

# Cortes Obtenidos en la Faena de Camélidos Sudamericanos de Catamarca

Soria, Claudia; Malandrini, Jorge

Cátedra de Anatomía y Fisiología Animal. Facultad de Ciencias de la Salud. UNCa. Maestro Quiroga s/n. soriacc@yahoo.com.ar

## Carves Obtained from Southamerican Camelids Farm Work of Catamarca

### Summary

South American Camelid meet has many advantages from the nutritional point of view. The low percentage in fats that llama meet has is enhanced. It possesses the following characteristics: High nutritional value, low fats and cholesterol and it is cheap. Its disadvantages are in the **fatten**, in the old and female animals farm work at the end of its reproductive lives; the lack of sanitary attention and in the necessity of explore new markets.

The purpose of the present work was to determine the different kind of cuts it is possible to obtain from a South American camelid skeleton to achieve a greater economical benefit.

The work was developed in the locality of Laguna Blanca, Belén and in the municipal cold-storage chamber of the Capital with animals destined to commercialization. A 60 llamas batch was worked. It was estimated live weight, carcass weight, and give up yards to get cut and cuts like those from the cold-store industry.

There were performed carves that have as bone base: a) the backbone b) the corresponding to inferior and lateral walls of thorax and abdomen c) for members or segments of them. There were obtained the following cuts from each region: neck, chest, hand, bifés wide, narrow and cuadril; ribs vacuum skirt and spine palette, ball back, carnaza queue, peceto and bone with or without meet.

According to the anatomical region, the obtained results were: later **train** 26,35%, forelimb 22,40%, **dorso-lumbar** spine and **vacuum** 17,15%, cervical spine 6% and **costillares** 26,10%.

The performances according to the obtained meet are important from the economic point of view and it do not depends just on the alive animal but also on the technological level used during the whole process.

The knowledge about the way the **cut** must be done helps not only to the seller but also to the consumer when he obtains an economical and rational use. It must be take into consideration the quality of the meet, its commercial value, its demand and the consumer taste.

It is searching for giving a greater added-value to the product through its processing; achieving increase the meet life time and permitting obtain potential products and different presentations.

## Resumen

La carne de camélidos sudamericanos tiene muchas ventajas desde el punto de vista nutricional. Se destaca el bajo porcentaje de grasas que tiene la carne de llama. Posee las siguientes características: Alto valor nutritivo, bajo contenido en grasa y colesterol y bajo costo. Sus desventajas están en el acabado o engorde, en la faena de animales viejos o hembras al final de su vida reproductiva, la falta de atención sanitaria y en la necesidad de abrir nuevos mercados.

El objetivo del presente trabajo fue determinar los tipos de cortes que se pueden obtener de una carcasa de camélido sudamericano para lograr un mayor beneficio económico.

El trabajo se desarrolló en la localidad de Laguna Blanca, departamento Belén y en el Frigorífico Municipal de la capital, con animales destinados a comercialización. Se trabajó un lote de 60 llamas. Se calculó peso vivo, peso de las carcasas, rindes y despostada para obtener troceo y cortes semejantes de los procedentes de la industria frigorífica.

Se practicaron cortes que tienen como base ósea: a) la columna vertebral b) los correspondientes a las paredes laterales e inferior del tórax y abdomen c) los correspondientes a los miembros o segmentos de los mismos.

Se obtuvieron los siguientes cortes de cada región. cogote, pecho, aguja, bifés anchos, angostos y cuadril; costillar, vacío, falda y lomo; carnaza de paleta, bola de lomo, carnaza de cola, peceto, nalga y hueso con y sin carne.

Según las regiones anatómicas los resultados obtenidos fueron: tren posterior 26,35%, miembro anterior 22,40%, columna dorso-lumbar y vacío 17,15%, columna cervical 6% y costillares 26,10%.

Los rendimientos de acuerdo a la carne obtenida son de importancia, desde el punto de vista económico y no sólo depende del animal vivo sino del nivel de tecnología utilizado durante el proceso.

