



ASISTENCIA TÉCNICA AL PROGRAMA  
"ACCESO AL EMPLEO A TRAVÉS DE LA MEJORA DE LAS HABILIDADES LABORALES Y EL  
FOMENTO EMPRESARIAL EN HONDURAS" (EURO EMPLEO)  
LA/2019/412-746

## Características del mercado y sistemas de producción de cortes cárnicos Productos ovinos y caprinos

MCP20: Fortalecimiento para la sostenibilidad de cadenas de valor generadoras de autoempleos y empleos de calidad en Honduras, y vinculaciones a través de los Centros de Desarrollo Empresarial (CDE) y otros mecanismos de SENPRENDE para facilitar a los productores el acceso a los mercados

---

Diciembre de 2021

Eric FUENTES

---

Asistencia Técnica implementada por:

**IDOM**  **involas**



Este documento fue realizado con la contribución de la Unión Europea. Su contenido es exclusiva responsabilidad de sus autores y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.



**EUROEMPLEO**

Acceso al empleo a través de la mejora de las habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras.

# Características del mercado y sistemas de producción cortes cárnicos

**Erick Fuentes**

**Ovicapri Export**

**Honduras, septiembre 2021**

Esta presentación ha sido preparada con la contribución de la Unión Europea. Los conceptos vertidos corresponden exclusivamente a su autor y no representan necesariamente el punto de vista de la Unión Europea.



