



## CALIDAD EN PRODUCCIÓN DE CARNE OVINA

Actualmente, el mercado demanda productos alimenticios nutricionales e inoctrinos, situación que no escapa a la producción ovina de carne.

La producción ovina es una de las que menor desarrollo ha tenido en Chile. Actualmente, se han realizado esfuerzos para revertir esta tendencia, destacando las exportaciones de carne de cordero desde la región de Magallanes. Además, en el mercado interno, se ha observado un aumento en la oferta, aunque no siempre acompañado por una mejora en la calidad, que permita superar el mito existente de que esta carne tiene un alto contenido graso y es dañina para la salud, por su elevado nivel de colesterol. Esta idea se ha visto reforzada por una falta de educación e información a los consumidores y por la escasa transparencia en la oferta de carne de cordero, ya que muchas veces lo que verdaderamente se ofrecía era carne de oveja o de carnero, que es más fibrosa, dura y más engrasada.

Uno de los aspectos que aún es preciso abordar para aumentar la presencia de la carne de cordero en el mercado nacional, es agregarle valor al producto a través de la incorporación de la calidad total. Esta abarca muchos aspectos, entre los cuales está el aspecto sanitario y de inocuidad de los alimentos para consumo humano, junto con la calidad organoléptica, y constituye una herramienta para competir en el mercado internacional.

Agregar valor a la carne de cordero implica necesariamente incorporar el componente calidad, el cual no se limita al proceso de manufactura, sino que incorpora todo el proceso productivo, por lo que se deben integrar todos los componentes asociados con el sistema de producción ovina: manejo, sanidad, alimentación, praderas y administración.

La calidad de la carne ovina está influenciada por varios factores. En primer término existen factores relacionados con el animal, donde la genética juega un papel importante en términos de la velocidad con que se infiltra grasa en el músculo. Existen razas especializadas en producir carne que generan un cordero más magro al sacrificio, con lo que se obtienen cortes con menor contenido graso. Esto se puede traducir en una respuesta positiva o negativa de parte del consumidor. Existe una asociación del consumo de carne de cordero a riesgos de tipo cardíaco, por lo cual hay mercados, como el europeo, que prefieren cortes magros. Sin embargo otros mercados, como el japonés, tradicionalmente han preferido cortes con grasa infiltrada.

En la actualidad los mercados internacionales se están preocupando en forma creciente de las condiciones de crianza, traslado de los animales a faena y proceso de noqueo. Estos aspectos se asocian al concepto de bienestar animal (BA), en el cual se considera que los animales deben ser manejados en las mejores condiciones posibles, y con respeto a su integridad. En el campo, entre las principales intervenciones que pueden afectar a los animales están el proceso de castración y descole.

Además, el concepto de BA involucra el traslado de los animales al proceso de faena, el cual debe ser hecho en condiciones óptimas sin provocar mucho estrés a los animales.

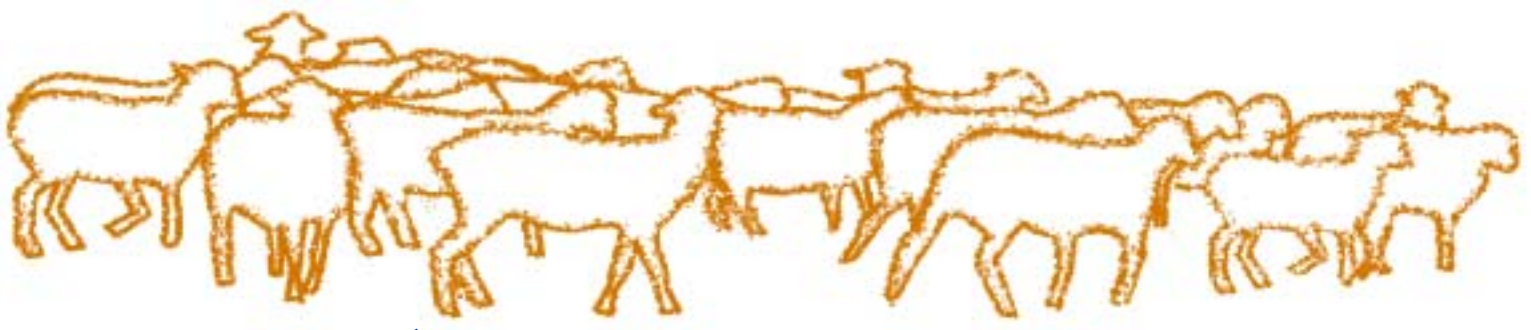
Respecto al proceso de noqueo, en relación al BA, en Europa muchas de las grandes cadenas de supermercados están haciendo auditorías a sus proveedores de carne, para asegurarse de que cumplen con las reglamentaciones sobre matanza humanitaria. Por su parte, en Estados Unidos, desde el año 1999, el Instituto Norteamericano de la Carne ha organizado encuentros para los representantes de la industria, con el objeto de enseñar a los representantes de la industria, las pautas desarrolladas por ese instituto, para el manejo y el noqueo, con el objeto de hacer auditorías.

