



Agrimundo

Inteligencia Competitiva para
el sector Agroalimentario

INFORME DE EXPERTO



Carne Ovina: Producción, características y oportunidades en lo que hoy demanda el consumidor nacional e internacional

Marcelo Hervé

Febrero 2013

www.agrimundo.cl

INFORMATIVO PRODUCIDO Y EDITADO POR ODEPA | TEATINOS 40 | PISO 8 |
SANTIAGO DE CHILE | FONO CONSULTA: 800 390 300
FONO MESA CENTRAL:(56-2) 3973000 | info@agrimundo.cl

ODEPA
Oficina de Estudios
y Políticas Agrarias

FIA
Fundación para la
Innovación Agraria



Índice de tablas y gráficos

Resumen ejecutivo	3
Contextualización de la industria ovina nacional	4
Calidad de carne ovina	7
<i>Factores nutricionales, organolépticos y saludables, que diferencian a la carne ovina de la carne bovina, porcina y de ave</i>	7
<i>Atributos de la carne ovina</i>	9
Atributos organolépticos	9
Atributos funcionales (saludables)	9
Otros atributos	11
<i>Factores más preciados para el consumidor en la carne ovina</i>	11
<i>Factores que influyen en la calidad de la carne ovina que llega al consumidor</i>	11
Calidad de la carne ovina de acuerdo a orientación racial multipropósito o específica de carne	12
<i>Principales diferencias en la calidad de carne en razas de multipropósito y razas específicas de carne</i>	12
<i>Beneficios comerciales, en términos de aceptación del consumidor de las carnes provenientes de razas de carne en comparación con las multipropósito</i>	13
Descripción de lo que está demandando el consumidor en la carne ovina	14
<i>Nuevas tendencias de consumo de productos cárnicos ovinos: Tamaño, cortes y formatos</i>	14
Mataderos nacionales para la faena de ovinos	20
<i>Mataderos chilenos disponibles para las carnes ovinas</i>	20
Conclusión	21
Referencias	22

Índice de cuadros y gráficos

Cuadro N°1. Cabezas de ovinos en Chile.....	4
Cuadro N°2. Número de informantes y cabezas (miles) de ovinos por región en Censos 1997 y 2007.....	4
Cuadro N°3. Número de ovinos y explotaciones por región según tamaño del rebaño.....	5
Gráfico N°1. Faenamiento mensual de ovino (cabezas) entre 2011 y 2012.....	6
Cuadro N°4. Algunas características nutricionales diferenciales de las carnes rojas y blancas.....	8



Cuadro N°5. Contenido de hierro y zinc (mg/100g) en carnes de cordero magallánico y de otras especies.....	8
Cuadro N°6. Vitaminas y minerales (mg) de la carne de cordero por 85 g de cordero magro cocido.....	9
Cuadro N°7. Ingesta diaria recomendada por EEUU de Norte América (%) por 85 g de cordero magro cocido.....	10
Cuadro N°8. Composición nutricional promedio por 100 g de carne australiana magra...	10
Gráfico N°2. Factores que intervienen en la calidad de la carne.....	11
Gráfico N°3. Precios anuales de carne ovina comparada.....	15
Gráfico N°4. Principales países importadores de carne ovina 2010.....	15
Gráfico N°5. Principales países exportadores de carne ovina 2010.....	16
Gráfico N°6. Importaciones de carne ovina en mercados emergentes.....	16
Cuadro N°9. Productos, volúmenes, valores y variaciones entre 2011 y 2012 de la exportación nacional de carne ovina.....	19



Resumen ejecutivo

La dotación ovina en 2007 fue cerca de cuatro millones de cabezas, distribuidas mayoritariamente en la región de Magallanes (60% del stock ovino) con rebaños grandes (aproximadamente 5.000 cabezas). En el resto del país, se desarrolla con muchos rebaños muy pequeños, todos asociados a sistemas pastoriles, la producción ovina se desarrolla con cargas animales entre una y seis cabezas/há/año, con marcada estacionalidad en el faenamiento. Existe potencial de mejorar indicadores técnicos aplicando tecnología y transferencia tecnológica. Entre las limitantes, externas al sistema productivo, están el abigeato y predadores, que son frenos importantes para su desarrollo.

La disponibilidad de carne en Chile es de 0,3 kg/habitante/año, añadiendo el mercado informal que es algo similar. La exportación es el destino mayoritario de la carne controlada, desde Magallanes.

Esta carne roja contiene energía, proteínas de alta calidad, minerales y vitaminas importantes para el consumo humano. Su sabor, terneza y jugosidad son reconocidas. Los contenidos de ácidos grasos saludables son favorables para la carne ovina producida a pastoreo. La influencia de la raza en la calidad de la carne es menor, siendo más influenciada por la dieta, cantidad de grasa al faenamiento y factores pre y post faenamiento incluyendo la cocción.

El consumidor prefiere carne fresca, con bajo contenido adiposo e inocua. Existe preferencia por la carne asada para consumirla en ocasiones especiales. Hay oferta de carne congelada en cortes con y sin hueso. Su elevado precio limita su consumo en el país y favorece la exportación donde existe gran demanda. Esta última se ha visto disminuida por la crisis europea, su principal mercado.

Magallanes hace muchos años exporta a la Unión Europea. Mercados emergentes, como China, Rusia, India, EE.UU., Brasil, entre otros asoman como potenciales importadores.

Existen plantas faenadoras certificadas y equipadas para procesar animales y generar todo tipo de productos para mercados externos e internos, especialmente en Magallanes. En las zonas central y sur el faenamiento informal aún es muy elevado, constituyéndose en otra limitante. Con todo, los rebaños grandes, los pequeños y especialmente los medianos pueden desarrollarse en forma razonable con precios apropiados para la carne, en los mercados externos e internos. Históricamente la producción de carne de Magallanes ha forjado un nombre por su calidad incluyendo homogeneidad del producto, en el mercado internacional, abordando productos con valor agregado. El mercado nacional de las zonas central y sur, está dominado por la informalidad de productos y de escaso valor agregado.

Contextualización de la industria ovina nacional

Los cinco últimos Censos Agropecuarios (AAPP) muestran la evolución de la masa ovina nacional, la cual ha disminuido de 5.786 cabezas en 1955 a 3.983 en 2007.

Cuadro N°1. Cabezas de ovinos en Chile					
Año	1955	1965	1976	1997	2007
Cabezas (miles)	5.786	6.690	5.678	3.710	3.983
Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas, INE.					

La industria ovina, como ganadería, se desarrolla cada vez más en territorios de bajo valor pastoral, tanto en la zona central, sur como austral, siendo muy escasa en la norte. Aun así, involucra a miles de pequeños productores, con excepción de la zona austral donde se concentra cerca del 60% del stock ovino. En Magallanes y Antártica chilena, pocos productores poseen rebaños superiores a 5.000 cabezas, en grandes extensiones de la Patagonia continental y especialmente insular.

Las zonas central y sur poseen rebaños pequeños, muchos con menos de 50 cabezas, representando alrededor del 40% del stock nacional. En su mayoría son explotaciones de autosuficiencia, asociados a la agricultura familiar campesina. Hay excepciones, de rebaños grandes, así como también en la Patagonia hay rebaños pequeños. Entre los censos AAPP de 1997 y 2007 se advierte a nivel país, una baja de un 17% en el número de informantes y un aumento de un 28% en el número de cabezas por informante, lo que se traduce en un aumento de un 6% en el número total de cabezas. (Cuadro N°2).

