



# Programa Camélidos



Dirección de Desarrollo Ganadero  
Ministerio de Producción y Medio Ambiente  
Gobierno de Jujuy



# Objetivo

Fomentar el **desarrollo sustentable** de la cría de llamas y la producción de su fibra, carne y cuero, a través de la **organización de las comunidades** campesinas para su inclusión en las operaciones productivas y comerciales.

Así también **proteger el patrimonio genético** del recurso camélidos promoviendo la conservación de la población de llamas y la mejora genética de las tropas de la Puna de Jujuy.

Pretende así la recuperación de una alternativa productiva sustentable, por medio del aprovechamiento integral de los camélidos autóctonos, para el desarrollo humano, social y económico de las comunidades de la región Puna de la Provincia de Jujuy.

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS



## Área de trabajo:

Departamentos de Yavi, Cochinoca, Susques, Santa Catalina y Rinconada.

## Población y Área asistida:

Superficie: 29.345 km cuadrados

Cantidad de pobladores: 38.948

Numero de explotaciones dedicadas a la cría de llamas en la Puna de Jujuy: 2.145 explotaciones

## Característica de la producción de llamas en la Puna de Jujuy:

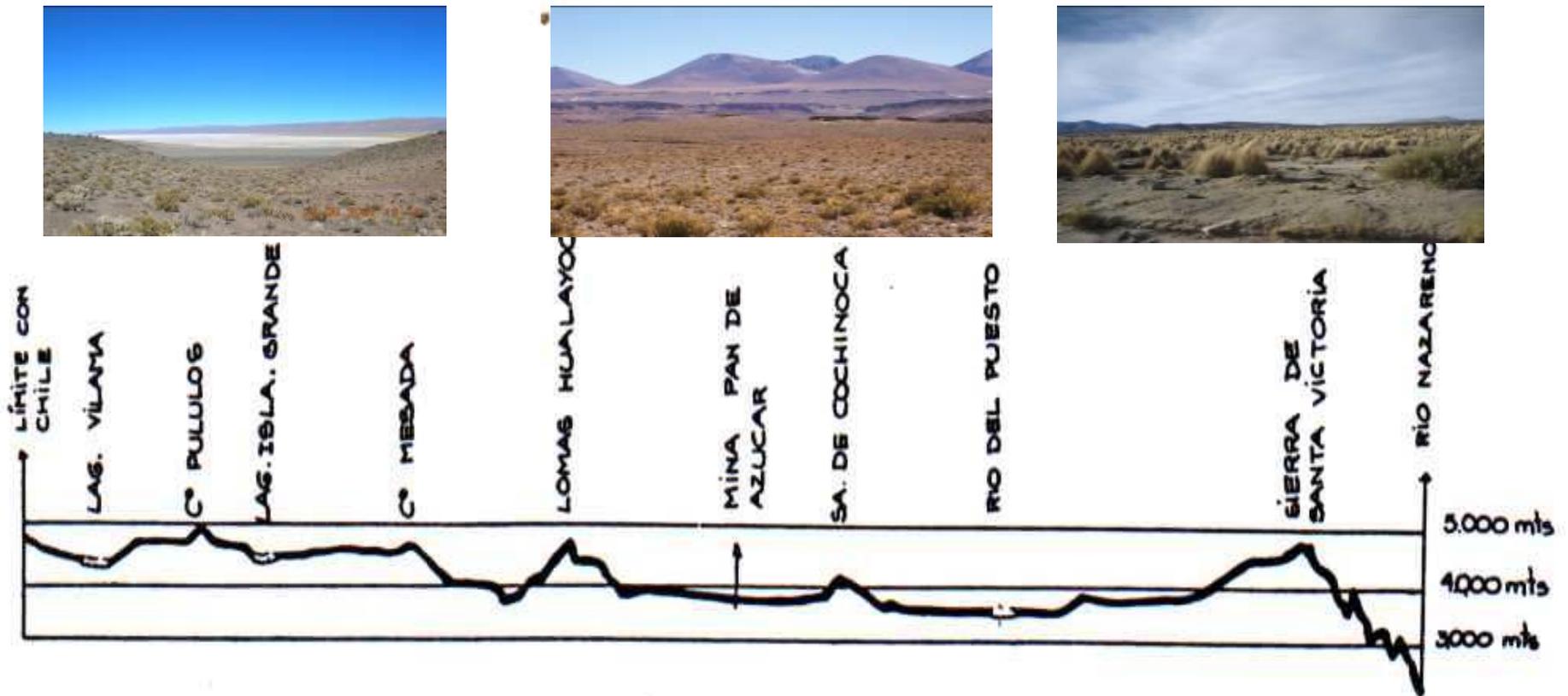
Numero estimado de ejemplares llamas: 109412 llamas

