

# NUEVAS ALTERNATIVAS PARA EL CONSUMO POPULAR DE LA CARNE DE LLAMA

INTI. 2010. Noticiero Tecnológico Semanal N° 210.

Contactos: Viviana Renaud [vrenaud@inti.gob.ar](mailto:vrenaud@inti.gob.ar)

Javier Scheibengraf [javiers@inti.gob.ar](mailto:javiers@inti.gob.ar)

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Llamas](#)

Por iniciativa de la Red Puna y con la intervención de INTA IPAF (Instituto de Investigación para la Agricultura Familiar) NOA, el Centro INTI-Carnes trabaja en el desarrollo de productos en base a carne de llama, que serán destinados al consumo local y regional del norte argentino.



La Asociación de Pequeños Productores de la Puna (APP) que forman parte de la Red Puna, pensaron en la industrialización de la carne de llama para consumo masivo, enriqueciendo la cadena de valor a través de productos cárnicos. Por ello tomó contacto con el INTI para plantearle el problema que tenían en la comercialización de la llama: solo venden “una parte” del animal (el lomo, la pierna y algunas otras partes blandas) para consumo fresco en el mercado local, mientras otros cortes tienen dificultades o son desechados a pesar de que tienen buena calidad, manteniendo las propiedades características de la carne de llama, una carne magra con muy bajo porcentaje de grasas y de colesterol.

Desde hace tiempo que la Red viene trabajando en la promoción de la producción de llama, animal nativo de la región que tiene un comportamiento más eficiente y requiere menos cuidados que los otros ganados en cuanto al clima y los pastos.

En el Centro INTI-Carnes, en su planta piloto, se desarrollaron diferentes subproductos para aprovechar los cortes poco valorizados de la carne de llama, por ejemplo, se elaboraron hamburguesas y medallones de carne (la mayor diferencia entre ambos productos es que el medallón puede contener otros ingredientes que la hamburguesa, permitidos para chacinados frescos, y un porcentaje de grasa mayor, manteniendo el proceso de elaboración y las características generales). También se elaboró un medallón de carne con el agregado de un producto típico de la zona como es la quínoa.

A su vez, se realizaron las pruebas preliminares para la elaboración de otros productos tales como jamón cocido de llama (pierna), paleta cocida de llama (paleta), fiambre cocido, salazón seca (tipo bondiola o jamón crudo), y salame (distintos cortes), teniendo en cuenta un aprovechamiento integral de todas las carnes del animal, trasladando a los productos desarrollados las virtudes de las mismas.

Los productos fueron evaluados por habitantes de la zona con gran aceptación por lo que, en lo inmediato, se comienza a elaborar y comercializar en pequeña escala para posteriormente pasar a una etapa de mayor integralidad de la propuesta.

La llama pertenece a la familia de los camélidos. Es un gran animal originario de los Andes, Patagonia y Tierra del Fuego en Argentina, Bolivia, Chile, noroeste de Paraguay y sur del Perú. Esta especie (*Lama glama*) domesticada en el noroeste de Argentina, dio origen a la primera ganadería autóctona, siendo uno de los únicos recursos ganaderos en las zonas más desfavorables de la Puna junto a los ovinos.

En la actualidad, resulta de suma importancia para la subsistencia de la población local, el aprovechamiento de su carne para autoconsumo, además de la utilización de su lana.

En la Puna argentina, se estima que el número de cabezas de llama asciende a 104.862.

Desde la Red Puna, que está compuesta por más de 30 organizaciones aborígenes y campesinas de la Puna y Quebradas Jujeñas, que nuclea a más de 1.200 familias de 70 comunidades rurales, donde participan mujeres, hombres y jóvenes que buscan cambiar la realidad en la que viven, transformarla de raíz y poder vivir de su tierra dignamente, solicitaron al INTI su intervención para el estudio sobre las posibilidades de industrialización de la carne de llama para consumo masivo de la población local y regional, encargándole el desarrollo de productos a partir de esta carne no tradicional. En este sentido, el desarrollo apunta ante todo a la obtención de productos de consumo popular local y regional, y al aprovechamiento de los cortes que no se consumen habitualmente.

Luis Gerónimo, de la Asociación Productores Aborígenes de la Puna, en diálogo con el INTI, destacó que “en cada comunidad aborígen hay unas 30 familias que se dedican a la producción ganadera de llama. Cada una de ellas tiene un rodeo medio de entre 60 y 80 llamas. La crianza de la llama se realiza en la comunidad, mientras que la faena se hace en un matadero y desde ahí se comercializa a los mercados de la ciudad. La misma organización tiene una carnicería de venta de carne de llama.” Es que en esta región se desarrolla la ganadería de llama como una actividad de subsistencia, utilizando principalmente la lana y la carne, pero comercializándola en res prácticamente sin rinde económico.

Volver a: [Llamas](#)