Empieo



Formación



Simplificación



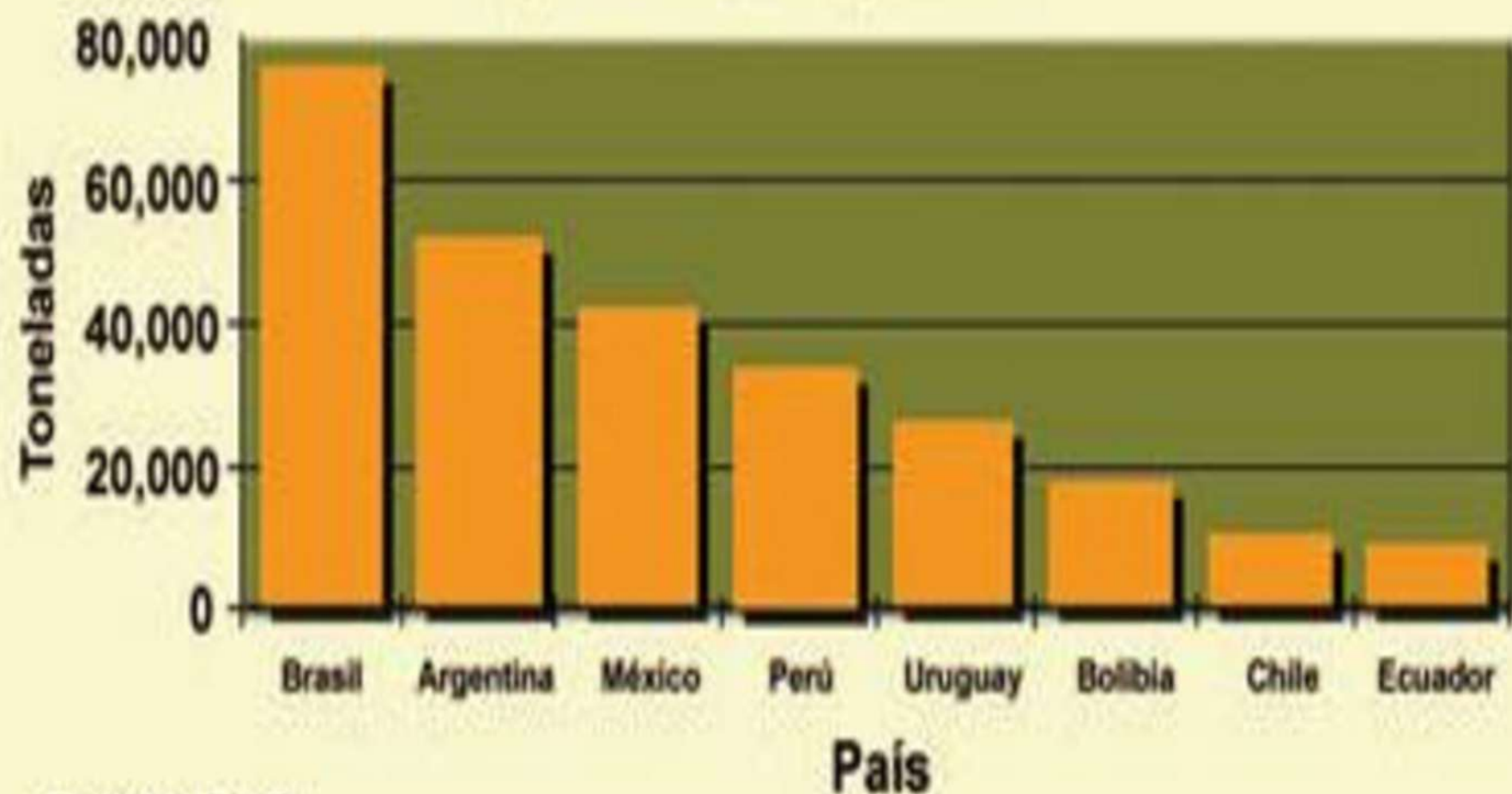
Oportunidades



Productividad

# Principales productores de carne ovina en America Latina por peso

<http://rural-trader.tripod.com>



Fuente: FAO

# PRINCIPALES IMPORTADORES DE CARNE OVINA A NIVEL MUNDIAL

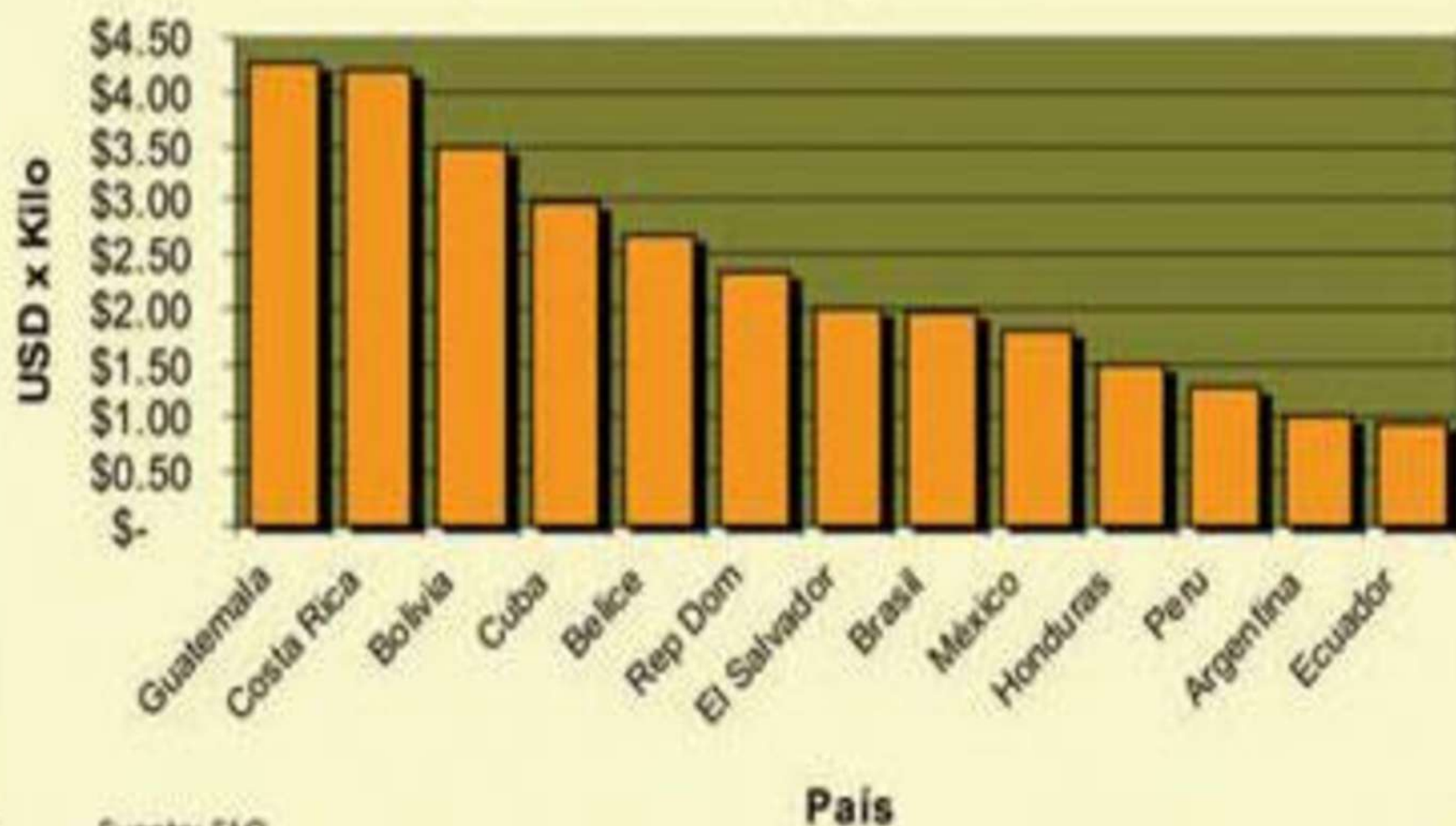
<http://rural-trader.tripod.com>



Fuente: FAO

# PRINCIPALES IMPORTADORES DE CARNE OVINA DE AMERICA LATINA POR VALOR

<http://rural-trader.tripod.com>



Fuente: FAO

**TABLA 2. PRINCIPALES IMPORTADORES DE CARNE OVINA EN EL MUNDO Y PRECIO (EN VOLUMEN POR TM Y PRECIO EN USD POR KILO)**

	<b>PAÍS</b>	<b>VOLUMEN (TM)</b>	<b>PRECIO PROM (USD/KG)</b>
1	SUECIA	6,854	\$ 10.57
2	POLONIA	58	\$ 10.33
3	ARUBA	25	\$ 8.60
4	SWAZILANDIA	2	\$ 8.50
5	BENIN	3	\$ 8.33
6	CHAD	12	\$ 8.08
7	LUXEMBURGO	700	\$ 7.58
8	VIETNAM	68	\$ 7.06
