

# CARACTERIZACION DE LA CARNE OVINA

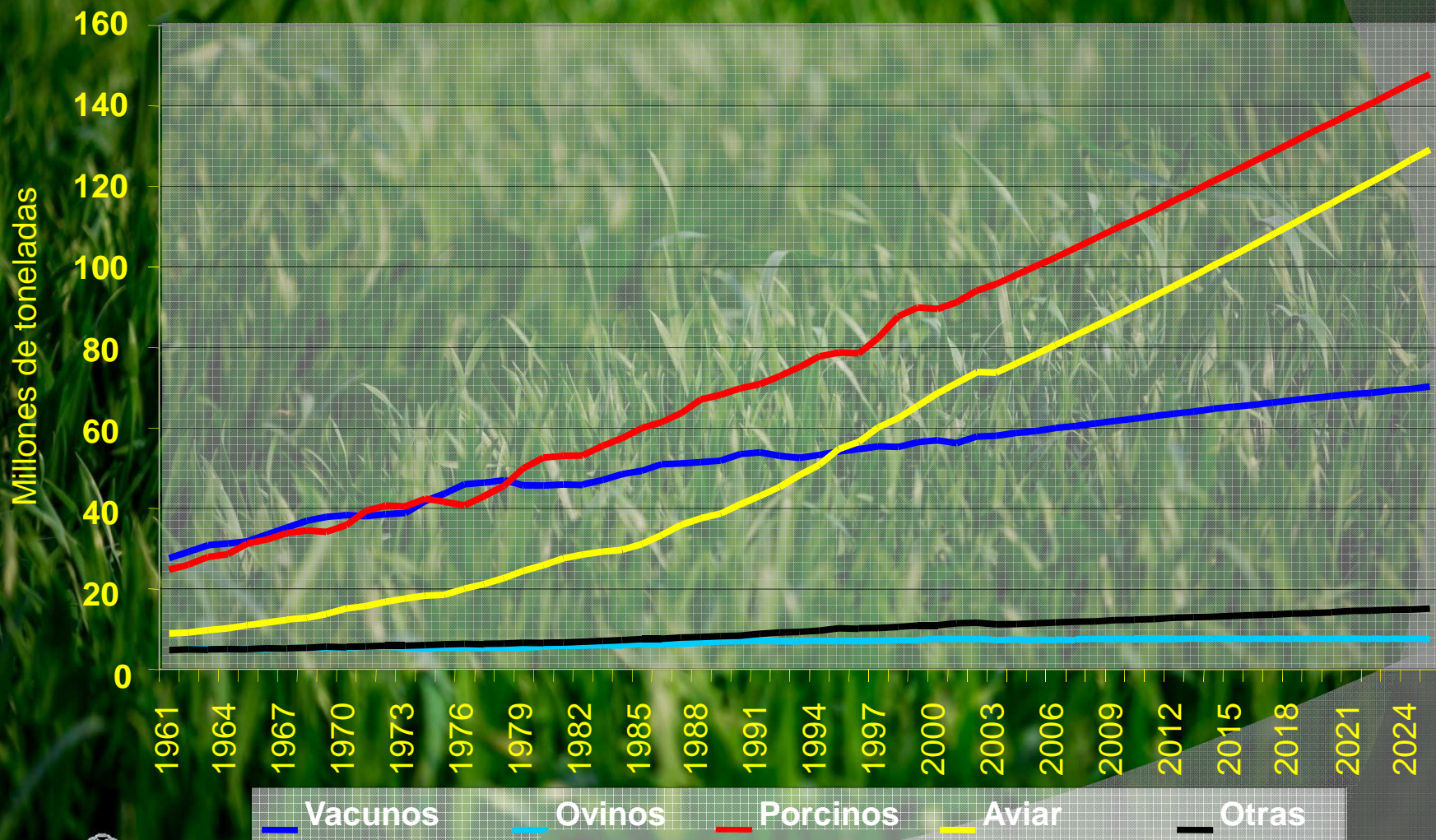
PROVINCIA DE BUENOS AIRES



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación



# Evolución del crecimiento de la producción y proyección al 2025



Ministerio de Agroindustria  
Garibotto en base a FAO  
Presidencia de la Nación





# Provincia de Buenos Aires

- ✓ Superficie: 307.571 km<sup>2</sup>
- ✓ Ovinos: 1.997.207 cabezas (13,5% stock nac)
- ✓ Establecimientos productivos: 26.316
- ✓ Zonas Productivas 6 zonas agroclimáticas
- ✓ Producción base pastoril (mejor composición de antioxidantes naturales en la carne - CLA).
- ✓ Tiene todas las razas que existen en el país.



