

**SEMINARIO NACIONAL SOBRE LA CARNE DE LOS  
CAMÉLIDOS SUDAMERICANOS DOMÉSTICOS  
26 y 27 de setiembre 2019**

**PROGRAMA PRELIMINAR**

**Auditorio Miguel Grau**

**Campus de la Universidad Católica De Santa María**

**DÍA 1: PROBLEMÁTICA DE LA CADENA DE LA CARNE**

**Moderador del día: Simone Herrera Bejar - Universidad Católica de Santa María**

<b>Hora</b>	<b>Ponencias</b>	<b>Responsable</b>
9:00	Bienvenida	Manuel Briceño Ortega <i>Rector de la Universidad Católica de Santa María (Por confirmar)</i>
9:05	Presentación del evento	Oscar Toro Quinto <i>Responsable de la Unidad de Incidencia y Comunicación de descosur</i>
9:15	<b>PONENCIA PRINCIPAL</b> Producción de camélidos en Perú: productos y políticas públicas.	Christian Alfredo Barrantes Bravo <i>Director General de la Dirección General de Ganadería</i>
9:45	<b>Ponencia:</b> Criterios de selección de llamas orientado a la producción de carne	Emma Quina Quina <i>Responsable de PROMEGE de alpacas y llamas. descosur</i>
10:05	<b>Ponencia:</b> Caracterización de llamas de la región del Altiplano en base a la aptitud productiva de carne y fibra	Genaro Condori Quispe <i>Docente de la Facultad de Agronomía en la Universidad Mayor de San Andrés (Bolivia)</i>
10:25	Preguntas y respuestas	
10: 55	Break	
11:10	<b>PONENCIA PRINCIPAL</b> Cadena productiva de la carne: producción, mercado, aspectos socioculturales	Rodolfo Marquina Bernedo <i>Presidente de descosur</i>
11:40	<b>Ponencia:</b> basada en el Reglamento del faenado de animales de abasto	Gilbert Retamozo Güere <i>Jefe de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Alimentaria - SENASA</i>
12:00	<b>Ponencia:</b> Experiencia de beneficio y transformación de carne de CSD: Collagua S.A.	Daniel Torres Zúñiga <i>Coordinador proyectos en descosur</i>

12:20	<b>Ponencia:</b> Recambio de la ganadería camélida en los actuales tiempos de cambio climático.	Teodosio Huanca Mamani <i>Jefe del Programa Nacional de investigación en Camélidos – INIA</i>
12:40	<b>Preguntas y respuestas</b>	
13:10	<b>Receso</b>	
15:00	<b>PONENCIA PRINCIPAL</b> Análisis de los sistemas de producción de carne de llama	Gustavo Gutiérrez Reynoso <i>Jefe del Programa de Mejoramiento Animal y del Servicio de Evaluaciones Genéticas de la UNALM</i>
15:30	<b>Ponencia:</b> Gestión de los recursos naturales para la crianza de camélidos sudamericanos domésticos.	Aquilino Mejía Marcacuzco <i>Coordinador proyectos en descosur</i>
16:00	<b>Ponencia:</b> Identificación de quistes microscópicos de <i>Sarcocystis</i> spp en carne de camélidos usando percol como gradiente de concentración.	<u>Víctor Pacheco Sánchez</u> Juan Reátegui Ordoñez Fernando Fernández Fernández <i>Laboratorio de Biotecnología Animal Vicerrectorado de Investigación. UCSM</i>
16:20	Preguntas y respuestas	
16:50	<b>Break</b>	
17:15	<b>Panel 1: Barreras culturales, sanitarias y alternativas para el consumo de la carne de camélidos</b>	Panelista 1: Moisés Mamani <i>(Especialista descosur)</i>  Panelista 2: Walter Bustamante <i>(Presidente Cámara Regional de Entidades Turísticas de Arequipa- CARETUR)</i>  Panelista 3: Albino Sulca <i>(FRAALPACA)</i>  Moderador de panel: Daniel Torres
18:00	Conclusiones del primer panel y algunos alcances del primer día de seminario	Relatora: Simone Herrera Bejar

## DÍA 2: PROCESAMIENTO, CONSUMO Y MERCADO

Moderador del día: Ximena Barriga - **Universidad Católica de Santa María**

Hora	Ponencias	Autor
9:00	Presentación del día	Rodolfo Marquina
9:15	<b>PONENCIA PRINCIPAL:</b> Situación actual de la cadena productiva de la carne de llama en Bolivia	Celso Ayala Vargas <i>Investigador en el Instituto de Investigaciones Agropecuarias y de Recursos Naturales – Universidad Mayor de San Andrés (Bolivia)</i>

9:45	<b>Ponencia:</b> Bistec o Chicharrón de alpaca, la gastronomía novoandina y su aporte al turismo	Jorge Suclla Medina Docente en la Escuela de Turismo de la <i>Universidad Nacional de San Agustín</i>
10:05	<b>PONENCIA PRINCIPAL:</b> Situación actual del mercado, inocuidad y calidad de Carne de Llama en Argentina.	Susana Giuliano Red Camélidos Universidad de Buenos Aires (Argentina) /Universidad Católica Santa María
10:25	Preguntas y respuestas	
10:55	Break	
11:10	<b>Ponencia:</b> Aportes de la mejora genética a la producción cárnica	Alan Cruz <i>Administrador del Fundo Pacamarca Desarrollo Genético – Inca Tops</i>
11:30	<b>Ponencia:</b> Carne de camélidos como estrategia para la lucha contra la anemia y desnutrición	Angélica Quispe Montalvo <i>Proyecto PRONUSA descosur</i>
11:50	<b>PONENCIA PRINCIPAL</b> Carne de alpaca para el mundo: Caracterización y procesamiento.	<b>Bettit Salva</b> <i>Investigadora. Decana de la Facultad de Ciencias de los Alimentos de la Universidad Le Cordon Bleu</i>
12:20	Preguntas y respuestas	
12:50	Receso	
15:00	<b>Ponencia:</b> Tecnología sous vide y su efecto en los componentes nutricionales de la carne	Juan Marcos Aro <i>Investigador. Docente de la Universidad Nacional del Altiplano Puno</i>
15:20	<b>Ponencia:</b> Aspectos cualitativos que influyen en el consumo de Carne de alpaca en el sector turismo	Yezelia Cáceres Cabana <i>Docente de la Facultad de Economía de la Universidad Nacional de San Agustín</i>
15:40	Preguntas y respuestas	
16:20	<b>Panel 2: Promoción y consumo de la carne de camélidos (llama y alpaca)</b>	Panelista 1: Bettit Salvá investigadora/Universidad Le Cordon Bleu  Panelista 2: Mónica Huerta (Cocinera, Embajadora de Marca Perú )  Panelista 3: Susana Giuliano Investigadora UBA/UCSM  Moderadora: Yezelia Cáceres Cabana (docente)
17:15	Conclusiones y propuestas	Rodolfo Marquina Bernedo <i>Presidente descosur</i>

		Juan Reátegui Ordoñez <i>docente investigador/ Vicerrectorado Académico de UCSM</i>
17:20	Clausura: - Ministerio de Agricultura (20 min)	Fabiola Muñoz Doderó <i>Ministra de Agricultura y Riego (Por confirmar)</i>
17:50	Degustación de platos de alpaca	