Cantidad estimada de animales faenados: 24000 llamas/año

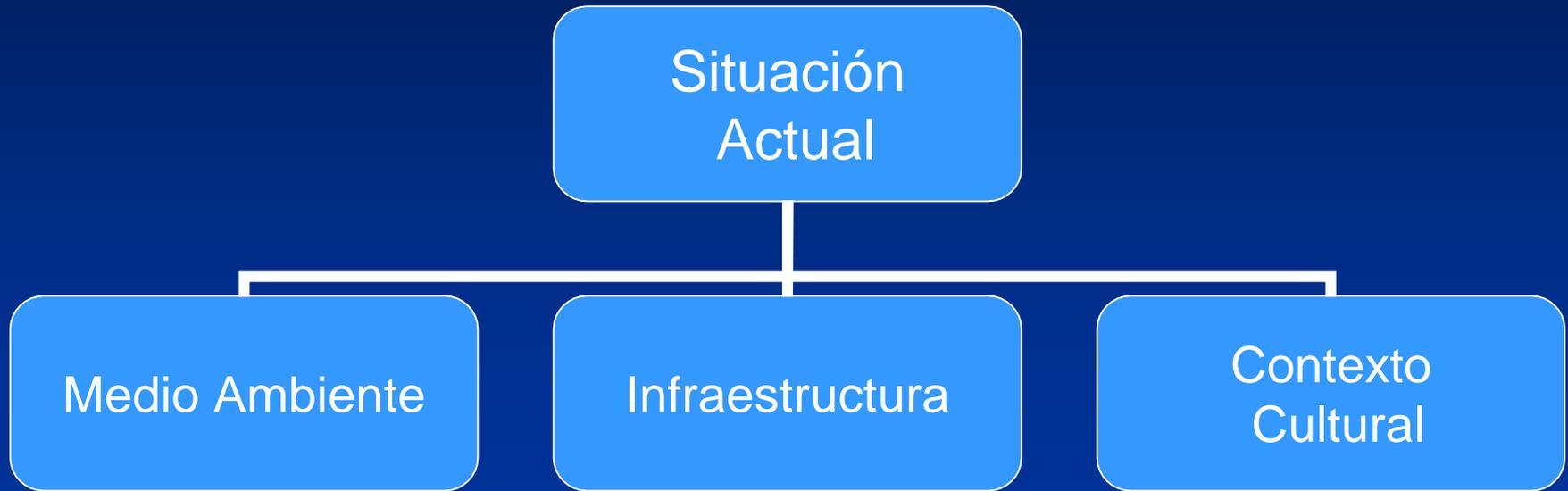
Cantidad estimada de carne en autoconsumo y en venta: 960 ton de carne/año

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

Corte transversal del norte de la Puna (de este a oeste)



# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS



# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

**INTEMEDIACIÓN**  
Bajo desarrollo  
del sector

Gran  
Atomización de las  
unidades  
productivas



Faena  
domiciliaria  
- Rural -



Bagaje cultural  
con poca apertura  
a los  
cambios



# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

## Características de la Carne de Llama.

Según ley provincial n° 4705/96 la cría de camélidos sudamericanos se considera una actividad Ganadera, y se autoriza su faena, transporte y consumo.

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

corte	Proteína	lípidos	H de c.	Energía
Paleta	22,81	2,54 g/100g	0,40	115,65 Kcal.
Pierna	23,49	2,45 g/100g	0,41	117,58 Kcal.
Lomo	24,37	2,62 g/100g	0,39	122,6 Kcal.

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

- Contenido de colesterol

Las carnes rojas en general presentan un contenido de colesterol de 65 – 75 mg/100 g

