



SEMINARIO PRODUCCIÓN Y MERCADO DE LA CARNE OVINA. SITUACIÓN Y OPORTUNIDADES.

Toluca, Méx., 12 y 13 de octubre de 2010.



Seminario Producción y Mercado de la Carne Ovina.

Toluca, Mex., 12 y 13 de octubre de 2010.

En colaboración con la FMVZ de la UAEMx.

OBJETIVOS

- Analizar el mercado nacional de la carne ovina y la factibilidad de impulsar alternativas al uso tradicional.
- Difundir los conocimientos y tecnologías disponibles para la producción continua de carne ovina de calidad.
- Promover la articulación de los eslabones de la cadena productiva de la carne ovina para aumentar su rentabilidad.
- Sondear la aceptación de platillos a base de cordero.

ACCIONES:

- Conferencias
- Panel sobre Fortalecimiento del Sistema Producto Ovinos.
- Exploración de aceptación de platillos a base de cordero.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

C O N F E R E N C I A S

- Situación Nacional
- Situación Internacional
- Mercado Nacional y Local
- Agregación de valor
- Rendimiento de la canal
- Calidad de la canal
- Tecnologías *post-mortem*
- ✓ Manejo alimenticio del cordero
- ✓ Estrategias reproductivas y alimenticias para aumentar la producción de corderos
- ✓ Experiencia local
- ❖ Prevención de Enfermedades
- ❖ Evaluaciones genéticas para la producción de carne.

P A N E L

- Política Pública
- Organización de Productores
- Programa Nal. de Evaluaciones Genéticas.
- Transformación.
- Investigación y Docencia.
- Inspección Sanitaria
- Eslabonamiento

DEGUSTACIONES

Platillos de cordero.
Sondeo de aceptación.

Puntos críticos

- ▶ Calidad de productos cárnicos de ovinos.
 - ▶ Cantidad de productos ovinos.
 - ▶ Mercado diferenciado (destino y precios por rendimiento y calidad).
 - ▶ Eficiencia de la engorda, biológica y económica.
 - ▶ Producción de corderos, ajustada a necesidades del mercado. (suministro continuo)
- Polarización de la producción.
 - Mejora genética de largo plazo.
 - Articulación de agentes económicos en la cadena. Integración de los eslabones transformación y comercialización.

Principales resultados de las conferencias y el panel.

Situaciones y necesidades sentidas:

- El proceso y venta de la barbacoa no están regulados.
- El nicho de cortes finos está en crecimiento; puede agregar valor a la cadena.
- Poco uso de la infraestructura de rastros, municipales y TIF (en el último caso, a pesar de los estímulos para el sacrificio).
- Uniformizar el sistema de inspección sanitaria.
- Existe tecnología para producir más eficientemente y con mayor calidad.
- Hay proyectos para estudiar la calidad de la carne y su mercado. También para hacer evaluaciones genéticas y técnicas de mejora como el uso de sementales de referencia.
- Los transformadores requieren suministro constante de ovinos para abasto y de la calidad que demanda el mercado.
- Para las financieras la producción de carne ovina tiene buenas perspectivas de negocio.



Acciones necesarias

- ▶ Taller de cortes de cordero.
 - ▶ Mayor participación en el monitoreo de precios para ampliar cobertura territorial e integrar curva anual.
 - ▶ Difundir los resultados del monitoreo de precios.
 - ▶ Analizar la posibilidad de implementar un proyecto de cordero por contrato.
- En el Estado de México:
 - Analizar programas, actores y acciones para implementar las estrategias del Programa nacional de evaluaciones genéticas.
 - Analizar los avances del proyecto del mercado de la carne ovina en Capulhuac. Ver posibilidad de integrar proyectos financiables de agregación de valor.



Resultados de la experiencia de consumo de carne de cordero.



- En una escala 0-10, las personas que ya habían consumido este tipo de platillo lo calificaron con 8, similar a los que no (8.1).
- Entre quiénes ya habían probado este tipo de platillo están, investigadores-profesores, staff y técnicos.
- Los productores calificaron mejor el platillo (9.1) que los facilitadores y estudiantes (de 7 a 6.25).
- La aceptación está asociada al sabor (70%), la procedencia (30%), la presentación (27%) y la preparación-condimentos (23%).
- El rechazo se asoció a procedencia, higiene y precio.
- Quien cocina es, principalmente, quien decide qué alimentos se consumen en casa y cómo se elaboran.





 **SISTEMA
PRODUCTO
OVINOS**

