

Destacan la importancia de la comercialización de carne caprina

08/11/2021



Se está desarrollando en La Rioja el Tercer Congreso Argentino de producción Caprina. El evento se lleva a cabo de forma conjunta con el 1º Congreso de la Red Combiand Argentina (Conservación de la Biodiversidad de los Animales Domésticos Locales) y el II Foro Nacional de Productores Caprinos y la Agricultura Familiar.

El ingeniero Iván Rosales, en representación del INTA San Rafael, disertó este viernes abordando el tema referido a la comercialización de carne caprina. En diálogo con FM Vos y Diario San Rafael expresó que “me tocó abrir las exposiciones; si bien es un congreso netamente técnico, mi ponencia estuvo referida a algo fundamental en la cadena de valor: la comercialización. Y desde ese lugar explicar una serie de

procesos previos que implican, fundamentalmente, conocer al productor, ganar su confianza, y a partir de allí comenzar a trabajar en lo económico. Esto conlleva conocer la producción y a los mismos productores para saber claramente cuáles son los procesos por lo que pasa la crianza, y desde allí, establecer una matriz de precios. Pero el mensaje más fuerte, es el de hacer entender que hay que trabajar primero con las personas y luego, con el tiempo, ir construyendo con ellas. Como verán, a los productores la comercialización no se les explica desde los números fríos, sino que hay que ir avanzando con ellos.”

Iván Rosales explicó también que “si bien hay productos derivados de la producción caprina tales como quesos, leche, etc. debemos entender que lo que sabe el productor es hacer carne. Entonces no hay que quedarse con que la rentabilidad del producto se termina con el consumo del chivito mamón, que es el que consumimos en navidad, sino entender que a la carne del animal más grande se la puede consumir en forma de hamburguesas, milanesas, pastas, etc. En San Rafael estamos comenzando algunas experiencias con rotiseros, que están haciendo sus primeras armas para llevar al consumidor estos productos. La experiencia viene siendo muy positiva; parece paradójico, pero recién ahora estamos haciendo conocer localmente un producto tan nuestro como es el chivo. Esta bueno saber que muchas veces esta carne en el campo se pierde, y que podemos en nuestra zona acceder a un producto que es mucho más económica que la carne de vaca. Nuestro cálculo indica que los cortes de chivo deben tener un precio similar al del cerdo. Debemos pensar que el chivito es algo especial, que consumimos para las fiestas navideñas, pero el chivo más grande puede ser un corte perfectamente adaptado a nuestra cultura.”