Cuadro N°2. Número de informantes y cabezas (miles) de ovinos por región en Censos 1997 y 2007									
Región	Informantes			Cabezas			Cabezas/informantes		
Arica y Parinacota + Tarapacá	1.594	959	-40%	46.005	30.893	-33%	29	32	12%
Antofagasta	763	598	-22%	14.894	10.510	-29%	20	18	-10%
Atacama	487	319	-34%	8.640	5.234	-39%	18	16	-8%
Coquimbo	3.300	3.100	-6%	71.936	84.366	17%	22	27	25%
Valparaíso	1.406	712	-49%	56.574	33.686	-40%	40	47	18%
R. Metropolitana	1.281	822	-36%	30.241	25.008	-17%	24	30	29%
Libertador Bernardo O'Higgins	3.466	2.599	-25%	184.690	166.644	-10%	53	64	20%
Maule	6.429	4.109	-36%	206.120	163.870	-20%	32	40	24%
Bio Bio	13.974	11.116	-20%	186.251	177.967	-4%	13	16	20%
Araucanía	25.327	22.410	-12%	247.166	282.257	14%	10	13	29%
Los Ríos + Los Lagos	31.881	27.379	-14%	396.593	440.167	11%	12	16	29%
Aysén	1.412	1.538	9%	337.565	312.040	-8%	239	203	-15%
Magallanes	591	544	-8%	1.923.694	2.205.477	15%	3.255	4.054	25%
País	91.911	76.205	-17%	3.710.369	3.938.119	6%	40	52	28%
Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas, INE.									

Si anteriormente nos referimos a la distribución de acuerdo a la región del país y al tamaño del rebaño, ahora nos encontramos con la información que presenta el siguiente cuadro, descrito por el Consorcio Ovino, respecto al número de ovinos y explotaciones, por región, según el tamaño del rebaño.



Cuadro N°3. Número de ovinos y explotaciones (exp) por región según tamaño del rebaño														
Región	Menos de 50		Entre 50 y 100		Entre 101 y 200		Entre 201 y 500		Entre 501 y 1000		Mas de 1000		Total	
	Ovinos	Exp.	Ovinos	Exp.	Ovinos	Exp.	Ovinos	Exp.	Ovinos	Exp.	Ovinos	Exp.	Ovinos	Exp.
Arica Parinacota	7.370	401	4.598	65	3.030	23	2.575	9	710	1	0	0	18.283	499
Tarapacá	5.938	451	1.748	23	2.061	14	953	3	1.910	3	0	0	12.610	494
Antofagasta	7.094	563	1.744	26	1.348	9	324	1	0	0	0	0	10.510	599
Atacama	2.688	298	843	11	905	6	798	3	0	0	0	0	5.234	318
Coquimbo	40.874	2.890	11.013	160	5.608	41	3.207	12	830	1	22.834	4	84.366	3.108
Valparaíso	7.477	677	3.488	49	2.927	21	4.402	13	7.128	10	8.264	5	33.686	775
Metropolitana	10.912	782	3.779	57	2.431	18	478	2	2.697	4	4.711	3	25.008	866
O'Higgins	37.103	2.258	19.604	285	17.479	129	21.536	66	22.304	32	48.618	23	166.644	2.793
Maule	56.121	3.812	20.317	294	17.912	124	21.480	66	18.293	24	29.747	15	163.870	4.335
Bio Bio	127.398	10.948	22.921	347	9.876	76	8.968	32	5.191	8	3.613	3	177.967	11.414
Araucanía	238.119	22.361	15.755	237	10.352	77	7.205	23	5.582	8	5.244	4	282.257	22.710
Los Ríos	98.253	8.541	4.553	70	2.571	19	3.385	12	1.806	3	7.262	3	117.830	8.648
Los Lagos	246.865	18.705	30.148	454	10.086	78	6.467	21	4.949	7	23.822	9	322.337	19.274
Aysén	19.794	795	25.926	368	31.364	233	40.050	131	19.207	29	175.699	26	312.040	1.582
Magallanes	2.633	136	2.741	38	2.009	16	8.762	25	24.122	32	2.165.210	299	2.205.477	546
Total general	908.639	73.618	169.178	2.484	119.959	884	130.590	419	114.729	162	2.495.024	394	3.938.119	77.961

Fuente: Consorcio Ovino S.A.

Como se aprecia, hay cerca de 76.000 explotaciones con 1,2 millón de cabezas en rebaños menores a 100 animales. Al otro extremo hay 394 explotaciones con 2,5 millones de cabezas en rebaños mayores a 1.000 animales. Los ovinos, en los pequeños rebaños, forman parte de una economía diversificada, en que es una actividad productiva entre varias. Los grandes rebaños son mayoritariamente mono-productores, ubicados en la zona de Magallanes.

La pradera natural constituye sobre el 95% del alimento que mantiene la ovejería, por lo que es fundamental sincronizar el ciclo productivo anual de la oveja con la variable disponibilidad y calidad de forraje. Las cargas animales oscilan, en general, entre algo menos de una y seis unidades ovinas por hectárea/año, siendo escasa la suplementación alimenticia en los períodos críticos nutricionales de encaste, gestación y lactancia. Los productores son tradicionales, con grandes diferencias de producción de carne y lana, los principales productos. En la zona austral, la carne constituye entre 60 y 70% de los ingresos monetarios del productor, mientras que en la zona central y sur representa sobre el 90% del ingreso, salvo algunas contadas excepciones. La carne en estos casos, a través de corderos menores a seis meses de edad y animales mayores de descarte, constituye el mayor ingreso. En general se trata de rebaños con pocos animales jóvenes y muchos que pasaron su mejor edad productiva.

Existe investigación aplicada que apunta a desarrollar en forma más intensiva la ovejería, tanto en el centro, como en el sur y la región austral. Esta, muestra que mediante la incorporación de programas de producción de forraje, cruzamientos interraciales y manejo ovino, se logra elevar la producción de carne y lana por hectárea/año en varias veces. Lo anterior dependerá de los otros factores de producción: carga animal, tasas reproductivas útiles y número y peso de corderos vendidos por animal y por hectárea. Desde ese punto de vista las perspectivas de la zona sur del país son muy favorables, ya que posee, en general, el mayor potencial de producción de forrajes a bajo costo. La integración de la producción ovina en plantaciones con frutales puede representar una forma mixta de uso del suelo.

Existen pocos especialistas en transferencia tecnológica y en producción ovina en el país. La asistencia técnica es escasa también en la zona austral. Existen programas de innovación y emprendimiento a través de Inia, Corfo, Indap, Fia, para la actividad. Hay un Consorcio Ovino, constituido como empresa, que reúne a algunas Plantas Faenadoras e

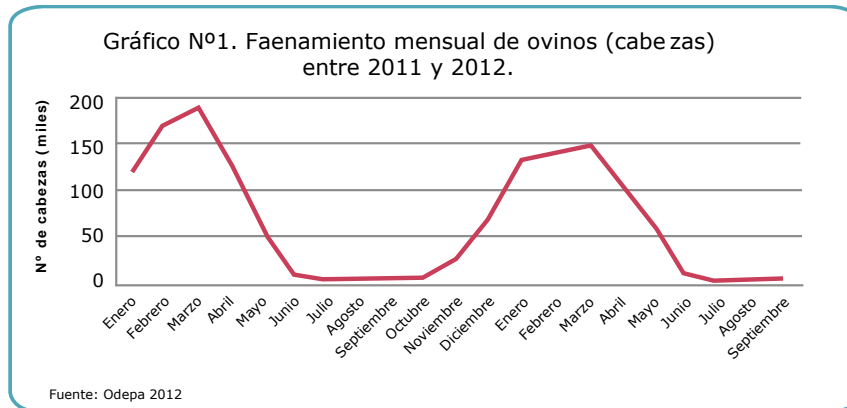
Inia. Sobre los numerosos pequeños propietarios, Indap y Prodesal desarrollan programas de asistencia técnica con creciente cobertura unidos a importantes procesos de asociatividad.

Existe un Censo Ovino 2010, de Ine y Odepa, que entrega gran cantidad de información sobre la producción ovina de rebaños mayores a 60 cabezas en el país.

El mercado nacional de carne es muy estacional, mayoritariamente informal en las zonas centro y sur, y formal para exportación, hace 100 años, en la zona austral. Las transacciones de corderos, ovejas y borregas en las zonas central y sur son directas e informales, siendo menor el rol de las ferias y plantas faenadoras. Lo anterior elimina en buena medida tributos, control sanitario y atomiza con muy elevados precios el cordero sin ninguna clasificación. Existe un mercado disperso de muchos demandantes de pocas unidades y un gran número de productores que comercializan informalmente el producto cordero durante la estación.

