

# ARTÍCULO 4

# La Importancia del Consumo Carne de Llama.

## Importance of llama meat consumption

Chavez Coro Maria Antonieta.<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Univ. de la carrera de Ingeniería de Alimentos

<sup>a</sup> **Correspondencia del autor(es):** [antonieta130600@gmail.com](mailto:antonieta130600@gmail.com)

Recibido: 17 de diciembre

Aprobado: 02 de marzo

### RESUMEN

Los malos hábitos alimenticios de las personas se reflejan en sus enfermedades. Las personas consumen mucha carne roja, lo cual es malo para su calidad de vida. La OMS dio a conocer que el consumo de carne roja es muy dañino para la salud, es por eso que las personas deberían consumir carne de llama.<sup>1</sup>

El presente trabajo tiene como justificación:

La relevancia del estudio acerca del consumo de carnes rojas y por ende de carne de llama es imprescindible para mejorar los hábitos alimenticios en la población; para tener como resultados habitantes con una mejor calidad de vida como efecto de un cambio en su alimentación, el cual otorga las propiedades de la carne de llama.

El objetivo del presente trabajo es analizar la importancia de la carne de llama en la ciudad de Tarija, para lo cual se va a determinar el nivel de conocimiento de las propiedades y/o beneficios de la carne de llama en los ciudadanos, identificar la oferta del producto, analizar el nivel de consumo de carne de llama y realizar una comparación en el consumo de carnes rojas y carne de llama.

**Palabras clave:** Consumo, carnes rojas, carne de llama, propiedades alimenticias, hábitos alimenticios, calidad de vida, beneficio.

### ABSTRACT

The bad eating habits of people are reflected in their illnesses. People eat a lot of red meat, which is bad for their quality of life. The WHO announced that the consumption of red meat is very harmful to health, that is why people should consume llama meat.

The present work has as justification:

The relevance of the study on the consumption of red meat and therefore llama meat is essential to improve eating habits in the population; to result in inhabitants with a better quality of life as a result of a change in their diet, which gives the properties of llama meat.

The objective of this work is to analyze the importance of llama meat in the city of Tarija, having as four specific objectives that allow its fulfillment: To determine the level of knowledge of the properties and / or benefits of llama meat in the citizens, identify the offer of the product, analyze the level of consumption of llama meat and make a comparison in the consumption of red meat and llama meat.

**Keywords:** Consumption, red meat, llama meat, nutritional properties, eating habits, quality of life, profit.

<sup>1</sup> Organización Mundial de la Salud(OMS). Informe 2015

## 1. Introducción

A medida que pasa el tiempo los malos hábitos alimenticios que llevan las personas día a día se reflejan en las enfermedades que presentan.

En el pasado existía desconocimiento de las propiedades nutricionales de la carne de llama, aunque en los últimos años este disminuyó. Pero las personas están acostumbradas al consumo de la carne roja por cultura y tradición.

La carne de llama posee propiedades nutricionales importantes por su contenido de proteínas, superior al de otras especies, hierro y principalmente por su bajo contenido de grasa y colesterol. Es una buena alternativa para las personas que presentan niveles altos de colesterol o grasas en la sangre, anemia, obesidad y sobrepeso; es apta para todos y se puede incluir en una dieta equilibrada. También es recomendada para aquellos pacientes con enfermedades cardiovasculares, diabetes e hipertensión arterial debido a sus niveles de colesterol.<sup>2</sup>

La carne de llama fue relegada por años en el consumo de los tarijeños; pero estudios realizados en los últimos años demostraron que tiene un alto valor en proteínas y bajo colesterol entre otros beneficios. Por eso se recomienda el consumo a la población en general ya que en muchos casos se ve afectada por problemas de obesidad o alteraciones en la salud.

Bolivia tiene más de 3 millones de llamas, por lo que nuestro país está entre los principales productores mundiales de la carne de llama. Países como China y Rusia han manifestado su interés en comprar toneladas anuales al principio de este año 2021.<sup>3</sup> Aunque su carne posee varios beneficios para la salud, y es muy requerida por otros países, no se la encuentra en supermercados y es

poco habitual encontrarla en mercados populares del país. Por otra parte, sus derivados, con el pasar de los años han llegado al mercado, popularizando el consumo del “Charqui” y también de embutidos como ser los chorizos pre-cocidos.

El Gobierno Nacional compra esta carne para el paquete de subsidio prenatal y lactancia materna, el resto se vende en algunos mercados o los proveedores ofrecen a las industrias que realizan embutidos de carne de llama.<sup>4</sup>

## 2. Materiales y métodos

Para desarrollar este trabajo, se revisó material bibliográfico en torno a la importancia de la alimentación de las personas sobre todo las que tienen enfermedades cardiovasculares, obesidad, hipertensión y demás, en Yunchara, Iscayachi y comunidades aledañas se crían llamas para el consumo humano desde hace menos de 10 años; actualmente este criadero produce unas 17.000 llamas por año, de las cuales se puede aprovechar su carne y lana (Pinto Ruiz, 2021).

