

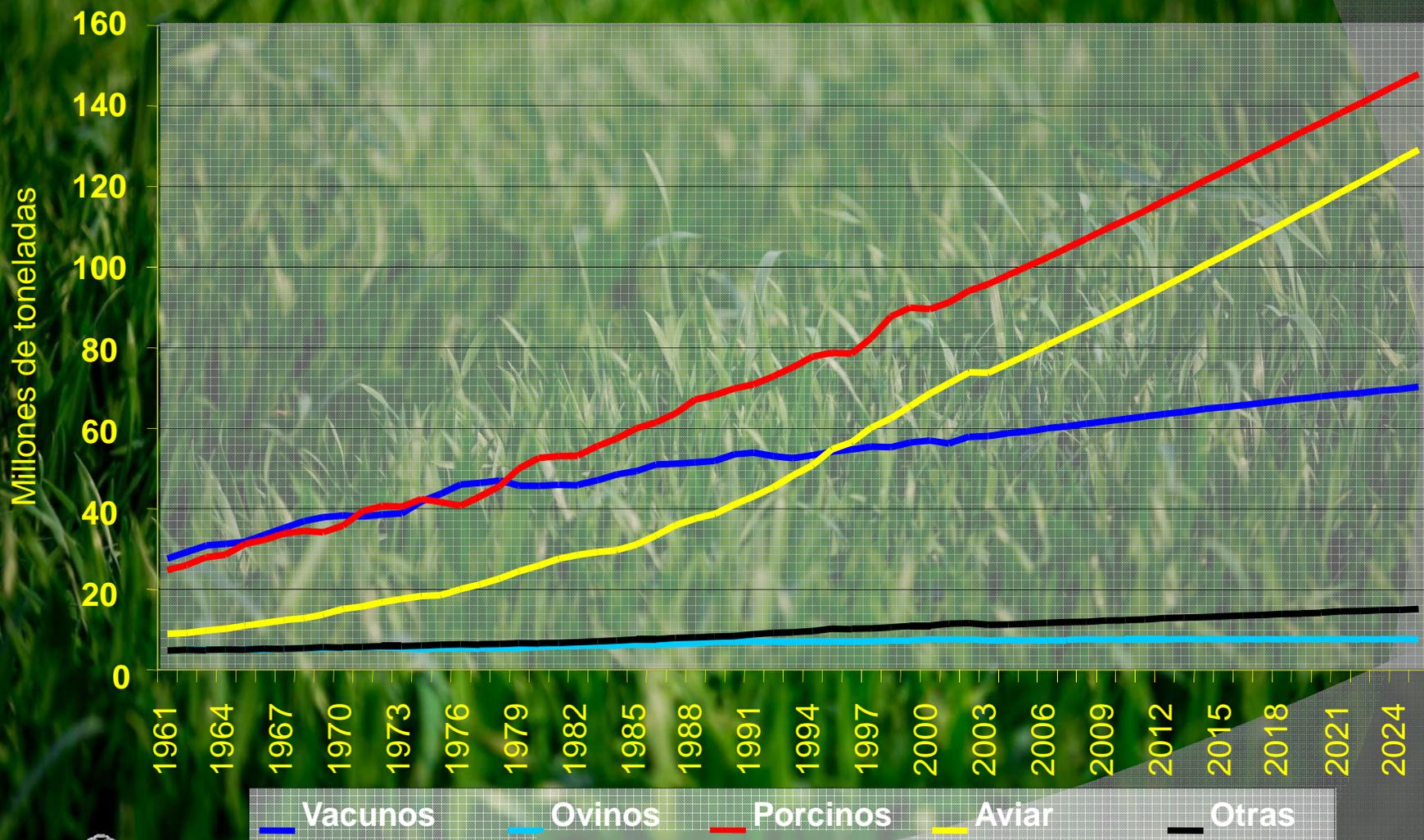
CARACTERIZACION DE LA CARNE OVINA

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 km²
- ✓ 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)

