

Consumo de carne de guanaco en la Patagonia: qué argumentos se plantean a favor, según expertos

25/04/2026



Con la discusión sobre el consumo de carnes no tradicionales, la **Patagonia** se convirtió en el escenario de un nuevo debate: el posible desarrollo de la **carne de guanaco** como recurso productivo y gastronómico. Lejos de una promoción masiva, especialistas advierten que se trata de un proceso incipiente que **plantea dudas e interrogantes** en términos culturales, ambientales y económicos.



La carne de guanaco es una alternativa silvestre, magra y de alto valor proteico (proteína, grasa), comercializada principalmente en Santa Cruz, Argentina, como opción más económica y saludable frente a la vacuna. Foto: AIZA Zootecnia.

El tema cobró visibilidad tras una jornada técnica realizada en **Santa Cruz**, donde participaron investigadores, productores y representantes del sector gastronómico. Allí se analizaron tanto las características del producto como las condiciones necesarias para su eventual desarrollo dentro de marcos regulados.

Debate en el sur: analizan el uso de una carne no tradicional y sus implicancias

Uno de los principales puntos de discusión es la **aceptación social**. A diferencia de otras carnes de consumo habitual, el **guanaco forma parte de la fauna silvestre de la región**, lo que

introduce una dimensión cultural y ética. En este sentido, los especialistas coinciden en que cualquier avance debe estar acompañado por información clara, controles sanitarios y políticas de manejo sustentable.

La chef **Paula Comparatore**, quien participó del encuentro, explicó para *Diario de Cuyo* que **la percepción del público puede cambiar en instancias de degustación**, aunque remarcó que esto no implica una adopción extendida ni inmediata. Entre las características señaladas se destacan su **bajo contenido graso** y su **perfil organoléptico particular**.



HECHO EN SANTA CRUZ



Ministerio
de la Producción
Comercio
e Industria

¿Cuáles son las “virtudes” de la carne de guanaco?

La carne de guanaco presenta algunas características que suelen ser destacadas en ámbitos científicos y gastronómicos. Entre ellas se encuentran:

1. Bajo contenido graso: es considerada una carne magra, con menor proporción de grasa en comparación con otras carnes rojas tradicionales. Esto la vuelve atractiva desde el punto de vista nutricional para quienes buscan reducir la ingesta de grasas.

2. Buen aporte proteico: al igual que otras carnes, ofrece proteínas de alto valor biológico, necesarias para el mantenimiento muscular y diversas funciones del organismo.

3. Perfil nutricional equilibrado: se le atribuye un contenido relevante de hierro y otros minerales, lo que puede contribuir a la prevención de deficiencias nutricionales, siempre dentro de una dieta variada.

4. Adaptación al entorno: desde el punto de vista productivo, el guanaco es una especie nativa adaptada a las condiciones de la Patagonia. Esto implica, en teoría, un menor impacto ambiental frente a sistemas intensivos, aunque este punto depende de cómo se gestione su aprovechamiento.

5. Versatilidad culinaria: en el plano gastronómico, puede utilizarse en distintas preparaciones, desde platos elaborados hasta productos procesados, lo que amplía sus posibilidades de uso.



La carne de guanaco es similar en color a la carne de ciervo o de vacuno, pudiendo llegar a tener un color rojo más intenso. Foto: Carne Argentina.

Más allá de la polémica: especialistas analizan una alternativa en evaluación

El interés por el guanaco se vincula con su adaptación natural al ecosistema patagónico. Esto abre la posibilidad de analizar modelos productivos que contemplen el aprovechamiento de recursos locales. Sin embargo, especialistas subrayan que cualquier iniciativa debe regirse por **criterios de conservación de la fauna, trazabilidad y sustentabilidad ambiental**.

El desarrollo de una eventual cadena productiva también implica desafíos logísticos y regulatorios. Desde el control sanitario hasta la comercialización, se trata de un proceso que requiere **marcos normativos claros** y consensos entre los distintos actores involucrados.



El término guanaco proviene del término quechua wanaku. Hace referencia a un animal de la familia de los camélidos que habita en América del Sur, emparentada con la llama y la alpaca. Foto: Rewilding Argentina

Por ahora, **el tema se mantiene en una etapa de análisis y discusión**. La evolución de este proceso dependerá de la capacidad de articular conocimiento científico, regulaciones adecuadas y diálogo social. En ese marco, la guanaco se ubica en el centro de un debate más amplio: **cómo producir, consumir y gestionar los recursos en equilibrio con el entorno**, sin simplificar ni banalizar una discusión que involucra múltiples dimensiones.

Fuente: Canal 26