El conocimiento sobre la forma en que debe efectuarse el troceo favorece tanto al expendedor como al consumidor al obtener un aprovechamiento más económico y racional, pues se debe tener en cuenta la calidad de la carne, su valor comercial, demanda, y gusto del consumidor.

Se busca darle mayor valor agregado al producto a través de su procesamiento, logrando incrementar el tiempo de vida de la carne y permitiendo obtener productos con mayor potencialidad de mercado y presentaciones distintas.

## Introducción

La llegada de los grupos humanos al continente americano fue un factor decisivo para las especies animales ya que las utilizaron para contribuir a su alimentación y bienestar. Un auquénido es el camélido (*camelidae*) de América del Sur. Los camélidos han convivido junto a las etnias a lo largo de generaciones. Las llamas fueron domesticadas hace más de 5.000 años y tuvieron una participación muy importante en la historia de las culturas precolombinas. Chibchas y Chimús criaban llamas 200 años a.C. Durante el imperio incaico, la nobleza (los llamamichics) se dedicaba a su cuidado. Con la

carne intercambiaban lo que no producían en sus tierras: pescado, coca y frutas. Los incas tenían reglas para la explotación de estos animales que eran capturados por medio de los chakus cada tres o cuatro años.

Los pueblos aymaras ante la necesidad de conservar la carne de camélidos domésticos, desarrollaron una técnica de deshidratación utilizando el sol y la sal (Charqui). Este tipo de carne tiene muchas ventajas desde el punto de vista nutricional. Se destaca el bajo porcentaje de grasas que tiene la carne de camélido. Su nivel de grasa disminuye en el charqui a valores de 2,1% (Melgarejo Cabello Silvia, 2004). Su presentación no es aceptada por otras culturas. Con la llegada de los españoles y sus vacunos y ovinos, desplazaron a los camélidos ante la creencia de que eran portadores de sífilis.

La carne de llama posee las siguientes ventajas: Alto valor nutritivo, bajo contenido en grasa y colesterol y bajo costo. Sus desventajas están en el acabado o engorde, en la faena de animales viejos o hembras al final de su vida reproductiva, la falta de atención sanitaria y en la necesidad de abrir nuevos mercados.

El objetivo de la presente fue determinar los tipos de cortes que se pueden obtener de una carcasa de camélido sudamericano para lograr un mayor beneficio económico.

### **Materiales y Métodos**

El trabajo se desarrolló en la localidad de Laguna Blanca, departamento Belén y en el Frigorífico Municipal de esta ciudad, con animales destinados a comercialización. Se trabajó un lote de 60 llamas. Se calculó peso vivo, peso de las carcasas, rindes y despostada para obtener troceo y cortes semejantes de los procedentes de la industria frigorífica.

Las carcasas se aserraron con un corte longitudinal que permite obtener dos medias reses. Se describe la forma en que se efectuó el troceo de las reses evitando sustituciones o invasiones de un corte de menor calidad haciendo las incisiones sencillas y describiendo la región, situación, límites superficiales y profundos, planos musculares y óseos.

Se practicaron cortes que tienen como base ósea: a) la columna vertebral b) los correspondientes a las paredes laterales e inferior del tórax y abdomen c) los correspondientes a los miembros o segmentos de los mismos.

### Resultados

Cada llama de 2 a 3 años de edad pesa de 55-60 Kg, produce en promedio de 40 Kg de carcasa. Unos puntos más que el vacuno y menos que las alpacas. De ellas se obtienen los siguientes porcentajes de tejidos: 67,7 % de tejido muscular, 7,5% de tejido adiposo y 20,7% de tejido óseo.

Se obtuvieron los siguientes cortes de cada región. cogote, pecho, aguja, bifés anchos, angostos y cuadril; costillar, vacío, falda y lomo; carnaza de paleta, bola de lomo, carnaza de cola, peceto, nalga y hueso con y sin carne.

Según las regiones anatómicas los resultados obtenidos fueron: tren posterior 26,35%, miembro anterior 22,40%, columna dorso-lumbar y vacío 17,15%, columna cervical 6% y costillares 26,10%.