Como se ha mencionado, la calidad de la carne depende de las distintas etapas del proceso, pero sin lugar a dudas la mayor influencia tiene lugar en las etapas de faena, envasado y comercialización. En la etapa de faena se debe cuidar que el animal sufra el menor estrés posible, no solamente por cumplir con los preceptos de BA, sino que también porque esto influye en la dureza de la carne. Además, el desangrado y el eviscerado deben ser hechos en forma rigurosa y el traslado de las canales a las cámaras de frío debe realizarse en forma rápida, de manera de disminuir los riesgos de contaminación.

Finalmente en la etapa comercialización, se debe priorizar la calidad, de manera de ofrecer un producto diferenciado, para presentar al consumidor un alimento atractivo, seguro, saludable y homogéneo, que genere confianza al ser consumido.

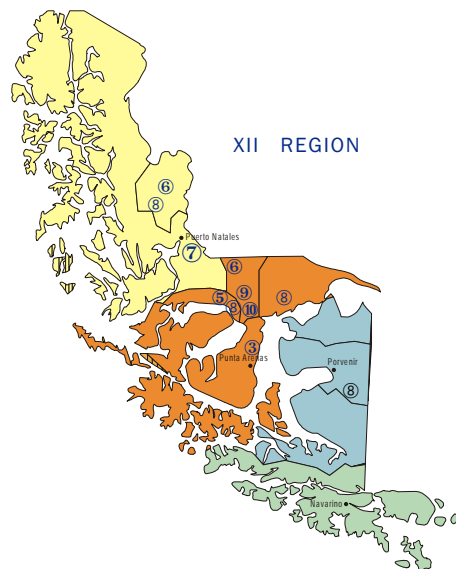
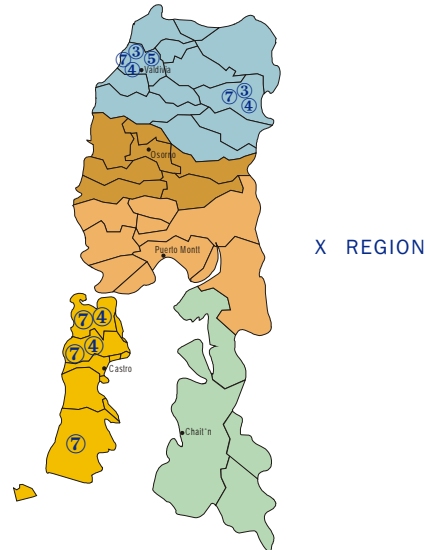
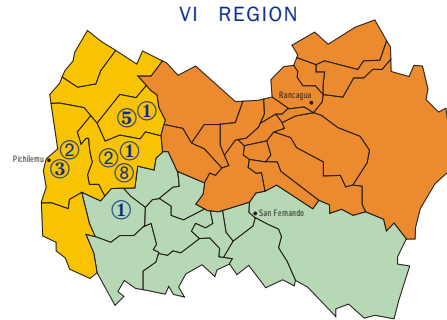
El desafío productivo de agregarle valor a la carne ovina, genera la necesidad de incorporar métodos y herramientas modernas para evaluar escenarios productivos, mediante la integración de sistemas generales de información que puedan ser utilizados de acuerdo a la realidad de cada predio. Este esfuerzo implica desarrollar, validar y capacitar en el uso de sistemas integrales que aumenten la capacidad de gestión predial, generando ventajas competitivas en términos económicos y de mercado.