Existe inversión reciente en Plantas Faenadoras de Carnes (PFC) en estas zonas, donde se producen canales y cortes para el mercado local y algo de exportación, con la evidente dificultad de dispersión geográfica de la oferta de animales por lo pequeño de los rebaños. La disponibilidad para el consumo formal de cordero en Chile registró 0,3 kg de carne por habitante, su menor valor en muchas décadas, estimándose el informal en otro tanto.

Chile produce en los últimos años entre 10 y 12 mil toneladas anuales de carne ovina controlada. Una característica que evidencia la producción de carne ovina fresca es la estacionalidad del faenamamiento, tal como se muestra en el Gráfico N°1 entre enero de 2011 y septiembre 2012. La posibilidad de tener carne refrigerada para trasladar a los momentos de mayor demanda existe. Esta, en la zona centro sur, se asocia a festividades patrias y de fin de año, y crecientemente también al turismo de verano, lo que concuerda con el sistema de producción de esa zona. El gran aporte a estos datos lo hace la región de Magallanes y Antártica Chilena, cuya producción mayoritariamente se exporta.



El gran atractivo de los precios de lana y carne en los mercados internacionales en los últimos cinco años ha influido en un mayor interés de PFC y de procesos productivos emergentes, fundamentalmente en producción de carne en las zonas central y sur, y en el afinamiento de lana unido a la producción de carne en la zona austral. Lo anterior impulsó emprendimientos de mejor nivel tecnológico y una significativa contribución a mostrar potencial de mayores rentabilidades. El valor de exportación de productos ovinos en 2011



fue de US\$ 85MM. Sin embargo, últimas cifras de exportación de carne muestran un freno del mercado europeo tradicional. (Odepa, 2012).

Entre otras limitaciones que presenta el rubro a nivel país, una muy significativa, es el tema del abigeato, presente a lo largo de Chile. También las pérdidas de animales por ataques de perros, carnívoros (puma, zorro, visón) y aves (traro, gaviotas y jotes), son reflejo de la vulnerabilidad del ovino. Este permanente acecho, que es motivado por diferentes causas, de la población humana y sus perros también asilvestrados, como de la ubicación geográfica del productor, afecta el interés del rubro y lo minimiza en muchas oportunidades. Dichas pérdidas son difíciles de controlar y desalientan al productor en extremo.

Como en toda actividad humana, existen variaciones entre los indicadores técnicos y de rentabilidad por parte de los productores. Sin embargo, en la producción ovina hay una ausencia casi total de registros productivos, reproductivos, sanitarios y de control de gestión, lo que hace difícil su estudio detallado. Se puede afirmar que se trata en general de sistemas productivos de bajo insumo y de bajo producto, siendo la relación positiva. Cuando se llevan registros, la mayoría de los indicadores técnicos están muy por debajo del 90% de su potencial.

Calidad de carne ovina

Factores nutricionales, organolépticos y saludables, que diferencian a la carne ovina de la carne bovina, porcina y de ave

Las carnes rojas tienen proteínas de alto valor biológico e importantes micronutrientes que son necesarios para una buena salud. También contienen un componente de grasas, incluyendo ácidos grasos funcionales.

La carne de cordero es muy similar a la de bovino, pero tiene menos grasa total. Las grasas saturadas, los ácidos grasos poliinsaturados (PUFA) y ácidos grasos mono insaturados (MUFA), son similares entre la carne de cordero y la de vacuno, y el colesterol es similar a las otras carnes, con excepción del salmón. El hierro es superior en la carne de cordero.

En general, para el estudio de los componentes comestibles más importantes de la carne y hacer comparaciones más precisas, se debe considerar homogeneizar los procedimientos analíticos y la obtención de muestras de grasa y músculo.



Cuadro N°4. Algunas características nutricionales diferenciales de las carnes rojas y blancas					
Descripción	Pollo entero (1) con piel (100g)	Cerdo chuleta de centro (100g) (2)	Salmon del atlántico filete sin piel y sin espinas (100g) (3)	Bovino lomo liso (100g) (5)	Cordero lomo (100g) (5)
Energía (Kcal.)	218	202	172	143	145
Proteínas (g)	17	18	20	22	21
Grasa total (g)	14	14	10	10	6
Grasas saturadas (SFA) (g)	4	5	3	3	3
Grasas monoinsaturadas (MUFA) (g)	5	6	3	2	2
Grasas poliinsaturadas (PUFA) (g)	4	1	4	1	1
Colesterol (mg)	83	74	34	74	78 (4)
Hierro (mg) (5)	2	2	1	2	4

Fuente: APA, ASPROCER, Agrosuper foodservice, Aliméntate sano e INIA.

Un aporte en ese sentido se muestra en el siguiente cuadro.

Cuadro N°5. Contenido de hierro y zinc (mg/100g) en carnes de cordero magallánico y de otras especies.		
Descripción	Hierro mg/100g	Zinc mg/100g
Vacuno	2,3-2,6	2,4
Lomo de vacuno	2,0-2,6	1
Cerdo	1,6-2,5	1,3
Lomo de cerdo	1,3-1,7	2,9
Ternera	1,7	1,6
Pechuga de pollo	0,7	-
Salmón	0,5	-
Pollo	1,5	0,7
Conejo	1,5	-
Cordero	1,5-2,0	1,4-3,3
Lomo cordero-Estepa	4,2	5,1
Lomo cordero-Intermedia	3,8	4,4
Lomo cordero-Húmeda	3,8	4,2

Fuente: Latorre, 2007

La carne de cordero de Magallanes, de las tres zonas ecológicas analizadas, es la que mayor aporte hace en hierro y zinc, como se aprecia en el cuadro anterior.

El hierro (Fe) y el zinc (Zn) forman parte de la síntesis de hemoglobina de la sangre y de procesos enzimáticos en la formación de proteínas de alto valor biológico. Muy poco hierro en la dieta puede producir anemia. Los síntomas incluyen cansancio, poco apetito, irritabilidad y una baja capacidad de atención.

El zinc potencia la formación de células nuevas y enzimas, ayudando al organismo a procesar los carbohidratos, grasas y proteínas de los alimentos. También ayuda a la cicatrización de las heridas.

La carne de ovino está entre las fuentes más ricas de Fe y Zn. Con 100 g aporta al menos un cuarto de los requerimientos de un adulto (Cuadro N°5). El Fe está disponible en la carne principalmente en forma de grupo hemo, el cual es bien absorbido. Además, las proteínas de la carne también mejoran la absorción de Fe. De igual forma, la absorción de zinc en una dieta alta en proteína animal es más alta que la de un alimento de origen

vegetal, y los requerimientos de zinc pueden llegar a ser de hasta un 50% mayores para vegetarianos ([NHMRC, 2006](#)).

Atributos de la carne ovina

Según las demandas del mercado de carne ovina europeo, aparecen los siguientes atributos diferenciadores:

Atributos organolépticos

La ternura está determinada por la estructura miofibrilar, el tejido conjuntivo y las interacciones entre ambos. En gran medida, la ternura de la carne, además de factores como el contenido de grasa subcutánea o intramuscular (particularmente en canales con limitada cantidad de grasa subcutánea) también tiene relación directa con la tasa de enfriamiento post – mortem. (Bianchi, 2008).

El pH de la carne es una de las principales características que determinan la calidad del producto y está determinado por un sinnúmero de factores que pueden interactuar entre sí, determinando la velocidad de descenso de éste. Este rasgo es el factor principal en determinar las características organolépticas: color, olor y ternura de la carne, además de afectar la capacidad de retención de agua (jugosidad) de la misma.

Otro atributo es el flavor, que corresponde al conjunto de impresiones olfativas y gustativas que se provocan en el momento del consumo, como consecuencia de la presencia de compuestos volátiles (olor) y solubles (gusto). Es un proceso que se inicia instantes antes de la introducción del bocado en la boca y que persiste durante la masticación y aún luego de la deglución, interactuando con las restantes características organolépticas –en particular la jugosidad y la textura- conformando la aceptación sensorial del consumidor (Sañudo, 1998).

