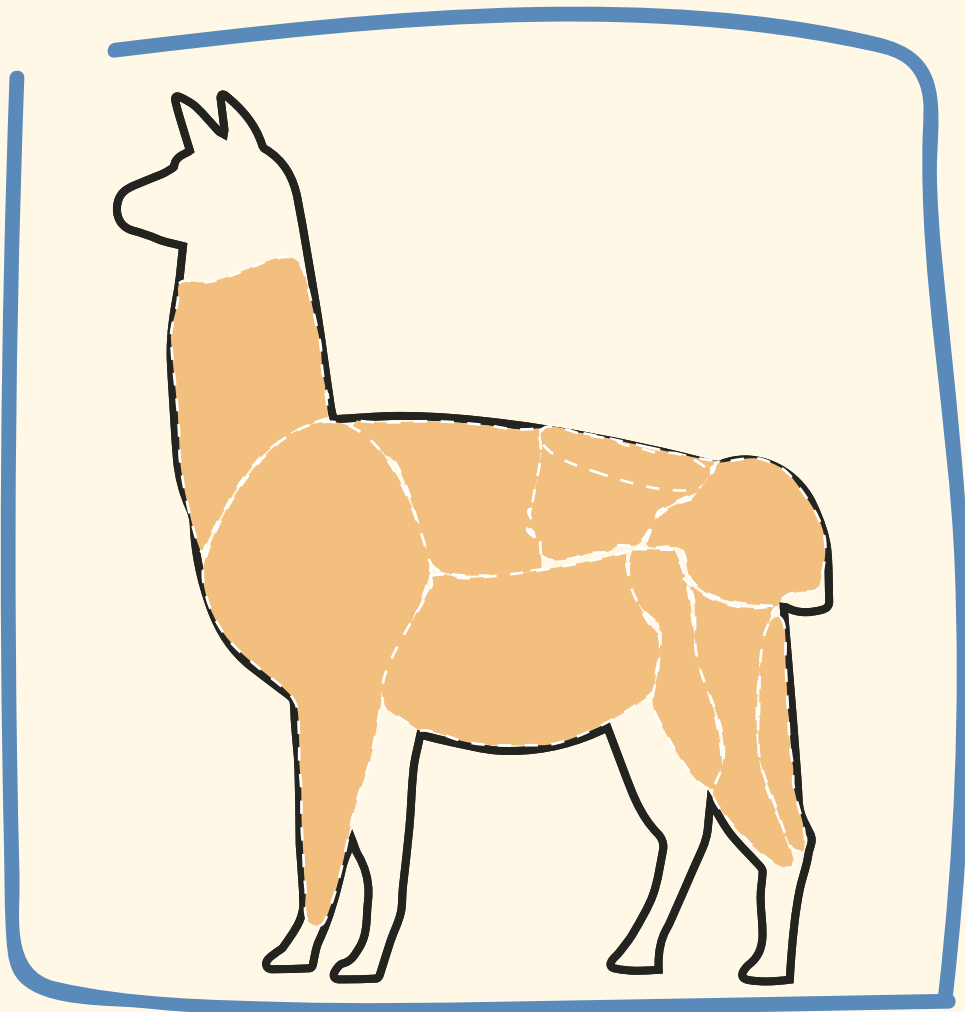


SEMINARIO NACIONAL

Carne de Camélidos: Potencialidades, Políticas y Consumo



26/27 SETIEMBRE

2019

AREQUIPA

INVESTIGACIONES

EXPERIENCIAS

PRODUCTOS

GASTRONOMÍA

ANÁLISIS SOCIAL

ANÁLISIS ECONÓMICO



1. JUSTIFICACIÓN

1.1. Los camélidos sudamericanos domésticos (CSD) en el Perú

El país cuenta con una población de 3'685,516 alpacas y más de 720 mil llamas, cuya crianza está a cargo de pequeños criadores. Este ganado está ubicado principalmente en el centro y sur de la Sierra (región alto-andina, de 3 800 a más de 5 000 msnm.) en los departamentos de Puno, Cusco, Arequipa, Ayacucho, Lima, Junín, Huancaavelica y Apurímac. Puno, Cusco y Arequipa, son los departamentos con mayor de población de camélidos sudamericanos domésticos (67% de alpacas del país). Se estima 114 mil pequeños productores (el 99%) se dedican a su crianza. El promedio de crianza de alpacas por familia es de 50 unidades y el 30% de la población de alpacas está en manos de productores que manejan menos de 5 hectáreas.