En la recolección de datos se empleó las siguientes fuentes: primarias, son las ideas de los autores que están analizando y fuentes secundarias son los autores que comentan, analizan, critican y evalúan las ideas de los autores de la fuente primaria.

El objeto de estudio es la carne de llama, con el objetivo de analizar la importancia de su consumo en la ciudad de Tarija.

Los métodos lógicos utilizados son el método teórico analítico y inductivo: tiene principalmente una óptica de inicio en lo particular para desembocar en aspectos generales; escrutinio conjunto con un criterio analítico de la información.

2 OMS

3 IBCE

4 Subsidio

### 3. Resultados y discusión

#### 3.1. Resultados

Conocimiento de las propiedades y/o beneficios de la carne de llama

El promedio de la carne de llama al consumidor en los mercados es de 20 bolivianos el kilo.

Quienes elaboran embutidos con la carne de llama esta entre unos 48 a 55 bolivianos el kilo dependiendo del embutido que se esté vendiendo.<sup>5</sup>

Otro dato interesante, es la elaboración artesanal del charque de llama, que es la carne desangrada, prensada, salada y secada por deshidratación, con la finalidad de alargar el tiempo de conservación. Se trata de un producto con un estimado de 140 bolivianos el kilo, que hoy en día intenta alcanzar una calidad que le está permitiendo encontrar más mercado en todo el país.

La mayoría de las personas si están al tanto de las propiedades nutricionales de la carne de llama, sana, pero tienen miedo a probarla pese a que su sabor similar al de la carne de res.

#### 4. Discusión

El consumo de carne roja en el departamento de Tarija es tan excesivo, incluso mayor que las féculas, como ser: el arroz o maíz, etc. Esto no es beneficioso para la calidad de vida de las personas, ya sean niños, adolescentes o adultos.

Un problema recurrente en Bolivia es el bajo consumo de lo que produce el país, muchas personas prefieren comprar otros productos incluso carnes de otros países, y no se atreven a consumir lo nuestro.

El líder en producción de camélidos es el departamento de Oruro con 1.187.541, en segundo lugar, se encuentra La Paz con 1.050.236 y en tercer puesto Potosí con 798.281. otros tres departamentos también reflejan incremento en su

producción, aunque en menor proporción a los tres anteriores, en el caso de Cochabamba se tienen registrados 137.246 ejemplares, Sucre 6.956 y Tarija 15.913 solo llamas, este estudio del 2017.<sup>6</sup>

En Bolivia se encuentra el 62% de la producción de carne de llama a nivel mundial, pero el apoyo para industrializar su carne tanto interna como externamente es insuficiente.<sup>7</sup>

Su consumo es muy importante, ya que esta carne es muy saludable, su porcentaje de grasa es muy bajo, y esto beneficia mucho a las personas con enfermedades cardiovasculares, su sabor es muy agradable e incluso es parecido al de carne de res.

Poco a poco están entrando en el al mercado con embutidos como ser chorizo precocido de carne de llama, de varias industrias, una de las industrias más conocidas por producir con carne de llama es la empresa de embutidos “Hesse”<sup>8</sup>, está controlado y certificado por el Senasag, 10 años en el mercado produciendo con carne de llama, la cual al principio costó mucho que la gente la acepte, pero después de mucho esfuerzo y constancia haciendo entender y explicando a las personas cuan sana es esta carne de llama, también muchas empresas más se sumaron a producir con carne de llama en Tarija, como ser la empresa de embutidos “Bandy”, “Buen Gusto de la Llama”, “El Rey”.

Estas empresas generan el desarrollo de lo que es este camélido, haciendo saber a la población que no solamente se puede consumir lo “típico” en embutidos, sino también de carne de llama, como ser charque, jamón, salchicha, chorizo ahumado con ají y sin ají, entre otras variedades.

Desde el 2020 que comenzó la pandemia, resaltó la importancia de cuidar nuestra alimentación, más aún si tenemos enfermedades, esto nos lleva a darnos cuenta que tenemos que comenzar a

5 Embutidos Hesse

6 Periódico El País

7 Gustavo Jurado Alfaro

8 Embutidos Hesse

cuidar el bienestar de cada uno, y también de las personas que nos rodean, es por eso que debemos comenzar a cambiar nuestros hábitos alimenticios, a atrevernos a probar nuevas cosas, así también a cuidarnos y cuidar a los demás.

También debemos apoyar lo nuestro, como Tarijeños siempre nos hemos caracterizado por ayudarnos unos a otros, así mismo no dejar de lado a nuestros productores.