La ternura, el sabor/flavor y la jugosidad, están fuertemente influenciados por el tiempo y las condiciones de la maduración de las carnes, aspecto que permite, además, homogenizar variables de menor importancia para hacer que los factores arriba mencionados sean del agrado del consumidor.

Atributos funcionales (saludables)

La carne ovina, además de ser una excelente fuente de proteínas, se caracteriza por poseer un alto contenido de minerales (hierro y zinc) y vitaminas en formas altamente biodisponibles, y que son esenciales para la nutrición humana. Tal es el caso de las vitaminas del complejo B y vitamina D. Los siguientes cuadros muestran una generalización de los aportes a la dieta humana.

Cuadro N°6. Vitaminas y minerales (mg) de la carne de cordero por 85 g de cordero magro cocido								
Preparación	Sodio	Calcio	Fierro	Potasio	Zinc	Riboflavina	Vitamina B6	Vitamina B12
Lomo asado	71	16	2	320	4	0.24	0.14	2
Costillas al horno	69	18	2	268	4	0.20	0.13	2

Fuente: Ag.ansc.purdue.edu.

Cuadro N°7. Ingesta diaria recomendada por EEUU de Norte América (%) por 85 g de cordero magro cocido					
Proteína	Vitamina B12	Zinc	Fierro	Riboflavina	Niacina
47%	36%	32%	10%	13%	26%

Fuente: Ag.ansc.purdue.edu.

En Australia, se encuentra esta composición nutricional promedio en cuanto a vitaminas y minerales comparando en forma global carnes de bovino y ovino.

Cuadro N°8. Composición nutricional promedio por 100 g de carne australiana magra					
Descripción	Bovino	Ternero	Cordero	Borrego	IRD *
Tiamina (B1) (mg)	0,04	0,06	0,12	0,16	1,1-1,2
Riboflavina (B2) (mg)	0,18	0,2	0,23	0,25	1,1-1,6
Niacina (B3) (mg)	5	16	5,2	8	14-16
Vitamina B6 (mg)	0,52	0,8	0,1	0,8	1,3-1,7
Vitamina B12 ([micro]g)	2,5	1,6	0,96	2,8	2,4
Acido pantoténico (B5) (mg)	0,35	1,5	0,74	1,33	4,0-6,0
Vitamina A ([micro]g)	<5	<5	8,6	7,8	700-900
Beta caroteno ([micro]g)	10	<5	<5	<5	700-900
Alpha tocoferol (mg)	0,63	0,5	0,44	0,2	7,0-10,0
Sodio (mg)	51	51	69	71	460-920
Potasio (mg)	363	362	344	365	2800-3800
Calcio (mg)	4,5	6,5	7,2	6,6	1000-1300
Hierro (mg)	1,8	1,1	2	3,3	8,0-18,0
Zinc (mg)	4,6	4,2	4,5	3,9	8,0-14,0
Magnesio (mg)	25	26	28	28	310-420
Fósforo (mg)	215	260	194	290	1000
Cobre (mg)	0,12	0,08	0,12	0,22	1,2-1,7
Selenio ([micro]g)	17	<10	14	<10	60-70

* Ingesta recomendada diaria para un australiano adulto.

Fuente: Williams, 2007. Sinclair y col. 1999.

El cuadro anterior muestra la composición típica de nutrientes de carne magra australiana basada en análisis de carne a la venta en supermercados (Williams, 2007; Sinclair, 1999) y lo compara con las nuevas recomendaciones de ingesta humana australiana. Mientras hay algunas diferencias en las cuatro carnes comparadas, en general la carne roja magra es una muy buena fuente de proteínas, niacina, B6, B12, fósforo, zinc y hierro, proveyendo más del 25% de la ingesta recomendada diaria (IRD) de estos nutrientes. También entrega más del 10% de la IRD de riboflavina, ácido pantoténico y selenio. De las cuatro carnes analizadas, la de borrego es particularmente densa en nutrientes y la fuente más rica de tiamina, vitamina B6, vitamina B12, fósforo, hierro y cobre.

El contenido lipídico de la carne ovina y, más aún, el tipo de grasas: saturadas e insaturadas (mono y poli-insaturadas), así como el contenido de colesterol, constituyen las principales características a contemplar dentro de lo que calidad de grasas se refiere. En este sentido y de acuerdo a recomendaciones del Departamento Británico de Salud, es deseable una composición rica en ácidos grasos PUFA y pobre en ácidos grasos saturados (SFA).

Otros atributos

Además existen atributos que están vinculados a determinadas prácticas de manejo animal (bienestar animal y seguridad alimentaria, trazabilidad, origen ético) en cada una de las fases del sistema de producción, desde la explotación ganadera hasta la plataforma logística.

Factores máspreciados para el consumidor en la carne ovina

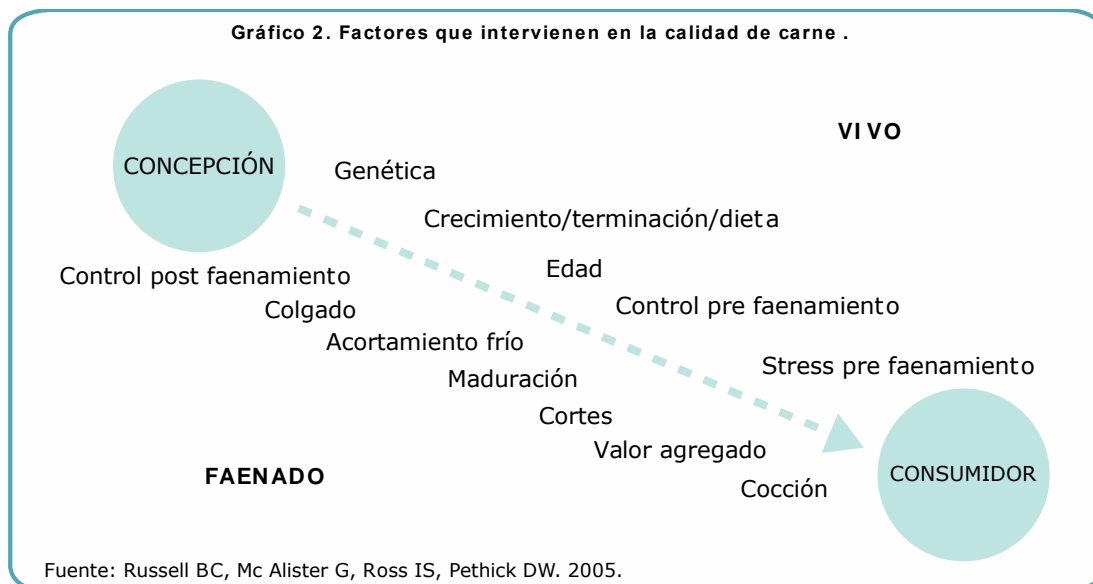
Frescura y color son los atributos que más valoran los consumidores chilenos al momento de elegir qué carne comprar. La jugosidad, terneza y el sabor son, en tanto, las características más apreciadas para el producto ya cocinado.

El consumidor es el destinatario final y, a la vez, el eslabón más débil de la larga cadena cárnica. No obstante, es -o debería ser- la razón del producto, dado el destino para el consumo humano. En este sentido, resulta importante conocer cuáles son las características del producto que éste considera relevantes.

Sin duda, al momento de la compra, la presentación en general, y el color en particular, son los atributos más importantes en decidir las preferencias del consumidor. Una vez hecha la elección, la textura de la carne (particularmente su terneza y jugosidad), es el atributo que determina la decisión de reiterar, o no, la elección del producto elegido. De modo que si bien existen otras características asociadas con la calidad de la carne (pH, capacidad de retención de agua, flavor) y de la grasa, que preocupan al consumidor -sobre todo el contenido y el perfil de ácidos grasos por su asociación con los problemas de salud como las enfermedades cardiovasculares-, es la terneza la característica más importante en definir la calidad del producto. (Bianchi, 2008).