# Región Centro

- ✓ Provincias: Buenos Aires, Córdoba, La Pampa y Santa Fe
- ✓ Ovinos: 2.790.979 cabezas (18,9% stock nac)

<b>FORO OVINO - REGION CENTRO</b>			
<b>PROVINCIA</b>	<b>SUPERFICIE (KM<sup>2</sup>)</b>	<b>STOCK</b>	<b>U.P.</b>
<b>BUENOS AIRES</b>	307.571	1.997.207	26.316
<b>CORDOBA</b>	165.321	333.608	10.666
<b>LA PAMPA</b>	143.440	307.470	4.732
<b>SANTA FE</b>	133.007	152.694	5.595
<b>TOTAL</b>	<b>749.339</b>	<b>2.790.979</b>	<b>47.309</b>
<b>% S/TOTAL PAIS</b>	<b>26,84%</b>	<b>18,93%</b>	<b>38,21%</b>



# Antecedentes de la Propuesta

- Vacío de información sobre la calidad de la carne ovina de la Provincia de Bs.As.
- Demanda de los productores ante foros e instituciones que analizan mercados y oportunidades para las carnes.
- Necesidad de contar con herramientas científico-tecnicas para promocionar el consumo y difundir las bondades de la carne ovina Buenos Aires y Región Centro



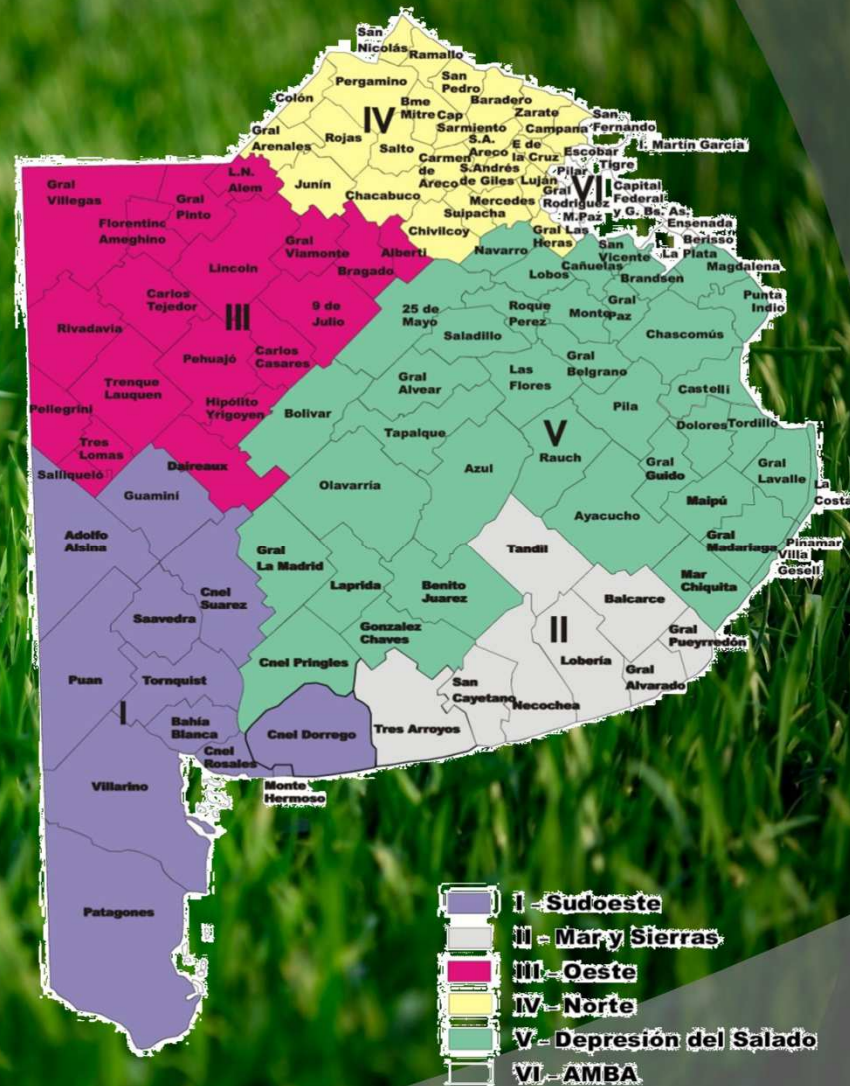
# PROPUESTA UEP BS.AS.

