pelo, carne y cuero siendo en la actualidad la industria más importante relacionada con la fauna silvestre.²⁰

Presenta una Cabeza-tronco de 48.5 a 67.00 cm, una cola de 7.00 a 10.00 cm, y pesa aproximadamente 2.5 a 6,5 Kg. Las crías nacen con un delgado pelaje y con los ojos abiertos, están mucho más desarrolladas que las de conejo. Las hembras generalmente son más grandes que los machos. Las partes dorsales del cuerpo son de un color marrón grisáceo, y sus partes ventrales de color blanco amarillento. Tienen una facultad de desarrollar una velocidad de carrera importante se explica por la conformación anatómica

¹⁹ Guitierrez N. *Animales Extraordinarios del desierto de chihuahua*. en línea]. Disponible en: http://geosciences.missouristate.edu/assets/geosciences/animales_extraordinarios.pdf[Consulta: 15-04-2012]

²⁰ Cassios D. La liebre Europea. *Perú*. Vol.11, N°2, Noviembre-Diciembre 2004. Págs. 209-212[en línea]. Disponible en: <http://www.scielo.org.pe/pdf/rpb/v11n2/v11n2a14.pdf> [Consulta: 13-03-2012]

particular de la liebre. Sus patas traseras son grandes, actuando como propulsoras. El esqueleto es liviano, pero la mayor diferencia que presenta es su sistema circulatorio sanguíneo, que se halla muy desarrollado y que permite un aporte significativo de oxígeno. Su corazón es particularmente grande y esta condición le permite movilizar grandes volúmenes de sangre esto hace que la carne de liebre posea una tonalidad más oscura que las demás carnes rojas domésticas.

Su mejor sentido es el auditivo, gracias a sus orejas grandes que le permiten oír en dos direcciones a la vez. La liebre es una especie de hábitos solitarios, aunque en el período reproductivo se la puede ver en grupos. Su mayor actividad la desarrolla en horas nocturnas, su alimentación comienza a media tarde, pudiendo llegar a recorrer más de 15km en una sola noche.

En las horas de reposo presenta una inmovilidad asombrosa, que ayuda por el

Imagen nº 2: Liebre en su hábitat



Fuente: elojodelbuitre.com.

color de su pelaje, la oculta de los predadores. Estos lugares de descanso son camas que ellas construyen en altos pastizales. Si se ve forzada a hacerlos puede ser buena nadadora. Desarrollan grandes velocidades como forma de defensa frente a los predadores. En plena carrera puede desarrollar velocidades de más de 60 Km./hora, más veloz que caballos y galgos. Las largas orejas, los ojos, el fino olfato y las patas caracterizan a la liebre como un animal de huida. La liebre europea posee un alto potencial reproductivo y gran adaptabilidad, ocupando los más diversos ambientes. Los espacios abiertos constituyen un excelente hábitat y se la encuentra mucho en zonas agrícolas, afectando los cultivos. El alimento varía con la disponibilidad que le ofrece el hábitat. En campos agrícolas su dieta base son los pastos tiernos. La liebre común es sensible a la humedad y necesita más posibilidades de cobertura que la liebre variable.²¹

La liebre tiene hábitos nocturnos, recorre grandes extensiones buscando alimento y tanto reproductiva después de la caída del sol y hasta las 2 a 3 de la mañana. Su época reproductiva se inicia entre julio, agosto o septiembre, dependiendo de la zona, siendo más tardía hacia el sur de Chile. En condiciones silvestres la liebre recorre grandes

²¹ Dpto. de control de calidad. *Descripción de liebres*. [en línea]. Disponible en: <http://www.frigorificocaltes.com/liebres/caracteristicas.pdf> [Consulta: 31-03-2012]

distancias tanto para comer como para reproducirse. Sin embargo en espacios acotados como es el caso de este sistema productivo, las liebres pastoreaban sectores de pastos bajos.²²

El carpincho, *Hydrocharis hydrochaeris*, es uno de los animales más voluminosos, cuyo peso oscila entre los 45 y 70 kg, máximo 105 kg. El color de su piel es pardo uniforme se ve marrón oscuro cuando está mojado y pardo amarillento o rojizo cuando está seco. Este animal renueva su pelo ininterrumpidamente ya que se ve

Imagen nº 3: *Hydrocharis*



Fuente: wikimedia.org

permanentemente afectado por los restos de arcilla que le quedan adheridos luego de los frecuentes baños y el contacto con los matorrales en los que se refugia. Varía con la edad, llegando a ser más denso y más completo en la época juvenil. En el recién nacido los pelos que cubren el dorso y los flancos son cortos y rígidos, oscuros en los extremos y con una banda marrón en el centro, mientras que los de la zona ventral son pardo claro. En el adulto está compuesto por pelos largos y aplanados, pardos y rojizos, el pelo original sólo persiste en la parte superior del hocico y a veces en la frente. Las orejas son negruzcas de la misma forma que las patas y uñas. El macho tiene una tonalidad más oscura que la hembra en las nalgas y el bajo vientre ²³

Su cabeza es muy grande, con pequeñas orejas. El macho se diferencia de la hembra por poseer una protuberancia glandular color negro sobre el hocico, la cual se relaciona con el marcado del territorio. Su cola está reducida. Para la vida acuática la especie posee una serie de adaptaciones, como membranas interdigitales, sus ojos y orificios nasales que se encuentran en la parte superior de la cabeza, lo cual le permite vigilar los alrededores y respirar sin tener que salir del agua. Además posee un pliegue

²² Manterola, H. Producción de liebres en semicautiverio. Una alternativa para los Agricultores. [En línea]. Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/fauna/81-liebre_semicautiverio.pdf [Consulta: 16-04-2012]

²³ Turismo de aventura Pampa Argentina S.A. *Carpinchos*.2006. [En línea]. Disponible en: <http://www.pampasargentinas.com/carpinch.htm> [Consulta: 16-04-2012]

que cierra el conducto auditivo cuando el individuo se sumerge.²⁴La actividad sexual se desarrolla en el agua, manifiesta por una cópula, precedida por una ceremonia de cortejo, que es breve pero repetida. Tras una gestación de aproximadamente 150 días, las crías nacen en estado avanzado de desarrollo, con el pelaje completo, los ojos abiertos y son capaces de caminar a una hora de haber nacido. En condiciones naturales, las crías son destetadas a los cuatro meses de vida, sin embargo la lactancia a partir de la tercera semana es poco frecuente. Hacia el final de la primera semana de vida, las crías comienzan a probar alimentos sólidos y a partir del mes éstos constituyen la principal fuente de alimentación. Es difícil distinguir el sexo de los carpinchos, puesto que los genitales externos de machos y hembras son idénticos entre sí, están encerrados por el pliegue anal, pero se los identifica por la diferenciación en los incisivos, significativamente más anchos en los machos que en las hembras, y el color del pelaje que cubre nalgas y bajo vientre, más oscuro en el macho.²⁵

Imagen nº 4: Crías con su madre



Fuente: wikimedia.org

²⁴ Acosta D. Mamíferos. *Carpincho hidrochaeris*. [En línea]. Disponible en: <http://www.cienciaynaturaleza.com.ar/PDF/Fichas/mamiferos/carpincho.pdf> [Consulta: 17-04-2012]

²⁵ Asociación Argentina de criadores de carpincho. 2004. *El carpincho*. [en línea]. Disponible en: <http://www.produccion-animal.com.ar/> [Consulta: 20-04-2012]

Respecto a los hábitos el carpincho es un animal muy tranquilo, vive en grupos comandados por un macho y sus territorios los delimitan con sus excrementos. Suele

Imagen nº 5: Incisivos de crecimiento continuo



Fuente: wikimedia.org

permanecer más inactivo durante las mañanas y a medida que se acerca la hora de calor se sumergen en el agua, dejando ver sólo la parte superior de la cabeza. Recién al caer la tarde hasta el anochecer se dedican a buscar alimento

Su alimentación es esencialmente herbívora, consume gramíneas y ciperáceas de las orillas de los cuerpos de agua y también plantas acuáticas. También suele roer la corteza de los árboles, para lo cual está provisto de poderosos incisivos que como en todos los roedores crecen continuamente varios

milímetros por semana, para compensar la abrasión a que se

ven sometidos.

El carpincho reside tanto en ambientes selváticos como sabanas y pastizales pero su condición excluyente para elegir un sitio donde estar es la cercanía de agua. Es en este medio donde se desenvuelve mejor y ante cualquier peligro, tras emitir un grito similar a un ladrido, se sumerge en el agua. Es bastante amplio su menú de hábitats naturales e incluso ocupa fácilmente espejos de agua producidos por el hombre, como

Mapa nº3: Distribución geográfica del carpincho



Fuente: wikimedia.org

diques o canales de drenaje.²⁶

Autóctono de Sudamérica tiene una distribución neotropical, desde el sur del canal de Panamá en América Central hasta la provincia de Buenos Aires en Argentina. En nuestro país su hábitat corresponde a la cuenca hidrográfica que se extiende hasta el río de la Plata. Abarca provincias de Buenos Aires, Entre Ríos, Corrientes, Santa Fe, Misiones, Formosa, partes de Salta, Jujuy, sudeste de Santiago del Estero, nordeste de Córdoba y la región oriental del

²⁶ Rodríguez O. Patrimonio Natural. *Carpincho*. [en línea]. Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_carpinchos/32-carpincho.pdf [Consulta: 31-03-2012]

Chaco. La subespecie *H. hydrochaeris dabbenei* está presente sólo en Misiones y la subespecie *H. hydrochaeris uruguayensis*, en el resto de las provincias señaladas.²⁷

Desde tiempos muy remotos el carpincho fue apetecido ya sea por su carne o por su piel, según las épocas. Su carne era consumida por comunidades indígenas como los abipones, payaguás, tobas y mocovíes que lo cazaban para consumo humano. En la actualidad, es dispar en los países donde habita. Por ejemplo, en Venezuela, se utiliza mucho su carne, mientras que en la Argentina si bien existe el consumo en algunos pueblos como autosuficiencia alimentaria es más codiciado por su cuero con el cual se confeccionan carteras, botas, calzados en general, cinturones, algunas prendas de vestir, parte de la montura para el caballo, billeteras, elementos para adicionar al cinturón como portalápices, porta-anteojos y cigarreras.²⁸

El ñandú común, *Rhea americana*, es uno de los vertebrados más conspicuos de la región pampeana argentina. Existen cinco subespecies, *Rhea americana*, que se

Imagen nº 6: *Rhea Americana*



Fuente: wikimedia.org

principalmente herbívoras, también otra especie es el ñandú petiso de la Patagonia o Choique *Rhea pennata*, syn. *Pterocnemia pennata* de la cual se consideran subespecies *R.p. pennata*; *R.p. garleppi-tarapacensis*, su área natural de distribución comprende la Región

Patagónica de Argentina, Chile y sur de Mendoza excepto Tierra del Fuego.²⁹

distribuye en el norte y este de Brasil; *intermedia*, que habita el sur de Brasil y Uruguay; *nobilis*, en el este de Paraguay; *araneipes*, en el este de Bolivia y sudeste de Brasil, y *Rhea americana albescens*, en la Argentina hasta el Río Negro.

Ambas especies de ñandú son omnívoras, pero

Imaaden nº 7Choique



Fuente: wikimedia.org

²⁷ Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. *Carpincho*. [en línea]. Disponible en <http://www.sagpya.com.ar> [Consulta: 20-04-2012]

²⁸ Rodríguez O. Ob.cit, p.3.

²⁹ Saraqueta D. Cria, reproducción y manejo en cautiverio del ñandú.2005. [en línea]. Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_de_nandues/15-cria_reproduccion_y_manejo.pdf [Consulta: 22-04-2012]

Es una especie omnívora gran parte del día se dedica a alimentarse diariamente picotea el suelo más de 5.000 veces y recorre 7,5 km es muy selectivo en su alimentación tiene preferencia por plantas dicotiledóneas cultivadas, silvestres, semillas y frutos.