Corte	pierna	Paleta	Costilla	Lomo
Colesterol mg/100g.	34,70	42,95	48,31	50,72

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

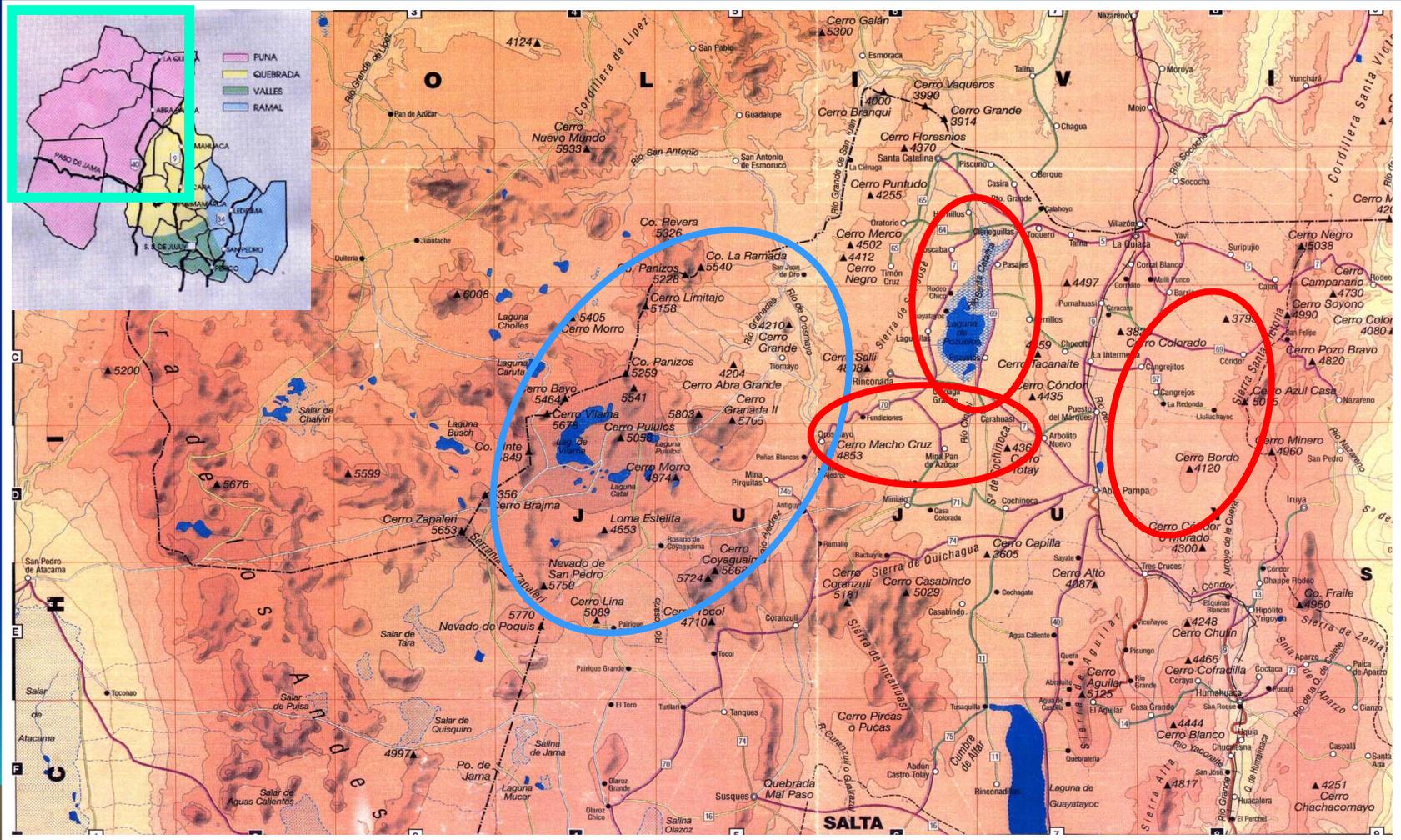
Comparación con carne de otras especies.

Espece	% Humedad	% Proteína	% Grasa	% Cenizas
Vacuno	72.72	21.01	4.84	0.91
Porcino	59.18	19.37	20.06	0.79
Ovino	72.24	18.91	6.53	2.16
Llama	69.17	24.82	3.69	1.41

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

- Existencia de figuras de intermediación de fuerte presencia.
- Falta de formalización de las operaciones comerciales.
- Stock deficiente de animales necesario para cubrir la demanda existente.
- Autoconsumo.

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS



# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS



Departamento	Yavi	Cochinoaca	Sta Catalina	Rinconada	Susques	Total
Llamas	19280	24927	19523	22185	18549	104464
Ovinos	109237	87385	77341	59923	16095	349981
Bovinos	2567	7946	86	206	355	11160

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

## Faena doméstica

- Se faenan animales viejos, y flacos (de baja condición corporal)
- No se realiza el ayuno previo.
- Sin insensibilización antes de producir el degolle.
- El animal es “arrastrado” hasta el lugar donde se realiza la faena, minutos antes de esta.
- Prácticas para evitar o disminuir la contaminación son pocas o nulas. Sin higiene y utensilios aptos.
- Como consecuencia tiene un mal desangrado.
- No se respeta los tiempos post-faena.

