

Los Antiguos: testean hamburguesas, milanesas, empanadas y chorizos de guanaco

Buscan desarrollar alternativas viables para el aprovechamiento de la carne de guanaco, adaptadas a las necesidades de diversos grupos de consumidores. Un grupo de sesenta personas evaluó la presentación de los platos, olor, sabor, terneza y jugosidad. El Coordinador del Proyecto, Lic. Martín Roa, destacó que “el trabajo permitirá contar con una apreciación de la opinión que tiene el consumidor sobre la carne de guanaco a fin de impulsar el consumo local”.



Los Antiguos: Buscan desarrollar alternativas viables para el aprovechamiento de la carne de guanaco

UNIDADES

C.R. Patagonia Sur, E.E.A. Santa Cruz, Los Antiguos

Se realizó en Los Antiguos una jornada evaluación sensorial de platos elaborados en base a guanaco, en el marco del Proyecto “Agregado de valor a la carne de guanaco



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

en la meseta del Lago Buenos Aires”. Esta iniciativa se puso en marcha este año con el objetivo de Desarrollar alternativas viables para el aprovechamiento de la carne, adaptadas a las necesidades de diversos grupos de consumidores. Las actividades se desarrollan bajo estrictos protocolos establecidos en el marco del Plan Provincial de Manejo de Guanaco, que fija el marco regulatorio para la captura y aprovechamiento sustentable de la especie. Las acciones fueron certificadas por la autoridad que regula el manejo de la especie y el SENASA que garantizó el estado sanitario de los ejemplares faenados. Para la experiencia, se convocó a un grupo de sesenta personas que degustaron variantes de hamburguesas, chorizos, empanadas y milanesas. Los productos fueron elaborados de manera de permitir al evaluador apreciar las particularidades de la carne de guanaco. Los participantes registraron sus opiniones siguiendo estrictos protocolos a fin de registrar apreciación visual, olor, sabor, terneza y jugosidad. Todas sus opiniones quedaron registradas en planillas, y posteriormente respondieron una encuesta para conocer su perfil como consumidores, para contrastarlo con los resultados de la degustación. Además, los organizadores recogieron testimonios de los participantes.

El Coordinador del Proyecto, Lic. Martín Roa, destacó que “el trabajo permitirá contar con una apreciación de la opinión que tiene el consumidor sobre la carne”. Para Roa el trabajo “es un complemento de lo que se ha desarrollado previamente en la zona sur de la provincia, con las actividades orientadas a promover el consumo de este producto en el sector hotelero”.

“La gente se fue muy conforme con los productos, hubo una buena aceptación de todos los platos y por eso somos muy optimistas sobre las puertas que abre esta actividad”, agregó.

La carne utilizada fue obtenida a principios de este año, en la meseta lindante con el Lago Buenos Aires, durante la temporada de aprovechamiento de guanaco, en el marco del plan provincial de manejo de la especie y cumpliendo los requisitos legales. De este proceso participó la Municipalidad de Perito Moreno, facilitando las instalaciones del matadero municipal; el Consejo Agrario Provincial (CAP) y la oficina local del SENASA. La experiencia de degustación fue organizada en conjunto por la AER Los Antiguos, la EEA Chubut y personal del restaurante “La Taberna”.

El Proyecto

El Proyecto Local “Agregado de valor a la carne de guanaco en la meseta del Lago Buenos Aires” es impulsado por la Plataforma de Innovación Territorial (PIT) Cuenca del Golfo San Jorge, que desarrolla actividades en las provincias de Chubut y Santa Cruz (participan las Estaciones Experimentales Chubut y Santa Cruz).

El objetivo de la propuesta es “desarrollar alternativas viables para el aprovechamiento de la carne de guanaco, adaptadas a las necesidades de diversos grupos de consumidores, que otorguen sustentabilidad a los sistemas



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

agropecuarios” y también apunta a generar acciones tendientes a “mantener una población de estos mamíferos acorde a la capacidad de carga de los campos”.

Los impulsores de la iniciativa apuntan a conocer la percepción sobre el consumo y posibles usos de la carne de guanaco por parte de potenciales consumidores y desarrollar productos de amplia aceptación, de consumo frecuente. El año próximo acompañarán a emprendedores locales en la producción y comercialización de estos productos bajo las normas de calidad e inocuidad vigentes. Todas estas actividades se desarrollan en el marco del Plan Provincial de Manejo de Guanaco, que establece el marco regulatorio para la captura y aprovechamiento sustentable de la especie.