## PROYECTOS EN EJECUCIÓN IMPULSADOS POR FIA EN OVINOS

- 1.- Mejoramiento de calidad de la carne de cordero mediante la introducción de la raza East Friesian para la producción de corderos terminales en la VI Región.  
ARCO S.A. Asociación Rural de Criadores de Ovinos  
<http://www.fia.gob.cl/difus/tripproyectos/id1757.pdf>
- 2.- Sistema de información integral para un modelo de gestión de calidad total en la producción de ovinos. Prototipo en la Sexta Región.  
Pontificia Universidad Católica de Chile  
<http://www.fia.gob.cl/difus/tripproyectos/id1994.pdf>
- 3.- Desarrollo e implementación de transferencia de embriones y producción in vitro de embriones mediante laparoscopia en ovinos.  
Universidad Austral de Chile  
<http://www.fia.gob.cl/difus/tripproyectos/id1950.pdf>
- 4.- Desarrollo de núcleo genético y unidades de réplica de la raza Latxa para Chile.  
Universidad Austral de Chile  
<http://www.fia.gob.cl/difus/tripproyectos/id1572.pdf>
- 5.- Introducción de germoplasma de la raza Texel para la producción de carne ovina de alta calidad en la zona húmeda de la XII Región.  
Pontificia Universidad Católica de Chile  
<http://www.fia.gob.cl/difus/tripproyectos/id222.pdf>
- 6.- Regeneración de la pradera natural con *Medicago sativa* (alfalfa), bajo sistema cero labranza.  
Ganadera Cerro Guido S.A.  
<http://www.fia.gob.cl/difus/tripproyectos/id1999.pdf>
- 7.- Desarrollo e implementación de un programa nacional de control lechero en pequeños rumiantes (además con impacto en las regiones VII, VIII y Metropolitana).  
Universidad Austral de Chile  
<http://www.fia.gob.cl/difus/tripproyectos/id1750.pdf>
- 8.- Introducción de genotipos ovinos carniceros y evaluación de cruzamiento (híbridos) con vientres corriedale; XII Región, Magallanes.  
INIA Kampenaike  
<http://www.fia.gob.cl/difus/tripproyectos/id1285.pdf>
- 9.- Aplicación de biotecnología para la introducción de la raza ovina Dohne Merino en la estepa de Magallanes.  
Esteban Vera Triviño  
<http://www.fia.gob.cl/difus/tripproyectos/id1953.pdf>
- 10.- Aislamiento y evaluación de hongos nematófagos para el control de parásitos gastrointestinales en sistemas orgánicos de producción de carne ovina en Magallanes.  
Centro de Estudios Tecnológicos  
<http://www.fia.gob.cl/difus/tripproyectos/id1941.pdf>
- 11.- Establecimiento de un Sistema de Información y de Gestión Tecnológica (SIGT) para el desarrollo del sector ovino de leche y carne (Proyecto con impacto en varias regiones).  
BTA S.A.  
<http://www.elsectoraagricola.com>



# Boletín de Ovinos

Fundación para  
la Innovación Agraria  
Ministerio de Agricultura

### CENTROS DE DOCUMENTACIÓN

- ♦ Fidel Oteiza 1956, of. 21,  
Fono: (2) 4313030  
Santiago
- ♦ 6 Norte 770  
Fono: (71) 218408  
Talca
- ♦ Bilbao 931  
Fono: (45) 743348  
Temuco