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

## Mejores condiciones

- Elegir animales de buen estado corporal y que no se encuentren enfermos.
- Realizar elección del animal y separarlo.
- Insensibilizar (con puntazo).
- Disponer de lugar único para faena, “colgadero”, utensilios apto y limpios.
- Respetar tiempos post-faena para una mejor conversión del producto. 30 horas aproximadamente.

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

Plan para abordar la  
problemática de la  
cadena de  
comercialización.



# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

## Sistema propuesto



Sitio Argentino de Producción Animal  
**RECEPCION ANIMAL VIVO**

**INS. ANTE MORTEM**

**DESCANSO**

**ATURDIMIENTO**

**SUSPENSION**

**SANGRIA**

sangre

cabeza

**DESOLLADO**

piel

patas

**LAVADO**

**EVICERADO**

toraxicas

Visceras

abdom.

**SALADO**

**INSP. POST MORTEM**

**REINSPECCION**

**EVALUACION Y LAVADO**

**RETOQUE LAVADO**

**REINSPECCION**

**PESADO**

**LAVADO**

**ESCALDADO**

**OREO**

**DESPACHO**

**PELADO O EXTRAMUCOSA**

**CLASIFICACION**

**DESPACHO**

**LAVADO**

**DESPACHO**

**CANAL**

**CORAZON  
PULMONES  
HIGADO  
BAZO**

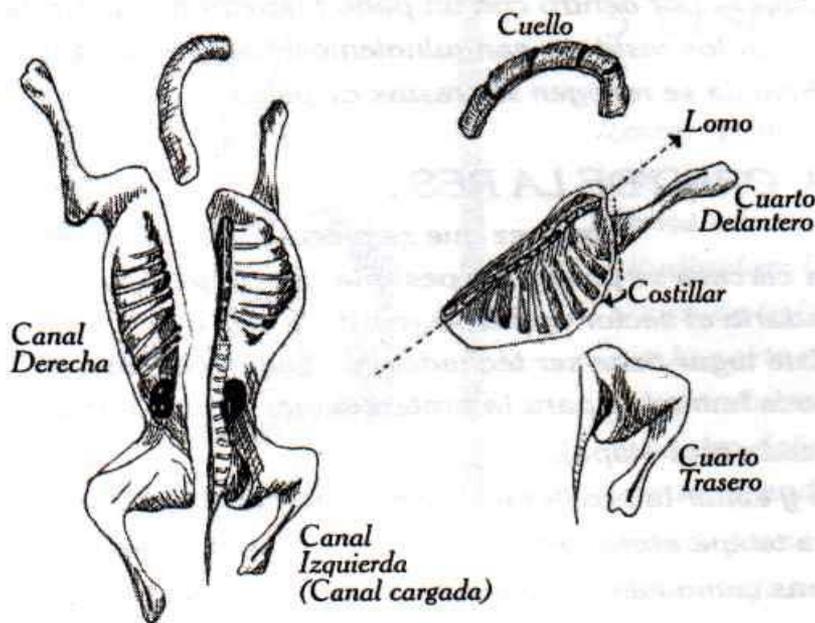
**DESPACHO**

**ESTOMAGO, INTESTINOS  
PATAS, CABEZA**

**PIEL FRESCA**

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

## Cortes Mayores.



-  **Cuello.**
-  **Dos  $\frac{1}{2}$  res. (Separando con sierra la res por la columna vertebral).**
-  **Corte de los cuartos delanteros.**
-  **Cortes de los cuartos traseros.**
-  **Separación de los costillares.**

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

## Cortes Menores.



Pierna de Cordero.



Cadera.



Rebanada de Cordero.

