

Carne ovina en Chile: Desafío y oportunidad.

Desde hace algunos años atrás, la alimentación de los chilenos ha ido cambiando. Esto se logra ver, por ejemplo, en los últimos estudios sobre el consumo de carne en Chile, los que han demostrado que en el año 2011, el consumo de carne alcanzó más de 84 kilos por persona, lo que significa que el consumo ha aumentado en un 2,6% en comparación con el año 2010ⁱ.

Con respecto al consumo de carne, se puede observar que las preferencias son, en un primer lugar, ocupadas por la carne avícola (proveniente de pollos y pavos), seguida por la carne de cerdo y, en tercer lugar, por la carne bovina. Anteriormente, este ranking estaba liderado por la carne bovina, pero poco a poco, el pollo, sobre todo, ha ganado un espacio indiscutible en la mesa de la familia chilena. Ahora bien, en este nuevo ranking se deja de lado una de las carnes que en ciertas regiones de nuestro país es fundamental: la carne de cordero.

Lo último hace que surjan muchas interrogantes con respecto al consumo de carne ovina en el país. Es más, rondando un poco más la idea es que surge la siguiente afirmación: "El consumo de la carne de cordero en Chile es insignificante, porque la producción es baja y la calidad mala". Sin lugar a dudas, la afirmación a primera vista pareciera ser correcta, ya que, al compararla con el consumo de las carnes masivas, la carne de cordero no juega un rol fuerte dentro de las preferencias de los chilenos.

Al analizar en profundidad esta afirmación se pretende desarrollar este ensayo para reafirmar o refutar la frase, esto a través de estudios, de una entrevista a una agrónomaⁱⁱ, datos obtenidos en distintas instituciones referentes al tema, reportajesⁱⁱⁱ, etc. En el caso de que la frase fuera refutada, se replanteará el enunciado para que, en este caso, si sea fidedigna y se sustentará, de igual manera, en los estudios, información y entrevistas que se lograron obtener y que serán expuestos en el transcurso del ensayo.

Primero que todo, el desarrollo del ensayo se basará en un supuesto que se mantendrá en toda la extensión de dicho trabajo. Este supuesto es que todos los resultados son comparados con las carnes masivas, es decir, la carne ovina, de cerdo y la bovina, esto hará más fácil el análisis y entendimiento de la frase antes mencionada.

Ahora, para comenzar, hay que dejar claro que el consumo de este tipo de carne se da en ciertas regiones de nuestro país, así como también su producción¹. Principalmente, la carne de cordero tiene su mayor éxito en la zona centro-sur de Chile. Quizás es por esto que el consumo de carne de cordero no supera los 300 gramos per cápita^{iv} en todo el país (este dato es aportado por los sistemas formales, por lo que se piensa que el consumo puede ser mayor, ya que hay que tener en cuenta el comercio informal). Debido a lo anterior, es que la mayor oportunidad que

¹ Anexo n°1. Tabla 1) Variación de la existencia de ganado ovino según región, en ovejerías de más de 60 cabezas. Años 2007 y 2010

existe para este negocio específico se refiere a la exportación, la cual se dirige principalmente a los países de UE, siendo España uno de los principales países importadores de la carne ovina chilena².

Además, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) ha estimado que el crecimiento de la producción de carnes, en general, se verá afectada por varios factores, como el aumento en el precio de alimentos para animales, brotes de enfermedades, y disminución en la masa productiva animal^v. Lógicamente, los factores antes mencionados afectarían a la oferta de carne ovina, la cual ya ha descendido en los principales países exportadores, principalmente porque estos países se encuentran reconstruyendo sus rebaños y en donde factores, como los antes mencionados, ya están afectando el normal funcionamiento de su producción. Sin lugar a dudas, esto podría ser una oportunidad para las exportaciones ovinas chilenas, tomando en cuenta que los precios de este producto están en alza, la demanda sigue en constante crecimiento y existe poca oferta, por ahora.

Con respecto al mercado interno, se puede observar que el bajo consumo de esta carne se debe básicamente al desabastecimiento de cordero en supermercados y carnicerías. Este desabastecimiento se da debido a la oferta discontinua del producto, ya que esta suele darse entre los meses de Septiembre-Marzo, para luego casi desaparecer en el resto del año. Además, otro factor que juega en contra del consumo de cordero es su alto precio³.

