



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

AGRICULTURA FAMILIAR CAMPESINA

## Nombre de iniciativa

Agregación valor del cordero chilote con identificación geográfica protegida, a partir de la caracterización nutricional de los cortes de su carne, su potencial en la cocina *gourmet* y la aceptabilidad por parte de los consumidores.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2015-0375
Ejecutor	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Empresa/Persona beneficiaria	Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé, SOFOCH A.G.
Fecha de inicio	01-12-2015
Fecha de término	30-11-2017
Costo total	\$ 100.278.315
Aporte FIA	\$ 59.883.800
Aporte contraparte	\$ 40.394.515
Región de ejecución	X
Región de impacto	X
Sector/es	Pecuario
Subsector/es	Ovinos
Rubro/s	Ovinos de carne

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

LOS LAGOS

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Biobío
- La Araucanía
- Los Ríos
- **Los Lagos** ←
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN  
**2015**

→ CÓDIGO DE INICIATIVA  
**PYT-2015-0375**



# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

## Nombre de iniciativa

Agregación valor del cordero chilote con identificación geográfica protegida, a partir de la caracterización nutricional de los cortes de su carne, su potencial en la cocina *gourmet* y la aceptabilidad por parte de los consumidores.



## Objetivo general

Agregar valor al cordero chilote con identificación geográfica protegida, a partir de la caracterización nutricional de los cortes de su carne, su potencial en la cocina *gourmet* y la aceptabilidad por parte de los consumidores.

## Objetivos específicos

- 1 Caracterizar nutricionalmente los distintos cortes de carne de cordero chilote (I.G.).
- 2 Comparar expectativas y preferencias de los consumidores con otros productos cárnicos competidores existentes en el mercado.
- 3 Determinar el precio de equilibrio de venta entre el cordero en pie versus el cordero despostado.
- 4 Evaluar la disposición de los consumidores y el sector HORECA (acrónimo de Hotelería, Restaurantes y Catering) a pagar un mayor valor por la carne de cordero chilote (I.G.).
- 5 Evaluar el potencial de los cortes de carne del cordero chilote (I.G.) dentro de la cocina *gourmet*.

## Resumen

La Isla de Chiloé fue denominada por la FAO dentro de los diez Sistemas más Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), que rescata la identidad cultural basada en una agricultura sustentable que valora y conserva prácticas agrícolas tradicionales.

En este sentido, el 8 de abril de 2015 fue aceptada la Indicación Geográfica del cordero chilote (I.G. Cordero Chilote), que diferencia al cordero de Chiloé de otros tipos de corderos producidos en el país, por tratarse de una carne magra, con bajo contenido de grasa intramuscular y con un fuerte arraigo cultural.

Si bien existe Indicación Geográfica del cordero chilote, no hay información asociada a los productos que se generan a partir de él y sus derivados. Al respecto, se puede afirmar que existe una demanda por cortes de carne de cordero chilote (I.G.) que actualmente no son cubiertas.

Se estudiará a los posibles consumidores para conocer sus expectativas y preferencias.

De esta manera, al finalizar el proyecto los distintos actores de la industria ovina, consumidores, productores ovinos, CHILOÉ COCINA A.G y el sector HORECA (acrónimo de Hoteles, Restaurantes y Catering) dispondrán del etiquetado nutricional y recetario con dos o más formas de preparación para cada uno de los cortes del cordero chilote (I.G.), distintas al tradicional asado al palo y la cazuela con cochayuyo, entre otros.