- Determinación de las características organolépticas y nutricionales de la carne ovina producida en la provincia.
- Estudio diferencial realizado en 5 zonas agroecológicas de la provincia.
- Generar una masa crítica de información para una futura denominación de origen Carne Ovina Buenos Aires -Región Centro.



# Muestreo x Zonas Productivas

- ✓ Muestreos en 5 regiones – En UP diferentes y distantes entre si
- ✓ 3 Muestreos por región - 3 x establecimiento.
- ✓ Análisis de
  - Proteína
  - Perfil aminoácidos
  - % grasa
  - Perfil ácidos grasos
  - Perfil CLA
  - Ensayos fisicoquímicos
  - Análisis microbiológicos.





# ACCIONES OPERATIVAS

- Selección de los establecimientos de cría – Registro de las características productivas de cada uno.
- Control del estado sanitarios y corporal / Corderos menores a un año.
- Traslado / Control de protocolo de faena para la especie.
- Toma de muestras / Longissimus Dorsi – 12° y 13° Costilla y cuarto trasero.
- Registros de traslado en frío y seguimiento de las muestras al laboratorio de análisis. – INTI Carnes.
- Análisis y evaluación de cada una de las muestras.
- Informes por animal y región – Consolidación de información obtenida.
- Difusión





# RESULTADOS ESPERADOS

- Información científica sobre características de la Carne Ovina Buenos Aires / Región Centro. Por primera vez en su historia.
- Elaboración de informes para su distribución a lo largo de toda la cadena productiva y valor.
  - Médicos, nutricionistas.
  - Chefs, restaurantes, escuelas de cocina.
  - Frigoríficos, supermercados, carnicerías.
  - Productores y público consumidor en general.
- Punto de partida para futura denominación de origen: Carne Ovina Buenos Aires.
- Base para impulsar estrategias de posicionamiento de la carne ovina en el mercado y desarrollo de proyectos de Promoción y Consumo de Carne Ovina.



# PROMOCIÓN Y CONSUMO DE CARNE OVINA

## PROVINCIA DE BUENOS AIRES



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación



Buenos Aires  
Provincia



# CONSUMO CARNE OVINA

## Estado de situación

- Informalidad de la Cadena.
- Todavía bajo Stock.
- Escasa incorporación de la carne ovina a la dieta de los argentinos – 1,6 kg/hab/año.
- Vacuna 60 kg – Pollo 50 kg – Cerdo 15 kg.
- Desde la distribución es considerada como un producto menor.
- Falta generar un consumidor.



# CARNE DE CORDERO

- Animal menos de un año, criado a campo bajo sistemas pastoriles (Producido de manera natural).
- Alimentado a leche materna y terminado bajo sistema pastoril en muy poco tiempo.
- Carne de calidad, rica y tierna.



# PROPUESTA UEP BS.AS.

## Cursos de Troceo

- Troceo de corderos pesados
- Canal que supere los 16 Kg
- A carniceros e industriales de la carne
- Posicionar al cordero como carne alternativa de consumo semanal.
- Presencia de Carne Ovina chuleteada en carnicerías y supermercados.





# Cursos de Troceo





# Cursos de Troceo





# Cursos de Troceo





# PROPUESTA UEP BS.AS.

## Cursos de Chacinados Ovinos

- Carne ovina de refugo.
- Agrega valor.
- Carniceros, industriales y público en general
- Buenas prácticas de manufactura.
- Teóricos prácticos.
- Conjuntamente con INTI Carnes.





# Cursos de Elaboración Chacinados





# Cursos de Elaboración Chacinados





# Cursos de Elaboración Chacinados





# PROPUESTA UEP BS.AS.

## Acciones de Índole Gastronómica y Comunicación

- Campaña con contenidos específicos de la carne de cordero.
- Redes sociales propias como motor de comunicación.
- Videos de recetas en formato Web.
- Instalar el producto “Chuletas de Cordero”.
- Recetas escritas y actualizadas.