Los rendimientos de acuerdo a la carne obtenida son de importancia, desde el punto de vista económico y no sólo depende del animal vivo sino del nivel de tecnología utilizado durante el proceso. Las técnicas de faenamiento son precarias y los sistemas de comercialización son inadecuados.

	PESO (Kilogramos)	PORCENTAJE (%)
Carne	40,30	60,15
Grasa	4,80	20,60
Hueso	12,90	19,25
TOTAL	67,00	100

**Tabla 1.** Rendimientos de una Carcasa de Llama

CORTE	PESO	PORCENTAJE
Tren posterior	19,00	28,36
Vacio, rabo y Chuletas	11,50	17,16
Tren anterior	15,00	22,39
Costillar	17,50	26,12
Cogote	4,40	5,97
TOTAL	67,40	100%

**Tabla 2.** Rendimientos de Cortes de Carcasas de Llama

### Conclusión

El conocimiento sobre la forma en que debe efectuarse el troceo favorece tanto al expendedor como al consumidor al obtener un aprovechamiento más económico y racional, pues se debe tener en cuenta la calidad de la carne, su valor comercial, demanda, y gusto del consumidor.

La llama tiene un rendimiento en reses similar a los animales vacunos. Su carne tiene mayor porcentaje de proteínas y menor contenido graso y de colesterol. De sus carcasas se pueden obtener cortes con mejor rinde en su comercialización.

Se deberá confeccionar un manual de buenas prácticas de manufactura, porque el desafío a futuro es encontrar formas de aprovechar la potencialidad del recurso, mejorar la cadena de valor, fortalecer la producción y diseñar estrategias para obtener mayor beneficio en el mercado ajustado a la legislación vigente.

El problema en la comercialización directa de la carne, es que su manejo es complicado y su tiempo de vida es bastante corto; por ello se busca darle mayor valor agregado a este producto a través de su procesamiento, logrando incrementar el tiempo de vida de la carne y permitiendo obtener productos con mayor potencialidad de mercado y presentaciones distintas.

## Bibliografía

1. Chañi S; Lobo M; Samman N. Caracterización de la faena de camélidos en la provincia de Jujuy. Posibilidades de implementación de BPM y POES. IV Congreso Mundial sobre camélidos. Libro de actas. 2006.
2. Getty R. 1999. Anatomía de los animales domésticos. Quinta edición. Tomo I. Ed. Masson, S.A.
3. Lobo M; Amaya A; Samman N. Producto cárnico fermentado con carne de llama. IV Congreso Mundial sobre camélidos. Libro de actas. 2006.
4. Malandrini JB. Necesidad de replantear los contenidos de la asignatura Anatomía y Fisiología Animal Comparada. Revista de Ciencia y Técnica. UNCa. V-8, pp 97:112. 1999.
5. May ND. Anatomía del ovino 1974. Ed. Hemisferio Sur.
6. Nieto SI; Malandrini JB; Soria CC; Barros ME; Pizarro MC; Soria EJ. Quinto encuentro de docentes investigadores. Facultad de Ciencias de la Salud. UNCa. 2008
7. Pasini Canedi P. 2006. Dinámica poblacional y uso sostenible de vicuñas (*Vicugna vicugna*) en un área de reserva de la puna de Jujuy, Argentina. Ed. U.N.Jujuy. ISBN (10) 950-721-621-2.
8. Riveros JL; Bonacic SC; Bas MF. Desarrollo de jamón crudo y carne fresca de guanaco (*Lama guanicoe*) en la zona central de Chile. IV Congreso Mundial sobre camélidos. Libro de actas. 2006.
9. Soria CC; Malandrini JB; Nieto SI. Aprendizaje parasitológico desde los camélidos sudamericanos. Segundas Jornadas Universitarias de Ciencias Exactas y Naturales en la Ciencia y la Tecnología. 2007. Libro de actas.
10. Soria CC; Malandrini JB; Nieto SI; Pizarro MC; Cativa D; Covarrubia N; Barros ME. Camélidos sudamericanos, un aporte para la transposición y transversalidad del currículum bromatológico. Segundo Congreso en Ciencia y Tecnología. FACEN UNCa. 2007. Libro de actas, 978-950-746-155-2.