9	GUINEA	1	\$ 7.00
10	AUSTRIA	2,016	\$ 6.77
31	ESTADOS UNIDOS	77,508	\$ 4.84
40	FRANCIA	133,703	\$ 4.25
49	REINO UNIDO	111,464	\$ 3.69
117	MÉXICO	40,275	\$ 1.78
125	CHINA	57,943	\$ 1.54

# Fluctuaciones en el consumo de carne de ovino en México.

## Aspectos climatológicos

<b>Primer cuatrimestre</b>	<b>28%</b>
<b>Segundo cuatrimestre</b>	<b>33%</b>
<b>Tercer cuatrimestre</b>	<b>39%</b>



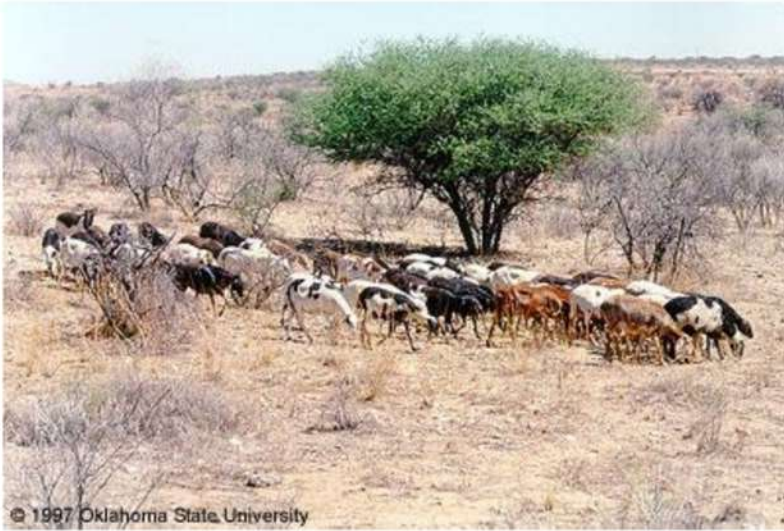
## Variaciones en la demanda

↓ **Enero y febrero**

↓↓ **marzo y abril**

↑ **Septiembre a diciembre**

# SISTEMAS DE PRODUCCIÓN



¿TRANSHUMANTE, TRASPATIO, EXTENSIVO?



PASTOREO INTENSIVO



ENGORDA EN CORRAL



ENGORDA INTENSIVA CORRAL EN PISO



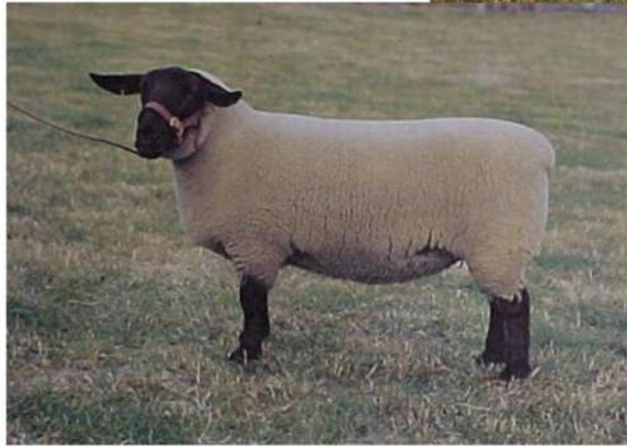
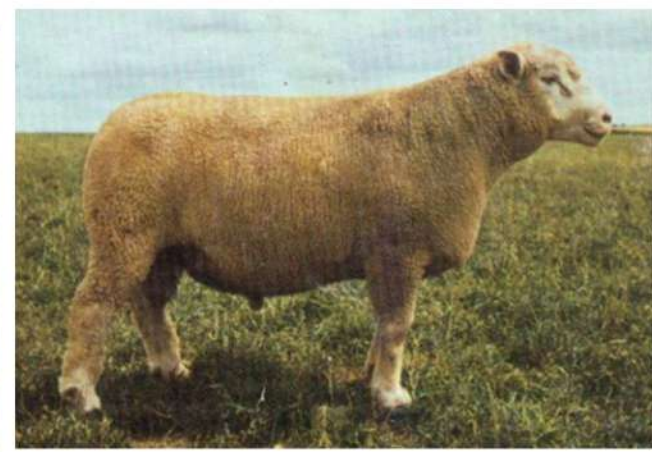
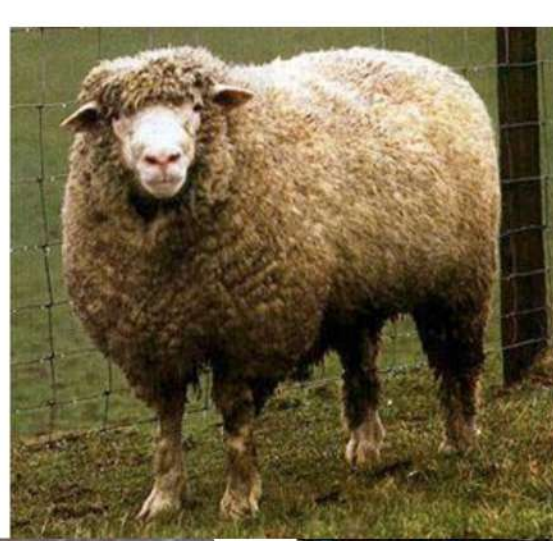
ENGORDA INTENSIVA CORRAL ELEVADO

