



Facultad de Ciencias Veterinarias

Instituto de Administración de Empresas Agropecuarias

PROYECTO N°1028/04



La Región Nordeste ocupa el segundo lugar a nivel nacional en producción de carne. Sus condiciones ambientales la hacen apta para explotar especies tradicionales y no tradicionales, transformándose en fuentes de alimentación para las familias y como base de subsistencia de comunidades rurales. Esta

situación no siempre favorece al sector rural que desconoce las vías de comercialización adecuadas, la aplicación de buenas prácticas de elaboración para la obtención de productos sanos y agradables al paladar, con un período de aptitud para el consumo prolongado sin perder sus cualidades sensoriales. La implementación del proyecto tiene notable impacto en las economías regionales, ya que permite maximizar la rentabilidad de las producciones no tradicionales, al dejar de ser explotaciones exclusivamente familiares y ocasionales para transformarse en elaboradores de productos alimenticios, bajo normas de inspección y certificación de materia prima, aprovechando las épocas de zafra productiva. De esta forma, el máximo rendimiento de la cadena comercial, pasa a ser obtenido por los propios productores organizados, formando asociaciones.

Éste proyecto de carácter interdisciplinario, está siendo financiado por el Programa de Proyectos Federales de Innovación Productiva (PFIP), desde el año 2004, en busca de incorporar la producción de especies no tradicionales para potenciar la exportación de carne, debido a que las carnes no tradicionales comienzan a ser vistas como una alternativa de producción para ser colocadas en la Unión Europea y en otros mercados. En la Argentina y en la región, estos productos son considerados una delicatessen.

La Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Nordeste constituye una institución educativa capaz de formar profesionales habilitados para la producción, control, determinación de calidad e inspección de alimentos de origen animal en el Nordeste Argentino, albergando grupos de investigación y extensión dedicados a aspectos directamente relacionados, integrados por las Cátedras de Tecnología de los Alimentos, la de Producciones no Tradicionales, el Laboratorio de Tecnologías de Alimentos y el Instituto de Ictiología, dedicado a la producción



Facultad de Ciencias Veterinarias

Instituto de Administración de Empresas Agropecuarias

acuícola y a la evaluación de productos pesqueros.

El Proyecto propuso capacitar a los productores y a los distintos integrantes que componen las cadenas productivas y de comercialización de las especies estudiadas, con la finalidad de establecer parámetros de calidad sanitaria y nutricional por medio de los análisis físico-químicos y bacteriológicos con posibilidades de exportación.

Durante la ejecución de este proyecto se efectuaron Relevamientos y Categorización de productores por medio de encuestas y visitas a establecimientos.

Se pudo determinar que el nivel de tecnificación en los establecimientos evaluados es muy heterogéneo, siendo bajo o nulo en el rubro pesca, manifestándose esto en el precio de venta, pudiéndose en algunos casos comercializar subproductos como carne molida, embutidos, etc.

Los criadores de búfalos se encuentran en un punto intermedio, realizando las etapas de reproducción, recría y engorde, enviando sus animales a faena en frigoríficos habilitados, encontrándose en constante expansión. Como parte de las actividades se contó con activa participación en el Foro Nacional Bubalino, resultando en el Primer Taller de “Juzgamiento de Animales en pié, evaluación en playa de faena y despostada” contando con la participación del ONCCA (Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario) con la finalidad de destacar las semejanzas y diferencias entre esta especie y la bovina, extrayendo muestras de las reses para la determinación de los atributos de calidad de carne de la especie. Se pudo determinar que los cortes obtenidos de las reses bubalinas rinden igual y en algunos casos más que la de novillos de la región. Gracias a los aportes efectuados por el proyecto el Búfalo fue incorporado como especie con destino a faena en los Documentos de Tránsito Animal (DTA), siendo incluido en la legislación de trazabilidad del SENASA y es tenido en cuenta para el otorgamiento de subsidios en el marco del Plan Nacional “Más Terneros”.

La producción de carpincho manifiesta dos situaciones muy bien diferenciadas: la primera surge de la zafra de animales del ambiente natural, en la que la carne es muy poco utilizada y nula su comercialización certificada, siendo mayormente consumida a nivel de estancias. Por otra parte en aquellos provenientes de criaderos agrupados en la Asociación Argentina de Criadores de Carpinchos, las reses se comercializan como media res, entera o bien como cortes diferenciados, congelados, envasados al vacío y en cajas de cartón rotuladas. Las ventas se realizan en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a cadenas de restaurantes.

