



Carne de camélidos

DESCOSUR

Arequipa, octubre 2017



Antecedentes

Un día el dios Wiracocha ordenó a la PACHAMAMA, para que pariera al amanecer de un día a las ALPACAS, por que estas brotaron al amanecer por los manantiales y de las lagunas, para apacentar en los verdes prados de sus riberas, en los que les gusta morar.

La llama estaba siendo domesticada entre unos 5000 y 8000 años atrás en Lauricocha II, comprobándose también esta antigüedad en Pikimachay, pues hace unos 5,000 a 6,500 años que allí ya estaba domesticada, y se había iniciado la agricultura.

A la llegada de los españoles, sorprendidos por los abundantes y numerosos rebaños de camélidos que poblaban todo el territorio del incanato, las llamaron "ovejas de cuellos largos" o "ganado de la tierra" tal como se mencionan en las primeras crónicas de la conquista.

La introducción de ovinos vacunos y otras especies dio lugar a su desplazamiento hacia tierras menos productivas.

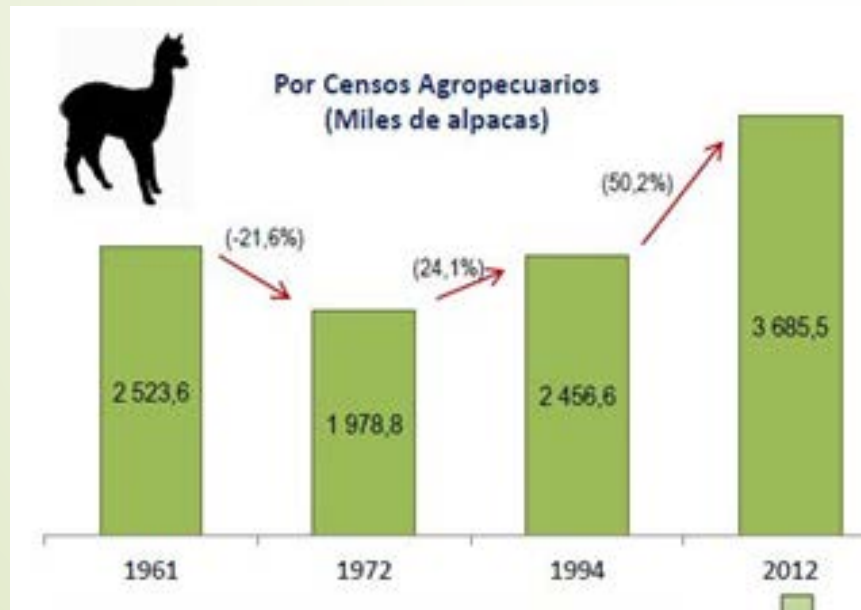
Los camélidos en Sudamérica

País	Guanaco	Vicuña	Llama	Alpaca
Argentina	578 700	23 000	135 000	400
Bolivia	54	12 000	2 022 569	324 336
Chile	25 000	30 000	70 363	27 585
Colombia			200	
Ecuador		482	9 687	100
Paraguay	53			
Perú	347	97 670	1 189 657	3 156 101
Total	604 154	163 152	3 427 476	3 508 522

FUENTE: Ragi L. Universidad de Chile (2005); Informe de Gestión Agosto del 2006, M.V.Z. Teodosio Huanca Mamani – PNI en camélidos.

Los criadores de camélidos

Ubicados principalmente en los departamentos de Puno, Cusco, Arequipa y Ayacucho.
Mas de 82 mil productores, gestionan 15 millones de hectáreas de pastos naturales.



POBLACION DE ALPACAS Y LLAMAS POR REGION				
Departamentos	N° Unid Agropec (Unid.)	Alpaca (Unid.)	Llama (Unid.)	Pastos naturales (Ha.)
Ancash	261	5,066	726	769,451
Apurimac	2,610	219,113	36,042	839,279
Arequipa	6,658	468,392	102,536	1,512,063
Ayacucho	4,056	230,910	43,961	1,608,354
Cajamarca	304	1,370	563	529,466
Cusco	15,179	545,454	121,898	1,647,509
Huancavelica	6,726	308,586	54,600	978,825
Huanuco	244	5,580	5,733	511,457
Junin	1,245	61,398	36,094	1,104,300
La Libertad	285	5,098	310	397,732
Lima	872	39,046	13,082	1,209,505
Moquegua	2,029	129,250	26,493	427,716
Pasco	3,427	145,687	43,970	454,230
Puno	37,156	1,459,903	237,669	3,501,507
Tacna	1,185	59,905	21,602	421,916
Otros		758	1,001	
Total	82,237	3,685,516	746,280	15,913,309

