

# CARNES NO TRADICIONALES

Mariano Salerno. 2007. RedAlimentaria.com.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción de búfalos](#)

## TRABAJAN JUNTO A INTA Y LA FUNDACIÓN ARGENTINA EN LA ADOPCIÓN DE UN SISTEMA DE CALIDAD

El comercio de agro-alimentos sufrió grandes transformaciones en estos últimos años. Las tendencias en este sector se orientan principalmente hacia una mayor demanda de alimentos sanos, inocuos, de calidad constante y que se adapten a la dinámica de las demandas de los consumidores. No ajenos a este contexto un grupo de 10 Productores de Búfalo del Delta del Paraná están trabajando en un proyecto del INTA y con la colaboración de la Fundación ArgenINTA y la Fundación TRAZ.AR en el desarrollo de un Manual de Calidad y un sistema de trazabilidad electrónica que les permita seguir diferenciando sus productos.

El grupo está conformado por 11 productores al mando de Armando Cadoppi que desde el año 2000 que se agruparon y producen carne de Búfalo de agua en las anegadas tierras del Delta del Paraná, provincia de Entre Ríos y Buenos Aires. Bajo la alimentación de pastizal natural logran que los búfalos lleguen al peso de faena entre los 18 y los 24 meses de vida, logrando una garantía total de ternera y calidad. Estas características son las que diferencian su producto y en la que están trabajando para que queden diferenciadas en su manual de calidad.

Bajo la marca La Filiberta estos productores venden a exclusivos restaurantes de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cortes de alto valor y chacinados. Su excelente calidad, estrategia de marketing y tenacidad para lograr que los organismos oficiales como SENASA, SAGPyA y ONCCA reconozcan esta especie animal (*Bubalus bubalis*) le permitieron lograr la primera exportación argentina de este producto, con destino a Alemania hace unas pocas semanas.

El Proyecto del INTA denominado "Herramientas de Gestión de la Calidad", cuyas actividades están previstas para un lapso de 3 años, pretende potenciar las capacidades de gestión de la información y de la construcción e implementación de herramientas de gestión de la calidad y trazabilidad, que permitan sustentar la diferenciación de productos por su origen y calidad superior. El proyecto comenzó a mediados del 2006 siendo la carne bubalina uno de los productos elegidos para el desarrollo estratégico. En este momento, personal de la Gerencia de Calidad y Capacitación de la Fundación ArgenINTA junto a técnicos del Inst. Nacional de Tecnología Agropecuaria, están desarrollando en conjunto con el Grupo de Criadores un Manual de Calidad que caracterice y asegure un mejoramiento del producto final.

Actualmente existen oportunidades de mercado surgidas a partir del direccionamiento de la demanda hacia productos alimenticios tradicionales diferenciados, con mayor valor agregado. Para responder a estas demandas, aprovechando las oportunidades del sector agroalimentario y sus cadenas de valor, es necesario el desarrollo de herramientas de gestión de la calidad y soportes diferenciales de productos, procesos y servicios tanto agroalimentarios como agroindustriales. Estos deben permitir resaltar atributos que aporten a la diferenciación de los productos, ya sea por su calidad u origen, como así también de aseguramiento de la calidad de los productos o procesos, para contribuir a la satisfacción de las necesidades explícitas e implícitas de los clientes. En este sentido la carne de Búfalo del Delta del Paraná tiene varias particularidades, como un mayor contenido de proteínas, bajos índices de colesterol, es una carne magra y con excelentes características sensoriales para quien está acostumbrado a comer carne vacuna.

Volver a: [Producción de búfalos](#)