El consumo de carne no aumenta por el desinterés de las personas en cuidar su salud, en cambiar sus hábitos alimenticios, prefieren vivir con las enfermedades día a día, sin hacer nada para mejorar su estilo de vida, pese a que la oferta de carne de llama es casi igual a la oferta de carne roja, pero dando un plus a que la carne roja tiene mas desventajas que la carne de llama.

En los últimos años la carne de llama fue ganándose un lugar, en el consumo de las familias.

La conclusión del presente trabajo es que el desarrollo de la cadena de valor de la carne de llama que podría contribuir a mejorar la calidad de vida de los bolivianos y agregar el valor a la carne mediante sistema sanitarios y de calidad apropiados. Sin contar todo el valor adquisitivo que mejora la calidad de vida y económica de quienes crían los camélidos, es un método económico-sostenible en los productores del Altiplano tarijeño y boliviano.

## 5. Bibliografía

- ❑ Alba Ch., J. I., & Zuñiga Becerra, L. (2021). Serie de alimentos andinos. EL BRUJO, <https://www.elbrujo.pe/blog/llama-y-alpaca>.
- ❑ Alcoba, L. N., Chavez, M. F., & Vittar, M. C. (2021). Las carnicerías intermediarias. Ediciones INTA, <https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/handle/20.500.12123/9737#>.

- ❑ Ardiles Torres, T. (2020). Carne de llama: rica en proteínas y baja en colesterol. AGRONOTICIAS, <https://agronoticias.pe/alimentacion-y-salud/articulos/carne-de-llama-rica-en-proteinas-y-baja-en-colesterol/>.
- ❑ Bolivia apuesta por la carne de llama, mas nutritiva y sana. (11 de 03 de 2016). El Comercio, págs. <https://www.elcomercio.com/tendencias/salud/bolivia-carne-llama-beneficios-salud.html>.
- ❑ Bolivia recomienda consumir carne de llama tras aviso de la OMS. (28 de 10 de 2015). teleSUR, págs. <https://www.telesurtv.net/news/Bolivia-recomienda-consumir-carne-de-Llama-tras-aviso-de-la-OMS-20151028-0053.html>.
- ❑ Cardozo, A. (1885). CRIANZA Y PRODUCCION DE CAMELIDOS EN BOLIVIA . La Paz - Bolivia.
- ❑ Ferreimim, L. (2018). 10 datos preocupantes sobre los efectos del actual nivel de consumo de carne en nuestra salud. España: Greenpeace.
- ❑ Laura Noemi Alcoba, M. F. (2021). Las carnicerías intermediarias. INTA Ediciones.
- ❑ Oruro: Productores de camelidos reciben 17 plantas para la produccion de charque de llama. (2018). Programa empoderar, <http://empoderar.gob.bo/public/news/content/eyJpdil6InJwMXRaVksrMzlVa0xpWnlXQnMza0E9PSIsInZhbHVlIjoiM08rc3F6Tm5ueVVMTEFBYz-VxN0NIUT09IiwibWFjIjoiNTFlM2Zm-NzkzNWY0MzYzODBhZTMwMGZ-jMjg0MzM5NWQwODg4MTIwNjVhN-DcyMjc4MDU5OTRkYzdkYzgzOGU-0NiJ9>.

- 🔖 Patiño, R. (18 de 05 de 2020). La carne de llama, una opcion para reforestar el organismo. El Pais, págs. [https://elpais.bo/tarija/20200518\\_la-carne-de-llama-una-opcion-para-reforzar-el-organismo.html](https://elpais.bo/tarija/20200518_la-carne-de-llama-una-opcion-para-reforzar-el-organismo.html).
- 🔖 Pinto Ruiz, N. (04 de 10 de 2021). Carne de llama, una de las mas saludables de todos los tiempos. EL DEBER, págs. [https://www.google.com/amp/s/eldeber.com.bo/amp/yo-cocino/carne-de-llama-una-de-las-mas-saludables-de-todos-los-tiempos\\_249482](https://www.google.com/amp/s/eldeber.com.bo/amp/yo-cocino/carne-de-llama-una-de-las-mas-saludables-de-todos-los-tiempos_249482).
- 🔖 Suarez, A. (2015). La realidad sobre la clasificacion de los carcinogenos de la OMS. ELSEVIER, <https://www.elsevier.com/es-es/connect/medicina/la-realidad-sobre-la-clasificacion-de-los-carcinogenos-de-la-oms>.
- 🔖 Tiempo, R. E. (2015). Por que la OMS considera riesgosas las carnes rojas? El Tiempo, <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-16414007>.
- 🔖 Vidaurre, E. (21 de 08 de 2019). La carne en la salud. El Pais, págs. [https://elpais.bo/sociales/20190821\\_la-carne-en-la-salud.html](https://elpais.bo/sociales/20190821_la-carne-en-la-salud.html).