Fuente: CENAGRO 2012

Población

PERÚ: POBLACIÓN DE ANIMALES VIVOS POR CRIANZA SEGÚN AÑO,
DICIEMBRE 2011-2015 (Miles de unidades)

Carne	2011	2012	2013	2014	2015
Vacuno	5 589	5 661	5 556	5 578	5 571
Ovino	14 050	12 184	11 831	11 652	11 987
Caprino	1 946	1 950	1 929	1 905	1 896
Alpaca	4 322	3 927	4 005	4 316	4 311
Llama	1 227	1 194	1 234	1 212	1 195
Porcino	3 263	2 987	3 846	3 203	3 240
Pollo	83 263	90 423	88 367	93 078	98 190
Otras aves	51 696	48 131	49 813	51 626	53 066

Fuente: SEIA - MINAGRI

Consumo: 0.16 kg/persona año de carne de camélidos

Perú: Consumo promedio per cápita anual de carne por ámbito geográfico, según principales tipos de carne
(Kg./persona)

Principales tipos de carne	Total	Lima Metropolitana 1/	Resto País	Área		Región natural		
				Urbana	Rural	Costa	Sierra	Selva
Aves de corral	0,6	0,0	0,9	0,4	1,5	0,2	0,6	2,7
Carne de carnero	1,7	0,4	2,3	1,3	2,8	0,5	4,1	0,3
Carne de cerdo	1,0	0,8	1,0	1,0	0,9	0,9	0,9	1,3
Carne de otras aves 2/	0,4	0,8	0,2	0,5	0,1	0,7	0,1	0,1
Carne de vacuno	5,1	5,3	5,1	5,9	2,7	6,1	3,8	4,8
Carnes varias 3/	0,9	0,1	1,2	0,6	1,7	0,3	1,8	0,9
Gallina	0,6	0,8	0,5	0,7	0,4	0,9	0,2	0,6
Menudencias 4/	3,5	4,7	2,9	3,9	2,0	3,9	2,9	3,0
Pollo	17,4	26,1	13,4	21,0	4,9	24,0	8,5	11,9

1/ Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

2/ Incluye carne de pato, pavo, codorniz y otros.

3/ Incluye carne de alpaca, cabrito, conejo, cuy, mono, venado y otros.

4/ Incluye menudencia de ave, res y otros.

Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

Ventajas comparativas sobre otras carnes rojas: composición % y precios

Carne	Proteínas	Grasa	Ceniza	Humedad
Vacuno	17.50	22.00	0.90	66.00
Ternero	18.80	14.00	1.00	66.00
Cerdo	11.90	45.00	0.60	42.00
Ovino	15.70	27.70	0.80	56.00
Alpaca	21.88	5.13	1.30	70.80
Llama	24.80	3.70	1.40	69.20
Charqui	57.20	7.50	3.30	28.80

Fuente: Documento de INIA. Resumen de Ponencias.

