**Valorización de productos cárnicos tradicionales elaborados por la agricultura familiar campesina**

Sepúlveda, N.1, Sepúlveda, G.1,2, Quiñones, J.1, C. Velázquez1,2, R. Díaz1

(1) Centro de Tecnología e Innovación de la Carne (CTI-Carne), Facultad de Ciencias Agropecuarias y Medioambiente, Universidad de La Frontera, Av. Fco. Salazar 01145, Temuco, CHILE.

(2) Programa de Doctorado en Ciencias Agroalimentarias y Medioambiente, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile.

e-mail: nestor.sepulveda@ufrontera.cl

RESUMEN

La comuna de Lumaco, Región de la Araucanía, Chile, presenta una gran influencia italiana por la colonización llevada a cabo a comienzos del siglo XX, destacando el aspecto gastronómico ligado a la fabricación de pastas y charcutería siendo hoy una actividad económica y turística destacada. Los cerdos son criados en forma tradicional y durante su etapa de engorda aprovechan los frutos del avellano chileno (*Gevuina avellana*), siendo un gran aporte de ácidos grasos insaturados que influyen en la composición de la grasa y de la calidad sensorial de los productos elaborados, otorgándoles una consistencia, sabor y aroma muy característico. Entre los años 2018 y 2020 desarrollamos el proyecto “Valorización de la producción del cerdo avellanero de montaña de la comuna de Lumaco” (FIA PYT 2017-0878), cuyo objetivo fue rescatar, proteger y agregar valor a la producción tradicional del cerdo avellanero de montaña de la comuna de Lumaco, desarrollando un protocolo de producción, determinando su calidad de canal y carne y de los productos elaborados y la obtención de una marca colectiva “LUMACER” que identificara los productos elaborados por estos productores. Hoy día, la producción del Cerdo Avellanero se ha constituido en uno de los 3 pilares de la reconversión agrícola y económica de la comuna de Lumaco, en esta segunda etapa estamos abocados a mejorar aspectos claves en la comercialización y distribución de estos productos como la entrega de información a los consumidores mediante el uso de etiquetas nutricionales, innovar en sistemas de packaging y establecer nuevas formas de comercialización y distribución que permitan posicionar estos productos a nivel nacional.

Proyecto apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria, MINIAGRI, Chile. (FIA-PYT 2017-0878 y FIA-PYT 2021-0627). Los autores son miembros de la Red Healthy Meat de CYTED (119RT0568).

Palabras Clave: charcutería artesanal, apropiabilidad, comercialización, Chile.