

El búfalo llegó a las góndolas de Reconquista y Avellaneda

Med. Vet. Claudio Martínez - INTA AER Garabato.

Este artículo relata la trayectoria de la Asociación de Productores de Búfalos de Santa Fe, quienes lograron consolidar un producto alimenticio de alta calidad en el mercado local. Se describe el desafío estratégico de introducir un alimento novedoso ante el consumidor y el proceso de gestión eficiente que permitió superar barreras comerciales. El trabajo destaca cómo la organización es el motor que transforma el esfuerzo productivo en una alternativa económica sostenible y reconocida por la comunidad.

El grupo de productores de búfalos definió desde sus inicios objetivos claros: orientar sus esfuerzos hacia la comercialización y difusión de carne de alta calidad para llegar directamente al consumidor. Para alcanzar esta meta, se trabajó de manera articulada con diversas empresas, instituciones y organismos públicos, entre los que se destacan reuniones estratégicas con SENASA, frigoríficos, ministerios de producción y medio ambiente, mesas agroindustriales, así como también con carniceros y supermercados.

La estrategia de difusión incluyó la organización de degustaciones destinadas a comerciantes del sector en Reconquista y Avellaneda, y una presencia activa en eventos de gran convocatoria como las exposiciones rurales de Reconquista, Vera, San Javier, AgroActiva y la muestra de Palermo. En estos espacios, se compartieron detalles sobre la calidad nutricional y los beneficios productivos de la carne, apoyados por folletos informativos y una marcada participación en programas radiales.

La llegada al consumidor

La apuesta por la difusión generó un interés genuino; los consumidores se muestran curiosos y consultan activamente sobre la carne de búfalo. Tras organizar la logística necesaria entre la Asociación y los comercios, el producto logró ingresar efectivamente a la góndola.

Para evaluar la recepción, se realizó una encuesta que arrojó indicadores clave:

- **Primer acercamiento:** más del 83% de los encuestados indicó que fue su primera experiencia con el producto.

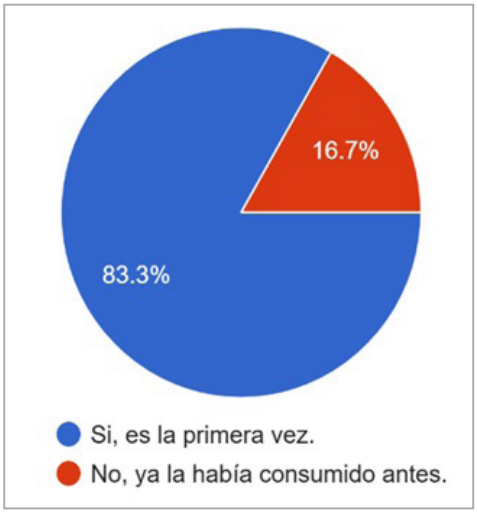
- **Motivación de compra:** la calidad nutricional es un factor determinante para gran parte de los consumidores al momento de decidir su compra.

- **Atributos clave:** el sabor y la terneza fueron aspectos fundamentales para la aceptación. Respecto a la terneza, es importante señalar que su expresión depende de una cadena de factores que abarcan desde el campo hasta la mesa; cualquier fallo en esta cadena puede afectar el resultado final.

- **Potencial de consumo:** más del 83% de los encuestados manifestó estar dispuesto a incorporar la carne de búfalo en sus hábitos alimentarios.

¿Qué dicen los consumidores?

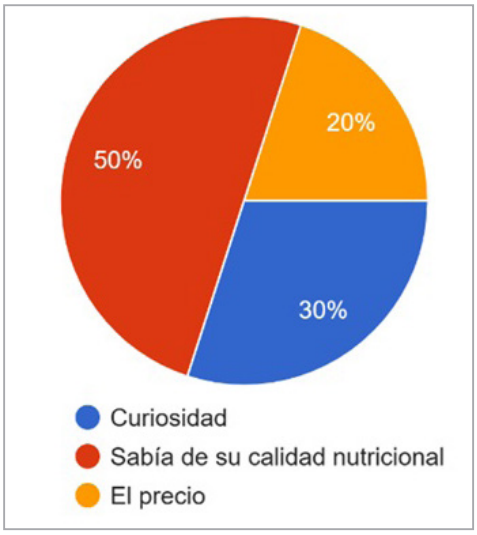
¿Es la primera vez que consumís carne de búfalo?