Es incapaz de volar ya que sus alas son rudimentarias y tienen las rectrices atrofiadas, y su esternón carece de quilla, es en cambio un corredor muy veloz³⁰

Estas aves se reproducen entre agosto y enero, según la región. Presentan un comportamiento reproductivo poco frecuente entre las aves. Por un lado, un número variable de hembras oviponen en un mismo nido, depositando huevos en varios nidos a lo largo de la estación reproductiva. El macho toma una activa participación en la incubación y cuidado de los pichones.³¹

El ñandú común, *Rhea americana*, también llamado avestruz americano, alcanza una altura de 1,50 metros, el peso es de aproximadamente 30 a 35 [kg](#) en el macho y alrededor de los 25 kg en la hembra. Las patas, están desarrolladas y adaptadas para la carrera, y terminan en tres dedos, con una robusta uña comprimida en cada dedo. El cuello es largo y las alas inútiles para el vuelo, solo utilizadas

Imagen nº 7: Cabeza de *Rhea Americana*



Fuente: wikimedia.org

para dar equilibrio al cuerpo durante el giro en la carrera. La cabeza, pequeña y de color ceniza, está dotada de un pico fuerte, del mismo tamaño que la cabeza, deprimido y ancho en la base. En el cuello, en el pecho y en la parte superior de la cabeza la coloración es negra, siendo en el macho más destacada esta coloración negra en las partes mencionadas, mientras que el resto del cuerpo es gris.³²

Alrededor de los ojos y oídos no poseen plumas, si no que están rodeados estos por piel rugosa. En cuanto al esqueleto cabe mencionar la falta de quilla a nivel del esternón, característica común en las aves corredoras. Sus largas patas recuerdan a las que tienen las arañas del tipo [tarántula](#), la misma semejanza también sucede con su plumaje, por lo cual el ñandú en ocasiones puede aparentar ser una gigantesca araña cuando está

³⁰ Veneciano J, Giuletti. El ñandú. *Generalidades*. [en línea], Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_de_nandues/68-inta_1.pdf [Consulta: 22-04-2012]

³¹ Martella M, Navarro J. Manejo de *Rhea americana* y *Rhea Pennata* en la Argentina. *Proyecto Ñandu*. [en línea]. Disponible en http://www.ambiente.gov.ar/archivos/Proyecto_Nandu.pdf [Consulta: 1-04-2012]

³² Vieites C, González O. *Análisis de producciones de animales alternativos con potencial de desarrollo inmediato y mediano en la República Argentina* [en línea]. Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/libros_on_line/16-Prod_alternativas2007.pdf [Consulta: 22-04-2012]

echado.³³ Tienen el caparazón alto y globoso, más delgado en la parte ventral. La cabeza es chica con hocico angosto y orejas grandes, uñas largas y rectas, cola muy larga y delgada. En la Argentina encontramos cuatro especies, *D. hybridus*, *D. septemcinctus*, *D. yepesi* y *D. novemcinctus*.³⁴

La mulita se caracteriza por la fecundación de un óvulo que luego se divide dando origen a individuos idénticos, del mismo sexo. Entre octubre, noviembre, la hembra da a luz entre 7 o 9 crías, y las amamanta durante varias semanas.

Es solitaria, se refugia en cuevas que ella misma excava, con la entrada orientada hacia el norte. Los túneles miden entre 50 cm y 5 m, en su interior pueden encontrarse nidos de pasto donde nacen las crías, siendo activa durante el día y la noche, como no tiene una buena visión, utiliza sobre todo el olfato y el oído para buscar su alimento o para huir de los predadores.³⁵

Imagen nº 8: Mulita



Fuente: www.google.com.ar

Aunque las mulitas son animales omnívoros, tienen, una dieta restringida por que las características de su dentición, que carecen de la función masticadora, solo les permiten ingerir alimentos relativamente blandos que incluye invertebrados, pequeños vertebrados, huevos, frutas, tubérculos, raíces y hongos. En zonas tropicales un alto porcentaje de su dieta está compuesto por hormigas y termites.

La capacidad gástrica de la mulita es enorme, puede contener en su estómago hasta 150 centímetros cúbicos de alimentos.

³³ Wikipedia. La enciclopedia libre. [en línea]. Disponible en: http://es.wikipedia.org/wiki/Rhea_americana [Consulta: 5-04-2012]

³⁴ Fotos de la fauna Argentina.[en línea]. Disponible en: http://veterinaria-animales_mendoza.blogspot.com.ar [Consulta: 10-04-2012]

³⁵ Ibid

La familia *Mustelidae* está formada por especies que varían de pequeñas a grandes y que muestran adaptaciones altamente desarrolladas para la vida marina.

Imagen nº 9: Nutria



Fuente: www.damisela.com/zoo

La subfamilia *Lutrinae* incluye a la nutria neotropical.

La nutria neotropical, *Lontra longicaudis*, habita en lagos, ríos, pantanos, lagunas ubicadas en bosques secos y húmedos. Es un animal solitario, diurno, sus madrigueras son cuevas naturales ubicadas a la orilla de los ríos, con una entrada bajo el agua.

Estas madrigueras pueden también ser túneles o nidos

cubiertos con densa vegetación. Su distribución geográfica abarca desde el noroeste de México hasta Sur América, que incluye Uruguay, Paraguay, Bolivia, Brasil y el norte de Argentina. Se localiza desde las tierras bajas hasta los 3.000 m.

Posee un cuerpo cilíndrico, elongado y robusto, similar al resto de nutrias. Su pelaje es denso, corto, de color café. La cabeza es redonda aplanada con orejas pequeñas, los ojos son pequeños y redondos, que están altos y separados. El hocico es pequeño y ancho de forma redondeada y cubierto de bigotes gruesos. El cuello es grueso, pequeño y ancho como la cabeza. La cola es gruesa, cónica y muscular de la base a la punta.

Las patas poseen cinco dígitos con una membrana interdigital.³⁶

Su interacción con el hombre es muy antigua, Guaraníes, chaná, timbués y querandíes, utilizaban su carne como alimento y su piel para confeccionar sus vestimentas. Posteriormente, los criollos intensificaron su aprovechamiento también con fines de subsistencia pero incentivados por la demanda comercial de sus pieles la venta de éstas, ha sido muy importante para nuestro país. Hasta 1997 se exportaban, en promedio, cerca de 5.000.000 de pieles anuales. Desde

Mapa nº3: Distribución geográfica de la nutria



Fuente: wikimedia.org

³⁶ Nidasio G, Zoot J, Gonzales G. Manejo integral de la fauna silvestre en Cautiverio. *Nutria Neotropica* [en línea]. Disponible en: <http://www.otterspecialistgroup.org/library/nutrianeotropica.pdf> [Consulta: 5-04-2012]

hace varias décadas, el número de ejemplares capturados y el volumen de dinero movilizado, determinan que sea el principal recurso de fauna silvestre del país³⁷

El jabalí, *Sus scrofa*, es oriundo de los bosques de Europa, donde es muy cotizado como animal de caza, los primeros ejemplares fueron traídos a la Argentina a principios del corriente siglo por Don Pedro Luto, e introducidos en un predio cercado de unas 500 hectáreas. Allí prosperaron en su nuevo hábitat y en el año 1914 se registró una fuga masiva de numerosos individuos al ceder el alambrado perimetral, en donde se fueron multiplicando y difundiendo a través de la región.³⁸

Morfológicamente el animal adulto alcanza la altura en la región de las

Imagen nº10: Jabalí



Fuente: animalpicturesarchive.com

extremidades anteriores, las orejas son pequeñas y tienden a caer hacia adelante. Sus patas finalizan en 4 dedos protegidos por pezuñas.³⁹

El jabalí puro se considera de la misma especie y progenitor del chanco doméstico. En muchos lugares ocurren cruzamientos entre el jabalí ancestral y chancos cimarrones, viéndose por lo tanto una gama de ejemplares, algunos

con apariencia de jabalí puro, otro más bien de chanco doméstico y otros mestizos. Se distribuyen en amplias zonas de La Pampa, San Luis, el sur de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, el sureste de Mendoza, el noreste de Río Negro, las regiones lacustres de Neuquén, Río Negro, Chubut y Santa Cruz.⁴⁰

El ejemplar se adapta a todo tipo de medios, bosques, matorrales, lugares con malezas altas que cubran del viento, pero en vida silvestre prefiere bosques de hojas siempre que encuentre agua, alimento necesario para calmar su sed y también para tomar baños de barro y descansar durante el día refugiado en áreas de denso matorral ya que al atardecer es cuando sale a recorrer su territorio, aproximadamente de 2 a 14 km ,

³⁷Bo F, Porini G, Corriale M, Arias S. *Proyecto Nutria*. Estudios ecológicos básicos para el manejo sustentable de myocastos coypus en argentina.[en línea]. Disponible en <http://www.ambiente.gov.ar/archivos/web/Pnutria.pdf> [Consulta: 5-04-2012]

³⁸Jackson J. Producción de jabalí y cruza. *Jabalí y Chanchos salvajes*. [en línea]. Disponible en http://wwwproduccion-animal.com.ar/produccion_jabalies/jabaliesychanchossalvajes.pdf [Consulta: 10-04-2012]

³⁹Vieites C, González O. Ob.cit., p.153

⁴⁰Silman D. Jabalí. *Comportamiento del Jabalí*. , N°11.2007. Pág. 1-2[en línea]. Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_jabalies/07-comportamiento.pdf [Consulta: 13-03-2012]

por lo que, los refugios varían de un día a otro, a excepción de las hembras preñadas o con crías que son más sedentarias⁴¹

Es altamente social, viviendo en manadas o piaras, a menudo fuera del celo, los machos adultos viven solos. Su régimen alimentario depende en gran medida de la localidad y la estación, la cual rige sobre la disponibilidad de alimentos. Es un omnívoro que se alimenta de todo cuanto encuentra, usando la trompa para hojar en la búsqueda de los mismos, come hierbas, raíces, tubérculos, frutos, bellotas caídas, así como toda clase de vegetales, frutas, trufas, lombrices, insectos, caracoles, reptiles, huevos, aves. Es un gran depredador de la ganadería, especialmente corderos y chivitos, se alimenta a cualquier hora, pero se vuelve nocturno en zonas de intensa actividad humana o días calurosos.⁴²

La dieta puede variar mucho según la estación y las regiones con buena alimentación los ejemplares más tendientes a chanco doméstico comienzan su actividad reproductora a los seis meses, mientras en los jabalíes suele ser más tarde, no hay estación reproductora fija y las hembras pueden tener dos camadas por año que nacen casi en cualquier época. Llegan a causar estragos de importancia económica en pasturas, por revolver la tierra con el hocico y en cultivos por comer y aplastar las plantas.⁴³

El ciervo colorado, *Cervus elaphus*, fue introducido en nuestro país con fines recreativos de caza, desde Europa entre 1902 y 1904 por el estanciero Pedro Luro, quien los liberó en un potrero, al igual que a los jabalíes, cercado de unas 800 hectáreas en su establecimiento en la provincia de La Pampa. Años después, aprovechando el deterioro del cerco, los animales huyeron y se dispersaron en los montes aledaños. En la actualidad hay en la Argentina unos 20 criaderos con aproximadamente 9.000 ciervos colorados en cautiverio.⁴⁴

⁴¹ Espinosa ME. Caracterización y producción de carne de jabalí.[en línea].Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_jabalies/29-Prod_carne.pdf [Consulta: 23-04-2012]

⁴² Rodríguez J. Proyecto de sierra de baza 2004. Jabalí.[en línea].Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_jabalies/35-sierra_de_baza.pdf [Consulta: 23-04-2012]

⁴³ Jackson J. Ob.cit., p. 3

⁴⁴ Carman R. Vida Rural. Cría del ciervo colorado .[en línea].Disponible en http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_ciervo.pdf [Consulta: 12-04-2012]

El ciervo de los pantanos pertenece a la Familia *Cervidae* que representa a 17 géneros y 44 especies en el mundo. En Argentina hay solo unas 9 especies autóctonas, de las cuales esta es la de mayor tamaño. Este hermoso animal también es conocido como ciervo del delta, de los esteros, isleño o simplemente ciervo.

Su cuerpo es fuerte y robusto y llega a tener un largo de 180-200 cm, más la cola que es muy corta y llega a medir unos 15 cm. Su pelaje largo y tupido presenta una coloración que varía según la época del año, que va del castaño rojizo en el verano al

Imagen nº 11: Ciervo de los pantanos



Fuente: www.google.com.ar

pardo en invierno, alrededor de sus ojos, las mandíbulas y en el interior de sus orejas posee un color blanco, sus patas son negras en la mitad inferior. Estas son largas y terminan en unas pezuñas que se abren cada vez que pisa aumentando la superficie de contacto y evitando el hundimiento. Vive en lagunas, esteros, orillas de arroyos y de ríos, rodeados de montes. Se refugia en lugares de vegetación densa y medio seca.⁴⁵

⁴⁵Ciervo de los pantanos. [en línea]. Disponible en: <http://www.patrimoniounatural.com/HTML/especies/mamiferos/ciervopantanos/ciervopantanos.asp>. [Consulta: 24-04-2012]



Capítulo 3

*Descubriendo
la calidad nutricional
de los animales de caza*

La carne de liebre es una carne roja muy rica en proteínas de alto valor biológico, superior incluso a las carnes del cordero, ternera o cerdo. Su bajo contenido de grasa hace que sea totalmente magra y que pueda consumirse. Comparada con el conejo, por ejemplo, la liebre contiene menos de la mitad de grasa, siendo también una fuente interesante de vitaminas del grupo B, en particular de la vitamina B3 y B12. Desde el punto de vista nutricional, la carne de liebre es baja en sodio.