# PRINCIPALES RAZAS



RAZAS  
MATERNAS





provided by Gary Onan



© 1997 Oklahoma State University

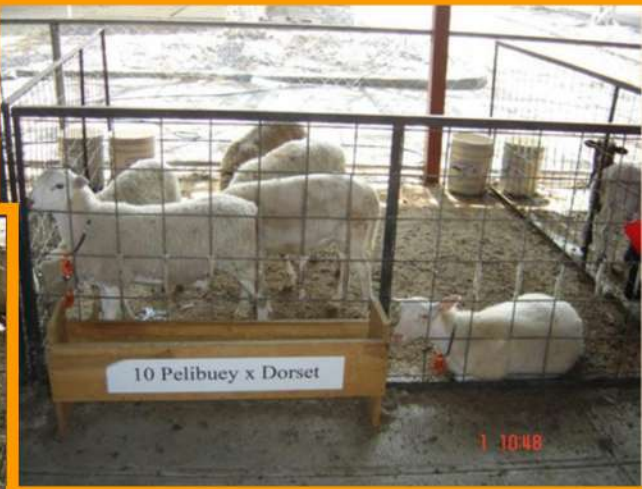
Provided by Select Genes Ltd

## RAZAS TERMINALES





## VIGOR HIBRIDO TERMINAL





# CARACTERISTICAS DE LA CANAL



# Factores que determinan la calidad de la canal

**Peso de la canal**

**Grado de engrasamiento**

**Morfología o conformación**

**Composición de la canal regional, tisular y química**



# 1. Peso de la canal

a ↑↑ **Peso de la canal**

**Proporción de grasa** ↑↑

**Proporción de hueso** ↓↓



**Músculo =**

# 2. Grado de engrasamiento

## Efecto del peso vivo y de la canal en el engrasamiento

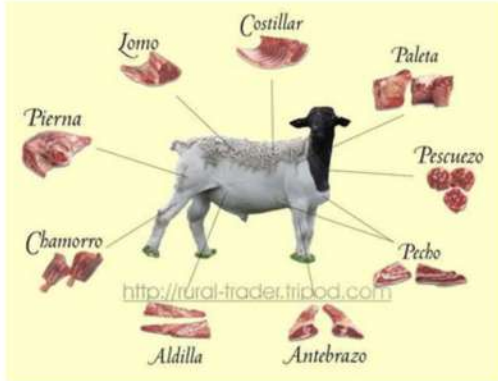
Peso vivo (kg)	33	35	42	46	54	62
Peso canal (kg)	12	13	17	19	24	31
Grasa subcutánea (g)	158	326	1,332	1,370	2,978	5,586
Grasa intermuscular (g)	600	1,070	1,724	1,934	2,772	4,366
Riñonada (g)	116	274	704	978	1,758	2,628

