

Nuevos sabores desde el Altiplano

CARNE DE CAMÉLIDO

La Universidad de Chile, en conjunto con Biotecnología Agropecuaria, ha desarrollado desde el año 2008 la iniciativa denominada “Programa de Innovación Territorial en la Región de Arica y Parinacota en Camélidos Domésticos y Silvestres”, cofinanciado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA). Mediante este Programa se busca implementar innovaciones tecnológicas que permitan el encadenamiento productivo comercial de los productos de la ganadería camélida en los mercados, tanto a nivel regional, nacional e internacional.



El Programa se ha propuesto rescatar el uso ancestral de la carne de camélido. Sus excelentes propiedades nutricionales (alto aporte de proteína y bajo contenido de grasas), unido a su origen étnico y producción bajo condiciones totalmente naturales, hacen de esta carne un producto muy interesante para la dieta de los consumidores actuales, cada vez más preocupados por su salud y la protección del medio ambiente.

A través de un proceso de experimentación y búsqueda de nuevos sabores, se ha demostrado que es posible unir exitosamente la rica tradición ganadera altiplánica con el moderno conocimiento tecnológico y el arte gastronómico, generando productos con valor agregado y muy buena aceptación de parte de los consumidores.

