

COLUMNA INIA



Luis Opazo R.
Jefe Nacional de
Comunicaciones de INIA
lopazo@inia.cl

Huella digital de praderas para diferenciación de productos cárnicos

Destacados investigadores, productores ganaderos de la zona y representantes de empresas ligadas a la actividad agropecuaria, entre otras, se dieron cita en el Centro Regional de Investigación INIA Remehue —ubicado a 8 kilómetros al norte de Osorno— para analizar los alcances del proyecto denominado: “Desarrollo de una huella digital de praderas para la Región de Los Lagos, como sistema de diferenciación de productos cárnicos por origen”. Se trata de una iniciativa ejecutada por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), con el financiamiento del Gobierno Regional de Los Lagos, a través del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC).

El investigador de INIA Remehue, especialista en calidad de carnes y jefe del proyecto, Dr. **Rodrigo Morales**, resaltó la importancia de esta iniciativa que puede beneficiar tanto a los productores ganaderos, como a sus asesores, a industriales, estudiantes y a toda la cadena de la carne bovina, como asimismo a representantes de otros sectores e industrias, especialmente microempresarios, dueños de restaurantes, a las escuelas de gastronomía y hotelería, quienes al conocer los resultados de este trabajo van a darse cuenta del enorme potencial que tiene el desarrollo de productos cárnicos diferenciados por origen.

En la oportunidad, el Dr. Rodrigo Morales, presentó en detalle la iniciativa ejecutada por INIA, desde su formulación hasta la etapa final en que se encuentra actualmente, mientras que la Dra. **María Eugenia Martínez**, especialista en



nutrición animal, expuso sobre la huella de n-alcanos como herramienta para determinar la dieta animal y por ende la diferenciación de los productos.

Un ejemplo para la Región de Los Lagos podría ser la formación de una Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Denominación de Origen Protegida (DOP) para carne producida en la región, donde esta herramienta podría estar inserta dentro de un programa de certificación de lo que consumieron los animales, como pradera, ensilaje, granos, entre otros alimentos. “Creemos que trabajar en esta línea es lo que necesita la cadena productiva cárnica de la región, para poder diferenciarse y competir por calidad no por volumen”, expresó Morales.

Finalmente, el director regional del

INIA Remehue, Dr. **Rodrigo De la Barra**, habló sobre las oportunidades que entrega la denominación de origen para los productos de la Región de Los Lagos, considerando especialmente sus conocimientos como jefe del Programa de Desarrollo Ovino de la Provincia de Chiloé y su experiencia en España, uno de los países que ha sabido aprovechar estas ventajas en sus vinos y platos típicos como el cordero lechal o lechazo de Castilla y León, por nombrar algunos de los ejemplos mencionados.

¿Por qué no aprovechar entonces mejor las ventajas de la carne de Osorno y la Región de Los Lagos, que ya se ha demostrado posee características especiales, siendo más sana y con mejor calidad desde el punto de vista de la salud humana?