Factores que influyen en la calidad de la carne ovina que llega al consumidor

Investigadores australianos muestran en el siguiente gráfico, los principales factores que intervienen en la calidad de la carne de ovino





Desde la concepción hasta su consumo, el ovino es sometido a diversos manejos en vivo y a distintos procesos después de su faena. Todas estas situaciones influyen en la experiencia del consumidor con la carne ovina. A continuación describiremos los más importantes.

Genética, las distintas especies y razas, así como el sexo del animal que origina la carne influyen en distinto grado en la calidad de la misma. Principalmente, estas características determinan un potencial que es posible de alcanzar por parte del animal, pero solamente si el ambiente está ajustado a esta genética.

Crecimiento, terminación, dieta. La nutrición afecta la expresión de los genes del ovino, y en Chile, la alimentación ovina, ocurre en praderas de muy variadas calidades y producción de forraje. Estas diferencias en la alimentación pueden afectar el sabor y textura de la carne, al igual que los contenidos de ácidos grasos, su composición y relación, y las preferencias de los consumidores.

La edad, asociada al sexo del animal, establece las distintas categorías zootécnicas ovinas:

1. Cordero/a: animal que aún no corta los dos incisivos permanentes.
2. Borrego/a: animal macho castrado o hembra, de dos a cuatro incisivos permanentes.
3. Carnero: macho entero con más de dos incisivos permanentes.
4. Capón/oveja: macho castrado o hembra, generalmente de boca llena.

En esta clasificación, la fisiología y la madurez particular de cada categoría permite obtener distintas calidades de carne, tamaños de corte, época de disponibilidad, etc.

Al momento de la faena y en los procesos post mortem ocurre la transformación del animal en carne, con cambios fisicoquímicos en ella que terminan con el envasado, distribución y consumo.

En cada una de estas etapas se ejercen efectos significativos que influyen en la calidad de la carne ovina a consumir, y dependerán de cómo afectan los retornos económicos del ganadero (Ej. genética) y de la planta faenadora (Ej. acortamiento por frío) como se gestionan y como se dirige la relación con el consumidor final. El producto carneo comestible se genera finalmente por los cambios fisicoquímicos que se producen luego del faenamamiento, incluyendo la maduración, el envasado y la cadena de distribución, para llegar finalmente a la cocción para su consumo.

Calidad de la carne ovina de acuerdo a orientación racial multipropósito o específica de carne

Principales diferencias en la calidad de carne en razas de multipropósito y razas específicas de carne

La carne proveniente de las razas de multipropósito y de carne, no difiere casi nada si es que todos los factores que la comprometen son manejados de similar modo. En general, la carne propiamente tal puede diferenciarse principalmente por factores que apuntan al momento en que se faena el cordero, peso/edad y engrasamiento. Estos resultan de la



proporción del peso adulto en que se benefician, siempre en condiciones de manejo similares.

Por ejemplo, el cordero Corriedale presentará carne más engrasada si se faena al mismo peso/edad que el cordero Suffolk, producto de que proviene de raza de menor tamaño adulto (Corriedale). Otro aspecto tiene relación con la conformación de la canal, su peso, que en general tenderá a tener “mejor” apreciación carnicera en el Suffolk que en el Corriedale, si están en similar estado de engrasamiento.

En el caso del uso de carneros de razas para cruzamiento terminal, como Texel por ejemplo, se trata de animales de gran tamaño/peso adulto, por lo que al mismo peso/edad de faena que Corriedale debieran tener menos grasa.

Existen genotipos prolíficos que depositan menos grasa subcutánea, como Milchschaf, raza lechera, de gran tamaño adulto, que como raza madre deposita más grasa cavitaria (abdominal y peri renal) para así mejorar su orientación a la prolificidad y producción de leche consecuente.

En todo caso, existen pequeñas diferencias raciales, si todos los demás factores se mantiene iguales, en la calidad de la carne dada la influencia del carnero. Es decir, dentro de cada raza se conocen impactos menores sobre la calidad de la carne dado el aporte genético del macho. Por ello, hoy se debe hablar de carneros dentro de la raza, más que de raza propiamente tal. Hay más diferencias entre carneros dentro de raza, para esta y otros caracteres importantes, que entre las razas. La biología molecular tiene respuestas para la identificación de carneros con características mejoradoras de la calidad de carne.

Beneficios comerciales, en términos de aceptación del consumidor de las carnes provenientes de razas de carne en comparación con las multipropósito

Estas diferencias como se ha explicado son menores. En el segmento productivo hay factores como la edad/peso/nivel de engrasamiento, que intervienen con mayor fuerza en la calidad de la carne. La velocidad de crecimiento también influye, dado el impacto sobre la edad y engrasamiento. Un cordero que crece 300 g/día hasta el sacrificio, se faenará mucho antes que uno que crece 200 g/día. Además tendrá algo más de grasa y luego mayor rendimiento centesimal, y, por esos factores podría tener mayor terneza y sabor algo más suave, y un color de la carne más pálido, si las demás condiciones se mantienen similares.

La ubicación geográfica de las razas, a través de las diferencias de punto de faenamiento, edad y especialmente dieta, en base a praderas muy variadas, junto con el impacto de la leche materna, pueden apoyar la caracterización como carne de determinado lugar y región, diferenciándola.

Recientes estudios (Fundación Chile, 2011) encontraron pocas diferencias y no significativas en la apreciación de paneles de consumidores entrenados y no entrenados para las características organolépticas de lomo, por el efecto de la raza, en corderos de la zona central de Chile.

Una característica deseable en la canal ovina y sus cortes valiosos de lomo (chuleta) dice relación con el área del ojo del lomo. Esta está relacionada con el peso de la canal en



forma directa, existiendo algunas variaciones raciales en general de menor importancia en cuanto al desarrollo de este segmento anatómico.

Algo similar sucede con el rendimiento centesimal, que define la relación entre el peso de la canal y del animal vivo, aspecto importante en la comercialización. Existen variaciones raciales menores, a iguales condiciones de contenido de lana del cuerpo, contenido de grasa, dieta, edad y sexo, además del estado fisiológico (gestación por ejemplo). Este, en el ovino en general, y en el cordero de cuatro a seis meses en particular, tiene valores entre 40 y 50%, siendo en general menor que en el vacuno. Sin duda el engrasamiento y la dieta a que son sometidos los animales juegan un rol en esta variable. Los pesos vivos y los pesos de canal pueden ser tomados en momentos diferentes y por lo tanto afectarían este indicador. En todo caso, las Plantas Faenadoras pagan por kilo de vara caliente o fría.

Las relaciones de músculo/hueso y especialmente de músculo/grasa en la canal y sus cortes, están influenciadas fundamentalmente por la edad/peso y el engrasamiento de las canales. Dependiendo nuevamente de los sistemas productivos, por ejemplo, aquellos basados en pradera y animales de tamaño mediano, muestran niveles de adiposidad, el tejido más variable, bastante menores a sistemas que aplican suplementos concentrados, especialmente durante la engorda. Estos últimos, aumentan las ganancias de peso y también los niveles adiposos, así como las relaciones músculo/hueso y se estrechan las relaciones músculo/grasa. Lo anterior se refleja en una canal de mucho mayor peso, así como cortes con mayor contenido adiposo. Las carnes producto de este sistema pueden favorecer a ciertos consumidores, pero, en general para Chile, no sería recomendable aumentar la ya baja adiposidad del producto. Por lo demás, está comprobado que luego de un umbral de grasa intramuscular, mayores contenidos adiposos no mejoran el sabor ni la jugosidad y terneza de la carne para el consumidor.

Nuevos procesos de selección, basados en la biología molecular que influyen en estas características, pondrán recursos genéticos disponibles conociendo el aporte genético en este sentido de los carneros padres de los corderos para faenamiento.

Siempre los recursos genéticos tienen que ir asociados a los recursos no genéticos (ambientales). Así, por ejemplo, los ovinos que se engordan a corral en EE.UU. tienen padres de un elevado peso adulto producto de la selección genética, y se faenan a un elevado peso de canal (sobre 25-30 kg) y de grasa, dada la gran cantidad de energía en la dieta completa que se utiliza para llegar a esos elevados pesos de faenamiento.

