



Jamón serrano de oveja: La innovadora apuesta gourmet de los productores de Los Lagos

Posted on Julio 19, 2026

En las instalaciones de INIA Remehue ubicadas en la ciudad de Osorno, se llevó a cabo el segundo taller de charcutería ovina, una instancia clave que busca abrir nuevas oportunidades comerciales para la ganadería local. A través de este programa, productores de la zona están perfeccionando la elaboración de **jamón serrano de oveja**, una alternativa innovadora que promete diversificar la oferta con altos estándares de calidad y mayor valor comercial.

La iniciativa forma parte del proyecto *“Desarrollo de alimentos de alto valor a partir de oveja de descarte”*, ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), ambos organismos del Ministerio de Agricultura.

Innovación técnica y valor agregado

El taller se centró en la creación de una nueva receta utilizando carne de ovejas que ya han salido de su ciclo reproductivo productivo tradicional (ovejas de descarte), transformándolas en un producto premium.

Mariela Silva, ingeniera en Alimentos y directora del proyecto, detalló los pasos de este nuevo proceso:

“Hoy estamos trabajando en el desarrollo del jamón serrano. Vamos a probar dos tratamientos: con sal de cura y sin sal de cura, así que en los próximos 3 meses vamos a ver los primeros resultados del jamón serrano elaborado con carne ovina”.

Por su parte, Leonardo Russo Castillo, representante regional de FIA en Los Lagos, destacó el impacto económico y territorial de la iniciativa:

- **Aprovechamiento de recursos:** Transforma una materia prima disponible en un alimento sofisticado.
- **Identidad local:** Permite a los productores de San Juan de la Costa avanzar hacia productos diferenciados y con sello territorial.
- **Estandarización:** Entrega herramientas para mejorar procesos y abrir canales de comercialización más rentables.

La voz de los productores: Calidad y tradición

Los miembros de la **Cooperativa Ovinos San Juan de la Costa** se mostraron entusiasmados con los resultados. Tras el éxito del primer taller, donde elaboraron salame, ahora apuestan por consolidar el jamón serrano.

Productor	Testimonio y Perspectiva
Margot Vidal (Socia de la cooperativa)	“El salame que hicimos en el primer taller quedó muy rico y ahora seguimos aprendiendo charcutería con la carne de las ovejas que están en descarte, haciendo un jamón”.
Cristofer Vergara (Productor ovino)	“Los talleres han permitido validar información que ya manejábamos, pero también nos han aportado nuevos estilos y métodos para fabricar nuestros productos, mejorándolos en calidad y sabor”.

Vergara enfatizó además que esta tecnificación respeta la esencia de la crianza campesina tradicional de la comuna, caracterizada por el bienestar animal y la alimentación natural. El proyecto, finalmente, dota a los productores de las estrategias necesarias para ofrecer al mercado un producto diferenciado, estandarizado y de calidad garantizada.