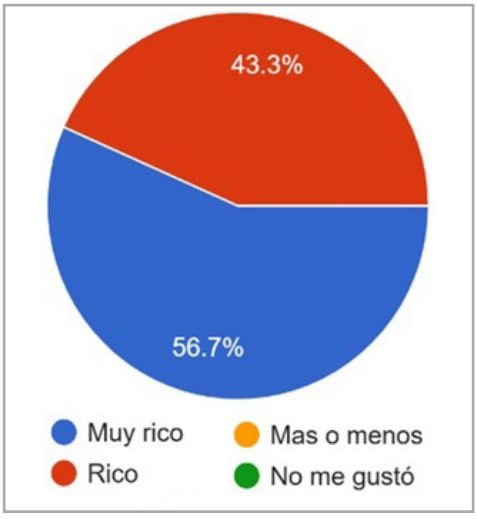
Sólo el 16,7% de los consultados consumieron con anterioridad la carne de búfalo.

¿Qué motivo te llevó a probar la carne de búfalo?

Es importante destacar que, muchos de los encuestados, deciden probar la carne de búfalo por su calidad nutricional, en segundo lugar lo hacen por curiosidad y el resto porque el precio resulta competitivo.



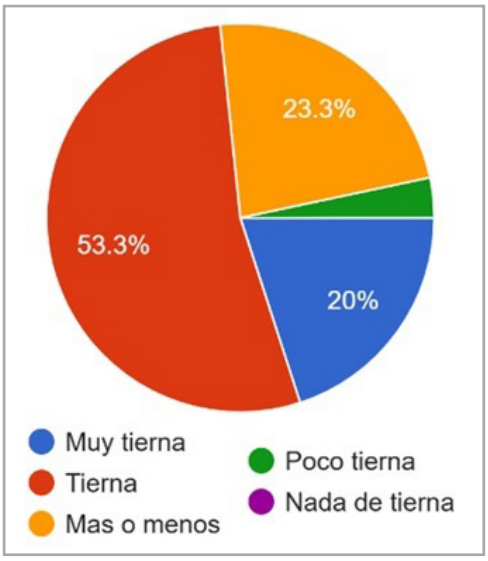
¿Qué te pareció el sabor de la carne de búfalo?



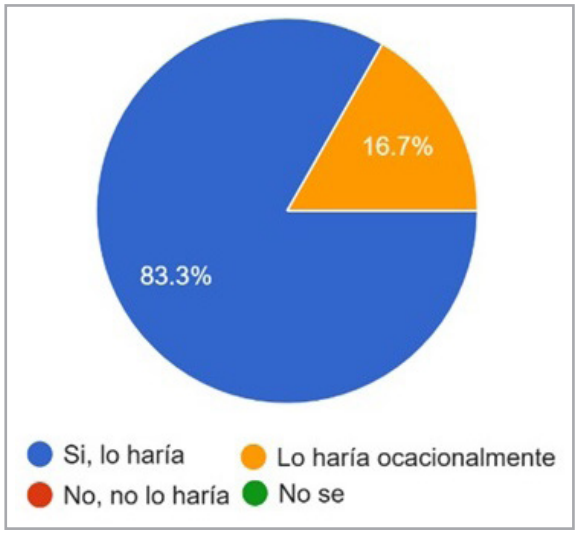
Del total de personas que manifestaron haber probado la carne de búfalo el sabor es ponderado de manera positiva.

¿Qué te pareció la terneza?

Esta característica, junto al sabor son las que más impactan en la aceptación de los productos cárnicos. Hay que aclarar que toda la cadena de producción influye en la terneza.



Si la carne de búfalo estaría disponible en las carnicerías ¿la incorporarias a tus comidas diarias igual que la carne vacuna?



El total de los encuestados incorporaría la carne de búfalo, el 83% de los encuestados expresa que estaría dispuesto a incorporar en sus comidas a este producto y el 16% lo haría ocasionalmente.



Consideraciones Finales

El largo camino recorrido por la Asociación para poner la carne de búfalo al alcance del consumidor ha demostrado ser valioso. Los resultados de las encuestas confirman que este producto cuenta con una sólida aceptación y que su demanda se encuentra en franco ascenso. Este escenario plantea a los productores el desafío de continuar creciendo en escala productiva para abastecer, no solo la demanda de nuestra zona, sino también la que comienza a surgir en otras localidades de la provincia.