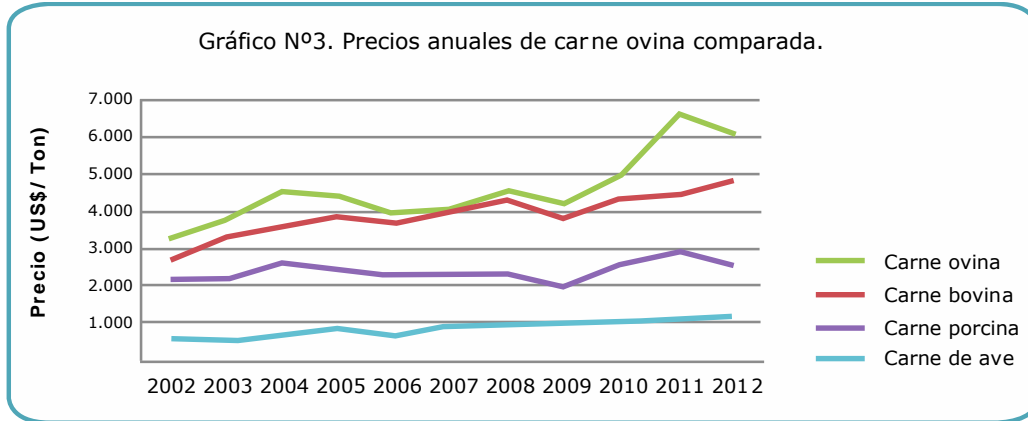
Descripción de lo que está demandando el consumidor en la carne ovina

Nuevas tendencias de consumo de productos cárnicos ovinos: Tamaño, cortes y formatos

Según FAO 2010, el mercado de la carne ovina mundial es de aproximadamente 14 millones de toneladas, siendo ésta la que presenta una mayor proporción de comercialización internacional. Se observa además un acelerado crecimiento en la producción y consumo en los últimos años, con mayor participación de países de economías emergentes. El pronóstico es que esta situación se mantendrá también por los síntomas de nivelación de consumo de la Unión Europea asociado a una demanda

superior a la actual oferta mundial de carne ovina en 300 mil toneladas para los próximos diez años.

Los precios globales de la carne ovina hace mucho tiempo han estado por encima de las demás carnes en el mercado internacional, como se aprecia en el siguiente gráfico.



Es interesante mencionar que todos los precios de las distintas carnes van al alza en los últimos diez años, siendo la carne ovina la de mayor alza, casi un 18% desde el 2010.

Actualmente los principales países importadores y exportadores de carne ovina se muestran en los gráficos 4 y 5.

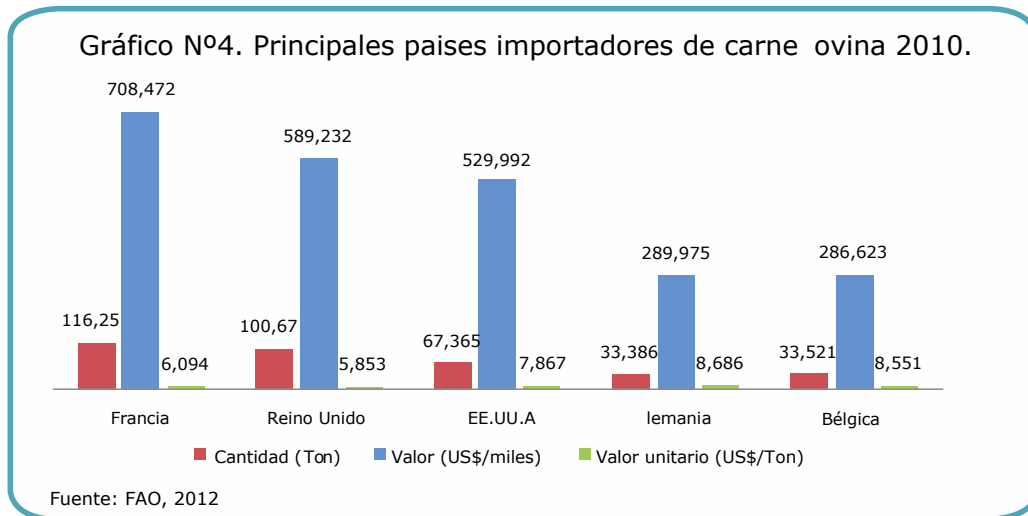
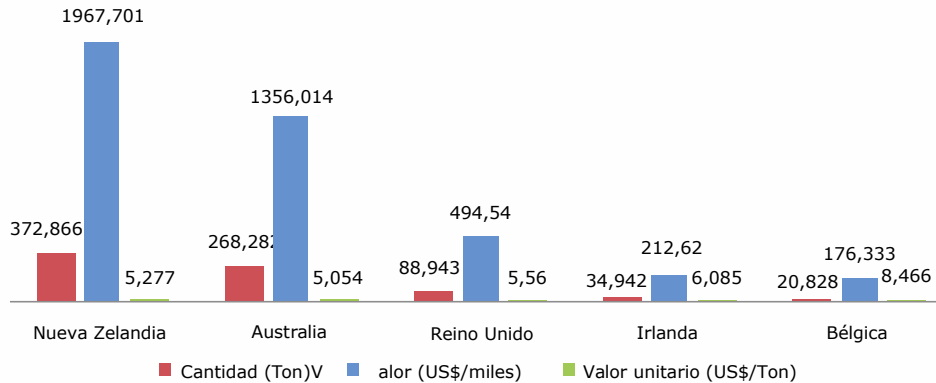


Gráfico N°5. Principales países exportadores de carne ovina 2010.



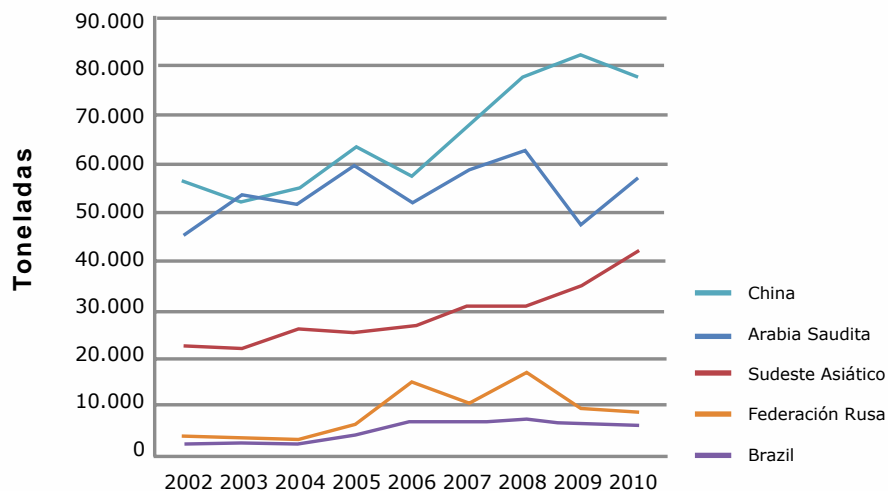
Fuente: FAO, 2012

Las cerca de 7.000 toneladas que exportó Chile en 2011 representan menos de un 1% del mercado internacional, con un valor alrededor de US\$ 45 MM. (Odepa, 2012).

El potencial consumidor doméstico de carne ovina requiere abastecimiento y producto confiable, seguro, precio competitivo y facilidad para su preparación. En este sentido, el cordero fresco debiera ser preferido. Sin embargo, existe trabajo realizado por las empresas productoras de cortes envasados, listos para consumir una vez descongelados, como se aprecia en cierto sector de expendio a comunidades de mayores ingresos. Un estudio detallado acerca de este tema, dado el probable escenario externo europeo, podría apoyar lo ya realizado con resultados variables.

A continuación se informa de manera general las características de algunos mercados de carne ovina.

Gráfico N°6. Importaciones de carne ovina en mercados emergentes.



Fuente: FAO, 2012



Como se muestra en el gráfico 6, las importaciones de la Federación Rusa y el sudeste asiático (Vietnam, Malasia e Indonesia), casi duplican sus importaciones en los últimos diez años.

