

CARNE DE LLAMA. MERCADOS

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. 2011. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Av. Paseo Colón 982 (1063), Tel: 54 11 4349 2000, Bs. As., Argentina.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de llamas](#)

El consumo de esta carne ha sido, hasta hace poco, exclusivamente local y ceñido a los propios pastores o a los sectores urbanos de pocos recursos de Jujuy, Salta y Catamarca. Puede atribuirse esta limitación a la expansión de la demanda a la vigencia de factores tales como el prejuicio hacia la especie, la marcada preferencia por la carne bovina existente en el país, y la carencia de las condiciones necesarias para acceder al mercado legal de los productos cárnicos de estos camélidos. En la actualidad se están logrando avances en la neutralización de estos frenos que son: un creciente reconocimiento de las cualidades alimentarias de la carne de llama y el empeño que se está poniendo en conseguir la habilitación de mataderos con tránsito federal y el resto de las condiciones necesarias para lograr una comercialización legal permanente de esa carne.

La cosmopolitización del gusto culinario que se está produciendo en los sectores de mayor poder adquisitivo, como lo afirman Vidal Castro y otros, juegan a favor del surgimiento de una nueva demanda, proceso atestiguado por la apertura, en las ciudades de Salta y Jujuy, de restaurantes de cocina gourmet especializados en alimentos andinos, y el alto precio al que se vende el lomo de llama en una carnicería exclusiva de Buenos Aires. En las tablas que figuran a continuación se advierte el aumento de precio en relación a la distancia del lugar de producción y a la importancia del mercado consumidor.

PRECIO DE LA CARNE DE LLAMA POR KG. (en pesos)		
Lugar	Precio por kg.	Precio de lomo por kg
La Quiaca	3/3,50 \$	
Abra Pampa	3,50/3,70 \$	5/6 \$
San Salvador de Jujuy	6,50/7.50 \$	9/15 \$
Buenos Aires (carnicería PIAF)		30 \$
Fuente: María Cecilia Lacama.		

Pese a que la comercialización formal de carne de llama está aún en una etapa embrionaria, el consumo local y regional de este alimento ha sido siempre relevante pero, debido a la mentada informalidad de la producción y comercialización del producto, no existen registros oficiales del volumen faenado y las estimaciones fluctúan, según Vila Melo, entre versiones pesimistas que lo estiman en 210 ton, correspondiente, y las optimistas que incrementan esta cifra a las 480 ton, considerando un rodeo de 155.000 cabezas. Dándose un conjunto de condiciones favorables como el incremento de índice de fertilidad, la mejora del manejo sanitario, sería factible incrementar la producción a 1.000 ton.

Volver a: [Producción de llamas](#)