### Cuello

- Paletilla

### Cuartos Delanteros

- Brazo
- Antebrazo
- Cadera

### Cuarto Traseros

- Muslo
- Pierna



### Costillar

- Pecho
- Costillas

### Separación del Lomo

- Lomo Largo
- Lomo Corto



# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS

## Etapas

### • Primera etapa: MEJORA CUALITATIVA

Mejora en la calidad de  
carne comercializada



OFERTA

Estímulo

DEMANDA



Mejora de  
precios al  
productor



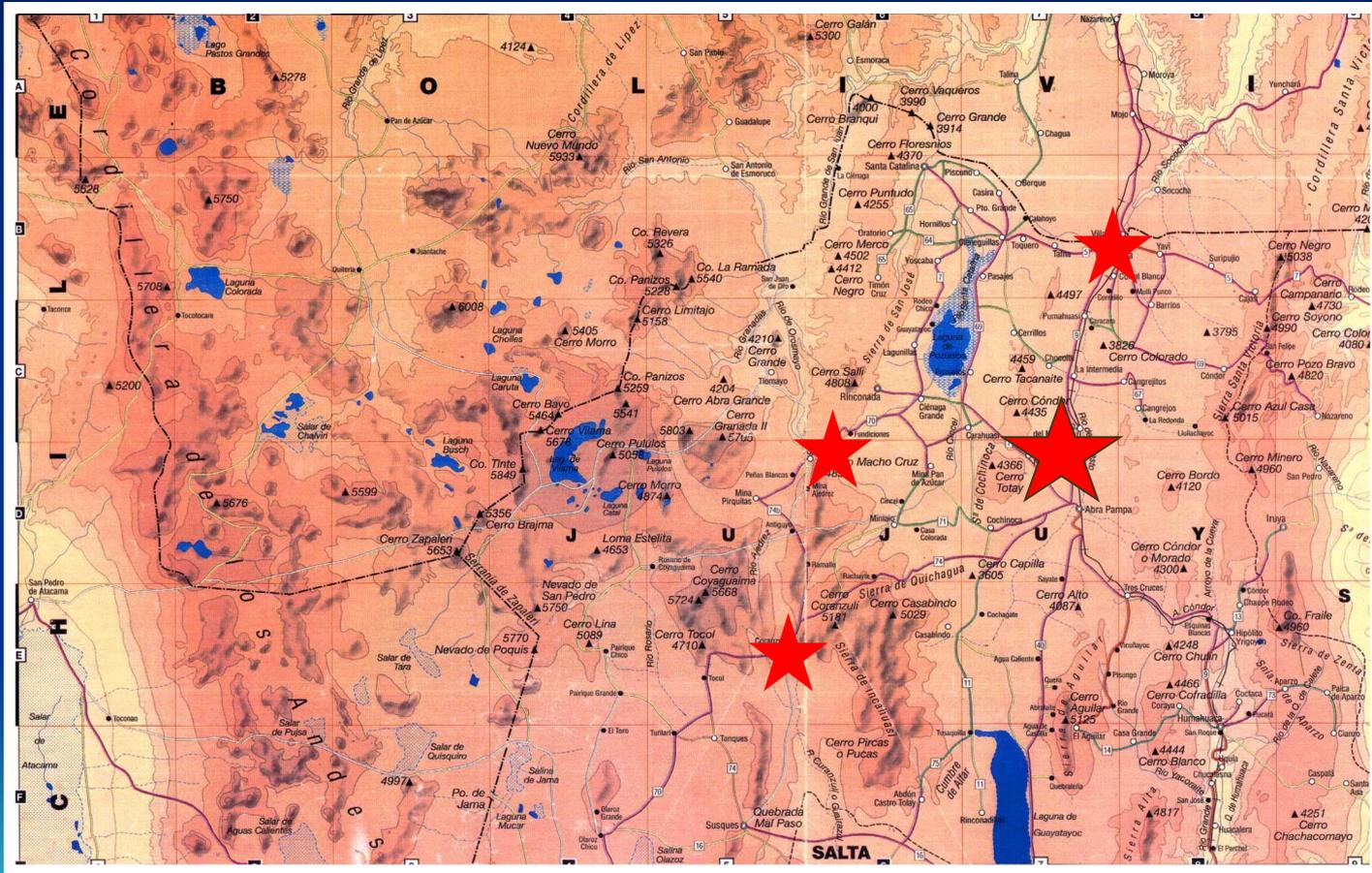
ORGANIZACIONES  
GUBERNAMENTALES Y  
ONGs



### • Segunda etapa: MEJORA CUANTITATIVA

Existiría una consecuente variación en las existencias ganaderas

# PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS



# **PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE LLAMA: SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS**

## **Conclusiones**

- **Si bien la demanda manifiesta cierto prejuicios, existe un interés creciente por la carne de llama.**
- **La Provincia de Jujuy presenta ventajas comparativas muy grandes que deben ser aprovechadas.**
- **Con poco recursos disponibles, el desarrollo de la producción y comercialización de la carne de llama puede constituir en el futuro un ingreso significativo a la economía campesina de la Puna de Jujuy.**

Muchas gracias  
Por su atención