China ha aumentado sus importaciones de carne ovina, y es interesante también la forma en que es consumida, como asados de tira de cordero con hueso a 8, 10 o 13 costillas. Estas son deshuesadas en China, donde las enrollan y entuban para congelarlas como cilindros, los que luego rebanan en máquinas de cortar fiambre, obteniendo unas hebras de carne con grasa que son puestas a hervir en el centro de una mesa rodeada de guarniciones y otros platos.

La India no tiene importancia en las importaciones de carne ovina, con apenas 25 toneladas para el 2010, pero aparece en el octavo lugar de exportadores de carne ovina con 14.000 toneladas aproximadamente.

En Brasil el consumo anual es en torno a los 800 gramos por persona y en supermercados se ha observado un aumento de 400% en la compra de carne ovina. En este sentido, las formas de consumo del producto serían:

1. Comidas con familia o amigos los fines de semana
2. En fechas especiales
3. Visitas especiales en casa
4. En restaurantes y churrascarías (parrilladas)
5. Eventos públicos

El tipo de corte preferido son las costillas, seguido de la pierna y la paleta. (ProChile, 2012).

En EE.UU., principalmente en los estados del noreste del país, debido a la mayor concentración de consumidores originarios de África, el Caribe y Medio Oriente, son los que presentan mayores niveles de consumo de carne ovina. El típico consumidor de cordero es una persona de edad mayor, principalmente de las etnias antes mencionadas, que vive en grandes ciudades del noreste como Nueva York, Boston o Filadelfia; o en la costa del Pacífico en ciudades como San Francisco o Los Ángeles (TAMRC, 1991). Es importante considerar que más del 75% de la población estadounidense no consume carne ovina, mientras algunas minorías consumen mucho más de 500 g per cápita por año. Los cortes preferidos son pierna, costillar y lomo. La carne de menor calidad (cortes menos preferidos y carne de ovino adulto) es exportada, o bien utilizada en la industria de alimentos para mascotas.

Los consumidores de la Unión Europea demandan casi 1,4 millones de toneladas en vara de carne de ovino (5,9 kg per cápita, frente a 43 kg per cápita de carne de porcino). Sin embargo, estas carnes son apreciadas por su gusto natural y desempeñan un papel importante en determinadas fiestas de los países europeos, de modo que hay un potencial para aumentar su consumo. Los máximos consumos suelen estar relacionados con Pascua, Navidad y festividades religiosas. Esto influye particularmente en los modelos estacionales de producción, precios e importaciones. En general prefieren carne ovina proveniente de animales de sistemas de alimentación en base a concentrado y forraje. En Gran Bretaña la pierna de cordero asada (Roast Leg) es el corte más popular.



El 66% de la carne ovina se comercializa a través de supermercados y 21% a través de carnicerías. Hay variación importante en el peso de los cortes, ya que la zona mediterránea de la UE prefiere corderos livianos y jóvenes, mientras los del norte, corderos pesados y de mayor edad y sabor. (Bianchi y col. 2008).

En Chile, la carne de cordero no juega un rol fuerte dentro de las preferencias de los consumidores. El bajo consumo de esta carne (históricamente entre 0,3 y 0,6 kg al año) se debe básicamente al desabastecimiento de cordero fresco en supermercados y carnicerías, dada la disponibilidad del producto únicamente de septiembre a marzo, y su alto precio en comparación con otras carnes. Este último factor limitaría el mayor consumo general, no así en los demandantes de mayor poder adquisitivo. En este sentido, en el sector restorán, la oferta de cortes de carne de cordero no ha resultado en mayores volúmenes, a pesar de las campañas llevadas a cabo. Este tema, unido como se dijo anteriormente, a que el consumo es algo casi ritual para algunas ocasiones festivas y del turismo de verano, hace de la exportación la salida con mayor potencial en caso de aumentarse la producción de carne controlada.

Esta temporada, se pronostica una baja del precio del cordero a productor, que debiera proyectarse al consumidor en la zona central y sur. El cierre de una planta faenadora importante de Chillán, que en la temporada pasada faenó cerca de 75 mil ovinos, deberá notarse en la oferta formal de carne de cordero. La atomización de la producción y el transporte a mayores distancias de la importante producción de la región de O'Higgins por ejemplo, podría aumentar la comercialización informal del cordero fresco.

Las exportaciones de carne ovina registraron en el primer semestre de 2012 un retroceso en volumen de 29,9%, mientras que el valor exportado también bajó en 35,9%. Los principales destinos, según valor, fueron Holanda (26,4%), Dinamarca (14,4%), Israel (12,1%), España (9,3%), Suecia (8,7%), Hong Kong (8,5%) y Brasil (4,5%), además de una docena de países que suman el 16,1% restante.(Odepa, 2012).

Brasil y Hong Kong forman parte de mercados más recientes. El mercado de EE.UU., sin duda presenta potencial, también dada la ausencia de cuota y arancel para el ingreso de carne ovina desde Chile, requiriendo eso sí pesos muy elevados de canal de cordero, siendo un potencial mercado para las carnes de borrego y oveja.

En el siguiente cuadro, se muestra el descenso de volúmenes y valores unitarios de los diferentes productos exportados. Se aprecia que todas las carnes son congeladas y que el mercado principal es Europa. Los volúmenes han disminuido significativamente, no así los precios unitarios en US\$FOB en el 2012.



Cuadro N°9. Productos, volúmenes, valores y variaciones entre 2011 y 2012 de la exportación nacional de carne ovina												
Productos	Volumen en toneladas				Valores en miles de dólares FOB				Precios promedio			
02043000 - Carne ovina canales o medias canales de cordero, congeladas.	711,1	605,3	108,2	16,4	4.579,4	3.949,4	432,3	82,3	6,4	6,5	4,0	5,0
02044100 - Las demás carnes ovinas en canales o medias canales, congeladas.	85,7	61,7	30,7	0,0	359,6	302,0	143,7	0,0	4,2	4,9	4,7	0,0
02044210 - Carne ovina, paleta sin deshuesar, congelada.	1.123,6	911,6	494,7	23,0	6.961,4	5.602,6	2.599,5	125,2	6,2	6,1	5,3	5,4
02044220 - Carne ovina, silla sin deshuesar, congelada.	1.212,7	1.103,5	485,8	0,0	10.469,2	9.453,4	3.851,9	0,0	8,6	8,6	7,9	0,0
02044230 - Carne ovina, pierna sin deshuesar, congeladas.	58,2	53,8	19,2	0,0	598,5	556,6	154,3	0,0	10,3	10,3	8,0	0,0
02044290 - Los demás cortes de carne ovina, sin deshuesar, congeladas.	2.499,7	1.987,5	2.047,3	57,7	15.852,5	13.103,2	12.890,1	483,9	6,3	6,6	6,3	8,4
02044300 - Carne ovina deshuesada congelada (total).	749,5	620,6	509,8	5,4	5.820,6	4.786,7	3.290,3	9,8	7,8	7,7	6,5	1,8
Total	6.440,5	5.344,0	3.695,7	102,5	44.641,2	37.753,9	23.362,1	701,2	6,9	7,1	6,3	6,8

Fuente: Consorcio Ovino S.A.

Se aprecia una disminución importante de los volúmenes exportados entre enero y julio para 2012 comparado con 2011, con excepción de la glosa: Los demás cortes de carne ovina, sin deshuesar, congeladas. Por otro lado se observa, una disminución del valor unitario en todas las glosas descritas para la misma comparación. También se aprecia que la mayor parte de la carne exportada son cortes y no canales o medias canales, dando origen también a carne deshuesada, lo que conforma un desarrollo tecnológico de las plantas faenadoras usando salas de desposte con mayor detalle.

Si lo asociamos al gráfico 6, del destino de las carnes ovinas de exportación, podemos concluir que el principal mercado hasta ahora es el de la UE y su comercio mayoritario es el de distintos cortes congelados con hueso. Se supone que la mayoría de estos provienen del cordero magallánico, de larga tradición exportadora, con pesos de canales promedio de 11 a 14 kg, bastante homogéneos, con poco engrasamiento, menor a seis meses de edad y criado en praderas naturales en las diferentes zonas agroecológicas de forma extensiva. Por otro lado, en el gráfico 7, los mercados emergentes podrían ser tomados en cuenta para desafíos futuros asegurando volúmenes crecientes de producción.