### **3. Morfología o estado de conformación (magrez)**

**Se refiere al espesor de la carne y de la grasa subcutánea, con relación a las dimensiones del esqueleto**



# 4. Composición de la canal



**a. Regional o anatómica  
(depiece)**

**b. Tisular o histológica**

**c. Química**

**(Grasa, humedad, proteína y cenizas)**



# **Clasificación de las canales ovinas**

**El peso de la canal**

**El sexo**

**La edad o grado de madurez**

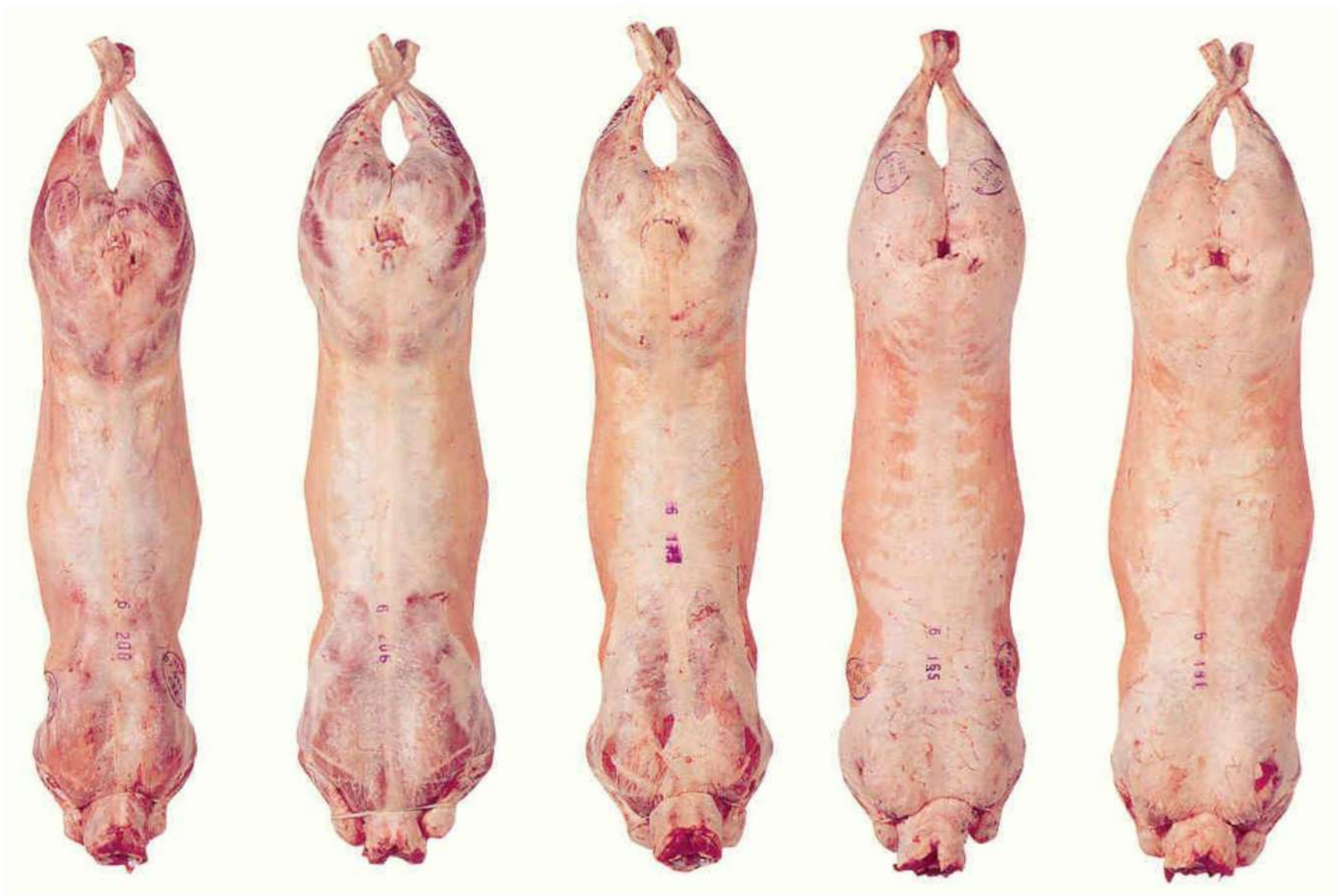
**El grado de angrasamiento**

**El estado de conformación**

**El color y consistencia de carne y**

**grasa**

**El marmoleo**





SECRETARÍA DE TRABAJO Y  
SEGURIDAD SOCIAL

**EUROEMPLEO**

Acceso al empleo a través de la mejora de las  
habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras.



# CALIDAD DE LA CARNE

# Calidad de la carne ovina

¿ CALIDAD ?

**SUBJETIVO**

**RELATIVO**

**DINAMICO**

**Aquello por lo cual, el consumidor, está dispuesto de forma regular y consistente a pagar un precio superior**

# Factores que influyen sobre la calidad de la carne

**1. ANTERIORES AL SACRIFICIO**

**2. DURANTE EL SACRIFICIO**

**3. POSTERIORES AL SACRIFICIO**



# 1. ANTES DEL SACRIFICIO

<u>Factores biológicos</u>	<u>Factores productivos</u>
Especie      Raza      Sexo	Medio ambiente
Aptitud productiva      Edad	Manejo
al                              sacrificio	Sistema de explotación
Susceptibilidad al estrés	Alimentación
Tipo de músculo	Enfermedades

## 2. DURANTE EL SACRIFICIO

Transporte

Recepción, reposo

Desangrado

Condiciones higiénicas

# 3. DESPUES DEL SACRIFICIO

**Enfriamiento**

**Condición *rigor mortis***

(Temperatura, maduración)

