



Ficha 57:

Incluí, **CARNE DE CIERVO** en tu alimentación

Secretaría
de Agroindustria



Ministerio de Producción y Trabajo
Presidencia de la Nación



Ciervo Colorado (*Cervus elaphus*)

Es un animal rumiante perteneciente al grupo de los Ungulados Artiodáctilos de la familia Cervidae. Su hábitat natural lo constituye el bosque -tierras arboladas tupidas- y sus contornos y su distribución corresponden originariamente a Europa, Norte de África, Asia Menor, Tíbet, Cachemira, Turquestán, Afganistán.

El ciervo se alimenta de hojas, ramas y brotes de plantas. El período de gestación de las hembras dura aproximadamente 8 meses, y paren una o dos crías al año, quienes reciben el nombre de cervatos o gabatos. Las hembras son más pequeñas que los machos, y estos además se diferencian por presentar una cornamenta o astas ramificadas y afelpadas denominada *velvet*, que se renueva anualmente y tiene un gran valor comercial especialmente en el mercado Asiático.



Fuente MSc. Marisa Sanchez - Dción de Porcinos, Aves de Granja y No Tradicionales. Foto tomada del criadero Estancia El Lunar.

Situación en nuestro país

En Argentina, el Ciervo Colorado como especie exótica fue introducido desde Europa en 1906 en la provincia de La Pampa para la actividad cinegética (caza). Desde ese entonces, se reprodujeron y fueron extendiéndose en estado silvestre. En 1984 la provincia de La Pampa declara al Ciervo Colorado como especie sujeta a la explotación ganadera, siendo este hecho fundamental para que se lo incluya en la Ley Federal de Carnes.

Paralelamente, se fueron desarrollando criaderos en las distintas provincias, incorporando el concepto de actividad productiva para la utilización de los productos y subproductos, y desarrollando la actividad como especie ganadera.

La diversificación del Ciervo Colorado en nuestro país abarca el sudoeste de las provincias de La Pampa, Neuquén, Río Negro y Chubut, existiendo además establecimientos privados en las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos, Mendoza, Santa Fe y San Luis, entre otras.

¿Qué nutrientes tiene la carne de ciervo?

Proteínas: Como todo alimento de origen animal, la carne de ciervo posee proteínas de alto valor biológico (PAVB). Estas proteínas están compuestas por sustancias que nuestro cuerpo no puede fabricar y por ello, tienen que ser obtenidas a través de la alimentación. El contenido de proteínas de la carne de ciervo es de 21,4 g/100 g de carne.

Grasas: Posee una proporción de 1,3 g/100 g de carne, una cantidad relativamente baja respecto de otras carnes.

Vitaminas: En la carne de ciervo están presentes las vitaminas del complejo B, tal como en el resto de las carnes. Este complejo de vitaminas colabora en la obtención de energía de los alimentos que se consumen, e interviene en la formación de glóbulos rojos.

Minerales: Al igual que todas las carnes, la carne de ciervo aporta hierro de muy buena absorción, contrario al hierro proveniente de alimentos de origen vegetal. Su contenido es de 3,82 g/100 g de carne.

NUTRICIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA

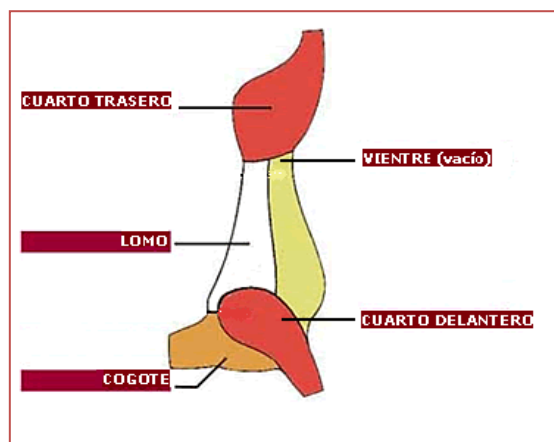
FICHA N° 57

Incluí, CARNE DE CIERVO en tu alimentación

Características de la carne de ciervo

La carne de ciervo o *venison* es magra y posee bajo contenido de colesterol. La misma es de un color rojo oscuro debido a que posee una gran concentración de mioglobina, hierro y cobre. Cuando el origen de la carne es de criadero, su sabor es más suave, presenta mejor ternura y, gracias a ello, mayor aceptación en el mercado. Cuando el animal alcanza los dos años de edad, la carne reúne las condiciones de calidad exigidas por el consumidor. Los cortes más significativos del mercado son el lomo, vacío, cogote, cuarto delantero y cuarto trasero.

