

CHARQUE Y OTRAS PRODUCCIONES Y TURISMO PARA FOMENTAR EL DESARROLLO DE UN PUEBLO

Justo Urbieto*. 2006. La Nación, Secc. 5ª Campo, 04.03.06.

*Corresponsal en Formosa

www.produccion-animal.com.ar / www.produccionbovina.com

Volver a: [Prod. Bovina de Carne](#) > [Comercialización](#)

En El Quebracho, ubicado en el departamento formoseño de Ramón Lista, se lleva adelante un proyecto que incluye una planta de disecado de carne y el aprovechamiento de la pesca de pacú y los recursos naturales

FORMOSA.- El Quebracho, distante 602 kilómetros de esta ciudad, en el departamento Ramón Lista, aspira a convertirse en un verdadero centro de producción de alimentos y, al mismo tiempo, en un lugar ideal para el turismo, como parte de un plan estratégico de desarrollo integral esbozado por el gobierno provincial para ese pueblo de 600 habitantes, de los que el 60 % pertenece a la etnia wichi y el 40 % restante son criollos.

En realidad, alcanzó notoriedad porque allí se inauguró la única planta de elaboración de carne disecada que existe en el país, en la que trabajan veinte criollos y aborígenes, en cantidades iguales.

La actividad es impulsada por la Asociación Quebracho de Productores Ganaderos, que aportan las reses que permiten la preparación de 5000 kilogramos mensuales de charque Don Tomás, que se comercializan en esta provincia, en el Chaco, Corrientes y Buenos Aires a razón de 22 pesos por kilo.



a).-Tareas en la planta de disecado de carne.



b).-Charque listo para su comercialización

Faenan mensualmente 200 animales y a los 70 socios de la entidad se les han sumado ganaderos de la jurisdicción que elevó a 200 el número de beneficiados con el funcionamiento de la planta. Un año atrás se carneaban 50 vacas y los asociados apenas llegaban al medio centenar.

Uno de los gestores de la transformación de este paraje ignoto de un departamento de 12.500 habitantes es el director de la escuela de frontera 5 Capitán Pagé, Juan Carlos Lavaque, quien hace unos años había entusiasmado a los lugareños con el uso de la energía solar, el funcionamiento de un circuito cerrado de televisión y la producción de miel de abeja casi orgánica y dulce de mamón. Después vino la idea de la fábrica de charqui y la de la planificación para mejorar la alimentación de los nativos con frutas, verduras y hortalizas.

Considera que la actual planta debe ser ampliada para responder a la creciente demanda ya que se está trabajando al tope de la capacidad de las actuales instalaciones. Para ello se encomendó el diseño de un nuevo secadero más artificial que funcionaría con energía solar aunque se convertiría en una sala de deshidratado de carne que permitiría producir más charqui en menos tiempo.

EXCELENTES RESULTADOS

En esa línea de producción alimentaria se logran 1500 kilogramos de miel de características orgánicas por ciclo y una considerable cantidad de dulce de mamón. "Además hemos tenido excelentes resultados con la siembra de pacúes realizada en la Cañada de El Quebracho, de 4000 metros de longitud, ya que se han logrado ejemplares de seis y siete kilos que han servido para mejorar la dieta de los aborígenes y criollos de la zona",

relató Lavaque. Crecieron con la alimentación natural provista por los frutos silvestres de los árboles nativos distribuidos en las proximidades de ese espejo de agua nutrido por las lluvias.

Ante los réditos económicos y sociales de esta actividad, se decidió redoblar la apuesta con la próxima siembra de 10.000 alevines de pacú en el reservorio de seis hectáreas que tiene una capacidad de almacenaje de 200.000 metros cúbicos de agua. "Además de aplicar este proyecto piscícola al mejoramiento de la alimentación de los pobladores, pretendemos que sean útiles para un plan de promoción del turismo que estamos coordinando con los ministerios de la Producción y de Turismo, a partir de los modelos conocidos como «Pesque y Pague», similar al que se está terminando de montar en Clorinda".

"Seguramente que habrá una administración distinta de la actual ya que a esos pescados se los va a comercializar, sobre todo porque esto forma parte de una propuesta orientada a responder a la demanda de trabajo de la gente del lugar que de esta manera tendrán ingresos genuinos a partir de los aportes de la legión de turistas que llegue hasta nuestro pueblo."

El director de la escuela de frontera considera que todos estos emprendimientos productivos y las ofertas turísticas harán crecer progresivamente a la población de El Quebracho, razón por la que ya se han hecho las reservas de tierras necesarias en el plan de urbanización en marcha para que se distribuyan los nuevos asentamientos.

Lavaque adelantó, asimismo, que se presentó ante el Banco Mundial un proyecto para el financiamiento de una unidad frutihortícola de modo tal de encarar ensayos en dos hectáreas para comprobar la evolución de verduras, frutas y hortalizas, que en la actualidad son abastecidas desde Salta y Jujuy.

"Hemos fijado nuestros ojos en la microrregión ya que es amplia e incluye las localidades de Ingeniero Juárez, El Potrillo, Pozo de Maza y otros parajes, que compran productos que vienen de Orán o de ciudades jujeñas. Y al cuestionarnos por qué no somos nosotros los encargados de producir alimentos para esas localidades, como respuesta, nos lanzamos decididamente a encarar este proyecto", refirió.

ÁRBOLES NATIVOS

Asimismo, se piensa desarrollar un centro de tecnología para promover los frutos de árboles nativos que son utilizados como forrajeras durante el invierno, así como incorporar genética a los rodeos bovinos y caprinos.

El técnico comentó también que en el proyecto de zonificación se ha incluido una reserva para lo que se denomina patrimonio natural de la comunidad. "Somos defensores de lo natural, de lo nuestro, y estamos revalorizando lo que tenemos en el Oeste", reconoció. Y reflexionó: "Inserto en ese medio ambiente a veces uno no valora lo que tiene y lo descubre cuando llega gente de Buenos Aires, de Alemania o de EE.UU., que se admiran por los recursos naturales que tenemos en la zona y nos piden que los cuidemos".

Admitió que esa zona se sumará al circuito turístico que se está diseñando y que incluye como atractivos centrales las visitas al bañado La Estrella, que comienza a definirse a 3000 metros de El Quebracho, y también a las propias comunidades aborígenes.

[Volver a: Prod. Bovina de Carne > Comercialización](#)