

Uso y comercio de carne de monte en Colombia Importancia para los medios de vida de las comunidades rurales

Juanita Gómez, Nathalie van Vliet, Sebastián Restrepo, Edixson Daza, Jessica Moreno, Daniel Cruz-Antia y Robert Nasi

Puntos clave

- A excepción de la región Andina, en las demás regiones de Colombia existen cadenas de comercio de carne de monte. Estas cadenas por lo general son cortas y responden a dinámicas de comercio local.
- En la región Caribe, las cadenas de comercio de carne de monte involucran diferentes departamentos, por lo cual las rutas operan a distancias superiores.
- La carne de monte continúa teniendo una importancia significativa en los medios de vida de muchas comunidades del país.
- El nivel de importancia se incrementa en las zonas rurales, alejadas de los asentamientos urbanos, dada la dificultad de acceso a otro tipo de proteínas o de actividades productivas alternativas.
- El consumo de carne de monte en el país también está asociado a tradiciones fuertemente arraigadas en la cultura local.
- La existencia de cadenas de comercio de carne de monte en las diferentes regiones de Colombia, pese a la ilegalidad que reviste esta actividad, evidencia la necesidad de revisar los marcos legales vigentes.
- Una opción para regular este comercio podría consistir en simplificar los requerimientos para el comercio legal de los excedentes de carne de monte de especies resilientes y no protegidas por parte de las comunidades rurales. Sin embargo, para que esta opción sea viable, es necesario mejorar las capacidades locales para el monitoreo del uso de la carne de animales silvestres. Así mismo, es importante generar acuerdos de gobernanza local, que garanticen un control sobre el uso sostenible de este recurso.

Introducción

Colombia es un país donde se mezclan diferentes realidades culturales, sociales y económicas, por ello, los medios de vida difieren sustancialmente entre las comunidades rurales y periurbanas, y los principales asentamientos urbanos. En algunos contextos, la carne de monte tiene una importancia fundamental para los medios de vida locales; está asociada a las tradiciones culturales, genera ingresos económicos, y forma parte de la soberanía y seguridad alimentaria de las comunidades (Gómez, 2016). Con el objetivo de evaluar la importancia de la carne de monte para los medios de vida de las diferentes poblaciones de Colombia, el Centro para la Investigación Forestal Internacional (CIFOR) y la Fundación Science International realizaron recorridos en 22 municipios representativos de las diferentes regiones biogeográficas del país.

Durante las salidas de campo se visitaron sitios estratégicos para el comercio de carne de monte, tales como plazas de mercado, puertos y restaurantes. En estos lugares, se sostuvieron conversaciones informales con los actores que

participan en la cadena de comercio de carne de monte: vendedores, intermediarios, dueños de restaurantes y consumidores, entre otros. Estas conversaciones permitieron obtener información sobre el origen étnico de los actores; las actividades económicas alternas para sus medios de vida; las rutas de entrada y salida de la carne de monte; las especies más comercializadas; y la importancia del recurso para la cultura, la economía, la salud y la alimentación de las familias. Así mismo, se visitaron autoridades ambientales con competencia local o regional (Corporaciones Autónomas Regionales, Policía Ambiental, Departamentos Administrativos, entre otros) para obtener información oficial, al igual que para identificar otros lugares estratégicos para el comercio de carne de monte. Si bien el estudio permitió visualizar un panorama general de las características del comercio de carne de monte en las regiones de Colombia, el propósito no se centró en la obtención de resultados cuantitativos y cualitativos detallados. Se espera que el estudio pueda inspirar investigaciones con un mayor alcance temporal y espacial, que permitan generar un mayor conocimiento sobre el comercio de carne de monte en el país. A continuación, se señalan los principales resultados de las visitas de campo en cada una de las regiones.

Resultados

Región Orinoquía

En la Orinoquía se visitaron los municipios de Puerto Carreño, Paz de Ariporo, Puerto Inírida y Arauca. Las cadenas de comercio de carne de monte en la región son en su mayoría cortas. Esporádicamente existe un comercio transfronterizo entre Colombia y Venezuela, que ocurre entre fronteras informales donde el control estatal es escaso o nulo. Pese a ser un intercambio que trasciende fronteras nacionales, se trata de un comercio local, entre comunidades vecinas, y en su mayoría con fines de subsistencia. El comercio entre los dos países ha disminuido notablemente por las condiciones socioeconómicas actuales (cierre de la frontera y devaluación del bolívar). Así mismo, existen algunas cadenas de comercio nacional a larga distancia; desde Hato Corozal se transporta carne de monte en taxis hacia la región Andina, específicamente al departamento de Boyacá (Quiceno et al, 2014).

