

*Cordero de la Cuenca del Senguer*

# Optimización de la Cadena Productiva y Comercial con Certificación de Calidad

- Ings. Agrs. Ariel Ñancuqueo, Fernando Rodríguez, Agr. Nac. Alberto Mansilla y Méd. Vet. Juan José Magaldi  
INTA Comodoro Rivadavia, Chubut

*En este trabajo se presenta un ejemplo de la adecuación de un producto, en este caso el cordero patagónico, a los requerimientos de un nicho de mercado con la implementación de un Sistema de Certificación de Calidad. Se ha instalado una modalidad de organización de manera tal que el sistema de producción primaria como el de comercialización permanezcan en constante desarrollo y mejoramiento*

A través de distintos programas de intervención, en especial Cambio Rural, con los que trabaja la Agencia de Extensión Rural Comodoro Rivadavia de INTA y con la participación y compromiso de un grupo de productores del sur de Chubut, se avanzó en la implementación de un proyecto asociativo que contempla los aspectos productivos y el desarrollo e instalación de un producto diferenciado, "Cordero de la Cuenca del Río Senguer", en nichos particulares de mercado.

En este sentido, un grupo de productores ganaderos ovinos situados en la cuenca del Río Senguer trabajó conjuntamente con el fin de mejorar la eficiencia de los sistemas de producción y desarrollar una estrategia de comercialización basada en la integración y diferenciación del producto, a efectos de optimizar los beneficios económicos.

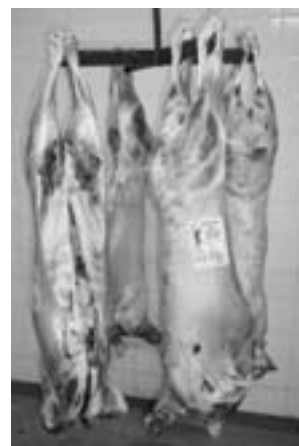
Sobre la base de estos objetivos se han llevado a cabo diversas actividades en los establecimientos del Grupo de Productores, y también se desarrolló un importante trabajo de diferenciación y comercialización de carne de corderos, en virtud de contar con un producto que pueda ser diferenciado claramente en cuanto a sus características organolépticas y de calidad de res.

## EL CORDERO DE LA CUENCA DEL RÍO SENGUER

No se puede hablar del *cordero patagónico* como una generalidad. Cada zona de esa extensa región tiene sus propias características agroambientales que determinan diferentes tipos de pastizales naturales, sistemas de producción y prácticas de manejo que, a su

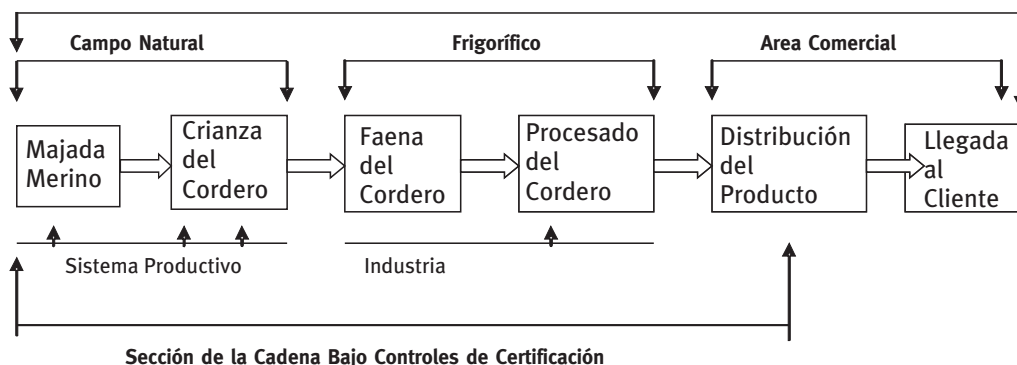


● Inspección a campo de lote de corderos certificables.



● Reses de Corderos del Senguer controladas en la fase de faena.

- Esquema Nro. 1. Cadena de producción y comercialización "Cordero del Senguer"



vez, definen el producto final. Por otra parte, en la Patagonia se crían diferentes razas ovinas que definen características particulares en el tipo de animal.

En la Cuenca del Río Senguer, ubicada en el SO de la provincia del Chubut, la actividad agropecuaria predominante es la ganadería ovina extensiva. Allí se produce el "Cordero del Senguer" a partir de animales de raza Merino, criados al pie de la madre y sobre pastizales naturales. Esto origina un excelente tipo de cordero patagónico, que alcanza un peso vivo que va de los 19 a los 24 kilos entre los 60 y 90 días de vida. Una vez faenados, estos corderos producen reses de entre 8 y 12 kilos.

Si bien en la Patagonia la venta de dichos corderos se realiza en forma directa a los frigoríficos y matarifes de la zona con una modalidad de venta estacional que genera que los precios conseguidos por el productor sean comúnmente bajos, es posible detectar "nichos de mercado" que mejoren estos valores.