De los camélidos sudamericanos domésticos (CSD) se obtienen tres productos: fibra, carne y piel. La cadena de valor con mayor desarrollo es la de la fibra de alpaca. Las otras dos tienen un desarrollo muy primario.

En la actualidad, la conservación y crianza de los CSD es estratégica por el contexto actual de cambio climático que vive el país. Su hábitat son las cabeceras de las cuecas en la alta montaña, donde nacen los ríos que discurren hacia Costa, Selva y los valles interandinos. Su sobrevivencia depende de la permanencia de la población alto-andi-

na, dedicada a su crianza. En estas condiciones, las políticas públicas deberán ser prioritarias para asegurar la sostenibilidad económica de los criadores y la sostenibilidad ambiental de espacio territorial. Se requiere la implementación de servicios básicos para los pobladores de zonas alpaqueras, inversión en la conservación y adaptación al cambio climático y en el circuito económico de los CSD, como el desarrollo de la cadena de la carne, etc. Hay que tener presente que el 45% de los productores de CSD se encuentran en la condición socioeconómica entre pobres y pobres extremos, y alrededor de 1 millón y medio de personas se encuentran involucradas directa e indirectamente en la crianza de camélidos¹.

1.2. La carne de los CSD

La producción de carne de CSD en 2016 fue de 16,719 toneladas (alpaca: 12,602 y llama 4,117 toneladas) (INIA – MINAGRI).

La carne de CSD es un producto de excelente calidad y ampliamente ventajosa frente a otras carnes para la nutrición humana. Sus propiedades alimenticias no son de conocimiento de la población en general, más bien es subestimada y sub-explotada. Su comercialización es marginal y con un bajo precio, a pesar de su calidad. Este es uno de los tantos problemas socioeconómicos no resueltos en nuestro país.

La producción de carne de los CSD en los últimos años se viene incrementando: en 2005 fue de 12,640 en TM (alpaca: 8,867 TM y llama: 3,773

Porcentaje comparativo de proteínas y grasas en carne fresca de distintas especies animales

Especie	Llama	Alpaca	Pollo	Vaca	Conejo	Cerdo	Oveja
% Proteínas	24.8	23.3	21.9	21.0	20.5	19.4	18.9
% Grasa	3.3	2.1		9.9	7.8	20.1	6.6

Fuente: Fuente: Cristofanelli, S.; Antonini, M.; Torres, D.; Polidori, y Renieri, C.: Carcass Characteristics of peruvian llama (Lama glama) and alpaca (Lama Pacos) reared in highlands. Elsevier.58: 219-212, 2004.

1. La información se basa en el “Diagnóstico de crianzas priorizadas para el Plan Ganadero 2017-2021”; Dirección general de Políticas Agrarias, Ministerio de Agricultura y Riego. Enero 2017



TM), 14,870 TM en el 2010 (alpacas: 10,761TM y llamas: 4,075 TM) y para el año 2016 un total de 16,719 TM (12,602 TM de alpaca y 4,117 TM de llama) (INIA – MINAGRI). El precio por kilogramo que percibe el productor de los acopiadores en las ferias locales se mantiene, y es menor en comparación a cualquier otra carne roja (en 2008 fue de S/. 5.50 el Kg., y en el 2018 S/. 7.00 por Kg). Habitualmente la carne de los CSD se comercializa como carne de alpaca, esto se debe a que el consumidor tiene ideas preconcebidas sobre la salubridad, el sabor y el olor de la carne de llama, por prejuicios culturales y sociales.

La carne de llama

La crianza de alpacas está principalmente orientada para la producción de fibra y la llama para carne (la carne de alpaca es de animales viejos o de alpacas jóvenes, con defectos genéticos como resultado de la selección del rebaño). La llama es numéricamente el CSD más grande y mejor adaptado a las condiciones medioambientales del espacio alto andino; en su alimentación no es tan exigente y puede mantenerse con pasturas de baja calidad, no compite con la alpaca, que prefiere los pastizales de los bofedales. Su carcasa tiene un rendimiento de 58 a 60%, superior al de la alpaca (Bravo et al., 1981; Calderón y Fernández Baca, 1972 y Fernández Baca, 1961). La carne de llama por sus cualidades nutricionales, puede ser una alternativa para los programas de lucha contra la anemia y seguridad alimentaria.

