

GUÍA PRÁCTICA DE PRODUCCIÓN OVINA EN PEQUEÑA ESCALA EN IBEROAMÉRICA



GUÍA PRÁCTICA DE PRODUCCIÓN OVINA EN PEQUEÑA ESCALA EN IBEROAMÉRICA

Editor General:

Andrés Ganzábal, INIA, Uruguay, E-mail: aganzabal@inia.org.uy

Editores de Capítulos

Raúl Lira, INIA-Kampenaiké, Chile, E-mail: rlira@inia.cl

Eva Ugarte, NEIKER-Tecnalia, España, E-mail: eugarte@neiker.net

Franca Bidinost, INTA-Bariloche, Argentina, E-mail: bidinost.franca@inta.gob.ar

Jorge Bermúdez, UDELAR, Uruguay, E-mail: jbermudez8@gmail.com.uy

Adela Bidot, CIMAGT, Cuba, E-mail: abidot@infomed.sld.cu

ISBN 978-9974-99-696-0.

INDICE DE CAPÍTULOS

CAPÍTULO I

SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍAS DISPONIBLES.....	8
LAS RAZAS OVINAS COMO BASE DE UNA GANADERIA SOSTENIBLE: SU INTERES EN LOS PAISES IBEROAMERICANOS	9
OPCIONES PARA LA PRODUCCIÓN DE CORDEROS LIGEROS	21
SISTEMA DE PRODUCCIÓN OVINA FAMILIAR EN RÍO NEGRO, PATAGONIA ARGENTINA.....	27
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN PASTORIOLES INTENSIVOS EN PEQUEÑA ESCALA	32
PRODUCCIÓN DE CORDEROS EN PASTURAS TROPICALES	40
SISTEMA DE ENGORDE DE OVINOS EN CONFINAMIENTO Y SUS COSTOS RELACIONADOS	48
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE LECHE OVINA PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES.....	54
SISTEMA DE MEJORAMIENTO PARA UNA EXPLOTACIÓN EXTENSIVA DE OVINOS EN PARAGUAY	61
ESTRATEGIAS ACTUALES PARA CONTRARRESTAR LA PRESENCIA DE NEMATODOS GASTROENTÉRICOS RESISTENTES A ANTIHELMÍNTICOS	65
VALOR NUTRITIVO DEL FOLLAJE DE ÁRBOLES Y ARBUSTOS PARA LA ALIMENTACIÓN DE RUMIANTES MENORES	76

CAPÍTULO II

ESTRATEGIAS Y CASOS DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA	82
EL CASO DE LOS GRUPOS DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA (GTT) DE CHILE	83
LAS ESCUELAS DE PASTORES: INICIATIVAS INNOVADORAS PARA LA POTENCIACION DEL SECTOR OVINO, EL EJEMPLO DEL PAIS VASCO Y CATALUÑA.....	89
CASO DE DESARROLLO RURAL EN UN PARAJE RIONEGRINO EN LA PATAGONIA ARGENTINA.....	96
EVOLUCIÓN DE LA PRESENTACIÓN DE LA ZAFRA LANERA DEL URUGUAY: UNA EXPERIENCIA DE INTEGRACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA.....	101
INTERCAMBIO DE OVINOS. EXPERIENCIA DE MATO GROSSO DO SUL (BRASIL)	108
LA EXPERIENCIA DE LOS LABORATORIOS INTERACTIVOS PARA EL CONTROL INTEGRADO DEL PARASITISMO GASTROINTESTINAL EN CUBA.....	113

CAPÍTULO III

PERDIDAS POR DEPREDACION: ALTERNATIVAS DE CONTROL	120
PERROS PROTECTORES DE GANADO, ALIADOS PARA DISMINUIR LA DEPREDACIÓN EN RÍO NEGRO, ARGENTINA.....	121
PERROS DE GUARDA PARA DISMINUIR LA INCIDENCIA DE DEPREDADORES EN REBAÑOS LATINOAMERICANOS. EXPERIENCIA DE URUGUAY	127

