

# PRESENTACIÓN

El presente libro resume los resultados de muchos años de investigación desarrollados en varios proyectos, en la región de Los Altos Andes de Sudamérica, pero fundamentalmente hace referencia a aquellos plasmados en los proyectos "*SUSTAINABLE PRODUCTION OF THE NATURAL RESOURCES AND MANAGEMENT OF ECOSYSTEM*" (*SUPREME PROJECT*) y el "*SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF CAMELID PRODUCTS AND MARKET ORIENTED SERVICES IN THE ANDEAN REGION*" (*DECAMA PROJECT*), auspiciado por la Comunidad Europea, en el marco del programa FP5 y FP6-INCO.

Se trata de estudios conjuntos, entre investigadores de universidades y centros de investigación de Europa y Sudamérica, para el caso de Bolivia es tomada en cuenta la Facultad de Agronomía de la Universidad Mayor de San Andrés, quienes en su debido momento enfocan en conjunto la problemática en general de la producción de los Camélidos Sudamericanos.

El desarrollo de los proyectos de investigación, partió desde la generación de un diagnóstico del estado de situación, con el propósito de pensar, delinear y promover líneas de investigación. En este contexto en la población consumidora de carne, existía una mala información y prejuicios sobre el consumo de carne llama (Carne de los indios, la misma que padece de enfermedades como tuberculosis, triquina y otros), lo que generó que el producto sea rechazado por la población consumidora, llegando a ser hasta prohibido el consumo de carne de CS.

Los resultados del proyecto muestran los beneficios nutricionales que contiene la carne de llama en específico, genera datos tecnológicos que aun no tiene la producción bovina, la que supuestamente es la de más avance en el territorio nacional. Los resultados muestran datos desde la crianza, el crecimiento, la edad optima para su faenamiento, las reglas para el faenamiento, los tiempos para la maduración de la carne, los cortes comerciales y mayores, la elaboración de subproductos y detalla el procesamiento e innovaciones en la elaboración del charqui, además que señala datos específicos sobre el problema de sarcosytis, así como los niveles tolerantes de contaminación por bacterias en todo el proceso y medios de comercialización de los productos de la carne de llama.

Esta ardua labor no solo se ha enfocado en la generación de la tecnología para el procesamiento de la carne de llama, sino que también los resultados se deben a un trabajo de equipo y principalmente de haber contribuido en la formación de nuevos recursos humanos para la investigación agropecuaria, lo que aun es una gran debilidad en nuestro país.

Estamos seguros que la tecnología referenciada, ha logrado su utilidad correspondiente en la legal comercialización de la carne de llama y que aun estos aportes tecnológicos van a contribuir mucho más en generar mayores beneficios económicos y tecnológicos para productores e investigadores de nuestro país.

MVZ. M.Sc. Ph.D. Celso Ayala Vargas  
DOCENTE INVESTIGADOR  
FACULTAD DE AGRONOMÍA- UMSA