

Producción de ganado caprino y ovino del Municipio Falcón se fortaleció

La península de Paraguaná y en especial el Municipio Falcón, históricamente ha sido una zona de cría de ganado caprino y ovino que, en la actualidad, se fortaleció a pesar de la crisis que se vive en el país. Vicente Beaujon, vicepresidente de la Asociación de Criadores de Ganado Caprino y Ovino del estado Falcón, Asovicaf, señaló que en los últimos cinco años este sector es el único que creció nacionalmente.

En esta asociación existen más de 60 productores del rubro que arriman a la zona, 70 % de su producción, según Beaujon, en corral se generan 30 litros de leche diario lo que se traduce a unos 4 kilogramos de queso artesanal. Sin embargo informó que en esta zona del estado Falcón, también se producen quesos madurados tipo francés, americano e italiano, que son para el mercado internacional y para las grandes ciudades del país donde el consumo de este tipo de queso es mayor.



El productor explica que los quesos artesanales en su mayoría se quedan en la jurisdicción y en menor porcentaje se va hacia otros municipios de la península. Igualmente expresó que uno de los grandes problemas que, actualmente, enfrentan los criadores es el abigeato, ya que el 70 % de los rebaños que existen en Paraguaná se maneja de manera artesanal y pastoreo libre lo que le da a los “cuatreros” la posibilidad de robar grandes cantidades de animales.



Para el vicepresidente de Asovicaf, uno de los grandes problemas que afecta al sector es la caza de conejo ya que para ello salen entre 10 y 12 cazadores quienes al no encontrar la especie, tiende a robar los caprinos u ovinos y además, señala que esta práctica altera el orden del pastoreo y la alimentación de los mismo animales.



Según la cifras aportada por el especialista con el abigeato los productores pierden entre 5 y 10 animales diarios afectando su economía e inventario, y peor aún es que la carne producto de los robo es comercializada en el pueblo con precios muchos más barato, poniendo en riesgo a los ciudadanos ya que no se conoce

cual manejo que se la da a la misma y que cuenta con permisos sanitarios.

En definitiva este sector beneficia a la colectividad del municipio ya que la producción es cerca de 2 mil litros de leche diarios, entre 150 y 200 kilos de queso diario y unos 700 kilos de carne semana, que en un 70 % se va al mercado local.

Ante esta realidad los productores del Municipio Falcón esperan contar con el apoyo de las autoridades competentes para seguir creciendo y fortaleciendo este sector que beneficia verdaderamente a la población.



Danilo Sarmiento – CNP# 10.435