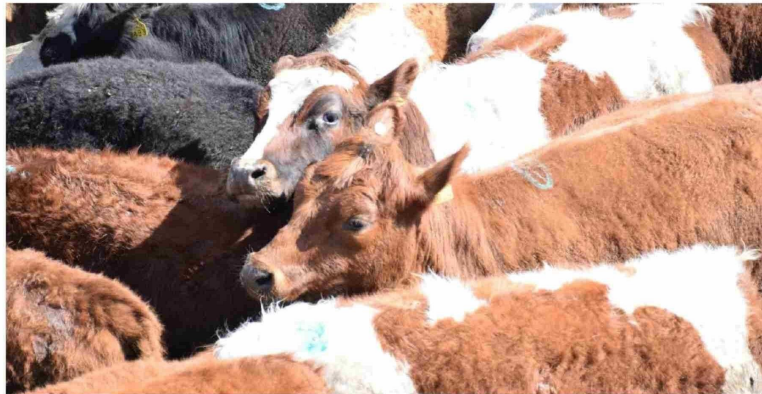


Más del 60% de los robos de ganado en Biobío se concentran en Los Ángeles, Mulchén y Cabrero

En lo que va del 2025, la provincia de Biobío registra un aumento del 6,6% en comparación al mismo periodo del año 2024.

María José Villagrán
prensa@latribuna.cl



EL ABIGEATO es el robo o hurto de ganado y está penado por ley.

Un vecino del sector de San Antonio, en la comuna de Santa Bárbara, denunció ser víctima de abigeato. A fines de julio, y por tercera vez, desconocidos ingresaron a su predio, donde faenaron -de manera clandestina- seis novillos.

El abigeato, o robo de ganado, es un delito que afecta a muchas familias dedicadas al rubro de la ganadería, especialmente en zonas rurales de la provincia de Biobío.

Actualmente, la delincuencia rural ha aumentado y según datos de la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA), el 79% de los agricultores ha sido víctima de robos en los últimos 12 meses. Así lo detalló el ingeniero agrónomo y académico de la carrera de Ingeniería Comercial de la Universidad Andrés Bello sede Concepción, Camilo Cornejo.

"Este fenómeno afecta especialmente a las zonas productoras de carne, como la región de Los Ríos, donde el robo de ganado ha aumentado un 20%, un 300% en Osorno y un 225% en Mariquina, áreas clave en la producción nacional", agregó el experto.

De igual forma, Cornejo explicó que este tipo de ilícito impacta directamente a las empresas y familias, reduciendo su capacidad productiva y afectando sus inversiones. "Por ejemplo, en las ferias libres, el precio de los terneros por kilogramo ronda los \$3.000, considerando un ternero de 225 kilogramos, sin contar los costos logísticos y de alimentación, lo que resalta el impacto económico y social de este delito sobre las empresas y agricultores locales".

Asimismo, agregó que el abigeato impacta principalmente la confianza y el desarrollo de la producción animal, particularmente a los pequeños agricultores, quienes cuentan con menos recursos para garantizar la seguridad de su ganado.

Además, "estos se encuentran más vulnerables a extorsiones y a represalias tras las denuncias. Aunque el impacto es negativo y afecta de manera transversal a todas las empresas y agricultores, independientemente de su clasificación (micro, pequeña, etc.), su magnitud es especialmente perjudicial para los más pequeños", relató Cornejo.

¿QUÉ ES EL ABIGEATO?

El abigeato es un delito regulado en los artículos 448 bis y siguientes del Código Procesal Penal y, en términos generales, "consiste principalmente en un robo o hurto de ganado doméstico o domesticado (vacas, bueyes, ovejas, cabras, caballos, etc.). Se

"Este fenómeno afecta especialmente a las zonas productoras de carne, como la región de Los Ríos, donde el robo de ganado ha aumentado un 20%, un 300% en Osorno y un 225% en Mariquina, áreas clave en la producción nacional"

Camilo Cornejo,
ingeniero agrónomo.

considera un delito por cuanto atenta contra la propiedad de los dueños del ganado, cuyos animales se encuentran generalmente a campo abierto y desprotegidos", explicó el académico de la carrera de Derecho de la Universidad San Sebastián, Emilio Boutaud.

De forma indirecta, agregó el experto, también podría considerarse protegida la actividad agrícola, ganadera o campesina, la cual se ve particularmente expuesta o vulnerable frente a este flagelo asociado a la presencia de mataderos clandestinos y el mercado negro de la carne.

