

Consorcio de productores de búfalos del Delta del Paraná: Innovación y Sustentabilidad.

CASOS DE ÉXITO



Caracterización del caso de éxito

El Delta del Paraná, desde sus inicios productivos fue adoptando tecnologías provenientes de desarrollos destinados a ser incorporados en tierra firme. Por ello, en éste trabajo, se buscó el desarrollo de una alternativa productiva innovativa que se basara en la calidad del producto, su comercialización y la sustentabilidad en su sentido más amplio: productiva, ambiental, económica y social.

Desde el año 2002 el grupo, junto con el INTA y con el apoyo de un proyecto FONTAR, trabajó en la redacción y reglamentación de las normativas referentes a la inclusión de la especie en los planes sanitarios oficiales, la faena y la comercialización de su carne implementando un sistema de gestión de la calidad que incluye la redacción de un manual de buenas prácticas ganaderas (BPG) y trazabilidad electrónica de los animales.

Problemática

- Falta de alternativas productivas innovativas y sustentables adaptadas al humedal.
- Ausencia de normativas específicas referentes a la inclusión de la especie en los planes sanitarios oficiales, la faena y la comercialización de su carne.
- El bajo volumen de faena de búfalos que había en Argentina y la inexistencia de un mercado donde colocarla.
- Desconocimiento de la carne de búfalo como producto de alta calidad.

Innovaciones

- Se introdujeron métodos de producción que pudieren convivir con las condiciones del humedal, dotándolas de sistemas que permitan regular el manejo del agua en los períodos sin inundaciones, desarrollando la potencialidad productiva del Delta del Paraná.
- Se está trabajando en la implementación de sistemas ganaderos sustentables basados en la producción de carne en pastizales naturales, compatibles con la conservación de la biodiversidad, los cuales sirvan de reservorio para proteger especies de aves y otros animales en peligro de extinción, en el marco de la Alianza del Pastizal, una iniciativa internacional para la conservación de los pastizales del Cono Sur.
- Con la marca La Filiberta, el grupo de Criadores de Búfalos del Delta del Paraná iniciaron la comercialización de los cortes enfriados y los subproductos cármicos (bresaola y salame) que desarrollaron para lograr una mayor difusión y posicionamiento de la carne de búfalo, lo cual se constituye en una innovación de carácter organizacional y de comercialización.
- Desde 2003 se ofrecen en los mejores restaurantes y locales de delikatesen en Argentina cortes bubalinos de alta calidad y otros productos, convirtiéndose en pioneros en comercializar la carne de búfalo como tal.

Denominación de Origen Chivito criollo del Norte Neuquino: Aprendizajes en el marco de una innovación territorial.

CASOS DE ÉXITO



Caracterización del caso de éxito

La producción caprina del norte de Neuquén tiene prestigio en los mercados patagónicos por la calidad del chivito. Más de 1500 familias están dedicadas a la cría de ganado caprino con más de 400.000 ejemplares en un área de 2.500.000 de has en la provincia de Neuquén. Este sistema de producción se basa en la cría de cabras de la raza criolla neuquina reconocida por FAO que se origina en la población introducida por la colonización española. Se realiza alternancia en el pastoreo entre campos de invierno y campos de verano como lo realizaban los pueblos originarios. En las áreas de consumo los comercializadores utilizan el nombre Norte Neuquino como estrategia de venta. No existen mecanismos de diferenciación para la comercialización de carne caprina en función de su calidad u origen.

Problemática

- Alta dispersión geográfica de la producción.
- No existe un sector productivo y comercial organizado.
- Los productores tienen una participación reducida del valor final del producto.
- Imposibilidad de diferenciar visualmente el producto con respecto al proveniente de otras regiones
- No existen mecanismos de garantía para el consumidor sobre el origen de la producción caprina.

Innovaciones

- Organización del sector productivo y comercial para certificar la producción regional por su origen.
- Coordinación institucional de organismos públicos de tecnología, desarrollo y gestión local, provincial y nacional.
- Elaboración de un protocolo de calidad para certificar la producción caprina.
- Implementación de una Denominación de Origen para la producción caprina del Norte de Neuquén – Diciembre 2005.
- Registro de Marca Comercial en el INPI.

Impacto

- Conformación de un Consejo Regulador integrado por productores y comercializadores
- Conformación de un Consejo Asesor integrado por instituciones tecnológicas y desarrollo vinculados al sector.
- 1ª Denominación de Origen para un producto agroalimentario en el marco de la ley N° 25.380 (diciembre 2010)
- Comercialización de la producción con Marca registrada y Denominación de Origen.
- Implementación de un sistema de trazabilidad de la producción regional.

Dr. Marcelo Pérez Centeno – IPAF Región Patagonia pcenteno@correo.inta.gov.ar

Dra. María Rosa Lanari – EEA Bariloche mrlanari@bariloche.inta.gov.ar

Ing. Zootec. Carlos Reising – AER Chos Malal creising@bariloche.inta.gov.ar