Este bajo consumo se ha mantenido por años, a pesar de todos los intentos por aumentarlo. Es más, hace algunos años surgió la campaña de consumo de carne de cordero que realizó la Fundación Chile, para fomentar el consumo de ovinos magallánicos, la cual consistió en concentrarse en un estrato reducido de la población con mayores ingresos incentivando que demandaran cordero en restaurantes a través de crear una imagen de calidad y de alimentación sana. Sin embargo, esta iniciativa no prosperó, ya que existía desabastecimiento del producto y la ausencia de publicidad masiva para clase media y sectores más populares, hizo que el consumo cayera aún más. Este fracaso del programa para incentivar el consumo de la carne de cordero se puede deber a múltiples mitos que existen alrededor del producto como por ejemplo que solo se come para épocas especiales, es decir, el consumo es estacional, que el sabor es fuerte, la producción se deja a los productores pequeños, el producto es grasoso, entre otras.

Lo anterior, deja de manifiesto que el consumo en Chile de carne de cordero si es bajo, de hecho es más bajo que el consumo de la carne de caballo (700 gramos per cápita)^{vi}. Esta realidad pareciera evidenciar que la afirmación a analizar si es correcta, sin embargo se deben analizar si las razones del bajo consumo expuestas en la afirmación son verdaderas o no.

Uno de los puntos a analizar de la afirmación tiene relación con la producción de la carne ovina y el bajo volumen que esta posee en el país. Primero que todo se debe mencionar que el bajo volumen de producción que se alude en la afirmación es real, solo bajo el supuesto antes

² Anexo n°2. Gráfico 1) Países exportadores.

³ Anexo n° 3. Gráfico n°2) Precio a Productor 1998-2010 (USD\$/ton).

planteado de comparar la producción de carne ovina con las carnes masivas como el cerdo, la res, etc. Ahondando un poco más en esta comparación se ha observado que el rubro ovino ha sido “el pariente pobre” que tiene la ganadería chilena, ya que su producción está ligada a pequeños productores, los cuales, en conjunto, poseen la mayoría del inventario. Junto con esto también se suma la baja tecnología empleada por ellos, calificándola de bajo nivel. Esta misma calificación la reciben las praderas en donde se crían a estos animales. Agregando también, a la mala calificación, el sistema productivo en si, como los sistemas de traslado y faenamiento.

Dentro de los factores productivos, se logran destacar dos que determinan el éxito o fracaso de toda la producción: el manejo de la nutrición y la genética. Con respecto a la nutrición se tiene el problema de la estacionalidad, ya que el alimento esta condiciona a muchos factores de tipo climatológico en donde la época de primavera puede generar un 75% del volumen anual y en otros meses puede que el volumen llegue cercano a 0^{vii}. Sin embargo, este no es el único problema con la nutrición, pues este tipo de animales también requieren una alimentación distinta dependiendo de su ciclo reproductivo, lo que hace suponer que este problema no lleva a otra cosa que complicar más la producción ovina.

Ahora, el punto de la genética es otro tema de complejidad que no sólo toma parte Chile, sino que también concierne al resto del mundo. Nueva Zelandia es pionero en este tema. Ahora bien, en Chile existe una evidente confusión sobre qué tipo de raza usar, sobre todo teniendo en cuenta de que muchos de los expertos tienen distintas opiniones. A pesar de esto, lo principal a la hora de recomendar cualquier raza, es tener presente para qué se necesita el animal, es decir, hay que definir previamente los objetivos que se tangen, ya sea que estos sean para generar carne, lana, reproducción, leche, etc. Es importante mencionar que la introducción de razas específicas en Chile para mejorar la producción ha sido un proceso largo y lento, lo que aclara el bajo volumen de la carne y su baja notoriedad en la mente de los consumidores chilenos.

Un punto interesante de destacar con respecto a la producción es la ubicación en la que esta se da. Según la información que entrega la encuesta de ganado ovino 2010^{viii}, realizada por el INE Y Odepa, se muestra que la principal región productora de carne ovina es la región de Magallanes, seguida por la región de Biobío la que a su vez es seguida por la región de Los Lagos⁴. Como se observa, la producción de carne ovina es principalmente generada en el sur del país, ya que es en esta ubicación dónde se dan las condiciones necesarias para poder realizarla y en donde la tradición del consumo de esta carne se ha materializado. Evidentemente, poder abarcar a todo el país para incrementar el consumo se vuelve una tarea difícil y crea un desafío en los productores para lograrlo.