**Envasado**

**Exposición para la venta**

**Cocinado**



# Factores determinantes de la calidad de la carne ovina

1. pH

## ORGANOLEPTICOS

2. Color \*

3. Textura

4. Jugosidad

5. Sabor \*



# **CARACTERÍSTICAS QUE DEBE GUARDAR LA CARNE OVINA**

## **GRASA**

**COLOR:** Blanco nacarado a cremoso

**CONSISTENCIA:** Firme

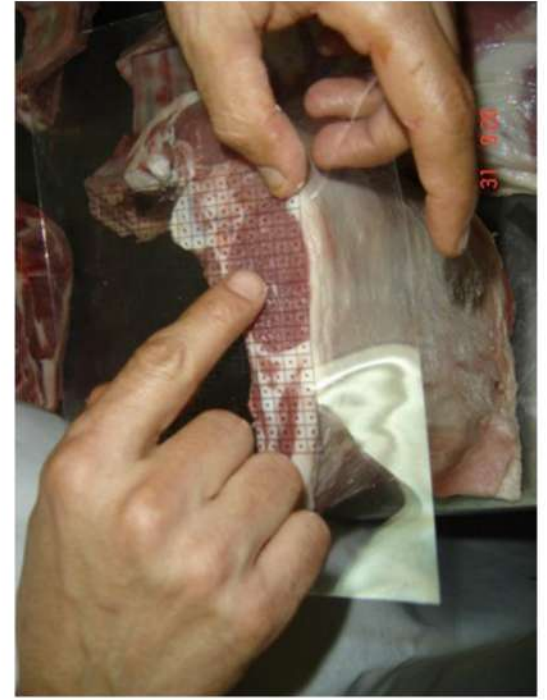
## **CARNE**

**COLOR:** Rosa claro ó pálido

**CONSISTENCIA:** Muy tierna, de gran jugosidad

**SABOR:** Rico, suave, agradable, fino y natural

**OLOR:** Poco intenso ni a lana ni a sebo



## OBJETIVOS:

- 1.- Evaluación y caracterización de las razas o cruzas de ovinos de pelo con las que se obtengan mejores rendimientos y características de la canal.
- 2.- Validar y transferir tecnología que permita mejorar la eficiencia biológica y económica para la producción en engorda intensiva en corral.

## METODOLOGIA:

- 1.- Validar el comportamiento productivo de las diferentes razas de ovinos de pelo y sus cruza.
- 2.- Medición antemortem de la conformación mediante zoometría y ultrasonografía.
- 3.- Evaluación y caracterización posmortem de los rendimientos, características de la canal y cortes primarios.



MATERIAL Y METODOS























## PESOS (kg) Y RENDIMIENTOS (%) POR RAZA MATERNA

<u>Nº ANIMALES</u>	<u>RAZA</u>	<u>PESO AL SACRIFICIO</u>	<u>PESO CANAL CALIENTE</u>	<u>PESO CANAL FRIA</u>	<u>RENDIMIENTO CANAL CALIENTE</u>	<u>RENDIMIENTO CANAL FRIA</u>
39	Pelibuey	40.14 a	21.23 a	21.03 a	52.93	52.42
27	Blackbelly	38.02 b	20.35 b	20.11 b	53.52	52.89
5	Katahdin	40.1 a	21.06 ab	20.89 ab	52.64	52.23
4	Saint Croix	36.68 b	19.56 b	19.43 b	53.36	53.01
6	Pelibuey X Katahdin	40.23 a	20.93 ab	20.9 ab	52.04	51.98
6	Pelifolk	40.12 a	21.47 a	21.25 a	53.54	53.01
2	Pelibuey X Blackbelly	40.45 a	21.03 ab	20.83 ab	52.06	51.59
		P<0.01	P<0.07	P<0.1		

## CARACTERISTICAS DE CALIDAD POR RAZA MATERNA

<u>RAZA</u>	<u>AREA LOMO</u>	<u>MARMOLEO</u>	<u>GRUESO RAK</u>	<u>GRASA RAK</u>	<u>GRASA DORSAL</u>
Pelibuey	13.8	2.6	16.2	8.5	2.5
Blackbelly	13.2	2.8	15.4	7.6	2.2
Katahdin	14.1	3.0	16.0	6.6	2.4
Saint Croix	11.9	2.8	13.0	7.0	1.8
Pelibuey X Katahdin	13.9	2.2	15.5	9.7	2.5
Pelifolk	13.5	2.3	15.7	8.5	2.7
Pelibuey X Blackbelly	12.4	2.0	16.5	7.0	2.0

## PESOS (kg) EN CORTES PRIMARIOS POR RAZA MATERNA

<u>RAZA</u>	<u>FALDA</u>	<u>CUELLO</u>	<u>ESPALDA</u>	<u>LOMO</u>	<u>PECHO</u>	<u>PIERNA</u>	<u>RAK</u>
Pelibuey	1.92	0.81	3.65 b	1.88 a	2.99	5.72 a	2.12
Blackbelly	1.8	0.75	3.53 b	1.77 b	2.84	5.54 a	2.02
Katahdin	1.93	0.7	3.56 b	1.79 b	2.96	5.54 a	2.09
Saint Croix	1.78	0.81	3.48 b	1.56 b	2.73	5.05 b	1.89
Pelibuey X Katahdin	1.83	0.74	3.54 b	1.87 a	2.94	5.77 a	2.07
Pelifolk	1.83	0.77	3.89 a	1.85 a	3.02	5.71 a	2.2
Pelibuey X Blackbelly	1.87	0.91	3.67 a	1.74 b	3.13	5.96 a	1.97
			P<0.05	P<0.09		P<0.03	