Producción y comercialización

Existen normas que rigen a los productos cárnicos, entre las más importantes tenemos el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto (DS N° 015-2012-AG, que incluye a los CSD. Esta norma reglamenta el faenado del ganado, el proceso de industrialización, la comercialización, las apropiadas condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos dedicados a esta actividad. Otra norma específica relativa a los requisitos para la clasificación de carcasas y carne de alpacas y llamas es la NTP 201. 043:2005. Estas normas, sin embargo, no son aplicables a las actuales condi-

ciones de la cadena de producción de carne de los CSD. El sistema de faenado, en gran parte de la zona alto-andina se realiza en las viviendas de los productores, y la infraestructura existente (camales) no cumplen con las reglas establecidas en las normas, de tal modo que SENASA no certifica la carne de camélidos y su comercialización, que en la actualidad se realiza mayormente en mercados informales y directamente a los restaurantes turísticos. A pesar de la ausencia de certificación de la carne por SENASA, su consumo se viene extendiendo, y los criadores han venido mejorando la producción y el control de la carne para su distribución y comercialización.

Consumo

El consumo de la carne de CSD es tradicional en los sectores populares de las ciudades del sur y pobladores de las zonas alto andinas; sin embargo, la demanda de carne en los sectores medios va en aumento, por su uso en la culinaria de los restaurantes más distinguidos de las ciudades como Cusco, Puno y Arequipa. Los prejuicios sociales y culturales responden al racismo persistente en algunos sectores de nuestra población, sobre todo la urbana, que discrimina al poblador indígena altoandino, esta exclusión social se traslada a algunos de sus productos, como es el caso de carne de CSD, que es calificada negativamente como “carne de indios”. Otro problema son las ideas preconcebidas sobre la salubridad, el sabor y el olor del producto.

La discriminación y prejuicios no solo son sociales y culturales. También se da por la presencia de la sarcocystiosis o sarcocystis, una zoonosis tóxica que erróneamente se la conoce como «triquina» o «arrocillo», y que se confunde con otras enfermedades como la triquinosis y cisticercosis (enfermedades parasitarias que afectan a una amplia gama de animales, incluido al ser humano). La sarcocystiosis tiene presencia solo en los camélidos sudamericanos y no es trasmisible a los humanos. Si una persona, que no tienen el hábito de su consumo de carne de CSD, consume carne con sarcocystiosis podría tener desórdenes gástricos. La carne cruda o poco cocida puede



producir náuseas, diarreas, cólicos y escalofríos². En cambio, la cisticercosis es una enfermedad parasitaria propia de los porcinos, puede afectar a los humanos, si la carne está plagada con esta tenia (puede infectar el cerebro, los músculos y otros tejidos). La cisticercosis y la triquinosis (o triquina) no se presentan en los camélidos sudamericanos³. Sarcocistiosis tiene un impacto negativo en la eficiencia productiva y la comercialización de la carne de los CSD (por la idea errónea generalizada en la población de confundir la sarcocystiosis con la triquinosis) y en el rendimiento de la carcasa (las enfermedades parasitarias ocasionan hasta un 40% de pérdidas productivas, tanto de la fibra y carne (<https://www.senasa.gob.pe/senasacontigo/> 22 mayo, 2017)).

Políticas

Es notoria la ausencia del papel del Estado con políticas que puedan apoyar la crianza de los CSD para la producción de carne (principalmente de la llama), en asistencia técnica en la producción y control de las enfermedades parasitarias, el financiamiento de la construcción y/o adecuación de los camales, la incorporación de su consumo en los programas de seguridad alimentaria y la erradicación de la anemia, y la promoción de investigaciones sobre la sarcocystiosis.

Finalmente, resulta indispensable la articulación y alianza de los diferentes actores que participan del sector, coordinar las iniciativas y propuestas que se vienen implementando desde los productores, Estado (MINAGRI, gobiernos regionales y gobiernos locales), las universidades (UNA La Molina, UNMSM, Cayetano Heredia, UNA Puno, UNSAAC, U. de Huancavelica, entre otros) y el sector privado (empresas y ONG); para fortalecer las mesas de trabajo y definir planes de acción para abordar el tema de la carne de CSD, el mejoramiento genético de estas especies, para la sostenibilidad de su crianza y así aportar a mejo-

rar las condiciones de vida de los criadores y el desarrollo de los territorios alto-andinos.

