Se inauguró en Gobernador Costa una sala de industrialización para la producción de carne

La sala permitirá agregar valor a la producción de carne en el Departamento Tehuelches, bajo estándares de sanidad y calidad. Además, los productos podrán comercializarse a nivel local, con la habilitación correspondiente.

Compartir

Autores
Trinidad GUASCH
Unidades
C.R. Patagonia Sur, Gobernador Costa, E.E.A. Esquel
Proyectos
Área geográfica sur.

La sala de industrialización para la producción de carne es producto de un Proyecto Especial del Programa ProHuerta. A lo largo de 2 años de trabajo enfocados en dar respuesta a las necesidades de productores y emprendedores locales, este proyecto involucra a más de 120 personas que trabajaron y aun lo hacen de manera articulada. Los principales actores son la Escuela Agrotécnica 719 de Gobernador Costa, Asociación de Productores Henno Kaik de José de San Martin, la Cooperativa Chacay Mamil de Gobernador Costa, el municipio local, técnicos de INTA e integrantes del ex grupo de Cambio Rural II de producción porcina.

Inserta en las instalaciones de la escuela, la sala además de ser utilizada para la producción servirá para instancias de capacitación destinadas a alumnos y docentes, con el fin de asegurar buenas prácticas de producción y consolidar la producción local. Esta combinación de actividades, potencia el éxito de la misma y apuntala procesos de desarrollo local.

La sala contempla varios aspectos en referencia a la elaboración de productos con carne, como el cuidado en el proceso de producción, procedencia legitima de la materia prima con sus respectivas certificaciones y

análisis correspondientes para asegurar la inocuidad y calidad del producto.

Desarrollo local

Pequeños productores y emprendedores, podrán comercializar sus productos habilitados en la localidad, lo que constituye una ventaja competitiva y asegura la inocuidad del producto, algo importante para los consumidores de alimentos.

Alfonso Beloqui, Jefe de la AER Gobernador Costa comentó que *...” la sala se rige en función a un protocolo que asegura condiciones de higiene, sanidad, calidad de la carne, recepción y condiciones de uso”*. En referencia a este tema destacó que, *“el costo estimado para la utilización de la sala no superará el 5 % del costo total de la producción, lo que más allá de la accesibilidad, evidencia el hecho de que producir con calidad no incrementa desmedidamente los costos”*.

Hoy el departamento Tehuelches, cuenta con una sala de industrialización para agregarle valor a la producción de carne, espacio accesible a productores y emprendedores. Esto representa una gran oportunidad para la zona y ha sido posible gracias al esfuerzo conjunto de una red de actores vinculados.