CAPÍTULO IV

NUEVOS PRODUCTOS Y ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN	133
CENTRO DE ACOPIO DE OVINOS PARA FAENA. EXPERIENCIA DE MATO GROSSO SUL (BRASIL)	134
LICITACIÓN CONJUNTA DE LANA POR PEQUEÑOS PRODUCTORES EN PATAGONIA ARGENTINA.....	140
ALTERNATIVAS PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESOS OVINOS DIFERENCIADOS EN LATINOAMÉRICA	147
OVINOS NATURALMENTE DE COLOR: UNA ALTERNATIVA DE PRODUCCIÓN EN BRASIL.....	154
PROYECTOS EN CO-PROMOCIÓN (INTEGRACIÓN VERTICAL): UNA EXPERIENCIA PORTUGUESA	161
MARCAS DE CALIDAD DE CARNE OVINA EN LA PENINSULA IBÉRICA.....	167
MARCAS DE CALIDAD DE CARNE OVINA EN LA PENINSULA IBÉRICA.....	173

CAPÍTULO V

EXPERIENCIAS EN ESQUEMAS ORGANIZACIONALES EN IBEROAMÉRICA ...	179
ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL PROGRAMA DE MEJORA DE OVINO LECHERO EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PAÍS VASCO	180
EXPERIENCIAS EN PLANES OVINOS EN URUGUAY COMO HERRAMIENTA DE DESARROLLO DE LA OVINOCULTURA EN PEQUEÑA ESCALA	187
EXPERIENCIAS EN LA CAPACITACIÓN A PEQUEÑOS PRODUCTORES DE OVINOS EN CUBA.....	192
MEJORAMIENTO GENÉTICO PARTICIPATIVO: LA EXPERIENCIA URUGUAYA..	199
ALGUNAS CARACTERÍSTICAS ORGANIZACIONALES DEL OVINO PELIBUEY EN CUBA.....	206
EL CORDERO HERVAL PREMIUM EN BRASIL.....	214

PROYECTOS EN CO-PROMOCIÓN (INTEGRACIÓN VERTICAL): UNA EXPERIENCIA PORTUGUESA

Teixeira, A.¹ y Rodrigues, S.²

¹CECAV, Centro de Ciência Animal e Veterinária, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Quinta de Prados, 5000-801 Vila Real, Portugal), ²CIMO Escola Superior Agrária/Instituto Politécnico de Bragança, Apt 1172 5301-855 Bragança – Portugal.

E-mail: teixeira@ipb.pt

¿QUÉ SON?

Son proyectos realizados en asociación entre empresas y entidades del sistema científico, buscando una complementariedad de competencias e intereses comunes en el aprovechamiento de resultados de investigación, experimentación y desarrollo tecnológico, potenciando sinergias y compartiendo riesgos y costes, formalizando para tal, un contrato o consorcio, que normalmente está coordinado por una empresa.

Intervienen también a nivel de capacitación y refuerzo de competencias internas de Investigación y Desarrollo Tecnológico (I&DT) y de valorización de resultados I&DT en las empresas.

¿CON QUÉ OBJETIVOS?

Fundamentalmente los proyectos en co-promoción tienen como principales objetivos:

- Intensificar el esfuerzo empresarial regional o bien nacional de I&DT;
- Crear nuevos conocimientos para aumentar la competitividad de las empresas;
- Promocionar la integración de empresas en redes de conocimiento, estimulando nuevas oportunidades económicas;
- Promocionar la cooperación entre empresas y entidades del sistema científico y tecnológico;
- Estimular la demostración, experimentación tecnológica, propagación del conocimiento y transferencia de tecnología al sector empresarial.

OBTENCIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS TRANSFORMADOS DE CARNE DE OVINOS Y CAPRINOS. UN EJEMPLO DE PROYECTO EN CO-PROMOCIÓN EN PORTUGAL

En el año 2011 una asociación entre una unidad de investigación (Laboratorio de Calidad de la Carne y de la Canal - LQCC), una unidad industrial de transformación de productos cárnicos y dos asociaciones de productores de ganado ovino y caprino, fue constituida para desarrollar un proyecto que pretendía dar utilidad y valor añadido a animales de descarte, habiendo sido presentado a financiación al programa PRODER, Medida 4.1 – Cooperación para la innovación. El proyecto hoy en fase de semi-industrialización tuvo origen en una investigación previa de cerca de dos años entre 2009 y 2010, realizada en la unidad de investigación, antes de haber sido delineado el consorcio co-promocional.

Descripción

a. Identificación del problema

En Portugal, ovinos y caprinos son fundamentalmente producidos en sistemas extensivos, desde las penillanuras del sur hasta las regiones montañosas del interior centro y norte.



