

Río Grande: Productores locales presentaron la marca 'XL Producto Avícola Local' junto al INTA

Productores integrantes del Proyecto Avícola Local presentaron el producto en la Primera Expoagroproductiva. El grupo cuenta con la asistencia técnica de la Agencia de Extensión Rural INTA Río Grande y buscan posicionar el producto en el mercado local.



Productores junto al Intendente de la ciudad en la Expo Agroproductiva

UNIDADES

C.R. Patagonia Sur, Coordinación Territorial y Desarrollo Rural Tierra del Fuego, Río Grande

PROYECTOS

Estrategias de abordaje para acompañar el desarrollo agropecuario y forestal del área geográfica isla grande de Tierra del Fuego.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

Se presentó “XL Producto Avícola Local”, la marca de los huevos producidos por los y las integrantes del Proyecto Local de la AER INTA Río Grande. En el marco de la Primera Expoagroproductiva, organizada por el Municipio de Río Grande, participaron con un stand y expusieron las características del producto junto al equipo técnico. Por primera vez pudieron comercializarlo con la etiqueta que identifica al producto y su marca.

Dentro de los objetivos del Proyecto se encuentran lograr producciones avícolas sustentables, sanitaria y ambientalmente aptas y con bienestar animal, llegar al mercado con productos de alto valor y fomentar el asociativismo entre productores. Para esto cuentan con la asistencia técnica de agentes del INTA y externos que llevaron adelante la conformación del Grupo Avícola Local, también se llevó adelante la provisión de gallinas ponedoras mediante centros de cría, ofrecieron asesoramiento en infraestructura y manejo y se brindaron capacitaciones a los productores.

El Coordinador del Proyecto Local, el Ing. Dusan Canalis (AER Río Grande), estuvo presente en la expo y señaló que “estos espacios nos permiten diferenciar el producto, ya que es muy difícil que podamos competir con el precio con un huevo que viene del norte, producido con gallinas enjauladas, pero nosotros resaltamos que desde la marca se está ofreciendo un producto totalmente fresco y de altísima calidad con condiciones de bienestar animal que son sumamente valoradas”, remarcó

Además del acompañamiento técnico en el aspecto productivo, el grupo también recibió capacitaciones sobre costos, a cargo del Ing. Mariano Dabini, integrante de la mesa técnica y asesor privado de los productores. También se hizo énfasis en la consolidación de una marca que pueda generar identidad al producto, por eso se realizaron capacitaciones y jornadas colaborativas entre productores, equipo técnico y la diseñadora gráfica Lucía Kumuk. En estos encuentros se pudo definir el nombre de la marca, la identidad. Desde el Proyecto Local se está trabajando en la concreción del Sello de Buenas Prácticas Avícolas, una certificación que permitirá ingresar al mercado local, que hasta el momento está restringido por no contar con el aval bromatológico.

Diferencias del producto

Juan Juárez es integrante del grupo de productores avícolas y remarca la diferencia de los huevos producidos localmente. “Si uno compara el comercial con el que producimos con las Negras INTA en su volúmen y aspecto es superior. El sabor también, tiene mayor consistencia y mejor calidad” explicó el productor.

En cuanto a la frescura remarcó que “nosotros llegamos al vecino con producto que tiene más de dos días levantado del nido, es una diferencia abismal con el producto que se consigue, que viene del norte” finalizó Juárez.