Todo lo anterior con respecto a la producción evidencia que el volumen producido en Chile es bajo, sobretodo comparando los niveles de producción con las carnes masivas. Por lo tanto una

⁴ Anexo n°5. Tabla n°2). Producción regional de carne ovina. Años 2005 - agosto 2011.

de las razones del bajo consumo de la carne de cordero, evidentemente, es la baja producción del producto, lo que lleva a validar una de las razones expuestas por la afirmación planteada.

Finalmente, el último punto a analizar dentro de la afirmación consiste en lo referente a la calidad de la carne de cordero. Este es un punto delicado de tratar debido a todos los mitos que lleva consigo, muchos de estos dicen que este producto tiene un olor fuerte, que la carne en si tiene mucha grasa, los tratamientos en las etapas de producción no son las óptimas, entre otros. La mayoría de estos mitos, según Roberto Arriagada^x, se basan en que se está faenando a este tipo de animales a una edad muy tardía, siendo que lo ideal sería faenarla no más allá de los 32 kilos de peso vivo, es decir, cuando a la canal den un peso de 15 a 16 kilos. De este modo, el cordero tendrá poca cobertura de grasa, con un sabor más exquisito, mucho más magro, tierno y sabroso, lo que disiparía de una vez los mitos.

Sin dudas, este comentario, da para pensar que la calidad en la época de oferta es muy variada. Para evitar este problema, se decidió establecer un sistema que certifique la calidad de la producción ovina, el cual se denomina: Planteles de Animales Bajo Certificación Oficial (PABCO Ovino) y dentro de este se han logrado incorporar 3 de las 9 buenas prácticas que se exigen en el mercado extranjero. El programa PABCO, es una herramienta que permite dar certificación predial, el cual otorga garantías de sanidad y determinadas prácticas ganaderas, exigidas por los servicios oficiales de los países hacia donde se exporta este tipo de carne.

PABCO es, sin lugar a dudas, una adaptación que se requirió establecer luego de evidenciar la notable oportunidad que se dan en el extranjero para la carne ovina del país. A través de este instrumento es que se han logrado introducir algunas Buenas prácticas básicas como las referentes a las instalaciones, al manejo de predios y la sanidad animal. Los parámetros que establece este programa son controlados por el SAG del MINAGRI quien se preocupa de que estos sean cumplidos por todos los productores tanto pequeños como los de mayor tamaño (la minoría).

Un estudio^x demostró que la mayor parte de los productores del sur de Chile, en donde se encuentra la mayor concentración de productores ovinos, ha adoptado las exigencias impuestas por el programa PABCO en relación al cumplimiento de las buenas prácticas básicas: instalaciones, manejo sanitario y predios⁵.

La entrevista a una agrónoma⁶, logro recoger información acerca de la calidad de la carne de cordero en Chile, según ella la calidad es la óptima y si cumple con los parámetros nacionales e internacionales de calidad, además, comento que los productores nacionales están altamente capacitados para recibir cualquier desafío con respecto a este punto en el futuro, ya sea si es de carácter nacional, o como se prevé, sea de carácter internacional para poder exportar sus corderos a países como España, que es muy exigente con el tema.

⁵ Anexo n°6. Gráfico n°3) Distribución del grado de cumplimiento que presentan los productores evaluados frente a las tres prácticas PABCO Ovino.

⁶ Anexo n°4. Entrevista realizada a Carolina Navarrete Lara.

Por otro lado, y como ya se ha mencionado, la región de Magallanes es la mayor productora de este tipo de carne. Es en esta región, principalmente, en donde se han realizado un sin número de estudios, con el fin de rectificar la calidad del producto en la zona. Uno de estos es un estudio realizado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Kampenaike en conjunto con el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile estableció que se puede considerar a este tipo de carne como un tipo de alimento saludable por sus proteínas, grasas mono y poliinsaturadas y por el contenido de Hierro y Zinc en él, lo que deja en evidencia lo saludable del producto, asegurando también así, la calidad que se requiere para que logre cumplir con estos atributos.

Además de la implementación del programa PABCO, también se debe mencionar el gran esfuerzo por parte de los productores de carne ovina por introducir nuevas razas de corderos, es decir, lo netamente relacionado al ámbito de la genética, que va de la mano con el fin de seguir aumentando la calidad en los productos. Es así como se han introducido razas nuevas en el país como la goldensheep^{xi} que ayudaría a generar una carne con menos grasa y dónde la reproducción estaría dada en mejores condiciones.