# Recetas actualizadas

Sabía usted que...

1

## El Cordero



Es un animal de menos de un año criado a campo bajo sistemas pastoriles.

Quiere decir que se produce de manera natural, con una alimentación basada en leche materna y pastos tiernos de la provincia de Buenos Aires.

Su calidad está a la altura de los mejores del mundo, con atributos que interesan al consumidor, como ternura, jugosidad, aroma y sabor característico, sumado a un equilibrado engrasamiento.

Su carne aporta vitaminas A, B y E mientras contribuye con ácidos grasos esenciales omega 3 y 6 que el propio cuerpo humano no los produce, disminuyendo el colesterol y la incidencia en problemas cardiacos y cancerígenos.

Es rico, tierno y sabroso  
Probalo



[www.leyovinabuenosaires.com.ar](http://www.leyovinabuenosaires.com.ar)

Buenos Aires  
Provincia



## Bifes de cordero a la criolla

**Ingredientes:** 4 Chuletas de cordero + 1 cebolla + 1 Morrón rojo + 1 diente de ajo + 5 tomates perita + Arvejas 200 gr + 1 papa + 1 batata + Caldo de verduras 500 cc.

1| En una olla grande con unas gotas de aceite a fuego fuerte marcar las chuletas vuelta y vuelta. Retirar y reservar.

2| En la misma olla sofreír por 5 min a fuego fuerte la cebolla y el morrón cortados en tiras. Incorporar el ajo bien picado y una pizca de sal. Desglasar con una copa de vino blanco. Agregar los tomates cortados en rodajas y una cucharada de azúcar. Cocinar a fuego medio por 10 minutos más y agregar las chuletas de cordero. Revolver bien y dejar cocinar por otros 10 minutos, siempre con la olla destapada.

3| Incorporar la papa y la batata con cascaras, cortadas en rodajas de 1 cm por arriba, cubriendo las chuletas y la preparación anterior. Salar nuevamente.

4| Por último agregar el caldo de verduras, las arvejas y sin revolver tapan la olla. Dejar a fuego medio por 15 min. El vapor cocinara las papas y las batatas sin romperlas, cocinándose todo en sus propios jugos.



## Chuletas de cordero rebosadas con papines aplastados

**Ingredientes:** Chuletas de cordero 6 + Pan rallado 500 gr + Queso sardo rallado fino 200 gr + Huevos 6 + Perejil picado 1 cda + Ajo Picado 2 dientes + Aceite de maíz c/n. Papines 500 gr + Queso crema 250 gr + Roquefort 100 gr + Ciboulette c/n

1| Salpimentar las chuletas de cordero. En un bowl batir los huevos con ajo y perejil picado. En otro, mezclar el pan rallado con el queso sardo rallado fino.

2| Comenzar con el apanado. Harina / huevo / pan rallado.

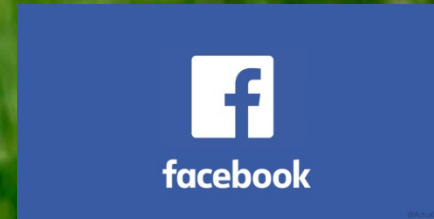
3| Cocinar las chuletas en sartén grande con dos dedos de aceite de maíz.

4| Hervir los papines al dente en abundante agua. Una vez fríos, aplastarlos con la palma de la mano y cocinar vuelta y vuelta sobre sartén o plancha bien caliente con unas gotas de aceite. En bowl aparte mezclar el queso roquefort con el queso crema. Al dar vuelta los papines agregar una cucharada de esta mezcla y dejar fundir. Decorar con ciboulette picado.





# Campañas en Redes Sociales





# PROPUESTA UEP BS.AS.

## Acciones de Índole Gastronómica y Comunicación

- Demostraciones de cocina práctica en la versatilidad de la carne ovina.
- Visitar programas medios de comunicación mostrando las bondades del producto.
- Dar a conocer el producto carne ovina en restaurantes, parrillas, escuelas de cocina.





# Campañas de promoción





# Campañas de promoción



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación





# Campañas de Promoción





# Campañas de Promoción







**Muchas Gracias**



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación

