

# Analizan el potencial y promoción de consumo de la carne bovina de Los Lagos

**REGIONAL.** Seminario reunió a diversos actores de la cadena para abordar oportunidades de crecimiento.

Crónica El Austral  
 cronica@australosorno.cl

**E**n un esfuerzo por fortalecer la industria cárnica regional, se llevó a cabo el Seminario de Promoción de Consumo de Carne Bovina, organizado por el Programa Territorial Integrado (PTI) de la Carne Bovina Los Lagos. Este evento, coordinado por Corfo Los Lagos y sus asociados, reunió a diversas autoridades, productores, gremios, comercializadores y profesionales del sector en una jornada de aprendizaje y colaboración.

El PTI de la Carne Bovina, cuyo objetivo es potenciar la producción de carne en la región, ha trabajado para generar modelos de negocio rentables y sostenibles, posicionando la carne bovina local bajo un alto estándar de calidad y compromiso ambiental.

## CHARLAS Y DEGUSTACIÓN

Uno de los momentos más destacados del seminario fue la presentación de Margarita Albarrán Rojas, magister en Atención Primaria en Salud y académica de la Universidad de Los Lagos, quien expuso so-

bre los aspectos nutricionales del consumo de carne bovina. Su charla fue seguida por la intervención de Rodrigo Morales, investigador de Inia Remehue, quien habló sobre la calidad de los sistemas pastoriles para agregar valor en la producción de carne.

Además de las presentaciones académicas, los asistentes disfrutaron de una muestra cultural a cargo del conjunto folclórico Cuequeros de Llanquihue, quienes con su destreza en la cueca llenaron el ambiente de orgullo y celebración.

Para culminar la jornada, los participantes fueron invitados a una degustación de carne bovina preparada por el reconocido chef José Luis Dolarea, presidente de la Academia Culinaria de Francia.

La realización del seminario fue una plataforma para el intercambio de conocimientos y la promoción de prácticas que buscan no sólo aumentar la rentabilidad del sector, sino también la sostenibilidad y competitividad a largo plazo.

Claudio Valenzuela, director (S) de Corfo Los Lagos, señaló que "entendemos que el sector cárnico es fundamental.



HUBO UNA DEGUSTACIÓN DE CARNE BOVINA PREPARADA POR EL RECONOCIDO CHEF JOSÉ LUIS DOLAREA.

Este es un rubro que abarca toda una cadena productiva, desde la crianza, engorda, faena, hasta la comercialización y los restaurantes. Lo que Corfo busca es generar confianza en esta cadena para mejorar la competitividad del sector en su expresión más amplia".

Rodrigo Lavín, presidente del PTI Carne Bovina, mencionó que "uno de los aspectos clave para fortalecer el sector

es reunir todos los eslabones de la cadena para dialogar y entender qué realmente se necesita, qué prefieren los consumidores y qué buscan los cocineros para sus negocios o restaurantes. Este tipo de conversación no se había dado antes y hoy estamos dando el primer paso para analizar qué productos son los más demandados o si hay otros que podrían interesar a los cocineros. Esperamos

que se repitan en el futuro".

La gerente del Restaurante Espantapájaros de Puerto Octay, Cornelia Prenzlau, indicó que "es fundamental dialogar con expertos, desde los cocineros hasta los productores, y también con los actores intermedios como las carnicerías y frigoríficos, para establecer un criterio común sobre la carne. Debemos poner en valor nuestros productos".