

Carne bovina de Los Lagos se consolida como referente de calidad y sostenibilidad en destacado seminario regional

En 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 central es potenciar el ecosistema de producción de carne en la región, ha venido trabajando para generar modelos de negocio rentables y sostenibles, posicionando la carne bovina local bajo un alto estándar de calidad y compromiso ambiental. De esta manera, esta jornada fue una pieza clave para promover el conocimiento sobre las bondades de la carne bovina y fortalecer la cadena productiva regional.

El Director (S) de Corfo Los Lagos, Claudio Valenzuela, abrió el evento destacando la importancia de iniciativas como esta para consolidar el sector cárnico de la región. A continuación, Ismael Toloza, Director Ejecutivo de FUDEA UFRO, y Rodrigo Lavín, Presidente del PTI de la Carne Bovina Los Lagos,

también dirigieron unas palabras a los asistentes, subrayando la relevancia de la colaboración entre instituciones y productores para alcanzar los objetivos planteados.

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 sobre 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 la agregación de 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 de Promoción de Consumo de Carne Bovina fue, sin duda, una plataforma para el intercambio de conocimientos y la promoción



de prácticas que buscan no sólo aumentar la rentabilidad del sector, sino también su sostenibilidad y competitividad a largo plazo.

Claudio Valenzuela, Director (S) de Corfo Los Lagos, señaló que "como Corfo estamos convencidos de la importancia de apoyar las actividades propias de los distintos territorios, y en el caso de la Región de Los Lagos, entendemos que el sector cárnico es fundamental. 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".

A su vez, Ismael Toloza, Director Ejecutivo de FUDEA UFRO, destacó que "la importancia de este evento radica en coordinar y unir esfuerzos junto a todos los actores del ecosistema cárnico de la Región de Los Lagos, con el objetivo de enfrentar los desafíos a corto, mediano y largo plazo que presenta esta industria. Actualmente, se está consolidando la cadena de valor, buscando nuevos mercados, diversificando productos y sofisticando los mismos. Es fundamental, en conjunto con todos los actores, acortar esta brecha para mejorar la competitividad y los ingresos de cada integrante de la cadena de valor".

De igual manera, Rodrigo Lavín, Presidente del PTI Carne Bovina, mencionó que "estamos muy contentos, tuvimos una excelente acogida. Como PTI, creemos

que uno de los aspectos clave para fortalecer el sector es reunir todos los eslabones de la cadena para dialogar y entender qué es lo que 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. La asistencia fue muy buena, y esperamos que este tipo de encuentros se sigan repitiendo en el futuro".

Por su parte, la Gerente del Restaurante Espantapájaros, Cornelia Prenzlau, indicó que "me parece una excelente instancia, creo que necesitamos más de estos encuentros. 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 y, además, comprender cómo podemos llegar de mejor manera a nuestros clientes".

Finalmente, Julio Traub, director de Cecinas Llanquihue, comentó que "este tipo de iniciativas son importantes por el conocimiento y las relaciones personales que se pueden generar con las distintas personas que componen el mercado y la producción de carne a nivel nacional. Es clave conocerse y establecer una relación más cercana entre todos los actores del sector".