Mataderos nacionales para la faena de ovinos

Mataderos chilenos disponibles para las carnes ovinas

Los principales mataderos en el país son los siguientes:

1. Frigorífico Simunovic: Propiedad de una tradicional familia ganadera de Punta Arenas, con más de 20 años en el mercado, representa más del 40% del sector.
2. Agromarín: De propiedad del empresario ganadero José Marín, con campos que sobrepasan las 150 mil hectáreas, al año produce 150 mil cabezas de ovinos, que son más de 2 mil toneladas de cordero.
3. Marfrig Chile (Quinto Cuarto S.A.): Adquirió el Frigorífico Patagonia en 2007, uno de los dos frigoríficos de Tierra del Fuego (el otro más pequeño es de Swanhouse). Es uno de los principales holdings del rubro de las carnes en Brasil, con una creciente participación en el rubro de la carne ovina en Chile.
4. Comercial Mac Lean: Con sede en Puerto Natales, esta empresa familiar ha crecido mucho en el último tiempo, siendo hoy uno de los cuatro principales exportadores de carne ovina de Chile.
5. Carnes Ñuble: Hace 25 años en el rubro, el holding está ligado a las familias Yarur, Matetic y Garcés Silva, y reúne firmas como Socosur, Ganasur, Frival y Ecofood, entre otras. Suspendió faenamamiento de corderos recientemente y está en reestructuración.
6. Frima y Mafrisur: Frima S.A. opera desde 1983 en Osorno y el Matadero Frigorífico del Sur fue creado en 2003. Ambos forman parte del grupo Tattersall, al cual también pertenece Procarne.
7. Planta Faenadora Cisne Austral S.A.: Recientemente en marcha blanca, en la región de Aysén. Perteneciente a una empresa local.
8. Planta faenadora Guerra en Curicó: Presta servicios a la Asociación Rural de Criadores de Ovinos (ARCO S.A.), basada en Pumanque, región de O'Higgins.

Casi todas estas plantas faenadoras participan del mercado nacional y especialmente internacional. Poseen trayectoria e infraestructura lo que les ha permitido ser auditadas y certificadas para los diferentes mercados de exportación, actividad a la cual se dedican preferentemente las empresas de la región de Magallanes y Antártica Chilena. Todas cuentan con salas de desposte, envasado y etiquetado, cámaras de refrigeración y túneles de congelamiento, así como cámaras de congelado. Poseen una trayectoria, la mayoría de ellas, pues han abierto mercados y los abastecen de acuerdo a sus capacidades. A juzgar de este consultor, no existen inconvenientes de infraestructura descrita, ya que la mayoría de ellas opera estacionalmente, con instalaciones de primer nivel. La mayoría de las plantas opera muy por debajo de su capacidad instalada.

Por otro lado, en varias regiones del país, existen pequeños mataderos locales donde se faenan ovinos en forma estacional, a objeto de ejercer sobre ellos vigilancia sanitaria y control tributario. En Chiloé, dado el auge turístico y de demanda que lo acompaña, hay pequeñas unidades de faenamamiento con control.



Conclusión

La carne ovina tiene elevados precios en el mercado mundial y existe demanda. Las oportunidades para desarrollar este mercado es lo que con tradición la producción ovina magallánica ha llevado adelante por muchos años. Posee contactos comerciales y excelentes facilidades de procesamiento. Los mercados atendidos demandan cortes de cordero liviano con hueso, pierna y lomo, así como chuleta y espalda con hueso. Este es el mercado llamado mediterráneo. Aumentar la producción es más complejo, dadas las limitaciones medioambientales para producir forrajes, para tener más y mejor dotación de madres y más corderos más pesados, siendo la producción de carne y lana su orientación actual. Las categorías de borrego y capón oveja, aunque escasas, podrían añadir a mercados como México, entre otros.

En la zona no patagónica, las oportunidades están desde el punto de vista de la producción de forrajes, utilización de praderas con altas cargas animales y producir carne con madres que críen más corderos y más pesados, ampliando la oferta de carne controlada. Estos rebaños pudieran transformarse en rebaños de mayor tamaño, 100 a 500 madres, para producir volúmenes que sean atractivos a plantas faenadoras, con un proceso de transferencia tecnológica acorde y participar de la cadena formal de la carne ovina. La ganadería la hacen las personas, por lo tanto, habría productores tradicionales que, con incentivos de precios y tecnología adecuados, pudieran especializarse. Para ello, hay iniciativas y programas de apoyo a la transferencia tecnológica y asociatividad en marcha. Las plantas faenadoras de reciente creación, apuestan a este desarrollo ovino futuro.

El mercado de animales más pesados y engrasados, Estados Unidos, Arabia Saudita y China, serían posibles de atender desde la producción del sur, dado su sistema productivo. La posibilidad de engorda confinada con granos para un sector del mercado norteamericano podría ser considerada en la zona central, ya que existe cero arancel y cuota para ese país, en base a animales del sur de mayor potencial de crecimiento y peso de faena que de la zona austral. También la engorda de corderos pesados con pradera y concentrados serviría para países del norte europeo, y otros, tal como está haciendo Uruguay.

Una problemática importante es el abigeato y los predadores, que juegan un rol muy negativo para impulsar la producción de carne ovina en todo el país.



Referencias

Odepa. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias. Chile. 2012.

Ine. Instituto Nacional de Estadísticas. Chile.

Bianchi, G.; Garibotto, G.; Franco, J; Ballesteros, F.; Bentancur, O.; Feed, O. 2008. Calidad de carne ovina: impacto de decisiones tomadas a lo largo de la cadena. Seminario Técnico Internacional: “Enfoques sobre la calidad de carne y grasa en rumiantes: el consumidor como prioridad”, Montevideo,

ProChile. Marzo 2012. Estudio de Mercado de carne ovina Brasil. Oficina Comercial de São Paulo, Brasil.

Fundación Chile. 2011. “Sistema de clasificación y tipificación en ovinos como estrategia de diferenciación, desarrollo y encadenamiento productivo” Proyecto INNOVA-Corfo 07CT9IQM-38. Propuesta estratégica p30, 31. “Características organolépticas de carne de ovinos clasificados con el estándar de clasificación en pie de FCH-UCh”.

Latorre, E. 2007. Carne de cordero magallánico. Sus ventajas nutricionales. Inia.Tierra Adentro.

National Health and Medical Research Council. Department of Health and Ageing, 2006. Australia.

Pérez y col. 2011.

Russell BC, McAlister G, Ross IS, Pethick DW. 2005. Lamb and sheepmeat quality – industry and scientific issues and the need for integrated research. Australian Journal of Experimental Agriculture 45, 465–467.

Sañudo, C. 2008. Calidad de la canal y de la carne ovina y caprina y los gustos de los consumidores. R. Bras. Zootec. Vol.37.

Sinclair A, Mann N, O'Connell S. 1999. The nutrient composition of Australian beef and lamb. Melbourne.

Williams P.G. 2007. Nutritional composition of red meat. University of Wollongong.

FAO. www.faostat.org.

<http://ag.ansc.purdue.edu/sheep/ansc442/semprojs/marketing/lamb.htm>

<http://fen.uahurtado.cl/wp-content/uploads/2012/05/ensayo-thiara-garcia.pdf>

<http://www.achic.cl/noticias.php?id=2025>

<http://www.agrosuperfoodservice.cl/pdf/fichastecnicas/salmon/017.pdf>

<http://www.alimentatesano.cl/Imagenes/boletin-pam-chile-4.pdf>



Agrimundo

Inteligencia Competitiva para
el sector Agroalimentario

http://www.apa.cl/index/plantilla1.asp?id_seccion=2&id_subsecciones=11

http://www.asprocer.cl/index/plantilla1.asp?id_seccion=2&id_subsecciones=11

<http://www.inia.cl/medios/biblioteca/ta/NR34136.pdf>

http://www.sheepusa.org/Fast_Facts