Según estudios De la Vega (2003) se ha demostrado que presenta buenas características físicas y químicas, entre las cuales menciona su alto contenido proteico 86,6 %, bajo tenor graso, menor al 5 %, escaso nivel de colesterol y alto contenido de ácidos grasos insaturados, del tipo Omega 3 y Omega 6. Por ello, se estima que su consumo podría relacionarse con un buen contenido nutricional, orientado a dietas cuya finalidad sea la prevención de patologías cardiovasculares, siendo su sabor es muy aceptable.

Los productos procesados de la carne de liebre para exportación presentan varios tipos de cortes y embalajes, lo que redundaría en un mayor valor agregado al producto. Algunos tipos de cortes son: cuartos deshuesados, filetes de lomo, paletas deshuesadas, carne porcionada de pierna goulasch y carne industrial de filete, entre otros.⁴⁶

Estos ejemplares son ricos en lisina, leucina, dos de los aminoácidos esenciales, en tiamina, riboflavina, y Vitamina B12; la mayor o menor terneza está dado con la maduración de la misma, lo mismo con la cantidades de vitaminas y minerales que también responden a la edad del animal.⁴⁷

La porción comestible corresponde a 65 y 100 gramos de alimento, su componente mayoritario es el agua, aunque el músculo del animal vivo contiene una pequeña cantidad de hidratos de carbono en forma de glucógeno, éste se destruye en los procesos postmortem, de forma que la carne de liebre no los

⁴⁶Ministerio de agricultura. Fundación para la innovación agraria. *Producción de liebres en semicautiverio*. [en línea] Disponible en: http://bibliotecadigital.innovacionagraria.cl/gsd/collect/publicac/17_Libro_LiebreSemicautiverio.pdf [consulta 18-04-2012]

⁴⁷ Gonzalez Ruiz E. Camara Argentina y procesadores de productos de la fauna silvestre. *Industria frigorífica exportadora de liebres 2004*. [en línea] Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/fauna/25-industria_liebres.pdf. [consulta 18-04-2012]

contiene, esta especie también se destaca por su aporte de minerales como el hierro y zinc de de alta biodisponibilidad, magnesio, potasio, fósforo, selenio, entre otros, igualmente es fuente considerable de vitaminas del grupo B.

Esta carne, al igual que las otras carnes de caza, está contraindicada en personas que padezcan hiperuricemia y gota, por su contenido en purinas, siendo superior al encontrado en otros animales. Según las actuales recomendaciones nutricionales, aconsejan el consumo de 3 a 4 raciones a la semana de carnes magras, alternando el consumo entre distintos tipos, entre los que está la liebre.⁴⁸

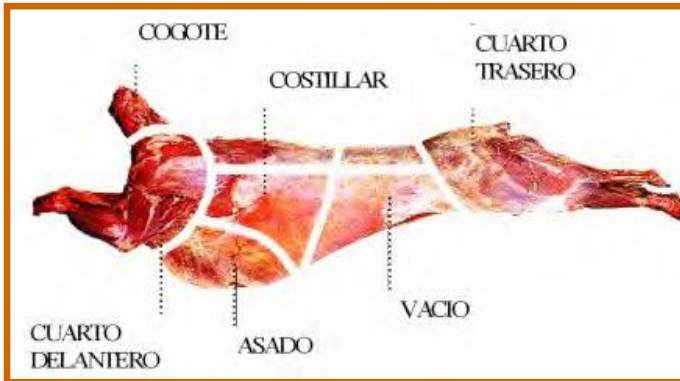
La carne del carpincho es roja, con escasa grasa entre las fibras musculares, pero con presencia de grasa alrededor de los cortes, pero sin duda es sumamente tierna, manteniendo a su vez un suave sabor silvestre, que la diferencia de otras carnes. Desde el punto de vista nutricional, es una carne con un muy bajo contenido en colesterol. Como un sub-producto puede mencionarse el aceite, que tiene uso medicinal en Argentina y Brasil para curar tos, catarros, asma y gripes. También puede ser utilizada como suplemento nutricional por su alto contenido de ácidos grasos esenciales y en la industria cosmética. Se observó que existen ácidos grasos alto y de bajo pesos moleculares, siendo los ácidos oleico y palmítico los más abundantes.

Es apropiada para ser consumida fresca, salada y o industrializada. Se pueden fabricar distintos tipos de fiambres como jamón, ahumados, bondiolas, embutidos, chorizos, salchichas y conservas, escabeche, provenzal, entre otras especialidades. También se presta muy bien para hacerla asada, sobre todo cortes como el costillar.

⁴⁸ *Liebre*. [en línea] Disponible en: <http://www.fen.org.es/mercado.fen/pdfs/liebres.pdf>. [consulta 19-04-2012]

El cuarto trasero pesa aproximadamente 3 kilos, de abundante pulpa, escasa

Imagen nº11: Carne de carpincho



grasa y bien tierno; el delantero 2 kilos, abundante pulpa, escasa grasa, un poco más dura; el costillar es de 2 kilos pero presenta más grasa, ideal para hacer al horno o a la parrilla; el vacío también de 2 kilos prácticamente casi todo pulpa, ideal para recetas como estofado, y

e) Fuente: www.produccion-animal.com cogote de 1 kilo que se utiliza para embutidos y productos de charcutería.⁴⁹

Cuadro Nº1: Composición centesimal del carpincho expresada en gramos-miligramos/100 Gr

100 Gr	Calorías	Agua	Proteínas	Grasa	Calcio	Fosforo	Hierro	B1	B2
Carpincho	135	63.7	22.1	4.5	0	186	2.7	0.088	0.22

Fuente: www.produccion-animal.com

Una dieta con cantidades adecuadas de grasas es necesaria para la salud humana. Además de contribuir a proporcionar las energías necesarias para desarrollar actividades, la ingesta debe ser suficiente para alcanzar los requerimientos diarios de ácidos grasos esenciales y vitaminas liposolubles.

Los ácidos grasos Omega 3 y 6 desempeñan roles críticos en la estructura de las membranas celulares y actúan como precursores de los eicosanoides como las prostaglandinas, leucotrienos y lipoxinas que son compuestos altamente reactivos y que cumplen funciones diversas en el hombre por ejemplo intervienen en la agregación plaquetaria, en los procesos inflamatorios y en el sistema inmunitario. Los ácidos linoleico; araquidónico, y linolénico son esenciales para el organismo y deben ser incluidos en la dieta.

En un estudio realizado por Delfino, Mario y Sarno C, a la composición de ácidos grasos de tres de especies autóctonas como por ejemplo la del carpincho

⁴⁹ Asociación Argentina de criadores de Carpinchos.2004.*Productos del carpincho*. [en línea] Disponible en. http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_carpinchos/16-productos.pdf [consulta 19-04-2012]

Hydrochaeris hydrochaeris que son consumidas con frecuencia en las poblaciones rurales del litoral argentino, también se analizaron la de otras especies como el pacú *Piaractus mesopotamicus*, un pez escamado de agua dulce y la vizcacha *Lagostomus maximus nmollis*, a fin de conocer la calidad de su aporte lipídico a la dieta.

Cuadro N°1: Ácidos Grasos del lomo del Carpincho. Grasa totales: 2.27gr/100gr tejido muscular.

Acido Graso	% en grasas (g/100g)	% en musculo (g/100g)	Acido Graso	% grasas totales (g/100g)	% en musculo (g/100g)
Tetradecanoico	2.49	0.13	Pentadecanoico	1.21	0.03
Hexadecanoico	21.70	0.50	heptadecanoico	1.75	0.04
Octadecanoico	13.91	0.32			
Total saturados				40.9	0.92
Hexadecenoico	1.41	0.03	Octadecenoico	0.70	0.02
Total Monoinsaturados				2.11	0.05
Octadecadienoico	13.60	0.31	octadecatrienoico	25.00	0.57
Eicosatetraenoico	2.97	0.07	eicosapentaenoico	2.53	0.06
Docosexaenoico	0.31	0.01			
Total Poliinsaturados				44.50	1.01
Relación saturados: Monoinsaturados: poliinsaturados				1:0.05:1.09	
Índice de poliinsaturación			1.15		

Fuente: www.produccion-animal.com

El aporte de Ácidos Grasos Poliinsaturados que esta presenta es de suma importancia, superando a los Saturados, provenientes de la misma fuente,también

constituyen una fuente importante de los tres Ácidos Grasos Esenciales, linolénico, linoleico y araquidónico.⁵⁰

Se define la carne de avestruz, como una carne roja de ave, con proteínas de alto valor biológico, baja en calorías, en colesterol, de sabor agradable, tierna y fibrosa, que se adapta a las formas de cocina más variadas, teniendo en cuenta que su falta de infiltración de grasa la convierte en una carne bastante seca si no se la trata con cuidado. Su alto contenido en hierro, junto a las características de sus fibras determina un color oscuro que recuerda a la carne de algún animal silvestre.⁵¹

Cuadro N°2: Datos nutricionales de la carne de Ñandú

Carne de ñandú	Cantidad (%)
Agua	74.2
Proteínas	22.9
Lípidos	1.1
Cenizas	1.2
Hidratos de Carbono	0.6
Colesterol	52 mg/100gr
Sodio	43 mg/100gr
Potasio	340 mg/100 gr

Fuente: www.produccion-animal.com

Los niveles de colesterol son inferiores a los de la carne vacuna, ovino, pollo, pavo y se destaca el alto contenido de proteínas y de ácidos grasos esenciales omega 3 y omega 6.⁵² Presenta gran cantidad de vitaminas y minerales principalmente Calcio 15 MG; Fósforo 219 MG; y Potasio 105 MG.⁵³

⁵⁰ Delfino M, Sarno M. *Perfil de ácidos grasos de algunos alimentos autóctonos de origen animal*. [en línea] Disponible en <http://www.unne.edu.ar/Web/cyt/cyt/exactas/e-044.pdf> [consulta 19-04-2012]

⁵¹ Picallo A, Garriz C, Gallinger M, Zamorano M. Producción de Ñandúes. *Calidad de la carne de Ñandú*. [en línea] Disponible en http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_de_nandues/08-calidad_carne.htm [consulta 22-04-2012]

⁵² Vieites C, González O. *Análisis de producciones de animales alternativas con potencial de desarrollo inmediato y mediano en la República Argentina* [en línea]. Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/libros_on_line/16-Prod_alternativas2007.pdf [Consulta: 22-04-2012]

⁵³ Valor nutritivo de la carne. En línea. Disponible en <http://www.fagro.edu.uy/alimentos/cursos/carne/valornutritivodelacarne.pdf> [Consulta: 22-04-2012]

Otra de las características es su suavidad, lo que es debido al bajo contenido de tejido conectivo principalmente colágeno, por lo que su cocción es mucho más rápida que en otras carnes. Presenta una reducida cantidad de grasa intramuscular, influye sobre su sabor, que en forma natural es dulce.⁵⁴

Por su alto contenido en mioglobina la coloración de las carnes es un rojo intenso. La grasa es altamente insaturada con proporción de ácido láctico y linolénico.⁵⁵

Cuadro N°2: Perfil de ácidos grasos (% p/p) y nivel de colesterol (mg/100) en carne de Avestruz

Acido Graso	% p/p
Miristico	0.99
Pentacedelico	0.72
Palmitico	21.09
Margarico	0.98
Estearico	7.96
Oleico	27.72
Linoleico	16.94
Linolenico	3.34
Araquidico	1.66
Bahehico	4.18
Lignocerico	1.68
Ácidos Grasos Saturados	38.10
Ácidos Grasos Monoinsaturados	41.62
Ácidos Grasos poliinsaturados	20.28

Fuente: de la Vega 2003

⁵⁴ Secretaria de fomento agropecuario. *Estudio sobre avestruz*. [en línea]. Disponible en: http://www.oeidrusbc.gob.mx/oeidrus_bca/biblioteca/Estudios/Pecuarios/publicacionavestruz.pdf [Consulta: 23-04-2012]

⁵⁵ Vieites C, González O. Ob., cit. p 133

El jabalí es la carne de cerdo más sabrosa y tierna, de color oscuro. Su punto perfecto de cocción es como todo cerdo que, se encuentre cocida en su totalidad.⁵⁶ Es totalmente magra, de alto valor nutritivo y bajo valor energético, contiene 73,2% de agua, 21,5% de proteína, 4,3% de grasa y 1,0% de cenizas. Contienen una elevada cantidad de tejido conectivo y un tipo de grasa altamente insaturada.⁵⁷ Presenta 162 kcal calorías por cada 100 gramos de alimento y 63 mg de colesterol.⁵⁸