El abigeato es un ilícito difícil de perseguir ya que, normalmente, se comete en horas de la noche o en predios o lugares despoblados donde, por ejemplo, no hay cámaras de seguridad que puedan servir como evidencia en un proceso penal posterior.

"Debido a estas dificultades, es que en su momento se modificó el Código Penal, y entonces en la actualidad para cometer un delito de abigeato no solo se requiere el hurto o robo de animales domésticos, sino que también comete este delito quien, por ejemplo, tenga en su poder animales o partes de estos, sin justificar su adquisición o legítima tenencia", explicó el experto.

Dado que el abigeato contempla diversas formas en los que puede ser cometido, no todos los autores de este delito recibirán la misma pena; esto dependerá -además- de las circunstancias del caso concreto. Es decir, si existen condenas penales previas, reincidencia, etc.

"En términos generales, las penas corresponden a las mismas asignadas a los delitos de robo con violencia o intimidación en las personas, robo con fuerza en las cosas y hurto, respectivamente, las cuales consisten en penas privativas de libertad o multas. Las penas privativas de libertad en general oscilan entre quinientos cuarenta y un días a 15 años. En todo caso, se aplicará la pena de comiso", puntualizó Boutaud.

CIFRAS EN LA PROVINCIA DE BIOBÍO

Respecto de los delitos abigeato, desde Carabineros detallaron que -durante el 2024- la provincia de Biobío registró una disminución del 1,0%, con dos casos menos, en comparación con el año 2023.

Asimismo, el año pasado se registraron 189 casos, 180 denuncias y nueve detenciones, siendo las comunas de Los Ángeles, Mulchén y Cabrero las que registran la mayor cantidad de casos en la provincia, 62,4%.

"El abigeato se considera un delito por cuanto atenta contra la propiedad de los dueños del ganado, cuyos animales se encuentran generalmente a campo abierto y desprotegidos"

Emilio Boutaud,
abogado.

En lo que va del 2025, la provincia de Biobío registra un aumento del 6,6% (6 casos más) en comparación al mismo periodo del año 2024.

Entre el 01 de enero y el 31 de julio de 2025, en esta zona se cifraron en 97 los casos de abigeato, 96 denuncias y una detención, siendo las comunas que concentraron la mayor cantidad de delitos, Cabrero, Mulchén y Los Ángeles, con el 52,6% de los casos.

De igual forma, añadieron que realizan una serie de medidas tendientes a prevenir este tipo de ilícitos; entre ellas, destacaron el desarrollo de servicios policiales preventivos en sectores rurales de la provincia, disponiendo servicios especiales.

Asimismo, realizan campañas preventivas con la finalidad de generar conciencia en torno al ganado y medidas de seguridad que los dueños pueden adoptar.

De igual forma, ejecutan recorridos con personal de la S.I.P. de cada unidad policial en diferentes horarios, tendientes a identificar posibles autores de este delito, teniendo presente que es un ilícito que suele ocurrir en horarios nocturnos.

La coordinación y reuniones entre personal policial y miembros de juntas de vecinos rurales también forma parte de las medidas ejecutadas por Carabineros para prevenir el abigeato; esto, con el objetivo de obtener información que pueda aportar tanto a la prevención del delito como a identificar posibles autores.

USO OBLIGATORIO DE GUÍAS Y CHIP ANIMAL

Desde el Servicio Agrícola y Ganadero relataron que verifican el uso del Formulario de Movimiento Animal en ferias de ganaderos y mataderos, además del documento obligatorio para el traslado de bovinos, equinos, ovinos, caprinos, porcinos y otras especies desde un establecimiento a otro, medida establecida en la Ley 20.596 que mejora la fiscalización para la prevención del delito de abigeato, como también el uso del Dispositivo de Identificación Individual Oficial (DIIO) en el caso de los bovinos. El abigeato conlleva graves

Fecha: 18-08-2025
 Medio: La Tribuna
 Supl.: La Tribuna
 Tipo: Noticia general
 Título: Más del 60% de los robos de ganado en Biobío se concentran en Los Angeles, Mulchén y Cabrero

Pág.: 5
 Cm2: 347,0

Tiraje: 3.600
 Lectoría: 14.800
 Favorabilidad: ☐ No Definida

“Un animal faenado en una instalación autorizada es inspeccionado por el Servicio Agrícola y Ganadero, en donde existe un médico veterinario oficial que acredita que se encuentre en condiciones para su consumo humano”

Lino Alarcón,
 coordinador regional de la Unidad de Seguridad Alimentaria de la Seremi de Salud del Biobío.

consecuencias tanto para los propietarios como para la sociedad en general. Estas abarcan aspectos económicos, sociales y legales, generando un impacto negativo en la seguridad alimentaria y la estabilidad de las comunidades rurales.