En los lugares visitados, la cacería es practicada por colonos urbanos, y campesinos e indígenas rurales. Los cazadores urbanos cazan en sus propios hatos, y la carne obtenida es consumida, o comercializada a clientes conocidos por encargo previo. Por otro lado, en las zonas rurales, los campesinos e indígenas (principalmente de la etnia sikuani) practican la cacería con fines de consumo y esporádicamente comercializan los excedentes a restaurantes y consumidores finales. En Yopal y Paz de Ariporo el comercio de carne de monte también opera a través de las plazas de mercado locales (Quiceno et al, 2014). En las áreas rurales del departamento del Vichada, alejadas del casco urbano, el acceso a otras fuentes de proteína es muy limitado por las condiciones de infraestructura vial, por ello la carne de monte cumple un papel primordial en la seguridad alimentaria de estas comunidades. En la Orinoquía el consumo de carne de monte está asociado a la cultura local, especialmente el consumo de chigüiro (*Hydrochoerus hydrochaeris*). Por ejemplo, en el municipio de Arauca se incrementa significativamente el consumo de esta especie en las fiestas de la araucanidad y durante la Semana Santa. En la zona también se consume y comercializa carne de cachicamo (*Dasyppus sabanicola*), lapa (*Cuniculus paca*), tortuga terecaya (*Podocnemis unifilis*), tortuga charapa (*Podocnemis expansa*) y venado (*Mazama spp/Odocoileus virginianus*).

Región Caribe

En el Caribe colombiano se visitaron las ciudades de Barranquilla, Maicao, Santa Marta, Aracataca y el Copey. En esta zona, las cadenas de comercio operan de forma regional, involucrando varios departamentos del Caribe. Por ejemplo, en Barranquilla se comercializa carne de monte proveniente de los departamentos de Bolívar, Magdalena, Sucre y Córdoba.

En algunas partes del Caribe colombiano, como en el departamento de Atlántico, es tradición el consumo de tortuga hicoetea (*Trachemys callirostris*) durante la época de Semana Santa. Igualmente, el consumo de huevos de iguana (*Iguana iguana*) está fuertemente asociado a las tradiciones culturales de la región, así como el consumo de tortugas marinas (Chelonioidea) en la ciudad de Maicao. En el Caribe los intermediarios cumplen un papel importante en la cadena de comercio de carne de monte, puesto que la mayoría de transacciones se realiza a través de estos. El comercio de carne de monte genera

ingresos importantes para los medios de vida de los intermediarios, puesto que adquieren la carne a precios muy económicos y la venden por precios que duplican o triplican el precio de compra.

En Maicao existe un comercio de tortugas marinas provenientes de Venezuela; allí son extraídas por pescadores, quienes las venden a intermediarios. Una vez llega la carne de tortuga a Maicao, es comercializada en puestos de venta ambulantes y restaurantes, donde se vende principalmente asada o guisada. El comercio de carne de tortuga marina en Maicao representa ingresos importantes para todos los actores de la cadena, principalmente para los dueños de restaurantes y puestos de comida, quienes no realizan actividades productivas alternativas. En la región Caribe, la carne de monte también se vende en restaurantes y asaderos ubicados a lo largo de las carreteras principales que conectan Santa Marta con el Cesar (Quiceno et al, 2015). Además de tortugas y huevos de iguana, en la región se consume y vende carne de venado (*Mazama spp.*), lapa (*Cuniculus paca*) y saíno (*Tayassu tajacu*), entre otras especies.

Región Pacífico

En el Pacífico colombiano se visitaron los municipios de Quibdó, Buenaventura y Tumaco. En esta región las rutas de comercio son cortas; la carne de monte se extrae en áreas rurales y se transporta por río hacia los puertos de las áreas urbanas, donde es comercializada en las plazas de mercado. Las especies más consumidas y comercializadas en la región son la lapa (*Cuniculus paca*) y el saíno (*Tayassu tajacu*). En menor medida se comercializa carne de armadillo (*Dasyppus sp.*), iguana (*Iguana iguana*) y babilla (*Caiman crocodilus*), entre otras especies.

