

Financiado por la Fundación para la Innovación Agraria (Fia)

Realizan nuevo proyecto para fomentar el consumo de carne de guanaco

» La iniciativa será ejecutada por Inia-Kampenaike y servirá para manejar la especie, dinamizar su cadena productiva y posicionarla como una alternativa de alimento saludable.

El aumento del guanaco en algunas comunas de Magallanes sigue siendo una problemática y, pese a algunos planes, no ha sido posible frenar el avance de su población. Por ello, se inició un nuevo proyecto, que busca ser pionero y está orientado a fortalecer el aprovechamiento sustentable de especie y posicionar su carne como un alimento saludable, magro y propio del patrimonio alimentario de la Patagonia. Esta animal silvestre formó parte de la dieta ancestral de los pueblos originarios, como los Aonikenk y Selknam.

La iniciativa busca cerrar brechas en la extracción autorizada y agregar valor a un recurso nativo con alto potencial.

La propuesta surge del trabajo desarrollado por la Mesa Técnica del Guanaco, instancia público-privada liderada por la Seremi de Agricultura, quién ha priorizado acciones para mejorar el uso de la cuota de extracción autorizada. Esta necesidad se manifiesta con mayor fuerza en las comunas de San Gregorio, Porvenir y Timaukel, donde la alta densidad poblacional del animal ha generado preocupación entre criadores civi-

» "Este proyecto es especialmente relevante en un contexto donde el cambio climático está transformando aceleradamente los ecosistemas patagónicos", señaló Esperanza Garrido, representante regional de Fia en Magallanes



Según un estudio de 2024, en las comunas de San Gregorio, Porvenir y Timaukel hay una población que oscila entre 210.086 y 234.885 guanacos.

nos y operadores ganaderos. Gracias a la información disponible y a los estudios realizados en la zona, hoy es posible avanzar hacia una gestión más eficiente de esta especie.

La iniciativa cuenta con el apoyo de Fundación para la Innovación Agraria (Fia), agencia del Ministerio de Agricultura, y es ejecutada por el Instituto de Investigación Agropecuaria (Inia-Kampenaike).

La decisión responde a una demanda histórica del sector productivo respecto de reducir la población de guanacos y, al mismo tiempo,

abrir oportunidades para diversificar la matriz alimentaria regional mediante la incorporación de una carne nativa y rica en proteínas.

El proyecto toma relevancia considerando el estudio realizado en 2024 por el doctor Oscar Skevewes (Universidad de Concepción), que estimó entre 210.086 y 234.885 los ejemplares en San Gregorio, Porvenir y Timaukel, con densidades que alcanzan los 31,4 guanacos por km². Sin embargo, la utilización real de la cuota autorizada presenta una brecha importante: en ese año se aprobaron 5.000 ejemplares, pero sólo

se extrajeron 2.227. Desde la implementación del sistema vigente, hace 18 años, se han solicitado cuotas para 58.225 animales, con una ejecución del 73,9%.

La iniciativa forma parte de la convocatoria "Consultorías Regionales para la Innovación 2025" de Fia, que permitirá contratar un especialista destinado a diseñar e implementar un plan estratégico integral.

El investigador del Inia-Kampenaike y jefe del proyecto, Francisco Sales, hizo ver que esta consultoría representa una oportunidad histó-

tica para que Magallanes agregue valor a un recurso nativo, sin comprometer su conservación.

La seremi de Agricultura, Irene Ramírez, destacó que están avanzando de manera concreta con la Mesa del Guanaco y que el proyecto apoyado por Fia es un paso decisivo: "Queremos que esta carne magra y de gran valor nutricional se posicione como un alimento propio de Magallanes, siempre bajo un manejo sustentable y articulando a todos los actores de la cadena productiva".

Un recurso nativo con potencial para mercados exigentes

El guanaco es una especie clave para los ecosistemas esteparios de la Patagonia. Su manejo se rige por la Ley de Caza, lo que exige el respaldo técnico y científico permanente. Además de la carne, ofrece productos de alto valor como la fibra fina, altamente demandada por la industria textil de lujo. La región cuenta con plantas habilitadas para faenar, despistar y exportar, además de iniciativas que abastecen al mercado nacional con marcas locales como Carnes Tierra del Fuego. /LPA