Con respecto a la carne de iguana, existe un solo criadero en la región, ubicado en la provincia del Chaco, que comercializa las crías de menos de un año, como mascotas. Existen zafreiros autorizados por la dirección de Fauna Provincial, de setiembre a noviembre en las provincias del NEA, siendo la



Facultad de Ciencias Veterinarias

Instituto de Administración de Empresas Agropecuarias

carne y la grasa hasta el presente utilizadas para consumo familiar. A causa del abandono de la actividad de los criaderos de iguana de la región, se reemplazó la especie iguana por yacaré.

Tabla1: Rendimientos de faena de las especies estudiadas

Especies	%Rendimiento
Búfalos	52-54
Carpinchos	48-58
Yacarés	54-60
Pescados	48-58

De los resultados de los análisis de carne se determinó que la carne de las especies estudiadas son ricas en ácidos grasos poliinsaturados (linoleico, linolénico y araquidónico), recomendables para la salud de los consumidores siendo en los pescados donde se detectó la mayor variabilidad, como así también es importante el aporte de proteínas y escaso el contenido de colesterol.

Durante el desarrollo del proyecto se instaló un nuevo Laboratorio de Análisis de Carnes en la facultad de Ciencias Veterinarias, para el cual se han adquirido una Cizalla de Warner Bratzer (importada de USA), instrumentales de medición, un ahumador, etc.

Este proyecto ha tenido una importante repercusión a nivel nacional, se han publicado artículos en innumerables revistas y páginas webs ("El Federal", Clarín, <http://revistacyt.unne.edu.ar/veterinaria5.html>, <http://www.semanaprofesional.com.ar/?nota=19566>, <http://www.clarin.com/diario/2005/06/30/conexiones/t-1005002.htm>, http://www.universia.com.ar/portada/actualidad/noticia_actualidad.jsp?noticia=15471, <http://www.universia.com.ar/materia/materia.jsp?materia=26886> y http://es.thefoodworld.com/ver_articulo/11/), se han brindado entrevistas tanto para medios locales, como para programas como Edición Chiche con alcance nacional. Resultados obtenidos con el presente proyecto fueron publicados, expuestos y presentados en distintas publicaciones, reuniones científicas, técnicas y de extensión e el país. Se presentaron disertaciones en diferentes eventos, tales como la dirección de estudios económicos de la Bolsa de Cereales (pág. 25-26) en Buenos Aires en el año 2004, en la Sociedad Rural del Chaco en abril de 2006 (donde se presentaron los resultados de block test comparativos de bubillos y novillos), en el 30º Congreso Argentino de Producción Animal, Santiago del Estero, octubre de 2007, en la Jornada de Producción de Búfalos, Facultad de Recursos



Facultad de Ciencias Veterinarias

Instituto de Administración de Empresas Agropecuarias

Naturales, Universidad nacional de Formosa, noviembre de 2008, en la Jornada experiencia de desarrollo tecnológico en la región NEA, organizada por el Poder Legislativo del Chaco, mayo de 2009.

Las publicaciones: “Rendimientos y tipificación de bubillos criados en forma extensiva en el NEA” fue publicada en la revista Remates Ganaderos (página 24, año 1, N°6), octubre de 2004. “La carne bubalina en el NEA. Caracteres de Faena de bubillos” fue publicada en la revista del consejo profesional de médicos Veterinarios de Chaco y Formosa (Pagina 30-32, N° 2), junio de 2006. “Transferencia de Tecnología para el procesamiento de pescado de Río en Corrientes Argentina”, publicación del programa la Universidad en el medio (pág. 88-89, 2006). “Elaboración artesanal de subproductos derivados de pescado de río” y “Determinación de parámetros microbiológicos en pescados de río en la ciudad de Corrientes” ambos presentados en la Sesión de Comunicaciones Científicas X jornadas Veterinarias de Corrientes, JOVECOR X, julio de 2005. El trabajo “rendimientos y tipificación de bubillos (*Bubalus bubalis*) criados en forma extensiva en el NEA presentado en el 27º Congreso Argentino de Producción Animal en Tandil, en octubre de 2004. “Rendimientos de faena y despostada de bubillos en el NEA”, y “Caracterización de la carne bubalina en la región NEA”, fueron publicadas en la revista Argentina de Producción Animal volumen 26, suplemento 1.