

ALIMENTACIÓN / BOLIVIA

Crece popularidad de la carne de llama boliviana en el mercado internacional

El Ciudadano · 31 de enero de 2021

Un filete servido en un restaurante puede costar hasta 30 dólares.



La carne de llama es mucho más saludable que la de res. Es alta en proteínas y baja en colesterol. De allí, que varios mercados internacionales estén interesados en comprar decenas de toneladas anuales.

Sin embargo, diversos factores impiden a los productores alcanzar los volúmenes solicitados. El cambio climático, que afecta el régimen de lluvias y aumenta la temperatura de los Andes, sería uno de los principales obstáculos, reseñó el portal Sputnik.

«Por el cambio climático, los últimos años fue afectada la crianza de llamas», dijo Baldomero Chiri Puente, expresidente de la Asociación Nacional de Productores Camélidos (ANAPCA).

«La sequía hace que haya escasez de forraje, por eso muchos pierden su ganado. Seguimos criando a 3.600 metros, pero las llevamos hasta a 5.000 metros, donde es un lugar más frío, pero no nos acompañan las lluvias», lamentó.

Bolivia está entre los principales productores mundiales de la carne del simpático camélido. La ganadería cuenta con más de 3 millones de llamas. Países como China y Rusia, ya manifestaron su interés en comprar un total de 44 toneladas anuales, pero los productores no llegarían a cumplir con este volumen.



Carne de llama: la alternativa de Bolivia tras informe de OMS | Tele 13

La carne de llama es muy popular en algunas zonas de Bolivia. Foto:

La falta de agua, por ende la falta de alimento, sumado a mortales granizadas y nevadas, provocan que la mortandad de las madres llamas y sus crías llegue hasta el 20%. Con este duro contexto, el anhelo de los productores de exportar a mercados asiáticos y europeos no pasa de ser un sueño.

Según Chiri Puente, si recibieran un apoyo más fuerte del Gobierno nacional, podrían alcanzar el volumen solicitado dentro de cinco años.

«Estamos trabajando en el mejoramiento genético. Anteriormente, la carcasa de una llama pesaba 35 kilos. Pero con el mejoramiento genético, cada carcasa pesa entre 50 y 60 kilos. Pienso que vamos a poder atender a las ofertas internacionales

con apoyo del Estado», afirmó el productor de llamas del municipio de Uncía, en el departamento de Potosí.

Las llamas viven en las montañas de los Andes, a más de 3.600 metros sobre el nivel del mar. Aunque su carne posee varios beneficios para la salud (es alta en proteínas y baja en colesterol), no se la encuentra en los supermercados y es poco habitual hallarla en mercados populares del país.

Según datos del Gobierno nacional, cada año se producen 150 toneladas de carne de llama, de las cuales 84 toneladas las compra el Estado para la elaboración de paquetes del subsidio prenatal y de lactancia materna. El resto se vende en mercados locales y restaurantes, donde un filete cuesta hasta 30 dólares.

Se la consume mayormente en las poblaciones del Altiplano donde la crían, además de algunos restaurantes selectos. Se crían llamas en seis departamentos de Bolivia, aunque casi 3 millones de cabezas se concentran en los altiplánicos La Paz, Oruro y Potosí. En ciertos municipios de Cochabamba, Chuquisaca y Tarija también se crían algunos miles de ejemplares.

Otras noticias de interés:

El sector minero de bitcoin descendió sustancialmente en China

Fuente: [El Ciudadano](#)