FORO OVINO - REGION CENTRO			
PROVINCIA	SUPERFICIE (KM²)	STOCK	U.P.
BUENOS AIRES	307.571	1.997.207	26.316
CORDOBA	165.321	333.608	10.666
LA PAMPA	143.440	307.470	4.732
SANTA FE	133.007	152.694	5.595
TOTAL	749.339	2.790.979	47.309
% S/TOTAL PAIS	26,84%	18,93%	38,21%

Antecedentes de la Propuesta

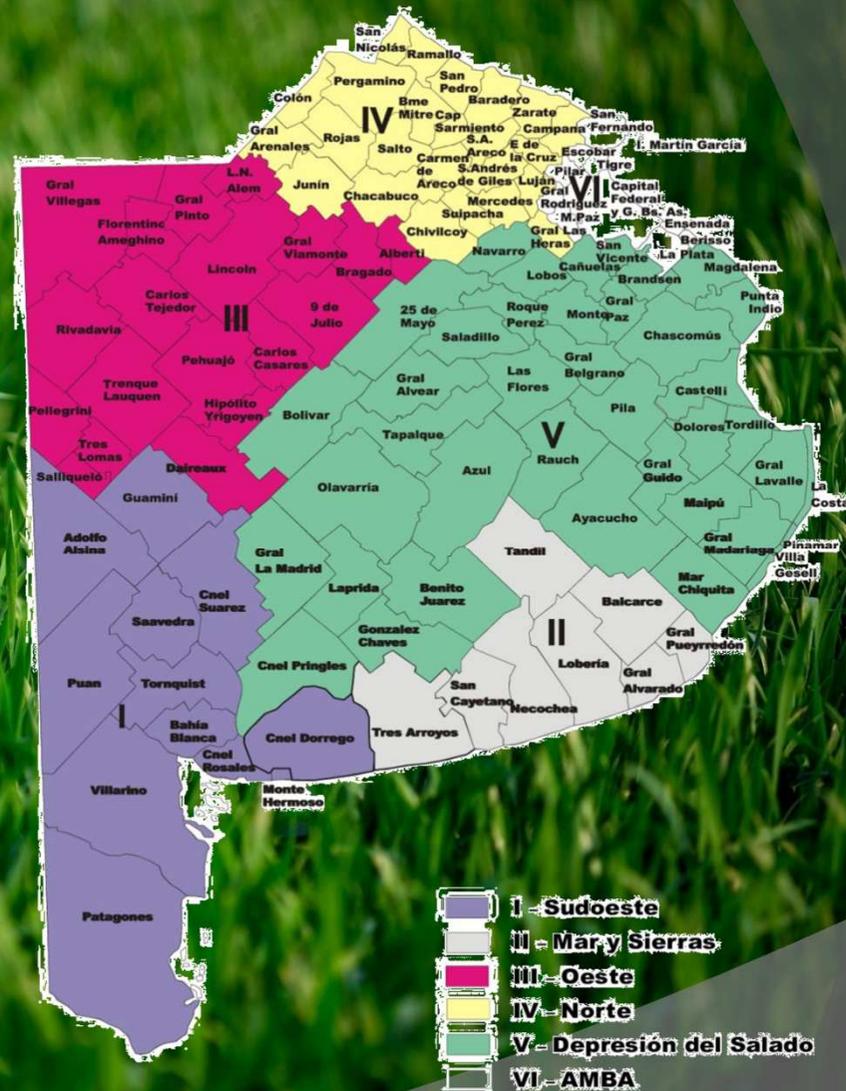
- Vacío de información sobre la calidad de la carne ovina de la Provincia de Bs.As.
- Demanda de los productores ante foros e instituciones que analizan mercados y oportunidades para las carnes.
- Necesidad de contar con herramientas científico-tecnicas para promocionar el consumo y difundir las bondades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



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 cardíacos y cancerígenos.

Es rico, tierno y sabroso
Próballo



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