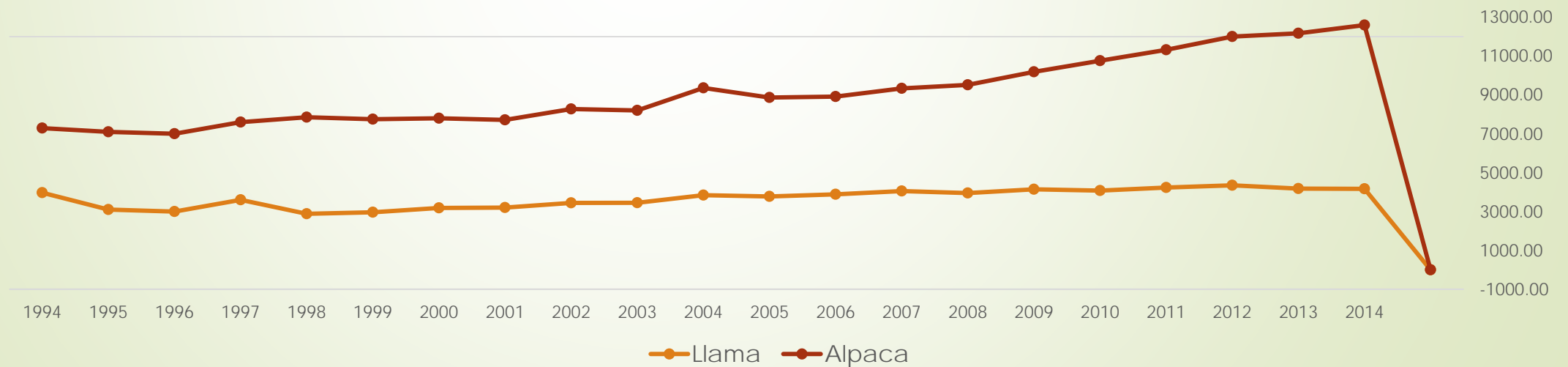
Carne	precio S/ por kilo	precio 100gr de proteína S/.	precio 100 gr de grasa S/.
Vacuno	13.4	7.66	6.09
Cerdo	10.35	8.70	2.30
Ovino	16.4	10.45	5.92
Alpaca	7.5	3.43	14.62
Llama	7.5	3.02	20.27

Producción de carne

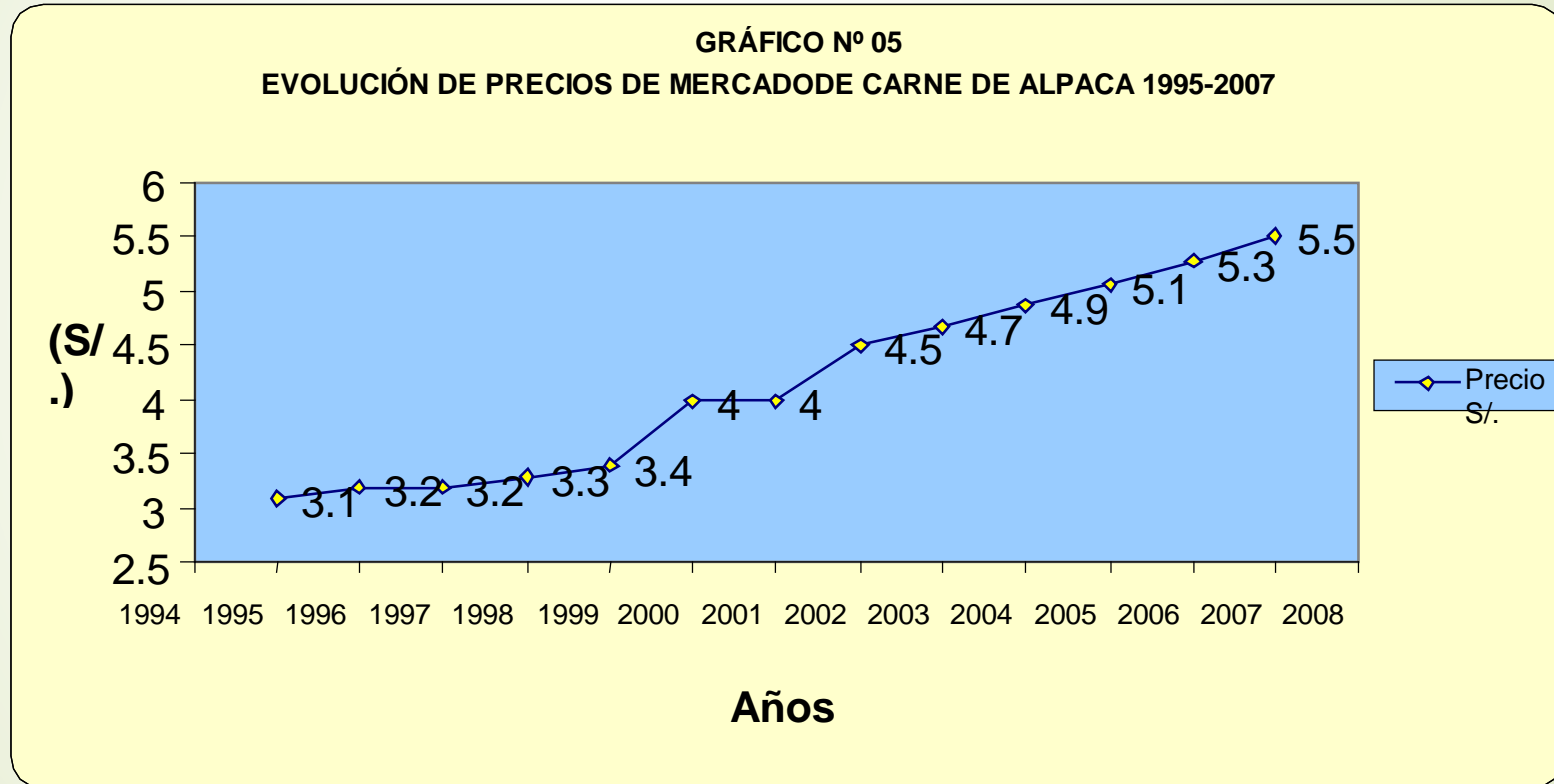
Producción de carne a nivel nacional, 1994 - 2014 (Toneladas Métricas)