Foto 1. Rebaño de ovinos pastoreando en el NE de Tras-os-Montes/Portugal

La gran mayoría de los rebaños están constituidos por razas autóctonas y utilizados para la producción lechera, para la fabricación de quesos con marcas de calidad con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP). Bajo estas condiciones, los corderos y cabritos que no pueden competir con la producción quesera, son sacrificados con 1 a 3 meses de edad, proporcionando canales ligeras muy valoradas y apreciadas y, también éstas, comercializadas con marcas DOP e IGP. Sin embargo, hay animales que salen fuera de estas marcas de calidad, particularmente aquellos que por su peso vivo o los de desvieje, no pueden ser clasificados con marca DOP o IGP. Estos animales tienen una baja aceptación por el consumidor y consecuentemente, un muy bajo valor comercial. Así, una estrategia que confiriera valor a las canales procedentes de estos animales sería bienvenida por los diversos elementos de la cadena productiva, desde el productor al consumidor.

b. Consorcio y objetivos

Con base en una investigación previa realizada sobre la utilización de canales de ovinos y caprinos fuera de marcas de calidad DOP o IGP, fue pensado un proyecto de investigación y transferencia de tecnología para ser desarrollado en co-promoción entre una unidad de investigación (Laboratorio de Calidad de la Carne y de la Canal de la Escuela Superior Agraria del Instituto Politécnico de Bragança), dos asociaciones de productores (ANCRAS – Asociación Nacional de Ganaderos de Caprinos de la Raza Serrana y ACOB – Asociación Nacional de Ganaderos de Ovinos de la Raza Chorro Bragançano) y una unidad industrial de transformación de productos cárnicos (Bísaro Salsicharia Tradicional). El proyecto consistía en conferir valor añadido a animales de escasa aceptación y bajo valor comercial, con una transformación y procesado de la carne en dos nuevos productos cárnicos: una salchicha fresca y una manta de carne seca. Básicamente consistió en introducir innovación en el procesado de carne y transferir nuevos procesos a una unidad industrial y así abrir nuevas oportunidades de negocio y conquistar nuevos mercados de consumidores.



Figura 1. Consorcio entre asociaciones de productores de ovinos y caprinos (ACOB y ANCRAS), una unidad industrial de transformación (Bísaro ® Salsicharia Tradicional) y una unidad de investigación (LCCC de la ESA-IPB).



Figura 2 y 3. Productos procesados de carne ovina, *mantas* y salchichas frescas

c. Principales fases de desarrollo del proyecto y participación de los socios del consorcio

Todas las fases del proyecto transcurrieron en los años 2011 y 2012.

Muestreo - animales de desvieje, ovejas Bragançana y cabras Serrana entre 5 y 9 años de edad y con un peso vivo medio de 45 ± 5 kg, fueron seleccionadas por las dos asociaciones de ganaderos (ANCRAS y ACOB);

Procesado de canal y carne - el proceso de obtención de las “mantas” de carne y de fabricación de salchichas fue realizado por la unidad industrial (Bísaro Salsicharia Tradicional) bajo control del laboratorio (LQCC);

Análisis físico-químicos y sensoriales - realizados en el LQCC de la Escuela Superior Agraria de Bragança.

Resultados

Globalmente los resultados indicaron que la carne de animales fuera de las marcas de calidad y de bajo valor comercial puede ser utilizada y procesada, aumentando su aceptabilidad por el consumidor. Estos nuevos productos cárnicos trajeron también diversidad para la industria de carne para llegar a nuevos mercados y originando dos nuevas marcas de carne registradas en el INPI (Instituto Nacional de la Propiedad Industrial) con los números de 489.664 y 489.662 de las marcas nacionales de ovino y caprino, respectivamente.



Figura 4. Dos marcas nacionales de carne de ovino y caprino.

Divulgación

a) Eventos

Alimentaria & Horexpo Lisboa 2011; Feira Nacional de Agricultura 2011; Espaço Food I&DT 2011; Espaço Food I&DT2013; Concursos Nacionais de Criadores das Raças Serrana e Churra Galega Bragançana; Publicación de divulgación técnica “Novos Produtos Cárneos de Ovinos e Caprinos”; “Show Cooking”.



