

SALA PARA EL APROVECHAMIENTO COMERCIAL DE LA CARNE DE HERBÍVOROS SILVESTRES EXÓTICOS

Brillarelli M. Virginia, Martinelli Luciana
INTI Neuquen - Unidad de Extensión de San Martín de los Andes
vbrillar@inti.gob.ar

OBJETIVO

Generar valor agregado en origen con el aprovechamiento de productos cárnicos de herbívoros silvestres exóticos, a través de la instalación de una sala de manufactura y la generación de puestos de trabajo genuino en la localidad de Junín de los Andes.

DESCRIPCIÓN

En el año 2012 la Secretaría de Promoción del Empleo y Desarrollo Territorial de la Municipalidad de Junín de los Andes solicitó a INTI UE San Martín de los Andes el acompañamiento para impulsar un proyecto para el aprovechamiento de la carne de ciervo. El ciervo colorado, es una especie considerada como perjudicial por el impacto negativo que tiene sobre los ecosistemas, degradando los sistemas pastoriles, afectando la fauna autóctona y a los pequeños productores (de bovinos, ovinos y caprinos).

Desde ese momento se comenzó a realizar un relevamiento de la cadena de valor de los productos cárnicos de ciervo realizando un mapeo de actores, analizando los circuitos formales e informales de la carne de ciervo y los mercados en que se comercializaban tanto a nivel local como regional.

Se realizó un estudio de las normativas a nivel municipal, provincial, nacional e internacional de regulación de carne de caza mayor lo cual nos permitió orientar el proyecto dentro del marco legal correspondiente para el procesamiento de la carne a nivel local.

Se conformó una mesa de trabajo interinstitucional con las entidades que tuvieran intervención en la cadena de valor, las mismas fueron: SSAF (Sub Secretaría de Agricultura Familiar), Centro Pyme, SENASA, CEAN (Centro de Ecología Aplicada Neuquén), Parque Nacional Lanín, Subsecretaría de Bromatología Municipal, la Dirección de Bromatología de la Provincia de Neuquén y el CIPPA (Control de Ingresos Provincial de Productos Alimenticios).

También se contó con el apoyo de las Estancias Chacayan y Sihuen, quienes transmitieron los procedimientos y circuitos

internos que poseen para la caza y raleo de ejemplares, brindando información sobre cantidades al año de animales cazados, forma de faena en el campo, la venta de carne a emprendedores locales que realizan ahumados y la problemática actual de esta especie exótica que compite con la producción agrícola-ganadera.

Problemática detectada:

- Elevada densidad de la población del Ciervo Colorado, especie introducida, que impacta negativamente en los ecosistemas naturales y compite con la fauna autóctona y ganadera.
- Desaprovechamiento de la carne de caza por no tener canales de comercialización formal y destino para el producto final a nivel local.
- Falta de accesibilidad por parte del consumidor local y regional a los cortes de carne de ciervo.
- No se da valor agregado en origen por no contar con un lugar habilitado para el procesamiento de la carne de ciervo. La misma se comercializa desde las estancias a emprendimientos de Bariloche y establecimientos de Buenos Aires para exportación.



Foto: Interior de la Sala de elaboración

RESULTADOS

El aporte del INTI en el territorio cumplió con el rol de impulsar la industrialización de la ruralidad.

En este sentido se impulsó un proyecto para la instalación de una sala de manufactura la

donde se elaborarán y desarrollarán productos cárnicos de ciervo para distribuir en el mercado gastronómico y turístico, de alto valor agregado y representativo de esta región andina patagónica.

Además se instalará en el mismo predio, una carnicería que venderá los productos de la sala de manufactura y cortes de carne de ciervo a la comunidad garantizando la inocuidad de la materia prima que llega al consumidor y la accesibilidad a este tipo de productos. Con esto se va a contribuir a mejorar la calidad alimentaria de la población, incrementando el consumo de carnes silvestres, particularmente de ciervo colorado (carnes magras y altamente proteicas).

La sala será gestionada por la Cooperativa de producción y comercialización "Manos Patagónicas" ya conformada - por - 11 socios, los cuales promueven internamente una unidad de producción asociada, autogestionada y sustentable con condiciones laborales dignas, retribución equitativa y justa y prácticas respetuosas del medio ambiente.

Los trabajos que se llevaron a cabo hasta el momento son los siguientes:

- Diagnóstico y relevamiento de la cadena de valor del ciervo.
- Práctica de desposte de ciervo y evaluación de piezas y cortes obtenidos.
- Formulación del proyecto en conjunto con la Municipalidad de Junín de los Andes para ser presentado ante el Ministerio de Desarrollo Social y la SAFF.
- Revisión de normativas de caza mayor a nivel local, nacional e internacional.
- Confección del diseño de la sala y su lay out.
- Redacción de la memoria descriptiva operativa de la sala.
- Evaluación y selección de equipamiento.
- Curso de Formación Profesional en Buenas Práctica de Manufactura a través del MTEySS.
- Participación en el curso de elaboración de embutidos y chacinados por la Fundación Cruzada Patagónica.

Se continuará con la asistencia técnica desde nuestra unidad, en la puesta en marcha de la sala de manufactura, a través de la redacción e implementación de manuales de MIP (Manejo Integrado de Plagas), POES y BPM, puesta a punto de recetas y productos, análisis microbiológicos y fisicoquímicos, herramientas

de gestión para emprendimientos cooperativistas.

CONCLUSIONES

Este proyecto se enmarca -dentro- de los objetivos del Plan Nacional 2020 en la construcción de un tejido productivo con el fin de fortalecer la cadena de valor de aprovechamiento de la carne de ciervo que promueve el desarrollo social y productivo, fortaleciendo los distintos eslabones de la cadena a fin de mejorar su competitividad en las actividades productivas, generando empleo y agregado de valor en origen.

La puesta en funcionamiento de esta sala es el resultado de un trabajo articulado interinstitucionalmente del Estado, que se inició en el año 2012, junto con la Municipalidad de Junín de los Andes.

La generación de productos con identidad territorial y cultural son procesos que se tienen en cuenta como dinamizadores del desarrollo rural, sobre todo complementando a los sistemas tradicionales de producción para disminuir el impacto negativo sobre los recursos naturales.



Foto: Inauguración de la sala junto a todos los cooperativistas.

Nota: Se agradecen los -aportes especiales- de las siguientes profesionales: Ing. Patricia Ohaco de INTI Neuquen, Ing. Alejandro Regueiro Subsecretario de la Secretaría de Promoción del Empleo y Desarrollo Territorial de -la Municipalidad de Junín de los Andes, Med. Vet Natalia Telaina Subsecretaria de Bromatología, -Tec. Dante Gomez -Director de Bromatología y a todas las Instituciones mencionadas en el artículo por su aporte en cada etapa del proyecto.

Bibliografía:

Código Alimentario Argentino
Decreto 1777/07 – Provincia del Neuquén
LEY DE FAUNA N° 2539 de la Provincia del Neuquén
Ordenanza N° 1942/2011 Junín de los Andes
Reglamento 4238/68 - SENASA
Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo/ 2004.