En el Pacífico la cacería es practicada en su mayoría por afrodescendientes, y en menor medida por indígenas (principalmente ubicados en el departamento de Nariño). La mayoría de los cazadores tiene una actividad económica principal y, por ello, la carne de monte constituye un ingreso económico adicional para sus medios de vida. Sin embargo, en Buenaventura sí existen cazadores especializados, para los cuales la cacería constituye su sustento económico. En Tumaco, los cazadores intercambian la carne cazada en las plazas de mercado por productos para el consumo del hogar. Para estos cazadores, la carne de monte es muy importante para la seguridad alimentaria de sus familias. Por otro lado, los vendedores de carne de monte en la plaza de mercado de Tumaco dependen de este recurso para sus medios de vida, puesto que no comercializan otro tipo de productos ni realizan actividades productivas alternativas.

En Buenaventura y Quibdó, las dinámicas del comercio de carne de monte dependen en gran medida de las mujeres. En Buenaventura, la carne de monte es vendida en el mercado local por mujeres "platoneras"¹, cuya actividad económica principal consiste en la venta de productos del mar. Estas venden la carne a consumidores finales, o a cocineras de restaurantes ubicados en la misma plaza de mercado. Así mismo, la mayoría de restaurantes de carne de monte en Quibdó son manejados por mujeres.

1 Mujeres que se caracterizan por vender productos en un platón de aluminio sobre su cabeza.

Región Amazónica

En la región Amazónica se visitaron los municipios de Leticia, Puerto Nariño, Tarapacá, Mocoa, Puerto Asís y Puerto Ospina. En algunas zonas de la región, el comercio de carne de monte trasciende las fronteras nacionales. De este modo, en la plaza de mercado de Leticia se comercializa carne de monte proveniente de las comunidades peruanas y brasileras, ubicadas a lo largo del río Javarí. Así mismo, existe una ruta de comercio transfronterizo entre Puerto Ospina y Puerto del Carmen (Ecuador). Por otro lado, en la frontera de Tarapacá se reportó un comercio de tortuga charapa (*Podocnemis expansa*) hacia Brasil, donde es adquirida para extraer su aceite, el cual se utiliza como potenciador sexual (Gómez et al, 2016).

En la Amazonía, la carne de monte tiene una gran importancia para los medios de vida locales, especialmente para las comunidades indígenas. Este recurso genera un gran aporte a la soberanía y seguridad alimentaria de la zona, y está fuertemente asociado a las tradiciones culturales. La mayoría de los cazadores realizan otro tipo de actividades productivas; la carne de monte les genera ingresos adicionales por la venta de excedentes de la caza de subsistencia. Estos ingresos generalmente son utilizados para comprar alimentos que no se producen localmente, al igual que productos básicos para el hogar y herramientas de caza (Quiceno et al, 2014; Ortega, 2014). Los vendedores en las plazas de mercado diversifican su oferta con otros productos. De la misma forma, la mayoría de los restaurantes de carne de monte en la región varían la oferta con platos de pescado y otro tipo de proteínas. El consumo de carne de monte es superior en las zonas rurales. Por el contrario, en las áreas urbanas se han evidenciado transiciones nutricionales hacia proteínas no silvestres (van Vliet et al., 2015a) y carnes procesadas más pobres en micronutrientes (Sarti et al., 2015). En la región Amazónica se consume y comercializa una gran variedad de especies, entre ellas danta (*Tapirus terrestris*), lapa (*Cuniculus paca*), saíno (*Tayassu tajacu*) y tatabra (*Tayassu pecari*).

Región Andina

En la región Andina se visitó Bogotá y algunas zonas del eje cafetero. Pese a las transformaciones del paisaje en esta región (donde habita la mayor parte de la población colombiana) y la consecuente escasez de fauna, se reportó disponibilidad de carne de monte en algunas plazas de mercado y restaurantes. La carne de monte llega congelada a Bogotá, entre neveras de pescado, proveniente principalmente desde la Orinoquía, el Pacífico y la Amazonía (Quiceno et al, 2015).

En la zona cafetera es posible encargar carne de monte en las plazas de mercado y por medio de transportadores locales (generalmente campesinos) que se ubican cerca de las plazas. En esta zona se puede adquirir carne de lapa (*Cuniculus paca*), gurre (*Dasyus novemcinctus*), guagua loba (*Dynomis branickii*), conejo (*Oryctoagulus sp.*) y ñeque (*Dasyprocta fuliginosa*). En las plazas de mercado de Bogotá, pese a los constantes controles por parte de las autoridades ambientales, es posible encontrar carne de chigüiro (*Hydrochoerus hydrochaeris*), lapa (*Cuniculus paca*), armadillo (*Dasyus sp.*) y paloma silvestre (Columbidae), entre

otras especies. Pese a que en la zona Andina es muy esporádico el consumo de carne de monte, en Bogotá se encuentran unos pocos asaderos que ofrecen carne de chigüiro (Quiceno et al, 2015).