Figuras 5 y 6. Show Cooking durante ferias y exposiciones. Capa de una publicación técnica.

b) Conferencias

“New sheep and goat products: “Mantas” and sausages. An integrated project in co-promotion” In FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats Sub-Network on Production Systems 8th International Seminar Technology creation and transfer in small ruminants: roles of research, development services and farmer associations, Tangier, Morocco, June 2013.

c) Comunicaciones en congresos

- Teixeira, A., 2011. Chouriço e manta de carne. Espaço Food I&DT Investigação e Desenvolvimento Tecnológico ao Serviço do Sector Alimentar. Alimentaria & Horexpo Lisboa; 2 p.
- Teixeira, A., Pereira, E. y Rodrigues, S., 2011. Calidad de la carne caprina. Efecto del tipo de salazón y de la maduración en modelo de laboratorio. XXXV Congreso de la SEOC: 125-128.
- Rodrigues, S., Pereira, E. y Teixeira, A., 2011. Preferencias de los consumidores por carne salada de ovejas y cabras. XXXV Congreso de la SEOC: 129-133.
- Rodrigues, S., Paulos, K., Pereira, E., Oliveira, A.F. , Teixeira, A., 2011. Análisis sensorial de carne seca y salada de ovinos y caprinos. AIDA, XIV Jornadas sobre Producción Animal, Tomo II: 715-717.
- Paulos, K., Rodrigues, S., Pereira, E., Oliveira, A.F. , Teixeira, A., 2011. Calidad física de carne seca y salada de ovinos y caprinos. AIDA, XIV Jornadas sobre Producción Animal, Tomo II: 712-714.
- Oliveira, A.F., Rodrigues, S., Pereira, E., Paulos, K. y Teixeira, A., 2011. Calidad química de carne seca y salada de ovinos y caprinos. AIDA, XIV Jornadas sobre Producción Animal, Tomo II: 712-714.
- Eiras, C.E., Paulos, K., Leite, A., Pereira, E., Rodrigues, S., Teixeira, A., 2012. Caracterização físico-química de salsichas frescas de ovino e caprino. Atas do 11º Encontro de Química dos Alimentos. Qualidade dos alimentos: novos desafios.
- Silva, C., Estevinho, L.M. Teixeira, A., 2012. Avaliação microbiológica de enchidos de ovino e caprino. Atas do 11º Encontro de Química dos Alimentos. Qualidade dos alimentos: novos desafios.
- Oliveira, A. F., Paulos, K., Rodrigues, S., Leite, A., Pereira, E., Teixeira, A., 2013. Caracterización de la producción de mantas de carne salada y seca de ovinos y caprinos en ambiente preindustrial. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario. XV Jornadas de Producción Animal, Tomo II, 709-711.
- Paulos, K., Rodrigues, S., Leite, A., Oliveira, A. F., Pereira, E., Teixeira, A., 2013. Caracterización sensorial de salchichas frescas de ovino y caprino. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agraria. XV Jornadas de Producción Animal, Tomo II, 727-729.
- Leite, A. , Rodrigues, S., Paulos, K., Oliveira, A. F., Pereira, E., Teixeira, A., 2013. Autenticidad de salchichas de carne de ovino y caprino. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agraria. XV Jornadas de Producción Animal, Tomo II, 724-726.
- Estevinho, L. M., Silva, C., Rodrigues, S., Teixeira, A., 2013. Evaluación microbiológica de embutidos de ovino y caprino. XVIII SEOC, 308-314.

d) Publicaciones:

- Brochure: “Novos Produtos Cárneos de Ovinos e Caprinos”
- Teixeira, A., Pereira, E. and Rodrigues, S., 2011. Goat meat quality. Effects of salting, air-drying and ageing processes. *Small Ruminant Research* 98: 55–58.
- Rodrigues, S., Teixeira, A., 2013. Use of generalized Procrustes analysis (GPA) to test the effects of sex and carcass weight on sensory quality evaluations of lamb meat. *Meat Science*, 93: 485-488
- Oliveira, A.F., Rodrigues, S., Leite, A., Paulos K., Pereira, E., Teixeira, A., 2013. Quality of ewe and goat meat cured product mantas. An approach to provide value added to culled animals. *Canadian Journal of Animal Science* (submitted).
- Paulos K., Rodrigues, S., Oliveira, A.F., Leite, A., Teixeira, A., 2013. Sensory characterization and consumer preference mapping of fresh sausages made from goats and sheep meat. *Journal of Sensory Studies* (submitted).

CONCLUSIONES

El objetivo fundamental del proyecto en co-promoción fue alcanzado una vez que con la creación de los dos nuevos productos transformados de carne ovina se intensificó el esfuerzo empresarial a nivel regional, aumentando su competitividad y la posibilidad de conquistar nuevos mercados. Por otro lado, se promocionó la integración de empresas transformadoras con empresas del sector primario y en conjunto con entidades del sistema científico y tecnológico. El consorcio constituido funcionó en red desde el primer eslabón de la cadena productiva hasta el nivel del consumidor, estimulando la transferencia de tecnología y la difusión del conocimiento.