## VALOR DE LOS CORTES PRIMARIOS Y DE LA CANAL POR RAZA MATERNA

<u>RAZA</u>	<u>FALDA</u>	<u>CUELLO</u>	<u>ESPALDA</u>	<u>LOMO</u>	<u>PECHO</u>	<u>PIERNA</u>	<u>RAK</u>	<u>TOTAL</u>
Pelibuey	61.44	25.92	146	188	95.68	331.76	212	1060.8
Blackbelly	57.6	24	141.2	177	90.88	321.32	202	1014.0
Katahdin	61.76	22.4	142.4	179	94.72	321.32	209	1030.6
Saint Croix	56.96	25.92	139.2	156	87.36	292.9	189	947.3
Pelibuey X Katahdin	58.56	23.68	141.6	187	94.08	334.66	207	1046.6
Pelifolk	58.56	24.64	155.6	185	96.64	331.18	220	1071.6
Pelibuey X Blackbelly	59.84	29.12	146.8	174	100.16	345.68	197	1052.6
	32	32	40	100	32	58	100	

## PESOS (kg) Y RENDIMIENTOS (%) POR RAZA PREDOMINANTE

<u>Nº ANIMALES</u>	<u>RAZA</u>	<u>PESO AL SACRIFICIO</u>	<u>PESO CANAL CALIENTE</u>	<u>PESO CANAL FRIA</u>	<u>RENDIMIENTO CANAL CALIENTE</u>	<u>RENDIMIENTO CANAL FRIA</u>
5	Hampshire	40.86 a	20.73	20.47	50.89	50.27 b
10	Damara	39.05 a	20.9	20.78	b 53.64	53.19 a
9	Dorset	40.47 a	6	21.27	a	52.51 a
9	Charolais	39.13 a	21.48	21	53.01 a	53.67 a
12	Dorper	38.87 a	21.26	20.56	54.32 a	52.93 a
6	Suffolk	41.0 a	20.77	21.03	53.47 a	51.29 b
8	Pelibuey	39.36 a	21.28	20.64	51.91 b	52.51 a
2	Katahdin	42.2 a	20.83	21.4	52.98 a	50.71 b
6	Pelifolk	40.12 a	21.63	21.25	51.25 b	53.0 a
10	Blackbelly	36.98 b	21.47	19.58	53.54 a	53.02 a
4	Saint Croix	36.68 b	19.81	19.43	53.64 a	53.01 a
			19.56		53.36 a	
		P<0.02			p<0.09	p<0.08

## CARACTERISTICAS DE CALIDAD POR RAZA PREDOMINANTE

<u>RAZA</u>	<u>AREA LOMO</u>	<u>MARMOLEO</u>	<u>GRUESO RAK</u>	<u>GRASA RAK</u>	<u>GRASA DORSAL</u>
Hampshire	13.1 b	2.4	16.6 a	8.4 ab	2.2
Damara	12.7 b	2.5	15.7 ab	8.1 ab	3.0
Dorset	14.0 a	2.6	17.0 a	9.2 ab	2.7
Charolais	14.4 a	3.2	17.0 a	9.1 ab	2.2
Dorper	14.2 a	3.2	16.8 a	8.2 ab	2.6
Suffolk	14.2 a	3.0	16.0 ab	9.8 a	2.2
Pelibuey	13.1 b	2.3	15.4 ab	7.5 bc	2.4
Katahdin	13.2 a	3.0	13.5 b	5.5 c	2.5
Pelifolk	13.5 a	2.3	15.7 ab	8.5 ab	2.7
Blackbelly	12.8 b	2.3	13.5 b	5.4 c	1.6
Saint Croix	11.9 b	2.7	13.0 b	7.0 bc	1.8

p<0.09

p<0.01

p<0.05

## PESOS (kg) EN CORTES PRIMARIOS POR RAZA PREDOMINANTE

<u>RAZA</u>	<u>FALDA</u>	<u>CUELLO</u>	<u>ESPALDA</u>	<u>LOMO</u>	<u>PECHO</u>	<u>PIERNA</u>	<u>RAK</u>
Hampshire	1.84	0.77	3.68 a	1.68 c	2.93	5.61	2.06
Damara	1.84	0.78	3.63 a	1.83 b	2.94	5.57	2.12
Dorset	1.94	0.71	3.64 a	2.03 a	3	5.8	2.19
Charolais	1.88	0.76	3.77 a	1.88 b	2.92	5.85	2.07
Dorper	1.97	0.74	3.49 b	1.83 b	2.76	5.53	2.09
Suffolk	1.86	0.86	3.66 a	1.99 b	3.11	5.87	2.01
Pelibuey	1.9	0.82	3.6 a	1.76 b	2.99	5.49	2.13
Katahdin	1.82	0.85	3.74 a	1.80 b	3.22	5.9	2.17
Pelifolk	1.83	0.77	3.89 a	1.85 b	3.02	5.71	2.2
Blackbelly	1.74	0.82	3.4 b	1.66 c	2.84	5.45	1.94
Saint Croix	1.77	0.81	3.48 b	1.56 d	2.73	5.05	1.89

