



Fundación para la
Innovación Agraria
MINISTERIO DE AGRICULTURA



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

RESCATE PATRIMONIAL

Nombre de iniciativa

Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0356
Ejecutor	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Empresa/Persona beneficiaria	Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé, SOFOCH A.G
Fecha de inicio	01-12-2016
Fecha de término	30-11-2018
Costo total	\$ 88.630.138
Aporte FIA	\$ 56.128.000
Aporte contraparte	\$ 32.502.138
Región de ejecución	X
Región de impacto	X
Sector/es	Pecuario
Subsector/es	Ovinos
Rubro/s	Ovinos de carne

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

LOS LAGOS

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Biobío
- La Araucanía
- Los Ríos

● Los Lagos ←

- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2016

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2016-0356



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Rescate, valorización y utilización de los subproductos del cordero en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile.



Objetivo general

Agregar valor al cordero mediante el rescate, valorización y utilización de sus subproductos, en la gastronomía de la Patagonia Norte de Chile y así promover la formalización de la producción de su carne.

Objetivos específicos

- 1 Recuperar y compilar recetas ancestrales a partir de la utilización de los interiores del cordero en el territorio Patagonia Norte de Chile.
- 2 Elaborar un recetario de platos gastronómicos y productos de charcutería, utilizando los interiores del cordero.
- 3 Validar los procesos tecnológicos de los productos de charcutería mediante estudio de vida útil y análisis nutricional.
- 4 Estudiar la aceptabilidad de los consumidores por medio del análisis sensorial de los productos de charcutería elaborados.
- 5 Promover la innovación y emprendimiento de estudiantes y profesionales del sector HORECA, mediante la capacitación en charcutería y preparaciones gastronómicas.
- 6 Difundir y transferir los principales resultados a los beneficiarios del proyecto.

Resumen

El sur de Chile, conocido como la Patagonia Norte chilena, ha desarrollado una imagen gastronómica y cultural que congrega a un importante número de turistas nacionales e internacionales atraídos por sus atractivos naturales, tradiciones, cultura, patrimonio y gastronomía, las cuales se fundieron en la mezcla de las culturas huilliche y de los colonos españoles. Todos buscan degustar y disfrutar de la carne de cordero, sin embargo, la venta y consumo a nivel nacional es bastante marginal. Los corderos de los grandes productores se destinan a exportación, mientras que los pequeños productores, comercializan los suyos en el mismo predio y no cuentan con cadena de frío, ni con las mínimas condiciones de inocuidad requeridas para el desarrollo de productos derivados de los interiores del animal. La oferta gastronómica debe responder a las necesidades de los nuevos consumidores: están más preocupados de lo que comen, de la calidad nutricional, de dónde proviene y cómo se produce, aunque llevan un estilo de vida más rápido y con menos tiempo para cocinar. Lo último ha provocado una pérdida en el uso y costumbre de utilizar los interiores del cordero, como por ejemplo: la morcilla, los riñones al jerez o cocinados con chicha de manzana, el queso de cabeza, las panas, las terrinas (bloques de carne que se cuajan), entre otros. Hoy el productor pierde todos los interiores; si los rescatamos podríamos aumentar la rentabilidad de los productores y mejorar la oferta gastronómica para atender al mercado nacional y a los turistas, que sí consumen y quieren disponer de subproductos en formatos que aumenten la vida útil, es decir, mediante la elaboración de productos de charcutería y/o preparaciones gastronómicas. La demanda actual está dada mayoritariamente por el sector HORECA Premium, que utiliza las lenguas, riñones, mollejas, cuadrillas, etc., pero la oferta está en manos de los mataderos más grandes, lo que ha provocado una pérdida de costumbre por falta de oferta.

Alcanzar estos objetivos se convertiría en una inmensa posibilidad para que los productores locales mejoren sus ingresos.



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

