

Fecha: 22-08-2025
Medio: El Austral de Osorno
Supl.: El Austral de Osorno
Tipo: Noticia general
Título: Impulsan mesa ovina para fortalecer el desarrollo del cordero Kunko en la agricultura familiar campesina

Pág.: 6
Cm2: 433,7
VPE: \$ 377.342

Tiraje: 4.500
Lectoría: 13.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

Impulsan mesa ovina para fortalecer el desarrollo del cordero Kunko en la agricultura familiar campesina

SAN JUAN DE LA COSTA. El objetivo es fortalecer la producción, comercialización y promoción del producto. Asistieron crianceros, el municipio y entidades del agro.

Crónica El Austral
cronica@australosorno.cl

Recientemente se conformó una mesa de trabajo que reúne a productores de San Juan de la Costa, junto a servicios públicos y el municipio, para fortalecer la producción, comercialización y promoción del cordero Kunko, uno de los principales rubros productivos y económicos de la comuna.

Actualmente, la distribución de ovinos en la comuna costera se concentra principalmente en la zona norte, donde predomina la raza Kunko, con un total de 10.240 cabezas, según el censo de 2007.

De los 508 usuarios del Programa de Desarrollo Territorial Indígena (Pdti) municipal, el 70% (360) se dedica a la crianza de ganado ovino, con un promedio de 15 animales por rebaño, lo que suma aproximadamente 5.400 cabezas. Esto demuestra que más de la mitad de los ovinos de la comuna cuenta con apoyo y financiamiento municipal, ya sea a través del Pdti -con recursos del Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario (Indap) y la municipalidad- o mediante otros apoyos directos de gestión, coordinación de reuniones, postulación a proyectos y participación en ferias, giras, seminarios y capacitaciones. Estas acciones se desarrollan gracias a profesionales contratados por el municipio, externos al Pdti, que ejercen coordi-



PARTICIPARON PEQUEÑOS AGRICULTORES DE LA COSTA DEDICADOS A LA CRIANZA DE CORDERO KUNKO.

nación directa y efectiva con los productores.

APOYO MUNICIPAL

En la cita se acordó que el municipio de La Costa asumirá el compromiso de trabajar en la factibilidad de habilitar una feria de criadores para los productores de la comuna, de manera que cuenten con un espacio físico para la venta de animales en pie durante diferentes épocas del año. Asimismo, se potenciará el fomento productivo en conjunto con los equipos técnicos del Pdti Municipal, enfocando el apoyo en temas sanitarios, nutricionales y de disponibilidad hídrica en praderas.

También se buscará que en un futuro cercano los productores puedan integrarse a un Servicio de Asesoría Técnica (SAT) ovino de Indap y que el cordero Kunko sea promocio-

nado como un producto con sello de origen único en el mundo, con características propias del territorio y su gente. Esto permitirá aumentar tanto el consumo como la comercialización de este producto cárnico.

"Reconocemos que esta es una actividad importante para el desarrollo económico de nuestra comuna, con una gran cantidad de productores pertenecientes a la agricultura familiar campesina y a los pueblos originarios", destacó el alcalde José Luis Muñoz.

Agregó que se incorporarán iniciativas que ya se implementan en la comuna, como los pilotos de perros cuidadores de ovinos, impulsados por Indap Osorno, para disminuir la matanza de rebaños por perros asilvestrados y pumas. Asimismo, se aplicará la Ordenanza de Tenencia Responsable de

Mascotas, recientemente actualizada.

El municipio también trabajará en la creación de un banco de lanas para el desarrollo artesanal de las vecinas y en la consolidación de la Fiesta del Cordero, en el mes de diciembre, como una actividad municipal en colaboración con la Asociación de Criadores Raza Ovina Kunko A.G. Este evento permitirá dar mayor visibilidad al sector, abrir espacios de venta y ofrecer variadas opciones culinarias y gastronómicas a los visitantes. El objetivo es que esta feria se mantenga en el tiempo, independiente de la autoridad comunal de turno, como un patrimonio productivo y cultural de y para los productores de la comuna.

ELIMINACIÓN DE VÍSCERAS

"Junto a la Seremi de Salud y al Departamento de Salud Muni-



LA CARNE DE OVEJA KUNKO SE CARACTERIZA POR SU SABOR Y TEXTURA.

cipal, incorporaremos los primeros dispensadores sanitarios para la eliminación de vísceras de ovinos durante los faenamientos de autoconsumo familiar, disminuyendo así el riesgo de hidatidosis en la población humana. Queremos terminar con prácticas como entregar vísceras a los perros, principales huéspedes de este parásito. Invitamos a la comunidad a trabajar unida por una tenencia responsable, para que seamos ejemplo a nivel nacional de que juntos podemos lograrlo", agregó Muñoz.

Maximiliano Yáñez, jefe de Fomento de la Dirección Regional de Indap, señaló que "pronto inauguraremos la primera tienda regional Mundo Rural en Puerto Varas, donde esperamos incluir al cordero Kunko".

SABOR Y TEXTURA

Los productores presentes en la actividad destacaron la importancia de contar con un trabajo conjunto que permita resaltar el valor gastronómico y cultural del cordero Kunko, caracterizado por ser un animal con mayor musculatura, pero

a la vez con menos grasa.

Félix Cancino, presidente de Asociación de Criadores Raza Ovina Kunko A.G. expresó que "es necesario fortalecer la alianza público-privada. La diferencia del cordero Kunko está en la suavidad de sabor y textura, es muy versátil en la cocina y perfecto para celebraciones como Fiestas Patrias. Los precios están dentro del mercado y es una proteína de buena calidad. Como cooperativa aún no tenemos oferta para supermercados, pero estamos disponibles en redes sociales como Oveja Kunko y en Osorno, en el minimarket Los 3 Chanchitos (en calle Bilbao 1918), en el Hotel Termas de Puyehue, entre otros puntos".

En esta primera mesa ovina también participó el consejero Carlos Schwalm, presidente de la Comisión de Agricultura del Gobierno Regional de Los Lagos, quien se comprometió, entre otras acciones, a impulsar un proyecto para la construcción y habilitación de un mata-dero o planta de faenamiento a baja escala, orientado a la agricultura familiar campesina de la comuna y la provincia. **CS**