Cuadro N°3: Perfil de vitaminas (mg p/p) en carne de Ciervo

Vitaminas	P/P (mg)
B1	0.11
B2	1.10
B6	4
B9	0.20
B12	12
Vitamina E	5
Vitamina K	167
Hierro	1.80
Calcio	9.90
Potasio	359
Yodo	2
Fósforo	167

Fuente: www.alimentos.org

En el caso del jabalí, la mayor jugosidad de su carne se debe a la riqueza en fibras rojas oxidativas, en menor cantidad las llamadas fibras blancas,

⁵⁶Producción de jabalíes.[en línea].Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_jabalies/12-recetas.pdf [Consulta: 23-04-2012]

⁵⁷Skewes O. La carne del jabalí." *Revista proveedores y alimentos*" Vol. 1, N°3, Mayo-Junio 2003, p.19-22. [en línea].Disponible en: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_jabalies/22-carne_jabali.pdf Consulta: [24-04-2012]

⁵⁸ Carne de jabalí. [en línea].Disponible en: <http://alimentos.org.es/carne-jabali> [Consulta: 1-06-2012]

glicogénicas. Esta característica, propia de los animales salvajes, hace que la carne retenga más agua y por tanto sea más tierna y agradable al paladar.⁵⁹

A mayor edad del jabalí, la carne adquiere mayor sabor y dureza. Sin embargo, cuando alcanza su madurez a los dos años y le salen los colmillos, la carne adquiere un sabor demasiado fuerte, por lo que generalmente sólo se utiliza para embutidos. En el caso de las hembras, su carne es apta hasta los ocho años de edad. La edad óptima para su consumo es entre los 9 y 18 meses.⁶⁰

En un trabajo elaborado por Pordomingo E, asegura que la carne de ciervo puede ser clasificada entre las carnes rojas la más magra. El porcentaje de carne magra de la res de ciervo se ubica entre el 73 y el 76 %, contra un 48 a 59 % de otras especies tradicionales en el consumo. Otro punto a favor es el bajo contenido de grasa intramuscular como también de colesterol. Según estudios del '87 del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, en cuanto al contenido de grasa, el ciervo está en el mismo escalón que el salmón rosado y la pechuga de pollo y pavo.⁶¹

Cuadro N°4: Composición de la carne de Ciervo

Ciervo	Lomo (%)
Proteína	24.7 %
Grasa	3.3 %
Agua	70.8 %
Minerales	1.4 %

Fuente: producción-animal.com

⁵⁹ Criadero de jabalíes. [en línea]. Disponible en: <http://www.jabaliesargentinos.com.ar/nutricion.htm> [Consulta: 1-06-2012]

⁶⁰ Navarro R, Aguilera M, Bórquez F. "Producción y Procesamiento de Carnes Exóticas". [en línea]. Disponible en: <http://bibliotecadigital.innovacionagraria.cl/collect/publicac/index/Carnesexoticas.pdf>. [Consulta: 1-06-2012]

⁶¹ Clarín Rural. Ciervos Colorados."carnes" Vol. 1, Julio 1995, p.8-9. [en línea]. Disponible en: [http://www.produccionbovina.com.Consulta: \[1-06-2012](http://www.produccionbovina.com.Consulta: [1-06-2012)

El rendimiento de este ejemplar se incrementa con la edad del animal desde el 55% a los 6 meses de edad, al 57% al alcanzar los 27 meses en machos adultos, esa proporción alcanza el 59%. Entre el 38 y el 40% del peso de la res corresponde a los cuartos posteriores, los cuartos anteriores representan entre el 18 y el 20 % del peso de la res, el torso un 15 a 18%, el cuello un 14 a 16% y el costillar un 10% del mismo. Así, un animal de 100 kg de peso vivo podría rendir a faena un 58% y proveer 22 kg en cuartos posteriores, 11 kg en cuartos anteriores, 9 kg en espina dorsal y lomos, 8 kg en cuello y 8 kg en costillar siendo los cortes de mayor valor los que provienen de los cuartos posteriores y los lomos. Su Terneza y color rojo son dos de las cualidades más importantes que la carne debe mantener para entrar en el mercado, la edad de faena, el estado de terminación del ciervo y el tratamiento posterior afectan la terneza y calidad final, siendo los animales jóvenes los que reúnen las condiciones de calidad que el mercado exige. Tiene alto contenido de hierro, esta característica oscurece la carne por la oxidación del hierro y pierde el color rojo limpio que atrae al consumidor.⁶²

La carne de nutria es muy magra y baja por lo tanto en calorías, aproximadamente 106 calorías por cada 100 gramos de alimento. Es rica en sales minerales, aportando más hierro, calcio y fósforo.⁶³ Es de color rosado a rojo, tierna y de buen sabor, presenta un alto contenido de proteínas aproximadamente el 22 % reducida en grasa un 1 % como también en colesterol⁶⁴

Al igual que el resto de las especies de caza, la carne de mulita es magra con bajo contenido en sodio y en colesterol. Sus proteínas son de alto valor biológico, es muy tierna de fácil digestibilidad ya que es pobre en colágeno. Es baja en calorías, contiene alrededor de 133 calorías por cada 100 g.⁶⁵

⁶²Pordomingo A. "Gandadería de Ciervo colorado". [en línea]. Disponible en: <http://www.produccion-animal.com.ar> Consulta: [1-06-2012]

⁶³López M, Jiménez J, Ruiz J. "Caracterización y uso del hábitat de la nutria en un río de carácter mediterráneo" [en línea]. Disponible en: <http://www.secem.es.pdf> Consulta: [2-06-2012]

⁶⁴Carnes no tradicionales. [en línea]. Disponible en: <http://www.fagro.edu.uy/carnesno-tradicionales.pdf> Consulta: [08-06-2012]

⁶⁵Centro de información nutricional de carnes. [en línea]. Disponible en: <http://ebookbrowse.com/a-centro-informacion-nutricional-carne-de-mulita-pdf>. Consulta: [8-06-2012]

The background of the page is an abstract, textured composition of warm colors. It features a dense, fibrous or brush-stroke-like texture in shades of deep red, burnt orange, golden yellow, and olive green. The colors are layered and blended, creating a rich, organic feel. The overall effect is reminiscent of a close-up of a natural material like wool or a textured fabric, or perhaps a microscopic view of a mineral surface.

*Diseño
Metodológico*

A través de la presente investigación se evalúa cual es la modalidad de consumo de carnes de animales de caza y el grado de información de las mismas. Este estudio se caracteriza por ser de tipo descriptivo ya que mide variables con el fin de especificar propiedades importantes del fenómeno a evaluar. También es exploratorio ya que trata de examinar un tema poco estudiado y sirve para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos poco conocidos o desconocidos con la posibilidad de establecer un punto de partida para investigaciones posteriores. Al mismo tiempo es cuantitativo, debido que evalúa cual es la frecuencia de consumo de las mismas y qué especies son las más consumidas y se considera una investigación transversal ya que se estudian las variables en un tiempo determinado y los hechos se registran por única vez no siendo el tiempo importante en relación con la forma en que se dan los fenómenos.

En cuanto al universo-población está constituido por los habitantes rurales del Partido de General Juan Madariaga

La muestra sujeta a estudio está compuesta por 113 personas de las zonas rurales del Partido de general Juan Madariaga mayor de 21 años

Se tendrán en cuenta las siguientes variables:

- Edad

Definición conceptual: tiempo que ha vivido una persona desde su nacimiento.

Definición operacional: expresado en años cumplidos, obtenido por encuesta.

- Sexo
- Grado de información de los beneficios de las carnes de caza

Definición conceptual: conocimiento que un individuo tiene acerca de las propiedades nutricionales, de los animales de caza

Definición operacional: conocimiento que tiene los habitantes de las zonas rurales del partido de General Juan Madariaga acerca de las carnes de animales de caza evaluado a través de una encuesta con afirmaciones planteadas.

Son ricas en proteínas de alto valor biológico.
Poseen cantidades elevadas de colesterol
Poseen bajo valor de grasa intramuscular
Son fuente de gran cantidad de vitaminas y minerales
Presenta alto porcentaje de ácidos grasos esenciales
Presentan gran cantidad de calorías
Tiene todas estas propiedades
Ninguna es correcta

- Factores que influyen en la elección:

Definición conceptual: motivos que determinan la preferencias de este producto alimenticio

Definición operacional: motivos que determinan las preferencias de este producto alimenticio. Se evaluará mediante una encuesta estableciendo los tipos de animales que incorporan en su dieta habitual, y explicar cuál fue el motivo de su consumo.

- Frecuencia de consumo:

Definición conceptual: cantidad de veces que son consumidas las especies silvestres

Definición operacional: cantidad de veces que son consumidas por semana y por día.

Se considera:

(7 veces por semana)	(6-5 veces por semana)	(6-5 veces por semana)	(1 vez por semana)	Nunca
----------------------	-------------------------	------------------------	--------------------	-------

- Tipos de carnes consumidas :

Definición conceptual: distintas especies disponibles para el consumo de la población.

Definición operacional: distintas especies disponibles en la población para el consumo interno de las zonas rurales del Partido de General Juan Madariaga, mediante una encuesta se señalan:

Liebre	
Nandú	
Mulita	
Ciervo	
Nutria	
Jabalí	
Carpincho	
Otras	

- Percepción de características organolépticas:

Definición conceptual: medición de la calidad de un producto basado en datos recibidos de los cinco sentidos fisiológicos, a saber, el olfato, el visual, el oral o gustativo, el táctil y el auditivo; definidos a través de:

- color: impresión producida en los ojos por la luz definida de los cuerpos,
- olor: emanación transmitida por las carnes percibida por el olfato,
- sabor: sensación que las carnes de animales de caza producen en el órgano del gusto.
- textura: característica táctil de un alimento (ej. dureza).

Definición operacional: medición de la percepción de las características organolépticas frente a la carne cocida que se registra en un cuadro.

Sabor	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	c	Fuerte

Aroma	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	d	Fuerte

Textura	a	Tierna
	b	Ni Dura ni Tierna
	c	Dura

Jugosidad	a	Seca
	b	Ni seco ni jugoso
	c	Jugoso

Color	a	Claro
	b	Ni oscuro ni claro
	c	Oscuro

- Tipos de preparación utilizadas:

Definición conceptual: distintos métodos de cocción y de elaboración de las carnes de animales de caza.

Definición operacional: distintos métodos de cocción y de elaboración de estas especies utilizados por la población rural del partido de General Juan Madariaga.

Al Horno

a	En empanadas	
b	Milanesa	
c	Hamburguesa	
d	Carne entera al Horno	

Hervida

a	A la cacerola	
b	Albóndigas	
c	Escabeche	
d	Vinagreta	

Plancha

a	Hamburguesa	
b	Carne a la plancha	

Parrilla

a	Carne entera a la parrilla	
---	----------------------------	--

Fritas

a	Milanesa	
---	----------	--

Los datos necesarios para la realización del estudio serán recolectados a través de una encuesta, a continuación se adjunta el consentimiento informado que se requiere y el instrumento de trabajo necesario para evaluar la modalidad de consumo de carnes de animales de caza, así como el grado de información que la población tiene de ésta.

Consentimiento informado

El siguiente es un trabajo de investigación correspondiente a la Tesis de Licenciatura en Nutrición de María Laura Arredondo, en donde se realiza la presente encuesta que servirá para establecer la Modalidad de consumo de carnes de animales de caza y el grado de información, donde se garantiza el secreto estadístico y la confidencialidad de la información brindada por los encuestados. Exigido por ley. Por esta razón le solicito su autorización para participar de este estudio, que consiste en responder una serie de preguntas. La decisión de participar es voluntaria.

Yo..... en mi carácter de encuestado, habiendo sido informado y entendiendo los objetivos y características del trabajo, acepto participar de la encuesta.

Fecha..... Firma.....

ENCUESTA

CARNES DE ANIMALES DE CAZA

SEXO

EDAD

Femenino	
Masculino	

1. ¿Consume habitualmente carnes?

SI		NO	
----	--	----	--

2. ¿Conoce las carnes de animales de caza?

SI		NO	
----	--	----	--

3. ¿Ha probado algún tipo de carne de animales de caza?

*(En caso de contestar **NO**, pasar a la pregunta 8)*

SI		NO	
----	--	----	--

4. En caso de responder que sí. ¿Indique cuál y con qué frecuencia?

¿Cuáles?	(7 veces por semana)	(6-5 veces por semana)	(3-4 veces por semana)	(1 -2 veces por semana)	Nunca
Frecuencia semanal					
Liebre					
Ñandú					
Mulita					
Ciervo					
Nutria					
Jabalí					
Capincho					
Otras					

5. ¿Por qué las consumió?

.....

6. ¿como las probó?