En la zona Andina, si bien es posible encontrar carne de monte, esta no tiene una relevancia significativa para los medios de vida locales, dada la disponibilidad y facilidad de acceso a proteínas no silvestres, incluso en las zonas rurales. Lo anterior teniendo en cuenta la existencia de amplias zonas de ganadería y la infraestructura vial que permite el transporte de alimentos con mayor facilidad que en otras regiones del país. Así mismo, la carne de monte no es de importancia cultural para los habitantes de la región, los cuales han transformado radicalmente sus formas tradicionales de consumo.

Conclusiones

A excepción de la región Andina, en las demás regiones de Colombia existen cadenas de comercio de carne de monte, pese a la ilegalidad de esta actividad. Estas cadenas por lo general son cortas y responden a dinámicas de comercio local. Sin embargo, en la región Caribe las cadenas de comercio de carne de monte involucran varios departamentos, por lo cual las rutas operan a distancias superiores. Así mismo, en la capital del país es posible encontrar carne de monte transportada desde la Orinoquía, la Amazonía y el Pacífico. Por otro lado, existen dinámicas de comercio transfronterizo en puntos específicos del país ubicados en las regiones del Caribe y la Amazonía. Pese a que estas cadenas de comercio sobrepasan las fronteras nacionales, en realidad forman parte de un comercio local entre comunidades ubicadas a un lado y otro de la frontera.

En algunas zonas de las diferentes regiones del país, la carne de monte cumple un rol importante para las comunidades rurales en aspectos económicos, culturales y nutricionales. La carne de monte cobra especial importancia en los contextos rurales, alejados de los asentamientos urbanos, en los cuales las condiciones de infraestructura vial dificultan el acceso a otras fuentes de proteína, o incrementan significativamente los precios de estas. En algunos ámbitos la carne de monte está fuertemente arraigada en las tradiciones culturales de la población. Por otro lado, en contextos en donde predominan las carnes de origen industrial, la carne de monte y el pescado permiten diversificar las dietas y enriquecerlas en micronutrientes. Para los actores involucrados en la cadena de comercio de carne de monte, el nivel de importancia de este recurso para sus medios de vida varía dependiendo de la disponibilidad de actividades productivas alternativas. Para la mayoría de los actores la venta de carne de monte representa ingresos adicionales, puesto que no constituye su actividad económica principal. Sin embargo, en algunos casos, los actores dependen del comercio de este recurso para proveer el sustento económico de su familia, ante la ausencia de actividades productivas alternas. En uno y otro caso, los ingresos percibidos por la venta de carne de monte les permiten a los actores suplir necesidades de sus hogares.

La existencia de cadenas de comercio de carne de monte en las diferentes regiones de Colombia, pese a la ilegalidad, evidencia la necesidad de revisar los marcos legales vigentes. Por un lado, la

prohibición no está resultando efectiva, puesto que no logra impedir el comercio de carne de monte, y por otro lado, no responde a las realidades locales del país (van Vliet et al, 2015b). Estas cadenas de comercio, en efecto, cumplen roles importantes en términos económicos, culturales y nutricionales, que deben ser tenidos en cuenta en la formulación de políticas públicas nacionales.

A pesar de la ilegalidad, algunos instrumentos normativos recientemente expedidos han abierto un camino hacia la regulación del comercio de carne de monte. La Resolución 075 de 2015, expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario, estableció requisitos sanitarios y de inocuidad para la actividad de caza comercial de especies cuya caza haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente. Así mismo, el Decreto 562 de 2016 del Ministerio de Ambiente reguló los requisitos sanitarios y de inocuidad para el manejo de la carne de chigüiro obtenida como producto de la caza. Estos avances normativos constituyen un ejemplo sobre cómo las iniciativas sostenibles enmarcadas en regulaciones claras pueden ser promovidas para tener en cuenta las realidades locales de muchas regiones de Colombia y, a su vez, asegurar la sostenibilidad ecológica, la seguridad alimentaria y sanitaria, y los ingresos de las poblaciones locales. Una opción para regular este comercio podría consistir en simplificar los requerimientos para el comercio legal de los excedentes de carne de monte de especies resilientes y no protegidas por parte de las comunidades rurales. Sin embargo, para ello es necesario que se promuevan debates participativos para discutir acerca de la gobernanza local, que debe ser responsable de asegurar el uso sostenible (por ejemplo, asociaciones comunitarias, autoridades ambientales, universidades, etc.). Mejorar las capacidades de los usuarios locales y de las instituciones a nivel local, regional y nacional, frente al monitoreo de uso de la carne de animales silvestres (uso comercial y de subsistencia) es un primer paso hacia la sostenibilidad.