2. OBJETIVO PRINCIPAL

El objetivo principal del evento es discutir la importancia de la carne de los camélidos sudamericanos domésticos (CSD) en la alimentación y seguridad alimentaria nacional, revalorar su consumo y la importancia del producto en la mejora de vida de los criadores.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

1. Dar a conocer la Importancia del consumo de la carne de los CSD (la llama y alpaca), incidiendo en su valor nutritivo y para la salud humana.
2. Analizar la cadena productiva de la carne CSD (hábitat, producción, faenado y mercado).
3. Analizar la importancia actual de la carne en los ingresos de los criadores de los CSD.
4. Dar cuenta sobre experiencias de transformación (industria cárnica) de la carne de CSD.
5. Dar a conocer investigaciones, reportes, etc. sobre la incidencia de diversas enfermedades (parasitarias y otras), que puedan afectar a los humanos en el consumo de la carne de CSD.
6. Revisar las políticas y estrategias gubernamentales sobre desarrollo de la crianza de los CSD, en particular sobre la importancia de la carne en la seguridad alimentaria nacional, en el contexto actual de programas de control de la anemia en la población infantil.
7. Establecer lineamientos de acción y propuestas de políticas, orientadas para la promoción

1. Amanda Chávez V.1,2, Víctor Leyva V.3, Susan Panez L.4, Daniel Ticona S.4, Wilber García V.4 y Danilo Pezo C.4. Rev. investig. vet. Perú v.19 n.2 Lima jul./dic. 2008

2. En el Perú no existen estudios que den cuenta de la existencia de triquinosis, tampoco existen reportes (de SENASA y/o DIGESA) que indiquen su presencia. Pero no es reconocido como libre de la enfermedad. Giovanna Arrese H., Daphne Ramos D., Eva Casas A., José Guevara F., Juan Lucas L.: "Búsqueda de Trichinella spiralis en cerdos de crianza no tecnificada en zonas periurbanas de Lima, Perú". Rev. investig. vet. Perú vol.25 no.3 Lima set. 2014.



del consumo de carne, el apoyo a la crianza y al financiamiento de la construcción de camales y adecuarlos según las normas existentes.

4. PARTICIPANTES

Será un evento donde participarán investigadores y especialistas en la cadena de producción de carne de CSD, técnicos y/o administradores de camales; líderes y dirigentes de organizaciones de productores (gremios y cooperativas); especialistas y/o funcionarios de los gobiernos locales, regionales, Dirección Nacional de Ganadería del Ministerio de Agricultura y Riego, SENASA; instituciones privadas (hoteles, restaurantes, empresas, ONG, entre otras); académicos, profesionales de la cocina, y estudiantes de universidades e institutos superiores (de zootecnia, veterinaria, industrias alimentarias, salud y nutrición, gastronomía, etc.).

5. METODOLOGÍA

Exposiciones principales y presentación de ponencias

Serán exposiciones que den cuenta de la situación actual de la crianza de los CSD, en particular sobre la importancia de la producción y consumo de la carne:

- Investigaciones realizadas o en curso: (a) la importancia de la carne de los CSD en el programa nacional de seguridad alimentaria; (b) la importancia económica, social y ambiental de la producción de los CSD (para el país y para los criadores); (c) investigaciones (y experiencias en su tratamiento) sobre enfermedades parasitarias y otras, y problemas en el consumo de carne en los humanos; (d) gestión de los recursos naturales (suelos y pastos) para la sostenibilidad de la crianza de los CSD en el contexto del cambio climático; etc.
- Políticas públicas vigentes sobre la cadena

productiva de los CSD (normas, reglamentos), referidos al desarrollo de su crianza, mejora genética, los productos principales, enfatizando en la carne.

- Gastronomía en base a la carne de los CSD
- Experiencias en productos procesados a base de carne de camélidos.

Las ponencias serán presentadas en forma de conferencias, deberán ser aportes al conocimiento y experiencias sistematizadas sobre la carne y cuestiones relacionadas a los CSD. Las ponencias serán seleccionadas por un Comité designado por las instituciones organizadoras del evento. Las orientaciones sobre el contenido de la ponencia y el plazo para la remisión se adjunta en el anexo.

Grupos de trabajo

Los grupos de trabajo serán para promover la participación de los asistentes al seminario, principalmente sobre los siguientes temas:

A) Sobre los resultados de investigaciones sobre la carne de camélidos (beneficios para la alimentación y salud y problemas en su consumo por los problemas sanitarios, matanza, sistema de comercialización y expendio en los mercados, etc.), y necesidades de nuevas investigaciones.

B) Políticas públicas vigentes sobre el desarrollo de la producción de los CSD: mejora genética, normas sobre fibra y carne; sanidad, etc.

El grupo de trabajo, elaborará un documento para ser presentado y discutido en la plenaria.

Plenaria

En la plenaria se realizarán las siguientes actividades:

- Presentación de conclusiones elaboradas por los grupos de trabajo.



- Se tomarán acuerdos sobre: (a) mejorar y/o modificar las políticas públicas vigentes para impulsar la producción, consumo de carne, y la incorporación de su consumo en los programas sociales de apoyo alimentario; (b) constituir una instancia de concertación interinstitucional para el intercambio de experiencias, así como para incidir en las políticas públicas para el desarrollo de la cadena productiva de la carne CSD.

