

## **EXPERIENCIA CHACINADOS SAN ANDRÉS, HERRAMIENTAS DE AGREGADO DE VALOR POR PROCESOS DE CERTIFICACIÓN.**

### **Lorena Müller**

*Chacinados San Andrés*

*sanandres\_rg@hotmail.com.ar*

### **Andrea Martínez**

*Secretaría PyMe, Ministerio de Industria de Tierra del Fuego*

*avmtdf@hotmail.com*

San Andrés *surge* debido a la necesidad de poder consumir productos de una calidad determinada en nuestra ciudad y también poder poner en experiencia conocimientos adquiridos con respecto a la charcutería artesanal y no perder la tradición familiar.

Identificamos como *oportunidad* la posibilidad de ser los primeros y los únicos fabricantes de chacinados ovinos en la provincia, pero así también esto en muchos momentos se tornó una *dificultad*, debido a la falta de información, acompañamiento y experiencia de parte de las autoridades competentes o relacionadas con la actividad.

En su comienzo la producción se inició con 10 kg y actualmente se produce entre 600 y 700 kg mensuales. Con respecto a la infraestructura, tuvimos un año previo de trabajo antes de la habilitación, engorroso y burocrático en el proceso. Hoy por hoy la idea de reestructurarnos es constante, debido a los espacios y la necesidad de diversificarnos y no contar con un lugar propio o acorde a las expectativas del proyecto.

El *estado actual* de San Andrés luego de 7 años de trayectoria, es positivo, se sitúa en el punto de equilibrio. En este momento inició la temporada de turismo, tenemos pedidos pendientes, nuevos clientes. Asimismo, estamos siendo acompañados para adoptar una metodología de control de procesos y calidad. Estrenamos el certificado de **Establecimiento Orgánico** y continuamos trabajando para lograr el registro de productos, ampliar la oferta de productos artesanales y el agregado de valor a la materia prima local.



Nuestras *perspectivas a futuro* son establecernos como emprendimiento local sólido, como fabricantes de chacinados artesanales de calidad, continuar con el agregado de valor a la materia prima local, ampliar el abanico de productos con ovinos y lograr el RPPA, registro provincial de producto alimentario, como así también ampliar la producción de productos con sello orgánico.

El **sello de calidad certificada Tierra del Fuego - Fin del Mundo**, es la primera distinción provincial para PyMEs que garantiza la calidad de sus productos y servicios. Además, ofrece un valor agregado a través de la identidad de territorio, con una fuerte vinculación con lo local pretendiendo demostrar atributos específicos de la zona geográfica de elaboración. Los **salames ovinos de San Andrés** están certificados con este sello. Para llegar al mismo y con el asesoramiento necesario, la firma implementó un sistema de calidad integral requerido por el Protocolo Particular de Productos Gourmet. La exclusividad fundamental de ese Protocolo consiste en producciones a escala reducida, con un proceso productivo artesanal y dedicado, orientados a alcanzar determinadas propiedades organolépticas de distinción, persiguiendo la alta calidad y buenas prácticas aplicadas a todo el proceso.

El **jamón crudo ovino** y el Establecimiento de San Andrés, está certificados como Orgánico, otra distinción especial obtenida durante el 2019, que garantiza que el mismo está elaborado en base a un sistema productivo sustentable mediante el uso racional de los recursos. De esta manera, se responde a todos los estándares establecidos bajo la normativa y fundamentalmente posee características propias de identidad e integridad.

Estas herramientas de calidad, garantizan el **valor agregado** en todas las etapas del proceso productivo y permiten acceder al mercado con un producto diferenciado, incrementando su competitividad y satisfacción al cliente, manteniendo la sustentabilidad del sistema y cuidado del medio ambiente.