Carne	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Alpaca	7 279	7 100	7 000	7 600	7 850	7 750	7 797	7 713	8 277	8 204	9 358	8 867	8 916	9 366	9 517	10 189	10 761	11 318	11 999	12 169	12 594
Llama	3 970	3 100	3 000	2 600	2833	2964	3 186	3 200	3 446	3 452	3 842	3 773	3 883	4 053	3 952	4 146	4 075	4 235	4 350	4 179	4 170

Fuente: INIA - MINAGRI



Precio de la estables y con tendencia creciente



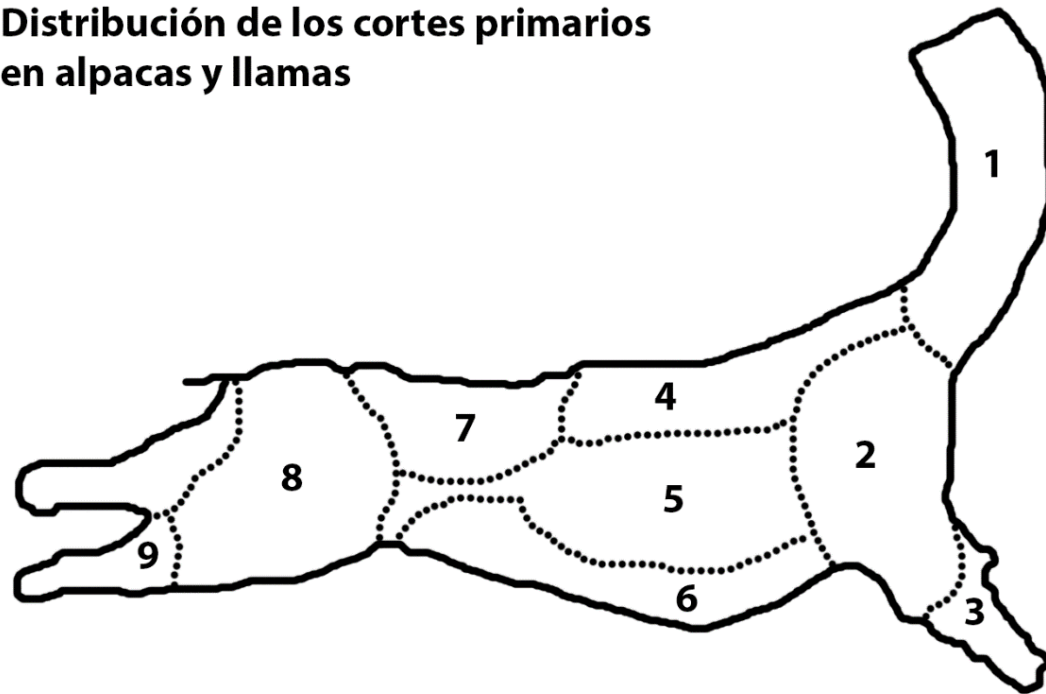


Normatividad sobre carnes

- ▶ El complemento de la ley y su reglamento es el DECRETO SUPREMO N° 22-95-AG "REGLAMENTO TECNOLÓGICO DE CARNES". Norma el beneficio de ganado, el proceso de industrialización y comercialización de las carnes y menudencias de los animales de abasto, así como las apropiadas condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos y de otros medios empleados para tal fin, en provecho del consumidor.
- ▶ El Reglamento se aplica a las siguientes especies de "animales de abasto" para el consumo humano: bovinos, bubalinos, ovinos, **camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas)**, caprinos, porcinos y équidos (caballar, asnal, burdégano y mular).
- ▶ Los requisitos y clasificación de las carcasas y carne de alpacas y llamas, están dados en la Norma Técnica emitida por INDECOPI el 05 de mayo del 2005 y denominada "CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, requisitos y clasificación de las carcasas y carne de alpacas y llamas": NTP 201.043:2005.
- ▶ Los requisitos para las prácticas de higiene para la carne fresca, están dados en la Norma técnica 201.018-2001; la misma que se aplica a la carne fresca destinada al consumo humano ya sea por venta directa o mediante su posterior elaboración.
- ▶ La norma técnica 201.044-1999, que establece los requisitos para las carnes envasadas, complementa las anteriores normas.

Cortes estandarizados según norma técnica.

Distribución de los cortes primarios en alpacas y llamas



Fuente: INDECOPI (2005)

Norma Técnica Peruana 201.043. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, requisitos y clasificación de las carcasas y carne de alpacas y llamas (INDECOPI, 2005). Allí se señala que los cortes se dividen en:

→ Primarios: 1. Cuello, 2. Brazuelo, 3. Osobuco anterior, 4. Agujas, 5. Costillas, 6. Pecho – falda, 7. Lomo, 8. Pierna, 9. Osobuco posterior (Ver gráfico).

→ Finos o especiales: churrasco redondo, pescuezo angosto (corresponde a la punta del cuello), pierna deshuesada, bistec de paleta, asado redondo, asado ruso, quiso, falda (malaya) y garrón.

El beneficio tradicional con deficientes condiciones sanitarias



Buscando "ciudadanía" para la carne de alpaca



Campaña nacional en medios: Cucho La Rosa y la cocina novoandina

EL COMERCIO
Domingo, 23 de abril de 1999

COCINA NOVOANDINA Con técnicas internacionales

El sutil sabor de la alpaca

GADA DÍA DON CUCHO ENTRA A SU COCINA, OBSERVA LOS INGREDIENTES Y SE COMPENETRA DE TAL FORMA QUE EMPIEZA A IDEAR NOVEDOSAS RECETAS PARA ENGROSAR LA LISTA DE LOS PLATOS QUE CONFORMAN LA EMERGENTE COCINA NOVOANDINA

CATHERINE CONTRERAS

Un sueño tiene Don Cucho: realizar un viaje de investigación por todo el país y visitar cuanto guarique encuentre a su paso para descubrir 'in situ' los ancestrales sabores e ingredientes autóctonos de nuestra cocina peruana. Su interés tiene que ver con el impulso que desde hace algunos años le viene dando a la cocina novoandina, cuyo nombre le abre el apetito a cualquiera.

Luis La Rosa Cabizza es el verdadero nombre de este reconocido chef, a quien muchos conocen simplemente como Don Cucho o El Chorrillano, y que para ilustrarnos nos da esta explicación de lo novoandino (concepto que parte de una ubicación geográfica, cultural e histórica): "la cocina criolla como que se habla deteniéndose en el tiempo, por eso en el taller experimental de Bernardo Roca Rey —impulsor de la cocina novoandina— aprendí que las técnicas de la cocina internacional pueden ser perfectamente aplicables a ingredientes modernos y autóctonos. Me parecía un poco loco seguir haciendo cocina italiana o francesa y no aprovechar los recursos que tenemos".

castigo fue trabajar en la cocina. Y felizmente la cosa me gustó. Por eso decidí estudiar en Cenfortar a partir de 1978. Ya con los años y con la experiencia ayudé a llevar nuestra cocina a ciudades como Río de Janeiro, Buenos Aires, Santiago, Bogotá y Quito".

