



Magallanes impulsa proyecto innovador para potenciar el uso sustentable del guanaco y promover su carne nativa

Posted on Diciembre 13, 2025

La iniciativa, apoyada por FIA y ejecutada por INIA Kampenaike, busca modernizar el manejo de esta especie y dinamizar su cadena productiva, posicionando su carne como una alternativa saludable ligada al patrimonio regional.

En la Región de Magallanes comenzó un proyecto pionero que busca fortalecer el aprovechamiento sustentable del guanaco y posicionar su carne como un alimento saludable, magro y propio del patrimonio alimentario de la Patagonia. La iniciativa cuenta con el respaldo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), agencia dependiente del Ministerio de Agricultura, y es ejecutada por INIA Kampenaike.

El proyecto nace del trabajo de la Mesa Técnica del Guanaco, instancia público-privada liderada por la Seremi de Agricultura, que ha priorizado acciones para mejorar el uso de la cuota de extracción autorizada. Esta necesidad es particularmente urgente en las comunas de San Gregorio y Timaukel, donde la alta densidad poblacional del animal ha generado preocupación entre criadores ovinos y operadores

ganaderos.

La decisión responde a una demanda histórica del sector productivo: equilibrar la población de guanacos y, simultáneamente, abrir oportunidades para diversificar la matriz alimentaria regional mediante la incorporación de una carne nativa, rica en proteínas y proveniente de un animal silvestre que formó parte de la dieta ancestral de los pueblos originarios de la Patagonia, como los Aonikenk y Selknam.

Un plan estratégico integral

La iniciativa forma parte de la Convocatoria “Consultorías Regionales para la Innovación 2025” de FIA, que permitirá contratar a un especialista encargado de diseñar e implementar un plan estratégico integral, inexistente hasta ahora en el rubro.

Este plan contempla la elaboración de una narrativa de origen que sienta las bases para una futura marca regional, una estrategia de comercialización y acceso a mercados orientada a generar valor agregado, y la transferencia de capacidades con el objetivo de fortalecer los procesos productivos y ampliar la presencia de la carne de guanaco en los mercados regional y nacional.

El proyecto cobra relevancia considerando que un estudio realizado en 2024 por el Dr. Óscar Skewes, de la Universidad de Concepción, estimó entre 210.086 y 234.885 ejemplares de guanacos en San Gregorio, Porvenir y Timaukel, con densidades que alcanzan los 31,4 guanacos por kilómetro cuadrado. Sin embargo, existe una brecha importante en la utilización real de la cuota autorizada: en 2024 se aprobaron 5.000 ejemplares, pero solo se extrajeron 2.227. Desde la implementación del sistema vigente hace 18 años, se han solicitado cuotas para 58.225 animales, con una ejecución del 73,9%.

Voces del proyecto

La seremi de Agricultura, Irene Ramírez Merida, destacó que “estamos avanzando de manera concreta en las prioridades acordadas en la Mesa del Guanaco. Este proyecto apoyado por FIA es un paso decisivo: permitirá contar con un experto que evalúe las características de la carne de guanaco y fortalezca su comercialización. Queremos que esta carne magra y de gran valor nutricional se posicione como un alimento propio de Magallanes, siempre bajo un manejo sustentable”.

Por su parte, Francisco Sales, investigador de INIA Kampenaike y jefe de proyecto, señaló que “esta consultoría representa una oportunidad histórica para que Magallanes agregue valor a un recurso nativo sin comprometer su conservación. Nos permite construir identidad territorial y avanzar hacia una producción coherente con los desafíos del cambio climático”.

Esperanza Garrido, representante regional (S) de FIA en Magallanes, subrayó que “este proyecto es

especialmente relevante en un contexto donde el cambio climático está transformando aceleradamente los ecosistemas patagónicos. Promover el uso sustentable del guanaco abre una oportunidad real para diversificar nuestra matriz alimentaria con productos de bajo impacto ambiental y profundamente vinculados al territorio”.

Un recurso con potencial

El guanaco es una especie clave para los ecosistemas esteparios de la Patagonia. Su manejo se rige por la Ley de Caza, lo que exige respaldo técnico y científico permanente. Además de la carne, ofrece productos de alto valor como la fibra fina, altamente demandada por la industria textil de lujo.

La región cuenta con plantas habilitadas para faenar, despostar y exportar, además de iniciativas que abastecen al mercado nacional con marcas locales como Carnes Tierra del Fuego.

El lanzamiento de este proyecto abre una nueva etapa centrada en el aprovechamiento sustentable, la innovación y el desarrollo económico regional, convocando a productores, especialistas, instituciones públicas y plantas faenadoras para avanzar hacia una ganadería acorde con los desafíos ambientales y promover el consumo de una carne patrimonial, saludable y profundamente vinculada a la identidad de la Patagonia.

El Maipo

Imagen: *Mónica Volpin_pixabay*