Agradecimientos

Agradecemos a todos los informantes, expertos de instituciones locales, cazadores y actores de la cadena de mercado de carne de monte quienes participaron activamente en este estudio y facilitaron nuestras visitas a campo. Este trabajo fue posible gracias al apoyo

financiero de USAID, UKAID y programa de becas de la CITES a través de la Iniciativa de Investigación sobre Carne de monte del CIFOR. Esta investigación fue financiada por Donantes del Fondo CGIAR. Para ver la lista del Fondo de Donantes, ingrese a: www.cgiar.org/about-us/our-funders.

Referencias

- Gómez J. 2016. Carne de monte y medios de vida: Un recorrido por las diferentes regiones de Colombia. Disponible en: <https://ciforcolombia.exposure.co/ad27836d9fe48deb9a531120033cca39>
- Gómez J., Restrepo S., van Vliet N. 2016. Aplicación de la CITES para especies usadas como carne de monte y sus impactos sobre los medios de vida en Colombia. Info Brief No. 148. Center for International Forestry Research (CIFOR), Bogor, Indonesia. DOI: 10.17528/cifor/006202
- Quiceno-Mesa M. P., Cruz-Antia D., van Vliet N., Neves L. y Schor T. 2014. La invisibilidad de las cadenas comerciales de carne de monte en la triple frontera amazónica entre Colombia, Perú y Brasil. Revista Colombia Amazónica N° 7 de 2014.
- Ortega M. C. R. 2014. Ecological Sustainability of Mammal Hunting in Inírida region, Colombian Amazon. Tesis de Maestría en Ciencias Biológicas. Universidad Nacional de Colombia. 49 p.
- Quiceno-Mesa M. P., van Vliet N., Moreno J. y Cruz-Antia D. 2015. Diagnóstico sobre el comercio de carne de monte en las ciudades de Colombia. Documentos Ocasionales 136. Bogor, Indonesia: CIFOR.
- Sarti F.M., Adams C., Morsello C., Van Vliet N., Schor T., Yagüe B., Tellez L., Quiceno-Mesa M.P. y Cruz D. 2015. Beyond protein intake: bushmeat as source of micronutrients in the Amazon. Ecology and Society, 20(4).
- van Vliet N., Quiceno-Mesa M. P., Cruz-Antia D., Tellez L., Martins C., Haiden E., Ribeiro M., Adams C., Morsello C., Valencia L., Bonilla T., Yagüe B. y Nasi R. 2015 (a). From fish and bushmeat to chicken nuggets: the nutrition transition in a continuum from rural to urban settings in the Tri frontier Amazon region. Ethnobiology and Conservation, 4.
- Van Vliet, N., Gomez, J., Quiceno-Mesa, M. P., Escobar, J. F., Andrade, G., Vanegas, L. A., & Nasi, R. 2015 (b). Sustainable wildlife management and legal commercial use of bushmeat in Colombia: the resource remains at the cross-road. International Forestry Review, 17(4), 438-447.



PROGRAMA DE
INVESTIGACIÓN SOBRE
Bosques, Árboles y
Agroforestería

Esta investigación fue realizada por CIFOR como parte del Programa de Investigación de CGIAR sobre Bosques, Árboles y Agroforestería (CRP-FTA). El objetivo del programa es mejorar el manejo y uso de los bosques, la agroforestería y los recursos genéticos de los árboles a lo largo del paisaje, desde bosques hasta plantaciones. CIFOR dirige el programa CRP-FTA en asociación con Bioversity International, CATIE, CIRAD, el Centro Internacional de Agricultura Tropical y el Centro Mundial de Agroforestería.



Fund



cifor.org

blog.cifor.org



Centro para la Investigación Forestal Internacional (CIFOR)

CIFOR impulsa el bienestar humano, la conservación ambiental y la equidad mediante investigación orientada a ayudar en el diseño de políticas y prácticas que afectan a los bosques de los países en vías de desarrollo. CIFOR es un Centro de Investigaciones del CGIAR. Nuestra sede central se encuentra en Bogor, Indonesia, y contamos con oficinas en Asia, África y América Latina.