Ubicación de los cortes comerciales



Fuente: Adaptado de Ciervos Argentinos

Dentro de los subproductos, se destaca la comercialización del cuero y el *velvet* (cornamento). La carne se utiliza también para la elaboración de paté, carne ahumada, salames, jamones, entre otros.

La venta de ciervos reproductores seleccionados para mejorar plantales de criaderos es otra actividad lucrativa, como también la selección de animales de trofeo, los cuales tienen una buena demanda.

Comercialización y consumo

En líneas generales, la carne obtenida de la caza fue la que tradicionalmente abasteció al mercado internacional, con una carne de menor ternura y sabor fuerte. La carne proveniente de criaderos corresponde a animales más jóvenes, alimentados bajo sistema pastoril, por lo que se obtiene una carne más suave y tierna. Los criaderos de ciervos con fines comerciales están fiscalizados por la Dirección Provincial de Fauna de cada provincia. Es importante remarcar que todos los animales son faenados en establecimientos habilitados por SENASA, por lo cual quedan garantizados los controles sanitarios, ingresando al mercado mundial con muy buena aceptación. El hecho de incorporar el ciervo a la Ley Federal de Carnes permitió cumplir con los protocolos necesarios para iniciar las exportaciones a Unión Europea y Asia. Los principales destinos de exportación de carne de ciervo son Alemania y Holanda y para los subproductos, Hong Kong.

La actividad cinegética en Argentina

Los cotos de caza son áreas permitidas para realizar la caza deportiva. La Dirección de Fauna de cada provincia es la encargada de regular la temporada de caza para cada especie y categorizar los cotos. Las provincias de Buenos Aires, La Pampa, Córdoba y Neuquén son las que presentan mayor tradición cinegética en el país.

NUTRICIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA
FICHA N° 57
Incluí, CARNE DE CIERVO en tu alimentación

Receta

Medallones de lomo de ciervo en reducción de vino tinto

Ingredientes (4 porciones)

Lomo de ciervo	1 unidad
Fondo de ave	100 cc
Vino tinto	500 cc
Azúcar	30 gramos
Batata	4 unidades medianas
Aceite	c/n
Condimentos a gusto	



Elaboración

Pelar y cortar las batatas en rodajas de 1 cm x 1 cm. Colocar en una asadera con rocío vegetal y llevar al horno medio por 20 minutos.

Para la reducción del vino, colocarlo en una cacerola a fuego medio y remover despacio, casi continuamente con una cuchara de madera. Cuando haya evaporado la mitad de su volumen, añadir el azúcar. Cortar el lomo de ciervo en dos o tres medallones y sellarlos en una sartén con un poco de aceite. Desechar el exceso de grasa, añadir el fondo de ave y cocinar por 10 minutos. Luego colocar los medallones en una asadera junto a la reducción de vino tinto, condimentar y terminar la cocción en horno medio por 5 minutos aproximadamente. Servir y disfrutar.

Esta ficha fue elaborada en conjunto con la Dirección de Porcinos, Aves de Granja y no Tradicionales
Dirección Nacional de Producción Ganadera
Subsecretaría de Ganadería
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Bibliografía

- Dirección Nacional de Producción Ganadera del Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina. Disponible en: <http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ciervos/>
- Heinz and Hautzinger. "Meat processing technology for small to medium scale producers". Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Regional Office for Asia and the Pacific. ISBN: 978-974-7946-99-4. Bangkok, 2007.
- Sanchez, M.E. "Boletín Ciervo Colorado – No Tradicionales N° 8-2015" – Ministerio de Agroindustria - Área No Tradicionales, Dirección de Porcinos, Aves de Granja y No Tradicionales, Dirección Nacional de Producción Ganadera. 2015.
- Sanchez, M.E. "Boletín Ciervo Colorado – No Tradicionales N° 1-2009" – Ex SAGPyA – Área No Tradicionales, Dirección Nacional de Ganadería. 2009.
- Sanchez, M.E. Sector Especies No Tradicionales – Ciervo Colorado (página 342 a 352). En Libro 1° Ed: Anuario 2010: Ganados y Carnes. Compilado por Fedra Cuestas Acosta; dirigido por Alejandro Lotti. ISBN 978-987-27062-1-0- Buenos Aires: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP). 2011.
- Wiklund, Farouk, and Finstad. "Venison: Meat from red deer (Cervus elaphus) and reindeer (Rangifer tarandus tarandus)". Animal Frontiers. Vol.4, N°4. October 2014.
- Woodburn Venison. Disponible en <http://www.woodburnvenison.co.nz/woodburn-venison-nutritional-information/>