Una de estas consecuencias dice relación con los riesgos para la salud pública, ya que el ganado robado puede no haber sido sometido a controles sanitarios, lo que puede poner en riesgo la salud de los consumidores si la carne llega al mercado.

Por lo mismo, el trabajo de las instituciones públicas en esta materia es esencial para prevenir problemas de salud asociados al consumo de carnes sin la debida certificación; en este contexto, la labor de la Seremi de Salud es fundamental.

Al respecto, dentro de los

aspectos asociados a fiscalizaciones por parte de la Autoridad Sanitaria, el coordinador regional de la Unidad Seguridad Alimentaria de la Seremi de Salud del Biobío, Lino Alarcón, destacó la verificación de autorización sanitaria de establecimientos y la procedencia de carnes y subproductos y la fiscalización a fábricas de cecinas, verificando condiciones de elaboración, origen de materias primas y sistema de Buenas Prácticas de Manufactura y el control de medios de transporte de productos cárnicos y alimentos, verificando que cuenten con autorización, higiene y sistema autónomo que asegure cadena de frío.

¿CÓMO SABER SI LA CARNE ESTÁ EN BUEN ESTADO?

Las características organolépticas de la carne se refieren a las propiedades que se pueden percibir a través de los sentidos, como el color, olor, textura y sabor, las que permiten evaluar su calidad y vigencia.

Respecto al color, la carne debe presentar un color rojo uniforme, aunque puede variar según la especie de animal, grasa intramuscular, método de procesamiento, etc.

Respecto al olor, la carne fresca emana un ligero olor, por lo que cualquier emanación que resulte fuerte al olfato puede

“Comer carne en mal estado puede provocar diversas enfermedades por el aumento de la proliferación bacteriana. La mayoría de las intoxicaciones por carne son causadas por bacterias”

Andrea Silva,
 profesional de Vigilancia Epidemiológica de la Seremi de Salud del Biobío

indicar que no está fresca.

Respecto a la textura, una carne de buena calidad debe ser firme, pero no dura y no debe presentar aspecto gelatinoso.

Respecto al sabor, está influenciado por la alimentación del animal y el proceso de maduración. La presencia de grasa intramuscular, el veteado, contribuye a la riqueza del sabor.

Ahora, “comer carne en mal estado puede provocar diversas enfermedades por el aumento de la proliferación bacteriana. La mayoría de las intoxicaciones por carne son causadas por bacterias, como la Salmonella, Escherichia coli y Listeria. Enfermedades como el síndrome hemolítico urémico (SHU) y triquinosis son patologías que se pueden producir por consumir carne no bien cocida”, explicó la profesional de Vigilancia Epidemiológica de la Seremi de

EL DELITO EN NÚMEROS

 **Víctimas:** 79% de agricultores ha sufrido robos en el último año (SNA).

 **Aumento regional:** +6,6% en la provincia de Biobío en 2025 (enero-julio).

 **Casos 2025:** 97 denuncias y 1 detención en la provincia (enero-julio).

 **Casos 2024:** 189 denuncias y 9 detenciones.

 **Zonas más afectadas:** Los Ángeles, Mulchén y Cabrero concentran el 62,4% de los delitos.

 **Alzas en el país:** +20% en Los Ríos, +300% en Osorno, +225% en Mariquina.

 **Penas legales:** de 541 días a 15 años de cárcel, además de multas y comiso.

Salud del Biobío, Andrea Silva.

Asimismo, relató que los cuadros asociados al consumo de carne en mal estado pueden ser desde leves a graves. “Los síntomas pueden variar, pero comúnmente incluyen diarrea, vómitos, calambres abdominales, fiebre y dolor de cabeza; en casos graves puede existir deshidratación, problemas renales, daño al sistema nervioso y complicaciones más graves”, añadió la profesional de la Autoridad Sanitaria.

Por lo mismo, dónde comprar carne no da lo mismo. “Un ani-

mal faenado en una instalación autorizada es inspeccionado por el Servicio Agrícola y Ganadero, en donde existe un médico veterinario oficial que acredita que se encuentre en condiciones para su consumo humano; por tanto, hay varias enfermedades y afecciones que se pudieran ver en estas instalaciones, las cuales son decomisadas en presencia de ello”, explicó Lino Alarcón.

En una faena clandestina, añadió, no existe esa inspección y las enfermedades que pudiera tener el animal podrían ser transmitidas al consumidor.