Al Horno

a	En empanadas	
b	En tartas	
c	Milanesa	
d	Hamburguesa	
e	Carne entera al Horno	

Plancha

a	Hamburguesa	
b	Carne a la plancha	

Fritas

a	Milanesa	
---	----------	--

Hervida

a	A la cacerola	
b	Sopas	
c	Albóndigas	
d	Escabeche	
e	Vinagreta	
F	Salsas	

Parrilla

a	Carne entera a la parrilla	
---	----------------------------	--

7. Percepción de las características organolépticas de la carne cocida

Liebre

Sabor	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	c	Fuerte

Aroma	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	d	Fuerte

Textura	a	Tierna
	b	Ni Dura ni Tierna
	c	Dura

Jugosidad	a	Seca
	b	Ni seco ni jugoso
	c	Jugoso

Color	a	Claro
	b	Ni oscuro ni claro
	c	Oscuro

Carpincho

Sabor	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	c	Fuerte

Aroma	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	d	Fuerte

Textura	a	Tierna
	b	Ni Dura ni Tierna
	c	Dura

Jugosidad	a	Seca
	b	Ni seco ni jugoso
	c	Jugoso

Color	a	Claro
	b	Ni oscuro ni claro
	c	Oscuro

Ciervo

Sabor	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	c	Fuerte

Aroma	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	d	Fuerte

Textura	a	Tierna
	b	Ni Dura ni Tierna
	c	Dura

Jugosidad	a	Seca
	b	Ni seco ni jugoso
	c	Jugoso

Color	a	Claro
	b	Ni oscuro ni claro
	c	Oscuro

Jabalí

Sabor	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	c	Fuerte

Aroma	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	d	Fuerte

Textura	a	Tierna
	b	Ni Dura ni Tierna
	c	Dura

Jugosidad	a	Seca
	b	Ni seco ni jugoso
	c	Jugoso

Color	a	Claro
	b	Ni oscuro ni claro
	c	Oscuro

Mulita

Sabor	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	c	Fuerte

Aroma	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	d	Fuerte

Textura	a	Tierna
	b	Ni Dura ni Tierna
	c	Dura

Jugosidad	a	Seca
	b	Ni seco ni jugoso
	c	Jugoso

Color	a	Claro
	b	Ni oscuro ni claro
	c	Oscuro

Ñandú

Sabor	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	c	Fuerte

Aroma	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	d	Fuerte

Textura	a	Tierna
	b	Ni Dura ni Tierna
	c	Dura

Jugosidad	a	Seca
	b	Ni seco ni jugoso
	c	Jugoso

Color	a	Claro
	b	Ni oscuro ni claro
	c	Oscuro

Nutria

Sabor	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	c	Fuerte

Aroma	a	Suave
	b	Ni fuerte ni suave
	d	Fuerte

Textura	a	Tierna
	b	Ni Dura ni Tierna
	c	Dura

Jugosidad	a	Seca
	b	Ni seco ni jugoso
	c	Jugoso

Color	a	Claro
	b	Ni oscuro ni claro
	c	Oscuro

8. Identifique a continuación cuales de las siguientes características reconoce como propiedades nutricionales de las carne de animales de caza. *(Puede marcar más de una opción)*

- a. Es rica en hierro
- b. Poseen cantidades elevadas de colesterol
- c. Presentan gran cantidad de grasas
- d. Aportan vitaminas y minerales
- e. Son ricas en proteínas
- f. Tienen elevada cantidad de calorías
- g. Tiene todas estas propiedades
- h. Ninguna es correcta

9. Si consume habitualmente carnes. ¿cree que la incorporación en las mismas, sería un beneficio en su dieta?

.....

¡¡Muchas gracias por su colaboración!!



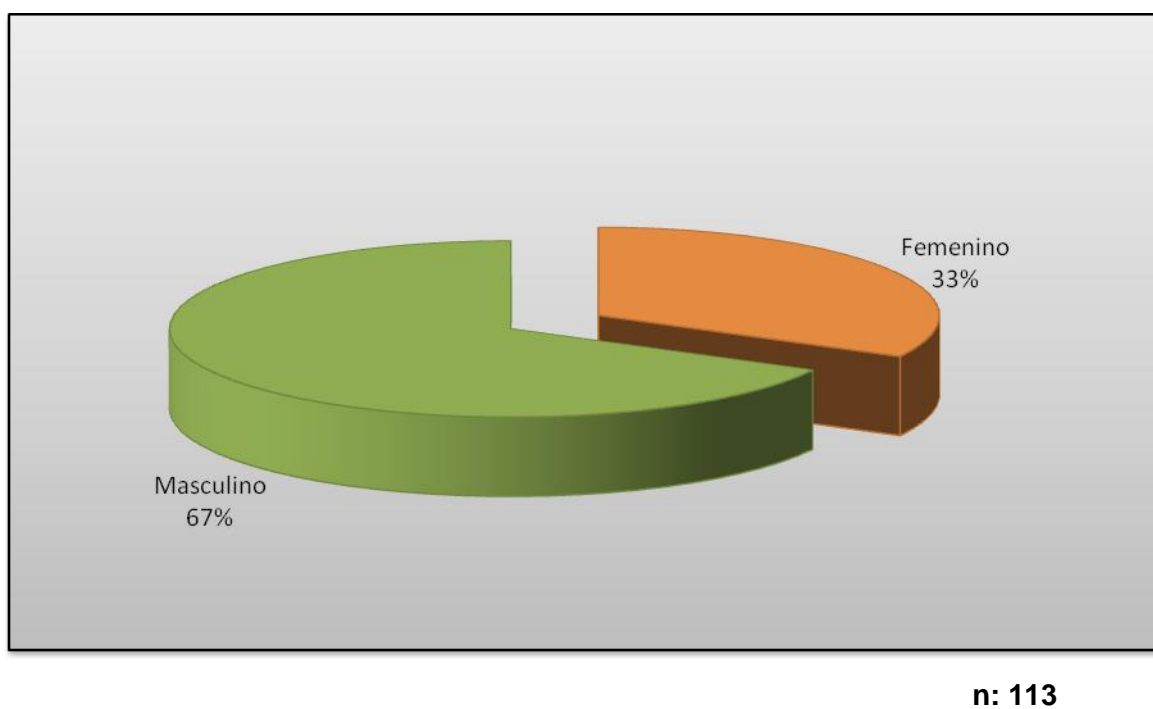
*Análisis de
datos*

Para poder llevar a cabo la presente investigación se realiza el trabajo de campo con ciento trece habitantes rurales del partido de General Juan Madariaga. A cada uno de los sujetos se le entrega una encuesta de cinco hojas con nueve preguntas.

La información que se detalla a continuación es el resultado del análisis realizado a partir de las encuestas.

En relación a la composición según sexo de la muestra, se observa lo siguiente:

Gráfico n°1 Distribución proporcional de la muestra según sexo

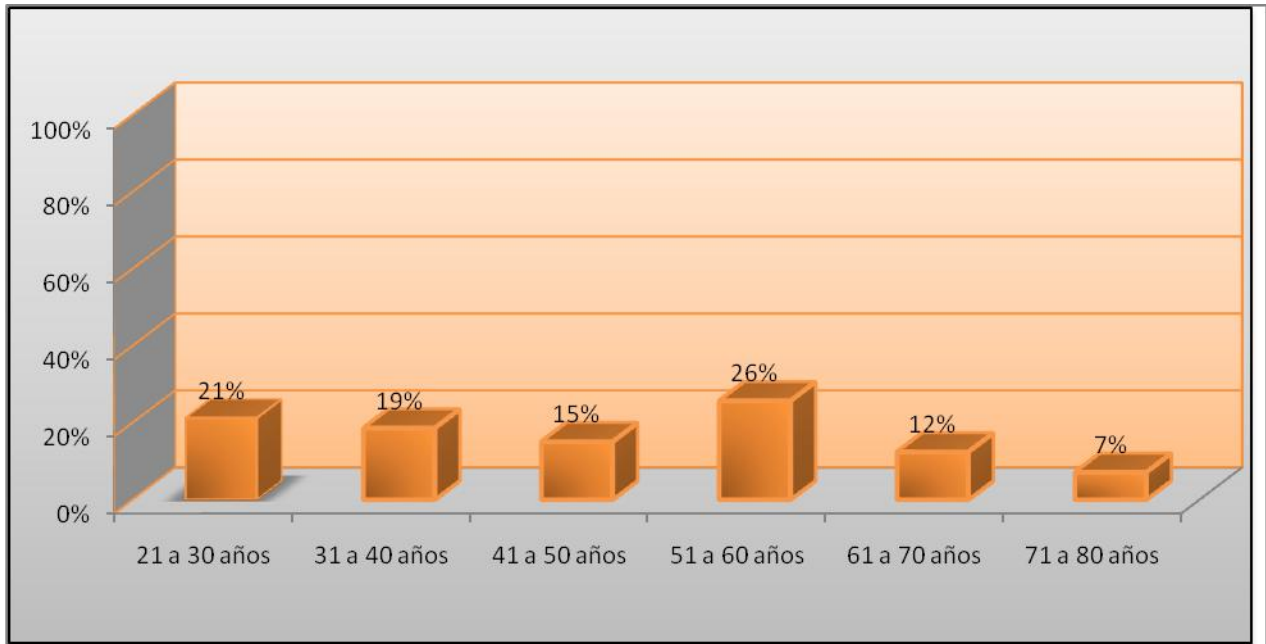


Fuente: Elaboración propia

Del total de las personas encuestadas, se determina que hay una mayor prevalencia de varones, respecto de mujeres, siendo esta del 67%.

Al analizar los resultados en relación a la edad, se obtienen los siguientes datos:

Gráfico n°2 Distribución de la muestra según la edad



n: 113

Fuente: Elaboración propia

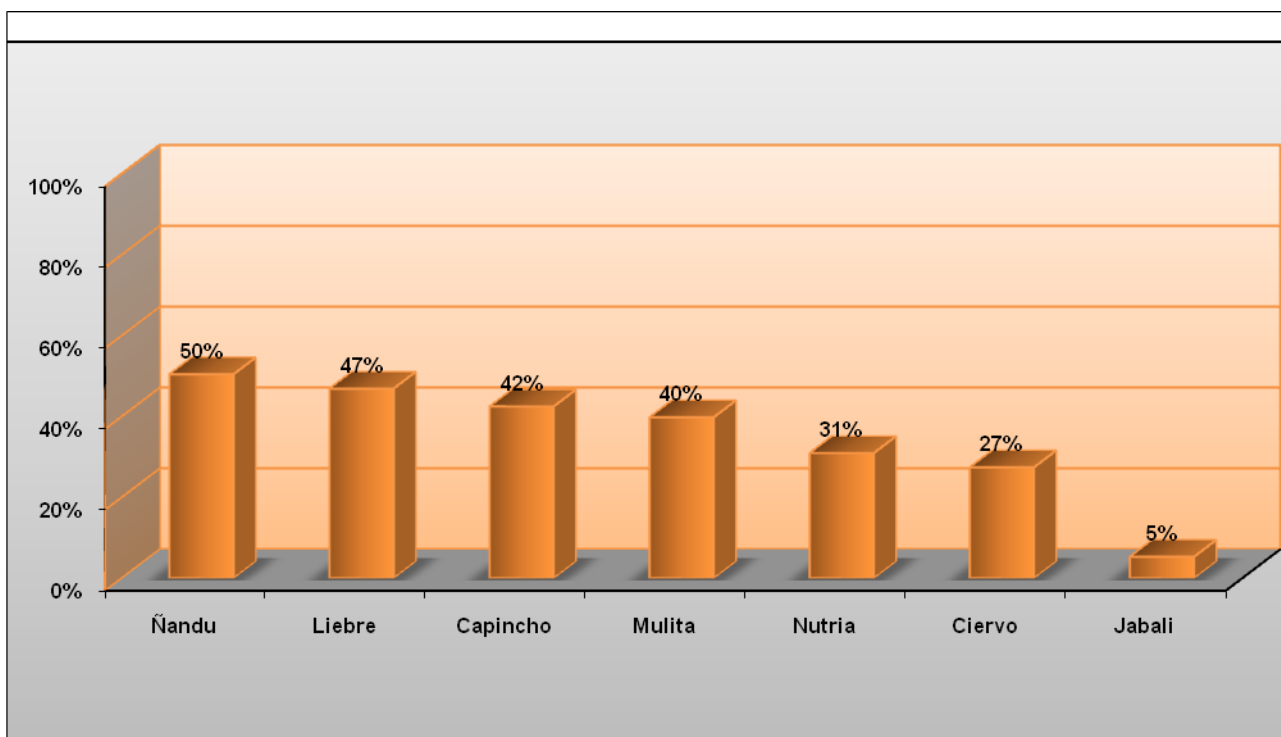
La población encuestada tiene una edad comprendida entre los 51 y 60 años, siendo el promedio de 46,7 años.

Se consultó a los participantes sobre el “consumo habitual de carnes”; se debía indicar si consumen habitualmente las mismas. Los datos obtenidos indican que dicha población consume carnes habitualmente.