A partir de esa situación se comenzó a trabajar sobre la base de contactos establecidos con chefs y responsables de selectas cadenas hoteleras, restaurantes y catering; así se cristalizó la idea de llegar a los consumidores en forma directa. Como requisito para este accionar se generó la necesidad de realizar la correcta adecuación del producto ofrecido, que significó trabajar en la elaboración de cortes y envases especiales acordes a las exigencias de la demanda. La continuidad de la oferta de corderos a lo largo del año se llevó adelante mediante el congelado del producto, a la vez que se continúa trabajando en los sistemas productivos con la intención de escalonar los servicios para lograr una amplia temporada de faena.

Para asegurar la calidad del producto ofrecido

se planteó una Estrategia de Certificación de Calidad, a través del ingreso en un proceso de mejoramiento continuo de la cadena de producción y elaboración.

### PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD

Este proceso ha requerido la elaboración de un Protocolo de Calidad donde se pautan en detalle los aspectos que incumben a toda la cadena de producción del Cordero de Senguer. Abarca desde el campo hasta la entrega del producto y especifica las condiciones de producción, transporte, faena, trozado y empaque, contemplando la implementación de un sistema de trazabilidad en toda la cadena.

Los distintos procesos y sus puntos críticos se registran en un Sistema Documental.

Como complemento necesario surgió la figura de un ente Certificador o Certificadora de Calidad, responsable de garantizar que toda la cadena de producción e industrialización ha sido llevada adelante de acuerdo con las condiciones preestablecidas que permiten identificar como "Cordero de Senguer" a ese producto. En este caso se trabaja con la Certificadora ArgenINTA-IRAM, cuyos profesionales realizan el peritaje correspondiente a lo largo del ciclo de producción.

La integridad del trabajo abarca no solo un relevamiento de la disponibilidad de corderos en condiciones de ofrecer, sino también la conformación de la cadena de comercialización mediante la obtención de marcas, gerenciamiento y otros componentes.

Si bien esta iniciativa permite acceder a precios muy superiores de los que se consiguen normalmente en el mercado local, se entiende

que ha sido necesario toda una etapa de inversión que hoy lleva cuatro años consecutivos de envíos de corderos, avanzando en el conocimiento de elementos que permiten un mejor planteo para la adecuación del sistema productivo y un progresivo crecimiento en la escala del negocio.

### PROCESOS DE INTEGRACIÓN

Acoplado al desarrollo de este proyecto también se han incluido distintos procesos de integración horizontal, entre productores, y vertical, en un acuerdo de trabajo con un frigorífico local.

El grupo de productores definió una figura jurídica que pudiera accionar adecuadamente en este y otros emprendimientos conjuntos y así formó la Unión Transitoria de Empresas (U.T.E.) "Productores de la Cuenca del Senguer", entidad responsable del manejo operativo y económico de este proyecto.

Por otra parte se definieron acuerdos con un frigorífico en Comodoro Rivadavia, que intentan fundar las bases de una futura alianza entre la producción primaria y el componente agroindustrial. En la actualidad el trato con la industria es un contrato de servicios de faena y trozado de los animales, y estipula la intervención de los productores y técnicos como contralores en toda la cadena de faena y procesado. Des esta manera logra un alto compromiso de la industria con la filosofía del cuidado y mejoramiento de la calidad.

### PERSPECTIVAS FUTURAS

De acuerdo con las expectativas de crecimientos del proyecto, se plantean como pasos próximos importantes:

- Consolidar la implementación de tecnologías de manejo con el objetivo de mejorar y estabilizar los porcentajes de señalada y aumentar el número de corderos que alcancen la condición corporal para su faena, establecida en los estándares del Protocolo de Calidad.

- Fortalecer el Sistema de Certificación de Calidad.

- Tipificar las categorías de corderos ofrecidas (cordero liviano, pesado, etc.).

- Ajustar los detalles de oferta durante el año y del negocio en general.

- Aumentar la escala relacionada con la potencialidad del área agroecológica "Cuenca del Senguer". El área cuenta con 300 productores ganaderos y una oferta posible de 60.000 corderos al año, con una potencialidad mucho mayor.

Este es un camino que se ha comenzado a transitar, que está dando sus primeros frutos y del cual se espera que pueda redundar a futuro en un beneficio considerable para los productores de esta apartada región de nuestro país. ●



● Pierna de cordero preparada en corte para la alta cocina.

### Bibliografía

Abad, M. (1999) *Cortes Comerciales de Cordero Merino. Jornadas de Engorde de Corderos. INTA EEA Bariloche.*

Bidinost, F. (1999) *Rendimiento y calidad de corderos Merino. Jornadas de Engorde de Corderos. INTA EEA Bariloche Grupo PECOP: INTA-SAGyP. (1997). Informe de Características de la Calidad de la res y la Carne del Cordero Patagónico.*

La Torraca, A. (1999) *Cadena Agro industrial de la Carne Ovina: Posibilidades de Integración. Rev. Asoc. Arg. Criadores Merino Año VII N° 23.*

Mansilla, A. La Torraca, A. Richmond, P. Unger, N. Pensel, N. (2003). *Protocolo para la Certificación de carne de cordero originario de la Cuenca del Río Senguer Provincia del Chubut.*