

Producción de Carne Bovina en el VIRCH: Situación Actual y Perspectivas

Fuente: Equipo Técnico Clúster Ganadero VIRCh

La ganadería y la producción de forrajes representan el destino de más del 90% de las tierras en el Valle Inferior del Río Chubut (VIRCh). En franco crecimiento durante las últimas décadas, la producción de carne bovina, es una actividad que engorda alrededor de 80 mil terneros por año.

Análisis y desafíos del Cluster Ganadero del VIRCH para en el sector cárnico bovino, en el marco de la pandemia por el COVID -19.

Más de un 90 de las tierras en regadío del Valle Inferior del Río Chubut (VIRCh) se destinan a la ganadería y producción de forrajes. La producción de carne bovina en el VIRCh es una actividad en franco crecimiento durante las últimas décadas con emprendimientos que engordan alrededor de 80 mil terneros por año. La recría y terminación se realiza en sistemas pastoriles con terminación a corral o en un ciclo completo a corral (*feedlot*) con duraciones total de 6 meses a algo más de un año, dependiendo del peso de ingreso de los animales y modalidad productiva. Esta importante producción ganadera abastece un 52% del consumo provincial de carne bovina, comercializando también animales (en pie y faenados) a otras provincias de la Patagonia Sur (Santa Cruz y Tierra del Fuego).

Estudios realizados por el recientemente conformado “**Cluster Ganadero del VIRCh**”, que integra a distintos actores de la cadena agroindustrial del sector privado y público, han caracterizado la cadena ganadera de la carne bovina, la cual genera desarrollo y riqueza en el VIRCH con:

- 320 emprendimientos ganaderos bovinos: El 73% de las unidades de producción tiene menos de 100 animales, el 24% entre 100 y 750; y el 3% más de 750 animales.
- 81 mil terneros engordados en chacras del valle, que producen 17 mil toneladas de carne vacuna por año.
- 6 Plantas de Faena con tránsito provincial y federal.
- 800 puestos de trabajo directo y más de 9.000 indirectos vinculados al transporte (fletes de animales, forraje, etc.), proveedores de insumos y equipamiento, servicios profesionales, de maquinaria, entre otros.



Fuertemente instalada y reconocida por los consumidores, “la carne con hueso” producida en el VIRCh cuenta con características propias que la diferencian de aquella que ingresa sin hueso envasada o congelada de la región centro (al norte de la barrera sanitaria por la fiebre aftosa al norte del Río Colorado). Sin embargo, existen desafíos preexistentes y otros nuevos que pondrán a prueba el sector cárnico en el marco de la pandemia por el COVID -19.

El incremento en la eficiencia productiva tranqueras adentro, a través del manejo y uso intensivo de las pasturas, la planificación de la cadena forrajera, el uso de otros cultivos (verdeos de invierno y verano), el manejo de las raciones y la sanidad en los engordes; son sin dudas aspectos a mejorar de larga data.

Profundizar el asociativismo en la producción primaria para la obtención de servicios e insumos a mayor escala y avanzar en acuerdos comerciales que integren la cadena de la carne vacuna (convenios de abastecimiento, uniones transitorias de empresas, etc.), resultan aspectos importantes para una mejora en el “negocio” y su competitividad futura.



La cadena de la carne reaccionó rápidamente frente a la pandemia por COVID 19, con la implementación de protocolos oficiales para la producción e industria frigorífica. A ello se suma la información de organismos internacionales de la salud y otros centros de investigación, respecto a que el virus no se transmite por alimentos ni la carne en particular. Sin embargo distintos especialistas a nivel nacional señalan un panorama de corto plazo un tanto incierto en el consumo y comercio de carne bovina, el cual podría modificarse según la evolución de la pandemia y posibles rebotes de la enfermedad en provincias o regiones del país. Se espera una disminución en las ventas principalmente en aquellos segmentos de menor poder adquisitivo o un cambio/reemplazo en los productos cárnicos consumidos (cambios en el consumo de carne bovina, pollo, cerdo y ovina). Se observan también dificultades en la comercialización en restaurantes y servicios de comida (hotelería, eventos, etc.), inconvenientes en la cadena de pagos y otros económicos/financieros que dependerán de distintas medidas que se adoptarán en el corto plazo. Resulta también importante el seguimiento de las exportaciones de carne Argentina y la posible e incipiente recuperación observada del mercado Europeo y Chino, dado que una recuperación nacional en las exportaciones significaría posiblemente una menor presión en el mercado regional de carnes proveniente de otras regiones del país.

En este contexto y de cara al futuro del negocio de la carne, se ratifican aspectos ya diagnosticados en distintos foros e instituciones público y privadas vinculadas al sector cárnico. La “**calidad**” es un aspecto importante apreciado por los consumidores. A pesar de mitos y preconcepciones respecto a la relación entre atributos de la carne y la calidad de la carne valorada por los consumidores como: animales más livianos y de menor edad a la faena y la terneza de la carne, el color de la grasa (blanca) asociada a animales más jóvenes, la importancia de aspectos sensoriales y la calidad nutricional en carnes provenientes de animales a pasto vs. corral, etc., etc.; existe en el VIRCh un gran potencial de generar una producción diferenciada en sistemas pastoriles y/o a corral que garanticen a los consumidores la calidad del producto desde la chacra a la góndola o carnicería.

Sin embargo es importante avanzar en “**nuevos valores**” requeridos por los consumidores, puestos en relevancia durante ésta pandemia. La *bioseguridad* de los alimentos, el esfuerzo por producciones sostenibles que incorporen el *cuidado del medio ambiente*, el *buen trato animal* (bienestar animal), la *responsabilidad social* son “**nuevos valores éticos**” a implementar y certificar en la carne. Este nuevo escalón a sortear, irá de la mano de un mayor agregado de valor en la carne, la cual debiera procesarse (troceado, cortes, envasado, etc.) para asegurar la trazabilidad y la identidad del producto al *consumidor*.

Fuente: Equipo Técnico Clúster Ganadero VIRCh