En relación al “conocimiento de carne de animales de caza para el consumo”, los resultados demuestran que toda la población encuestada las conocían, luego se consultó sobre que animal consumían.

Los datos obtenidos a través de la encuesta indican que del total de la muestra, el 50 % consumen ñandú, le sigue la liebre con un 47%, el capincho y la mulita con un 42% y 40 %. En menor proporción se destaca el jabalí y el ciervo.

Gráfico n°3 Consumo de carnes de animales de caza



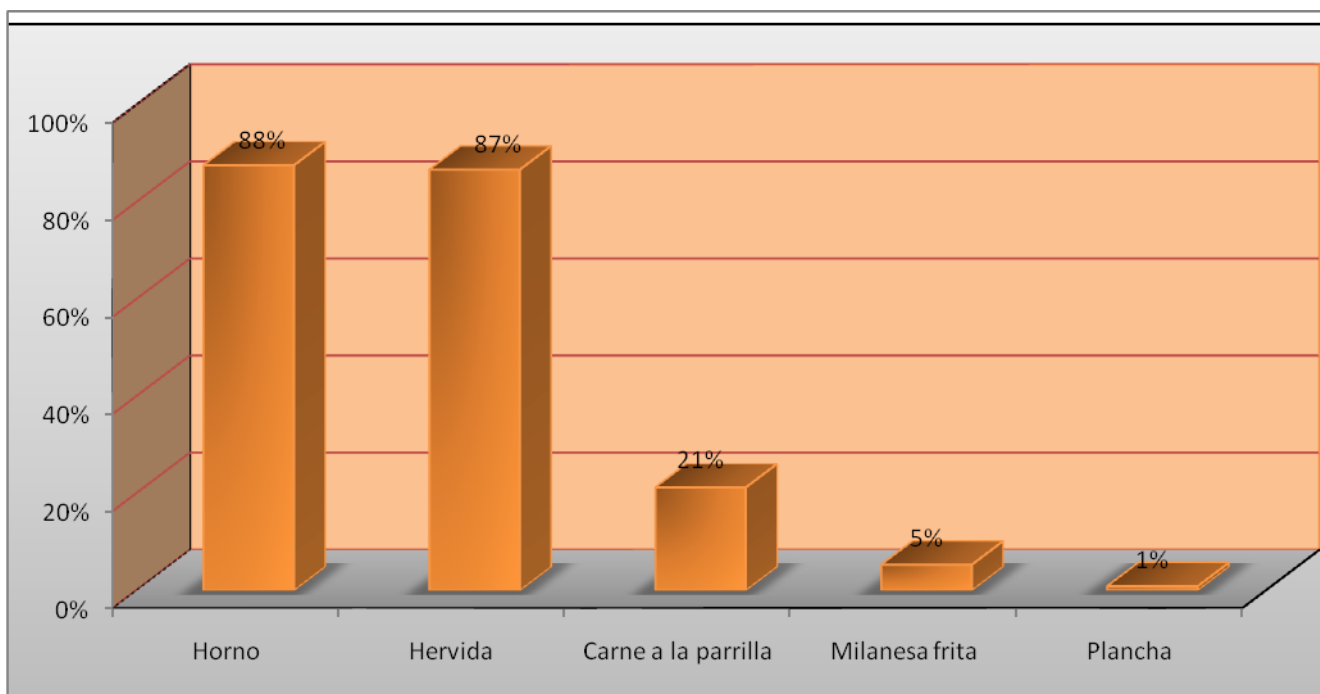
n: 113

Fuente: Elaboración propia

Con respecto a la “frecuencia de consumo de las diferentes carnes de animales de caza” se observa que todos las consumen entre 1 y 2 veces por semana.

En cuanto a las formas de preparación empleadas a la hora de consumirlas se observa que la mayoría de los participantes encuestados las consumen al horno y hervida 88% y 87% respectivamente.

Gráfico n°4 Forma de Preparación empleadas



n: 113

Fuente: Elaboración propia

. El 50 % de los que la consumen al horno es en milanesas, y con un 43 % la consumen entera al horno. Por otro lado, en la forma hervida, las consumen en escabeche y a la cacerola el 50%.

Horno (88%)		Hervida (87%)	
Milanesa	50%	Escabeche	54%
Carne entera al horno	43%	A la cacerola	50%
Empanadas	39%	Vinagreta	29%
Hamburguesa	5%	Albóndigas	5%

En la evaluación de “por qué las consumió” los encuestados indicaron los diferentes motivos del consumo de las mismas y se pudo observar que el 57 % de la muestra lo consume porque lo “obtiene de la caza como una forma de autosuficiencia alimentaria”, y el 43 % lo consume por un “habito, tradición y o cultura”.

Por otro lado, se analiza el conocimiento previo que tienen los participantes de las propiedades de las carnes de animales de caza. Para determinarlos se formularon preguntas positivas y falsas en las que debían identificar lo que les parecía.

Propiedades Reales	
Aportan Vitaminas y Minerales	23%
Es rica en Hierro	11%
Son ricas en Proteínas	4%

Propiedades Falsas	
Poseen cantidades elevadas de Colesterol	48%
Presentan gran cantidad de Grasas	31%
Tienen elevada cantidad de Calorías	14%

De acuerdo a las respuestas de los encuestados se observa que el 48% creen que poseen cantidades elevadas de colesterol y el 31% considera que las carnes presentan gran cantidad de grasa. Un 23 % de los encuestados piensa que aportan Vitaminas y Minerales.

A continuación se analizó la percepción de las características organolépticas y se observó que:

Liebre



Sabor	Suave	86,8%
	Ni fuerte, ni suave	9,4%
	Fuerte	3,8%
Aroma	Suave	39,6%
	Ni fuerte, ni suave	58,5%
	Fuerte	1,9%
Textura	Tierna	77,4%
	Ni dura, ni tierna	22,6%
	Dura	0,0%
Jugosidad	Seca	35,8%
	Ni seca, ni jugoso	54,7%
	Jugoso	9,4%
Color	claro	90,4%
	ni oscuro, ni claro	7,7%
	oscuro	1,9%

Se destaca en la liebre, el sabor suave, la textura tierna y el color claro, no tanto su jugosidad.

Carpincho



Sabor	Suave	29,2%
	Ni fuerte, ni suave	22,9%
	Fuerte	47,9%
Aroma	Suave	18,8%
	Ni fuerte, ni suave	37,5%
	Fuerte	43,8%
Textura	Tierna	20,8%
	Ni dura, ni tierna	50,0%
	Dura	29,2%
Jugosidad	Seca	70,8%
	Ni seca, ni jugoso	29,2%
	Jugoso	0,0%
Color	claro	0,0%
	ni oscuro, ni claro	0,0%
	oscuro	100%

En el carpincho, se destaca el color oscuro, su sabor fuerte y en cuanto a la jugosidad se destaca la característica seca.

Ciervo



Sabor	Suave	71,9%
	Ni fuerte, ni suave	28,1%
	Fuerte	0,0%
Aroma	Suave	68,8%
	Ni fuerte, ni suave	31,3%
	Fuerte	0,0%
Textura	Tierna	53,1%
	Ni dura, ni tierna	46,9%
	Dura	0,0%
Jugosidad	Seca	56,3%
	Ni seca, ni jugoso	43,8%
	Jugoso	0,0%
Color	claro	71,9%
	ni oscuro, ni claro	6,3%
	oscuro	21,9%

En el ciervo se destaca tanto su sabor suave, su color claro, su aroma suave, no obstante su jugosidad.

Jabalí



Sabor	Suave	0,0%
	Ni fuerte, ni suave	0,0%
	Fuerte	100,0%
Aroma	Suave	0,0%
	Ni fuerte, ni suave	16,7%
	Fuerte	83,3%
Textura	Tierna	33,3%
	Ni dura, ni tierna	33,3%
	Dura	33,3%
Jugosidad	Seca	66,7%
	Ni seca, ni jugoso	33,3%
	Jugoso	0,0%
Color	claro	0,0%
	ni oscuro, ni claro	33,3%
	oscuro	66,7%

En el jabalí, se destaca, el sabor y el aroma fuerte como también el color oscuro.

Mulita



Sabor	Suave	33,3%
	Ni fuerte, ni suave	31,1%
	Fuerte	35,6%
Aroma	Suave	8,9%
	Ni fuerte, ni suave	57,8%
	Fuerte	33,3%
Textura	Tierna	95,6%
	Ni dura, ni tierna	4,4%
	Dura	0,0%
Jugosidad	Seca	20,0%
	Ni seca, ni jugoso	80,0%
	Jugoso	0,0%
Color	claro	15,6%
	ni oscuro, ni claro	8,9%
	oscuro	75,6%

En la mulita se destaca, la textura tierna, el color oscuro no así como su jugosidad y aroma.

Nutria



Sabor	Suave	0,0%
	Ni fuerte, ni suave	30,3%
	Fuerte	69,7%
Aroma	Suave	3,0%
	Ni fuerte, ni suave	60,6%
	Fuerte	36,4%
Textura	Tierna	81,8%
	Ni dura, ni tierna	18,2%
	Dura	0,0%
Jugosidad	Seca	9,1%
	Ni seca, ni jugoso	84,8%
	Jugoso	6,1%
Color	claro	6,1%
	ni oscuro, ni claro	6,1%
	oscuro	87,9%

En la nutria se destaca, su sabor fuerte, tu textura tierna y su color oscuro.

Ñandú

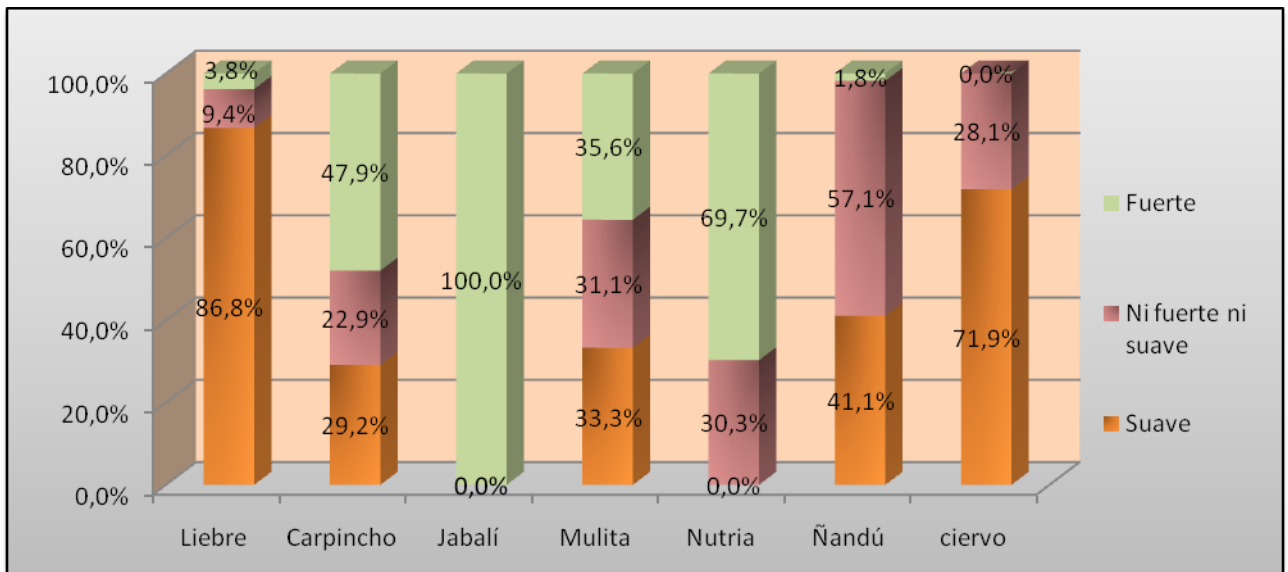


Sabor	Suave	41,1%
	Ni fuerte, ni suave	57,1%
	Fuerte	1,8%
Aroma	Suave	37,5%
	Ni fuerte, ni suave	60,7%
	Fuerte	1,8%
Textura	Tierna	69,6%
	Ni dura, ni tierna	28,6%
	Dura	1,8%
Jugosidad	Seca	58,9%
	Ni seca, ni jugoso	41,1%
	Jugoso	0,0%
Color	claro	87,5%
	ni oscuro, ni claro	8,9%
	oscuro	3,6%

En el ñandú se destaca, su textura tierna y el color claro no así su jugosidad.

Con respecto al sabor, se puede destacar que la liebre y el ciervo fueron indicados suaves en un 86,8 % y 71,9 %, a diferencia del carpincho (47,9%), jabalí (100%) y la nutria (69,7%) que su sabor fue indicado fuerte.

