



Fundación para la
Innovación Agraria



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FICHA INICIATIVAS FIA

NOMBRE DE INICIATIVA

Carne de ternero de Magallanes: innovaciones en el modelo productivo y de negocios para integrar valor

| | |
|---------------------------------------|---|
| Tipo de iniciativa | Proyecto |
| Código de iniciativa | PYT-2019-0009 |
| Ejecutor | Instituto de Investigaciones Agropecuarias |
| Empresa / Persona beneficiaria | Productores de bovinos de carne de Magallanes |
| Fecha de inicio | 04-11-2019 |
| Fecha de término | 31-10-2022 |
| Costo total | \$ 543.514.210 |
| Aporte FIA (FIC) | \$ 147.537.705 |
| Aporte contraparte | \$ 395.976.505 |
| Región de ejecución | Magallanes |
| Región de impacto | Magallanes |
| Sector/es | Pecuario |
| Subsector/es | Bovinos |
| Rubro/s | Bovinos de carne |

AGRICULTURA SUSTENTABLE

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

MAGALLANES

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Ñuble
- Biobío
- La Araucanía
- Los Ríos
- Los Lagos
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- **Magallanes y de la Antártica Chilena**

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2019

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2019-0009



fia@fia.cl

www.fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



NOMBRE DE INICIATIVA

Carne de ternero de Magallanes: innovaciones en el modelo productivo y de negocios para integrar valor

Objetivo general

Desarrollar el protocolo de producción y el modelo de negocios para el producto "Carne de ternero de Magallanes".

Objetivos específicos

- 1 Evaluar y definir el correcto protocolo de campo para producir carne de ternero de buenos atributos, homogénea y funcional, con los correspondientes análisis de calidad de respaldo.
- 2 Desarrollar y definir un protocolo de desposte, cortes, envasado y presentación para el producto "Carne de ternero de Magallanes".
- 3 Identificar el mercado para los diferentes cortes de carne, creando imagen y marca para el producto específico.
- 4 Generar estrategias de marketing para la comercialización y difusión de los resultados.

Resumen

Magallanes tiene un rebaño bovino de alta especialización carnífera y excelente potencial genético, siendo una zona eminentemente criancera que "exporta" un porcentaje importante de sus terneros a la zona centro-sur de Chile para su recría y engorda. La entrada en vigencia de normativas de bienestar animal (Decreto N° 30) dificultarán o al menos encarecerán de manera importante el transporte terrestre-marítimo.

Resultados preliminares, externalidad de un proyecto FIA terminado en 2015, indican que la carne de ternero regional presentaría buenas características bromatológicas y organolépticas, y excelentes características funcionales; buen perfil lipídico (contenido y relación de ácidos grasos mono y poliinsaturados), alto contenido de CLA y bajo tenor graso. Este producto, al menos según esos resultados preliminares, tendría mejores características funcionales y calidad que otras carnes de ternero.

A juicio experto, y al menos inicialmente, un 10 a 20 % de los terneros que se generan en Magallanes podrían ir a la producción de una carne de alta calidad, homogénea, diferenciada, funcional y reconocida por su origen natural de Patagonia, con una integración vertical del sistema, destinando el producto a un mercado regional-nacional, gourmet y/u HORECA, dispuesto a pagar diferente por un producto diferente.

Se propone protocolizar y estandarizar un sistema de producción que asegure calidad y homogeneidad; innovar en cortes y presentación del producto "Carne de ternero de Magallanes"; estudiar, explorar y desarrollar mercados, crear e inscribir una marca de calidad y definir la mejor estrategia de negocios.

En 36 meses de trabajo, con un costo total de M\$ 519.952, solicitando un 28,4% de aporte a la fuente de financiamiento, y en alianza con un asociado productor y uno comercializador, en una integración vertical de la cadena de la carne, se plantea el objetivo general de desarrollar el protocolo de producción y el modelo de negocios para el producto "Carne de ternero de Magallanes".