P<0.02

p<0.01

## VALOR DE LOS CORTES PRIMARIOS Y DE LA CANAL POR RAZA PREDOMINANTE

<u>RAZA</u>	<u>FALDA</u>	<u>CUELLO</u>	<u>ESPALDA</u>	<u>LOM</u>	<u>PECHO</u>	<u>PIERNA</u>	<u>RAK</u>	<u>TOTAL</u>
Hampshire	58.9	24.6	147.2	0	93.8	325.4	206.0	1023.9
Damara	58.9	25.0	145.2	168.0	94.1	323.1	212.0	1041.2
Dorset	62.1	22.7	145.6	183.0	96.0	336.4	219.0	1084.8
Charolais	60.2	24.3	150.8	203.0	93.4	339.3	207.0	1063.0
Dorper	63.0	23.7	139.6	188.0	88.3	320.7	209.0	1027.4
Suffolk	59.5	27.5	146.4	183.0	99.5	340.5	201.0	1073.4
Pelibuey	60.8	26.2	144.0	199.0	95.7	318.4	213.0	1034.1
Katahdin	58.2	27.2	149.6	176.0	103.0	342.2	217.0	1077.3
Pelifolk	58.6	24.6	155.6	180.0	96.6	331.2	220.0	1071.6
Blackbelly	55.7	26.2	136.0	185.0	90.9	316.1	194.0	984.9
Saint Croix	56.6	25.9	139.2	166.0	87.4	292.9	189.0	947.0
				156.0				
	32	32	40	100	32	58	100	


## INSTITUCIONES



**inifap**

Instituto Nacional de Investigaciones  
Forestales, Agrícolas y Pecuarias

## PRODUCTORES:



Héctor Álvarez Contreras  
Alejandro Álvarez González  
José Luis Ascencio Hernández  
Flaminio Contreras Villanueva  
Roberto Dávalos Ramírez  
José Guadalupe de Anda Gómez  
Santiago García Otegui  
Ramón Gutiérrez Lozano  
Instituto Tecnológico Agropecuario  
Rodolfo Járael Jiménez Casillas  
Ramiro Rubén Martín Barajas  
Jaime Eduardo Martínez Flores  
José Armando Moya Ruiz  
Antonio Órnelas Cortés  
Alfonso Ponce Rodríguez  
Juan Pedro Rodríguez Gutiérrez  
Antonio Ruelas Rodríguez  
Salvador Villaseñor Báez

*Asociación de Criadores de Ovinos de Tlaquepaque, Jal.*



# VENTAJAS DE LA CARNE DE OVINOS PRODUCIDA EN JALISCO

- Producto natural, sano y comercial
- Alejado de problemas sanitarios
  - Sin problemas de fraude
- Gran calidad (relación por precio)

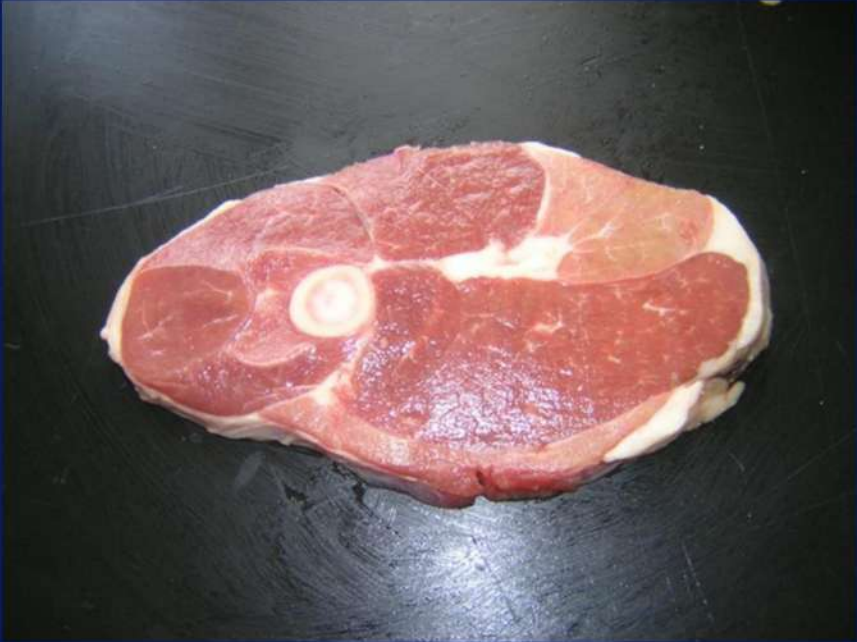


SECRETARÍA DE TRABAJO Y  
SEGURIDAD SOCIAL

**EUROEMPLEO**

Acceso al empleo a través de la mejora de las  
habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras.

# Hay que comer carne de cordero



Esta presentación ha sido preparada con la contribución de la Unión Europea. Los  
conceptos vertidos corresponden exclusivamente a su autor y no representan  
necesariamente el punto de vista de la Unión Europea.



Empleo



Formación



Simplificación



Oportunidades



Productividad