Gráfico n°5 Sabor

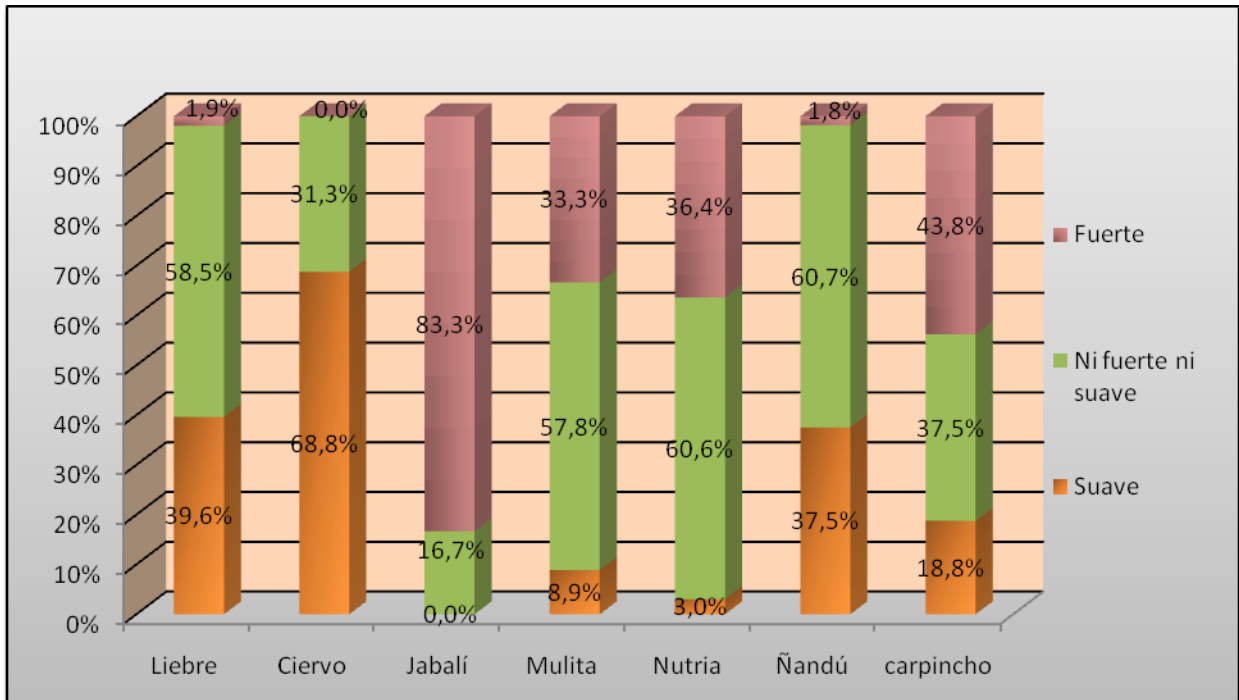


n: 113

Fuente: Elaboración propia

En cuanto al aroma la distribución de las respuestas es similar en los siete animales de caza, la mayor concentración de respuestas 68.8% consideró al ciervo suave y al jabalí 83,3 % fuerte.

Gráfico n°7 Aroma

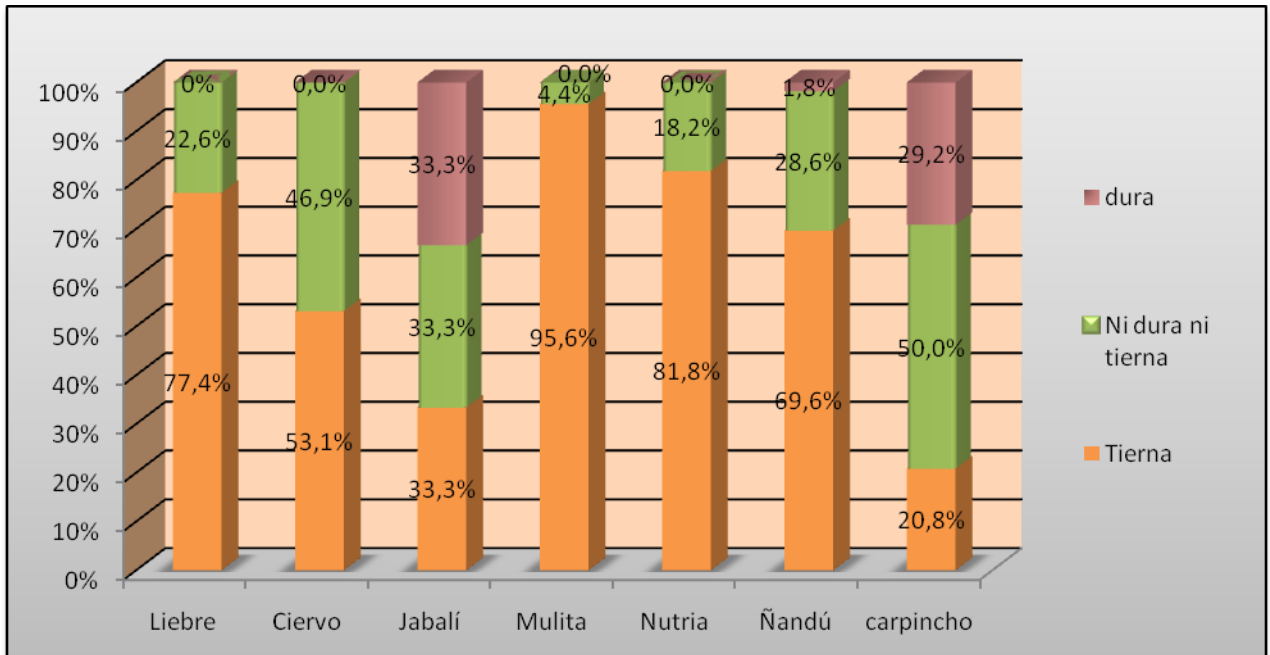


n:
113

Fuente: Elaboración propia

La textura, es considerada, por más de la mitad de la población, tanto para la liebre, ciervo, mulita, nutria y ñandú tierna.

Gráfico n°8 Textura

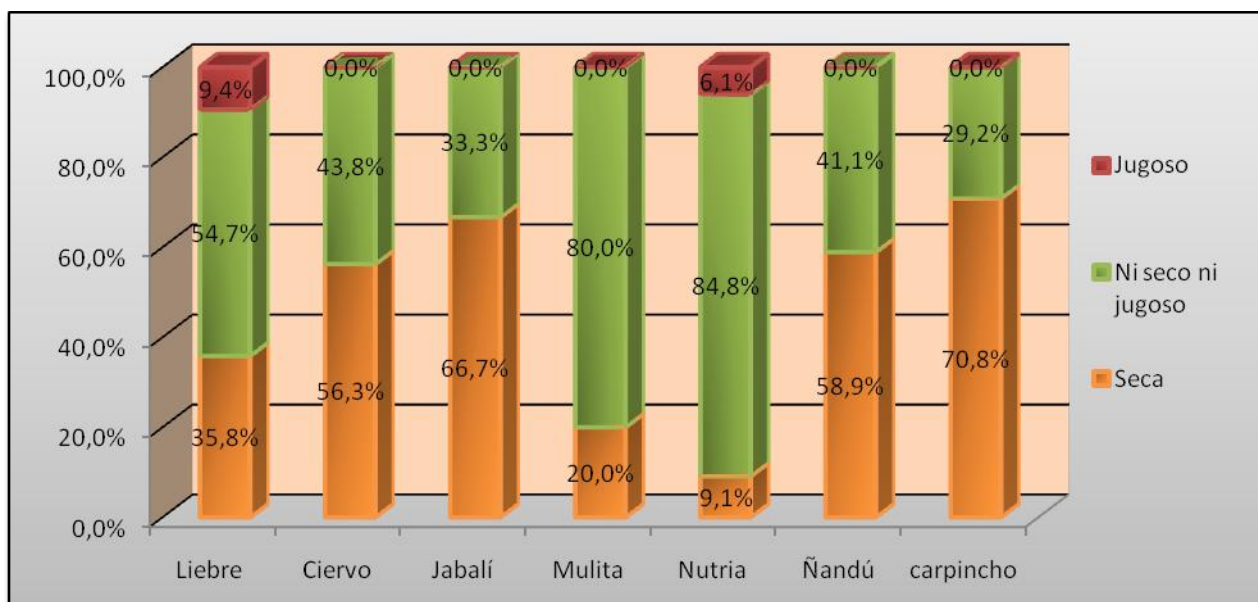


n: 113

Fuente: Elaboración propia

En cuanto a la jugosidad los resultados entre las diferentes carnes, no variaron mucho, un 70,8% consideró al carpincho seco, al igual que el ciervo, jabalí y ñandú que también fueron considerados de la misma manera.

Gráfico n°9 Jugosidad



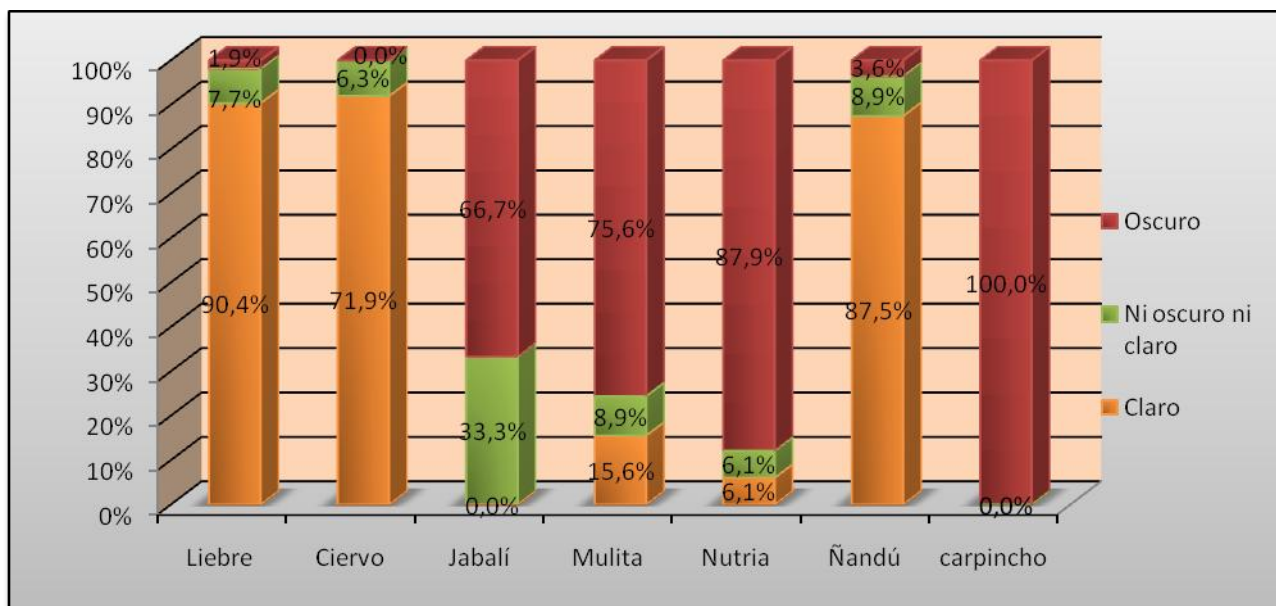
n: 113

Fuente: Elaboración propia

En la característica del color un 90,4 % le indico color claro a la liebre como también el ñandú y el ciervo con 87,5% y 71, 9% respectivamente.

El 100% de la población encuestada consideró oscuro al carpincho, así también la nutria con un 87,9%.

Gráfico n°10 Color



n: 113

Fuente: Elaboración propia

En relación a si creen importante la incorporación de las carnes de animales de caza en la alimentación se observa que ellos sí incorporarían mismas, los motivos son que las consideran “carnes naturales” y porque son “otra alternativa para variar con respecto a las carnes tradicionales”.



Conclusiones

Como se mencionó anteriormente la vida silvestre es un recurso importante para mucha gente de Latinoamérica, quiénes la usan con muchos propósitos, pero especialmente como fuente de alimento y de ingresos económicos.⁶⁶

En muchos lugares, los animales de caza son más consumidos que la carne de animales domésticos porque frecuentemente es el tipo de especie más accesible. Según estadísticas, el consumo de las mismas aumenta durante el invierno y disminuye durante el verano esto se debe en parte a la falta de refrigeración, lo que impide almacenar grandes cantidades durante el verano. En los pueblos rurales, el consumo de carne, que es la comida que tienen disponible, es muy alto y las familias consumen este alimento casi todos los días, en la mayoría de los casos a veces es la única comida que se sirve en la mesa, ya que es difícil cultivar verduras y frutas por que las condiciones climáticas a veces no son adecuadas y las familias rurales pierden completamente todos sus cultivos especialmente el de maíz, zapallo, papa, entre otras hortalizas. Las especies animales representan en muchas zonas rurales una fuente de proteínas de gran importancia para la seguridad alimentaria de las poblaciones. Además, existen costumbres de consumir productos cárnicos que en muchos casos se obtienen como productos de caza y en los mercados locales, también existe un comercio local donde los animales silvestres representan una entrada económica de interés para la economía familiar. Si bien este modo de obtención de carne para consumo es económicamente activo, también representa un riesgo a largo a plazo con la extinción de las especies más buscadas por los cazadores.