A comienzos de los noventa, los sabores de la emergente cocina novoandina fueron aplicados por Don Cucho en "El Comensal". De ahí pasó a "El Guarique" y hoy se encuentra en "Fantaguá", cuya carta está plagada de sabores peruanos: pescado en mantequilla de coca y concasse, sushi maké novoandino (tartare de pescado en nori —que es un alga japonesa— con caviar de krwicha), chicharrón de pollo con crocante cubierta de quinua, trucha fresca rellena con jamón del norte en salsa de sauco [una fruta del Cusco], quinocho marino (risotto novoandino de quinua en salsa de langostinos y conchas) y la estrella del restaurante: la alpaca.

Jugosa y delicada
Don Cucho explica que la carne de alpaca ideal es la tierna, o sea que el animal debe sacrificarse al día de vida.

gunos peruanos tienen la mala costumbre de comer la carne seca, nada jugosa. El atractivo de la alpaca es que tiene poquísima grasa, a comparación de otras carnes, por lo que el jugo debe estar siempre presente".

La carne de alpaca puede no ser muy atractiva si la comemos sola, pero acompañada con una buena salsa resulta una delicia. En cada bocado se puede percibir el sutil sabor de esta carne (no es tan sabrosa como el cordero, es más bien suave como la del chanchó) que Don Cucho prepara con una exquisita salsa de vino cabernet sauvignon argentino, "como para acercarnos más a la idea de lo andino", salteándola con champignones. Esta es una receta muy suave, no tan sazonada "como suele hacer el peruano, porque si queremos ofrecer comida para los extranjeros, ésta debe ser muy delicada", finaliza Don Cucho, de quien tomamos una frase que lo pinta de cuerpo entero: "para un chef cada plato debe ser una obra de arte; si hace mil, las mil deberían serlo".

SALTADO DE LOMO DE ALPACA

catay), tres cucharadas de mantequilla, sal y pimienta.
Guarnición: Quinua granulada.
PREPARACIÓN
Cortar el lomo de alpaca en lminas muy finas. En una sartén con aceite de oliva saltear el chocio des-

mus y pasar por varias aguas. Llevar al fuego una olla con agua hasta que hierva a borbotones, echar la quinua escorrida. Dejar cocer durante doce minutos y colar (no bote el agua de quinua, porque puede usarla para un refresco san-



OSCAR ROCA

Experiencia de producción para la revaloración de estas carnes



Pierna



ALPACA

CORTES MAYORES Y MENORES



Brazuelo



Lomo



Bajos



Trozos y Molida



Fuente: Amaro Sanchez Cabello

Variedad de productos transformados





Conclusiones

- ▶ La carne de camélidos presenta una serie de ventajas comparativas que la hacen un producto con un gran potencial: Perú, mayor productor de CSD, la carne puede ser certificada ecológica por la alimentación de los camélidos y tener además, una alta calidad nutritiva
- ▶ El desarrollo de la cadena de la carne de camélidos tiene como principal factor limitante la marginación cultural. La consideración de “carne de indios” ha limitado el desarrollo del mercado.
- ▶ La normatividad vigente no es aplicable en las actuales condiciones de la cadena de producción de la carne de camélidos.
- ▶ Los avances en la revaloración de la carne de alpaca plantean la tarea de revalorar la carne de llama, pues ahora esta carne conserva la valoración negativa que antes tenía la carne de alpaca.
- ▶ La prevalencia de la sarcocystiosis limita el desarrollo del mercado a pesar de no ser transmisible al hombre.



Recomendaciones

- ▶ Restablecer las políticas públicas para el sector de los camélidos sudamericanos: creación del Instituto Nacional de los Camélidos (INCAS).
- ▶ Campañas de información y difusión sobre la importancia económica de los camélidos sudamericanos y su contribución en la alimentación, la generación de ingresos y el impacto ambiental de su actividad.
- ▶ Aprovechar las tendencias del mercado que valoran el consumo saludable.
- ▶ Programas de mejoramiento genético en alpacas y llamas con la participación de productores, el sector privado y la academia para el desarrollo de estas crianzas en función de su importancia económica en la producción de fibra y carne
- ▶ Promover programas de investigación para la solución de problema de sarcocystiosis (obtención de vacuna), enterotoxemia y otros problemas sanitarios.
- ▶ Programa de inspección de carnes en los lugares de beneficio en convenio de SENASA con los gobiernos locales.

Campaña descosur – Proyecto PROANDINO



¡ANÍMATE A COMER
SALUDABLE!

www.descosur.org.pe/BuenaCarne

 Buena Carne Aqp