6. DIFUSIÓN DE LOS RESULTADOS DEL EVENTO

La Comisión Organizadora del Seminario entregará a cada participante un CD conteniendo:

- Las ponencias presentadas en el Seminario.

Posteriormente se compartirá vía electrónica:

- Los documentos elaborados por las mesas de trabajo,
- Los acuerdos que se adopten en el Seminario.

La Comisión Organizadora difundirá, a través de la web del seminario, los resultados del evento.

7. ORGANIZADORES

descosur - Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo del Sur

UCSM – Universidad Católica de Santa María
(Vicerrectorado de Investigación)

UNALM– Universidad Nacional Agraria
La Molina

Cámara de Comercio e Industria de Arequipa

Federación Regional de Alpaqueros de Arequipa
FRALPACA

8. LUGAR Y FECHA

Campus de la Universidad Católica Santa María,
Arequipa - Perú
26 y 27 de septiembre de 2019

9. COSTOS

Estudiantes S/10.00
Público General S/20.00



ANEXO

ESTRUCTURA Y CRITERIOS PARA LA PRESENTACIÓN DE PONENCIAS

A continuación brindamos algunos criterios básicos para la elaboración de las ponencias para el Seminario Nacional Sobre la Carne de los Camélidos Sudamericanos¹.

Forma y contenido

1) Título (sin subtítulos), una sola línea, claro y conciso (máximo 10 palabras).

2) Autor/res y membrecía o pertenencia institucional actual.

3) Incluir como pie de página una breve referencia de currículum vitae del ponente o autores de la ponencia.

4) Palabras clave (máximo 5 palabras)

5) Orden que se sugiere en la redacción u ordenamiento del texto de la ponencia:

- Introducción (el tema y/o el objeto de estudio y la justificación del estudio).

- Materiales y métodos. Dimensionamiento y diseño, el enfoque teórico o conceptual, las técnicas e instrumentos de análisis.

- Resultados. Los hallazgos más trascendentales sustentados en el texto de la ponencia.

- Discusiones. Las propuestas para el debate, o la contribución a nuevos conocimientos sobre el tema abordado con la ponencia.

- Conclusiones. La síntesis de los resultados y aportes a la discusión del tema abordado.

6) Sobre las ilustraciones: se permiten el uso de figuras, cuadros y gráficos: deberán realizarse

con programas informáticos. Las ilustraciones deben tener sus respectivos títulos descriptivos, numerados y fuente.

7) Sobre citas, referencias y notas de pie de página. Se pueden incluir citas y referencias colocadas entre “comillas” en el texto y deben tener el siguiente formato: apellido del autor: año, editorial, lugar de publicación y páginas citadas. El uso de las notas a pie de página debe ser limitado a lo esencial. Sus referencias bibliográficas seguirán las mismas normas que en el texto.

8) Sobre las referencias bibliográficas. Sólo deben consignarse las referencias citadas en el texto (diferenciar los tipos de referencias bibliográficas: libro, artículo (revista, periódico, etc.). Utilizar APA (Sexta Edición).

ESQUEMA DE PRESENTACIÓN DE EXPERIENCIAS

Resumen Ejecutivo

Datos generales del trabajo, debe ser claro y conciso (media página).

1. Introducción

Presentación del artículo, justificación, objetivo y resultados.

2. Presentación de la experiencia

Descripción breve sobre el tema central de la experiencia, qué se pretendía lograr, qué actividades se hicieron, qué dificultades se produjeron, a qué resultados se llegó, en donde se realizó, el tiempo que ha durado la experiencia, entre otros.

3. Descripción del proceso.

- Situación inicial que da origen a la experiencia
- Proceso de desarrollo de la experiencia (¿Qué se hizo? ¿Cómo se hizo? ¿Quiénes participaron?)

1. Se les sugiere la presentación de ponencias completas, el interés de los organizadores del seminario es difundirlo a través de la web del seminario y finalmente publicarlo en una edición digital.



- Situación actual y principales resultados.

4. Conclusiones y recomendaciones

Cronograma de presentación

Recepción de investigaciones y experiencias /
Del 8 de abril al 30 de julio

Calificación del Comité / 10 de agosto

Publicación de resultados / 12 de agosto

Recepción de propuestas

Enviar propuestas a los correos:

ppinto@descosur.org.pe

descosur@descosur.org.pe

Poner en el asunto: SEMINARIO CARNE

INSTITUCIONES ORGANIZADORAS