Las carnes provenientes de algunas especies nativas contienen un gran valor nutricional y buena aceptabilidad no solo en el país o en la región si no también a nivel internacional, ya que tienen características que la ubican en una buena posición por sus atributos de salud para el consumo humano. Antiguamente el hombre siempre acudió a la naturaleza para buscar su alimento y de esos encuentros con la fauna dependía la supervivencia de la tribu, pero pronto las civilizaciones evolucionaron y así como de la recolección se pasó a la agricultura,

⁶⁶IX encuentro de nutrición y producción de animales monogástricos. “*Innovación y desarrollo de tecnologías apropiadas para la producción familiar*”. [en línea]. Disponible en: <http://www.fagro.edu.uy>. [consulta 16-08-2012]

de la caza se pasó a la ganadería, lo que en un principio era una obligación, se fue convirtiendo en un deporte o hábito para el tiempo de ocio, al menos en las culturas occidentales.⁶⁷

Para esto se realizó una encuesta, la cual comprende distintos puntos

La distribución en relación al sexo, se puede notar una mayoría en el sexo masculino respecto al sexo femenino siendo este un 67%. En relación a la edad, la población encuestada, tiene una edad comprendida entre los 51 y 60 años siendo el promedio de 46,7 años.

Los resultados del análisis muestran que toda la población indicó consumir habitualmente carnes.

En cuanto al haber probado algún tipo de carne de animales de caza, toda la población encuestada indicó que si había probado, siendo las de mayor elección la carne de, Ñandú, Liebre y Carpincho y en menor proporción fueron elegidas el Jabalí, Ciervo y Nutria.

Con respecto a los consumo de dichas carnes un 54% porque, lo obtiene de la caza como una forma de autosuficiencia alimentaria y el 43% por hábito, tradición y o cultura.

En cuanto a la frecuencia del consumo de las diferentes carnes se observa que todos las consumen entre 1 y 2 veces por semana.

A cerca de las formas de preparación empleadas a la hora de consumirlas se observo que un 88% la consume al horno y un 87% hervida. La mitad de los que de los que la consumen al horno lo hace en milanesa y en carne entera al horno, por otro lado en la forma hervida, las consumen en escabeche y a la cacerola.

Se indaga a los participantes acerca del conocimiento previo de las propiedades de las carnes de animales de caza, en el que se observa que el 48 % creen que poseen cantidades elevadas de colesterol, el 31 % considera que las carnes presentan gran cantidad de grasa y un 23% de los encuestados piensa que aportan vitaminas y minerales.

Al analizar la percepción de las características organolépticas se pudo observar, que con respecto al sabor, la mayor parte de la población indicó a la

⁶⁷ Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación. *Observatorio del consumo y distribución alimentaria*. [en línea]. Disponible en: <http://www.magrama.gov.es>. [consulta 16-08-2012]

liebre y al ciervo suaves a diferencia del carpincho , jabalí y la nutria que su sabor fue indicado fuerte; al analizar el aroma la distribución de las respuestas es similar en los siete animales de caza, la mayor concentración de respuestas consideró al ciervo suave y al jabalí fuerte; en cuanto a la textura es considerada, por más de la mitad de la población, tanto para la liebre, ciervo, mulita, nutria y ñandú tierna; en la jugosidad los resultados entre las diferentes carnes, no variaron mucho, más de la mitad de la población consideró al carpincho seco, al igual que el ciervo, jabalí y ñandú que también fueron considerados de la misma manera; por último en la característica del color se indico color claro a la Liebre como también el ñandú y el ciervo, toda la población encuestada consideró oscuro al carpincho, así también la nutria.

Para finalizar, se observa que la mayoría de los participantes creen importante la incorporación de las carnes de animales de caza en la alimentación, los motivos son que las consideran carnes naturales y son otra alternativa para variar con respecto a las carnes tradicionales.

Frente a esta situación, uno de los principales objetivos que persiguen los Licenciados/as en Nutrición es el de asesorar en la correcta selección de las carnes de animales de caza consiguiendo así la incorporación de carnes saludables y completas en su composición, permitiendo de este modo, y a través de educación alimentaria nutricional implementar hábitos saludables que conduzcan a un buen estado de salud y mejor calidad de vida.⁶⁸

El rol del nutricionista es esencial a la hora de trabajar para que se introduzcan a la alimentación diaria hábitos alimentarios sanos, que por un lado mejoren la calidad de vida y que por otro lado tomen conciencia que la selección adecuada de nutrientes hacen a una vida sana y duradera.⁶⁹

⁶⁸ Angeleri M., *Investigación sobre el rol del nutricionista como comunicador en la prevención secundaria de enfermedades genéticas metabólicas de detección obligatoria en la Argentina*, [en línea], Disponible en: http://www.ub.edu.ar/centros_de_estudio/ceegmd/documentos/Tesina_Maria_Ana.pdf. [Consulta:17-08-2012]

⁶⁹ Gonzales S., Vargas M., *El rol del nutricionista en la industria alimentaria: el caso de Costa Rica*, [en línea], Disponible en: <http://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2007/spn071g.pdf>. [Consulta:17-08-2012]

Trabajar sobre el cambio de hábitos alimentarios es uno de los mayores desafíos que nos proponemos los profesionales en nutrición, en una sociedad como la nuestra, donde el consumo de determinados alimentos es un legado, insistir en su diversificación, incluyendo animales de caza podría mejorar las estadísticas de enfermedades cardiovasculares. Así es que la adquisición de hábitos alimentarios es un acto automatizado logrado por la repetición, si trabajamos en la formación de hábitos estamos trabajando a futuro sobre lo que llamamos prevención, mejorando la calidad de vida.⁷⁰

Este estudio propone nuevos interrogantes para futuras investigaciones en relación a las características antropológicas de la población que consume animales de caza que abarquen distintos puntos, ya que como afirma Aguirre (2005). Las disposiciones a ciertos consumos alimentarios, son el producto de la historia individual del actor modelada en la experiencia formadora de la primera infancia dentro de una familia con su particular posición social y en posesión de cierto capital, tanto material como simbólico. Los principios de incorporación de la comida determinan los “gustos y cuerpos de clase” donde cada sector se reconoce y se diferencia.⁷¹

⁷⁰ Calañas Continente A.J. y Bellido D. 2006. Bases científicas de una alimentación saludable. *Revista Médica Universidad de Navarra* 50: 7-14.

⁷¹ Aguirre, P. Seguridad Alimentaria. *Una visión desde la antropología alimentaria*. [en línea], Disponible en: <http://www.suteba.org.ar/download/trabajo-de-investigacion-sobre-seguridad-alimentaria-13648.pdf> [Consulta:24-08-2012]



Bibliografía

Bibliografía:

- Acosta D. Mamíferos. *Carpincho hydrochaeris*. En: <http://www.cienciaynaturaleza.com.ar/PDF/Fichas/mamiferos/carpincho.pdf>
- Angeleri M., *Investigación sobre el rol del nutricionista como comunicador en la prevención secundaria de enfermedades genéticas metabólicas de detección obligatoria en la Argentina*. En http://www.ub.edu.ar/centros_de_estudio/documentos/Tesina_Maria_Ana.pdf.
- Ballón C, Gamboa R. El hombre y la actividad física.” *Revista peruana de cardiología*” Vol. 34, N°34, Mayo-Agosto 2008, p.122
- Baptiste-Ballera L, Hernandez S, Polanco R, Quiceno M. *La fauna silvestre colombiana. Una historia económica y Social de un proceso de marginalización*. En: <http://www.Humboldt.org.com/pdf/usoyval/Baptiste.pdf>
- Bo F, Porini G, Corriale M, Arias S. *Proyecto Nutria*. Estudios ecológicos básicos para el manejo sustentable de *myocastos coypus* en argentina. En <http://www.ambiente.gov.ar/archivos/web/Pnutria.pdf>
- Cassios D. La liebre Europea. *Perú*. Vol.11, N°2, Noviembre-Diciembre 2004. Págs. 209-212. En: <http://www.scielo.org.pe/pdf/rpb/v11n2/v11n2a14.pdf>
- Espinosa ME. *Caracterización y producción de carne de jabalí*. En http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_jabalies/29-Prod_carne.pdf
- Forrellat Barrios M, Gutiérrez Du defaix H, Fernández Delgado N. “Metabolismo del Hierro”. *Revista cuban aHematol Inmunol Hematíes* 2000Vol. 16, N°3, pags: 149-160. En <http://www.nutriinfo.com./pagina/info/hierro.pdf>

- Garufi J. Evolución de la cocina y la alimentación en la Argentina: un aporte para el análisis simbólico. En <http://www.naya.org.ar/congresos/contenidos/la-plata/LP4/38.htm>
- Gonzales S., Vargas M., *El rol del nutricionista en la industria alimentaria: el caso de Costa Rica*. En <http://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2007/spn071g.pdf>.
- Gorenstein S, Napal M, Oleo M. *Territorios Agrarios y Realidades Ruruurbanas: reflexiones sobre el desarrollo de lo rural a partir del caso pampeano bonaerense*. En <http://www.scielo.cl/scielo.php>
- Guitierrez N. Animales Extraordinarios del desierto de chihuahua. En http://geosciences.missouristate.edu/assets/geosciences/animales_extraordinarios.pdf
- Jackson J. Producción de jabalí y cruzas. *Jabalí y Chanchos salvajes*. En http://wwwproduccionanimal.com.ar/produccion_jabalies/jabaliesychanchossalvajes.pdf
- La alimentación y la evolución en el hombre. *Nutrición hoy*, Vol. 4, Nº. 4, octubre-diciembre. Págs. 8-9-10
- Manterola, H. Producción de liebres en semicautiverio. *Una alternativa para los Agricultores*. En http://www.produccion-animal.com.ar/fauna/81-liebre_semicautiverio.pdf
- Martella M, Navarro J. Manejo de *Rhea americano* y *Rhea Pennata* en Argentina. *.Proyecto Ñandú*. En <http://www.ambiente.gov.ar/archivos/web/Pnutria.pdf>

- IX encuentro de nutrición y producción de animales monogástricos. “*Innovación y desarrollo de tecnologías apropiadas para la producción familiar*”. En <http://www.fagro.edu.uy>.
- Nidasio G, Zoot J, Gonzales G. Manejo integral de la fauna silvestre en Cautiverio. *Nutria Neutrpica*. En <http://www.otterspecialistgroup.org/library/nutrianeutropica.pdf>
- Perez E, Juhani O. La utilización de la fauna silvestre en America tropical y recomendaciones para su manejo sustentable en las sabanas. *Ecotropicos Venezuela*. 1996 Vol 9, N°2, Pags. 71-82
- Pierret P, Daurojeanni M. Importancia de la caza para la alimentación humana en el curso del rio inferior Ucayali. *Peru*. 3(16):271-277
- Rodriguez O. Patrimonio Natural. *Carpincho*. Rodriguez J. Proyecto de sierra de baza 2004. *Jabalí*. En http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_carpinchos/32-carpincho.pdf
- Saraqueta D. Cria, reproducción y manejo en cautiverio del ñandú. 2005. En http://www.produccionanimal.com.ar/produccion_de_nandues.pdf
- Sillman D. Jabalí. *Comportamiento del Jabalí*. , N°11. 2007. Pág. 1-2 .En http://www.produccionanimal.com.ar/produccion_jabalies/7comportamiento.pdf
- Veneciano J, Giuletti. El ñandú. *Generalidades*. En http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_de_nandues/68-inta_1.pdf
- Vieites C, González O. *Análisis de producciones de animales alternativas con potencial de desarrollo inmediato y mediano en la Republica Argentina*. En http://www.produccion-animal.com.ar/libros_on_line/16-Prod_alternativas2007.pdf

- Villanueva S, Antes M. *Expansión de la frontera Agrícola*. En <http://www.selper-mexico.org/AGRO-04.pdf>

-

Sitios consultados:

<http://www.produccion-animal.com.ar/>

<http://www.patrimonionatural.com/especies/mamiferos/ciervopantanos.asp>.

<http://www.frigorificocaltes.com/liebres/caracteristicas.pdf>

<http://www.sagpya.com.ar>

<http://www.pampasargentinas.com/carpinch.htm>

http://www.mapaeducativo.edu.ar/imagenes/stories/men/ed_rural_1_me.pdf

http://es.wikipedia.org/wiki/Rhea_americana

http://veterinaria-animales_mendoza.blogspot.com.ar