Lo anterior deja de manifiesto que la calidad de la carne de cordero hoy no es mala, aunque se debe mencionar que los mitos que rondan este tema vienen de muchos años antes de la implementación del programa PABCO, por lo que seguramente el concepto de carne de mala calidad será un estigma difícil de eliminar. Según esto, el consumo bajo de la carne de cordero no se justifica por la calidad de esta, ya que como se logro evidenciar, esta es optima para el consumo interno, y cada vez mejora más para adaptarse a los mercados internacionales que exigen más calidad. Esto significa que la afirmación expuesta al comienzo del ensayo, no es del todo verídica, ya que en este punto se puede refutar dicha aseveración.

Ahora, después de haber revisado y analizado los distintos puntos de la afirmación planteada, la cual decía: "El consumo de la carne de cordero en Chile es insignificante, porque la producción es baja y la calidad mala", es que se puede dar pie a reafirmar o refutar dicha frase.

Primero que todo, en el desarrollo del ensayo se logro establecer que el consumo de la carne de cordero si es efectivamente bajo en el país. Sobre todo si la comparamos con el consumo de las otras carnes masivas como el cerdo, la carne avícola o la carne bovina. Esto se debe, principalmente, a la oferta discontinua que posee la carne ovina, pues su producción está sujeta a condiciones de estacionalidad; sumado a esto, el mayor consumo de este tipo de carne se da durante la época de fiestas, lo que ha estigmatizado notablemente su consumo.

Ahora bien, una de las causas que deja entrever esta afirmación tiene relación con la producción. Sin lugar a dudas, y como queda demostrado en el ensayo, la producción de la carne ovina si es baja (comparando el consumo de cordero con las carnes masivas). Se menciona que la producción baja se debía a que esta quedaba en responsabilidad de pequeños productores, quienes poseían mala tecnología, junto con otros factores como la estacionalidad que no daban si

no más énfasis a la baja producción, ya que los costos son muy altos y la demanda interna baja lo que desincentiva la entrada de grandes productores que podrían aumentar la producción.

Con respecto a la calidad, se logro comprobar que la afirmación no es del todo correcta, ya que los datos expuestos demuestran que la calidad de la carne de cordero es la optima y que la evolución de esta y las nuevas oportunidades de este negocio, han ido en beneficio de la calidad, ya sea para competir en los mercados internacionales como por el gran interés que existe en despertar a los consumidores del país.

Por ende, lo que queda es mencionar que la afirmación que se analiza no es del todo correcta, ni del todo incorrecta. El consumo de la carne de cordero, si es bajo y esto si se debe a la baja producción, sin embargo, el papel que juega la calidad dentro de esto, debiera favorecer el consumo, más que desincentivarlo. Es por esto, que se expondrá una nueva afirmación que logre sustentar y evidenciar de forma fidedigna toda la información contenida en este ensayo, es decir, que deje de manifiesto el análisis llevado a cabo del desarrollo de dicho documento: "El consumo de la carne de cordero es bajo debido a la baja producción, sin embargo se realizan mejoras constantes sustentadas en la calidad para incentivar su consumo y a la vez la producción".

Esta nueva frase logra transmitir todos los datos recopilados para la realización de este ensayo proveniente de distintas fuentes: internet, reportajes, entrevistas, etc. Este replanteamiento de la afirmación revela como conclusión que han sido distintas las etapas por las que ha pasado el negocio de la carne ovina. Sin lugar a dudas, el consumo de este producto no ha sido un éxito en los años anteriores, sin embargo, el potencial que hasta ahora pocos han logrado ver ha llevado a muchos a replantearse el negocio, como Jorge Claro⁷, quien junto a Gonzalo Vial⁸, apuestan por convertirse en los mayores productores de cordero de exportación del país.

Para finalizar, hoy las oportunidades para los productores de este tipo de animales se dan más en el extranjero, sin embargo en el país también se divisan oportunidades únicas para incentivar el consumo. Para esto, sólo se debe mejorar la producción y hacer que está aumente, lógicamente, también, se debe crear un marketing certero para llegar a los grupos de interés, que por un tiempo deberán ser los que estén dispuestos a pagar más. Sin lugar a dudas, el negocio logrará reubicarse sólo con paciencia y muchos recursos que ayuden a crear una estrategia que logre incentivar su consumo durante todo el año, des-estigmatizando el concepto de consumir cordero sólo para épocas de fiestas.

⁷ Socio del canal del futbol.

⁸ Hijo del fundador de Agrosuper.

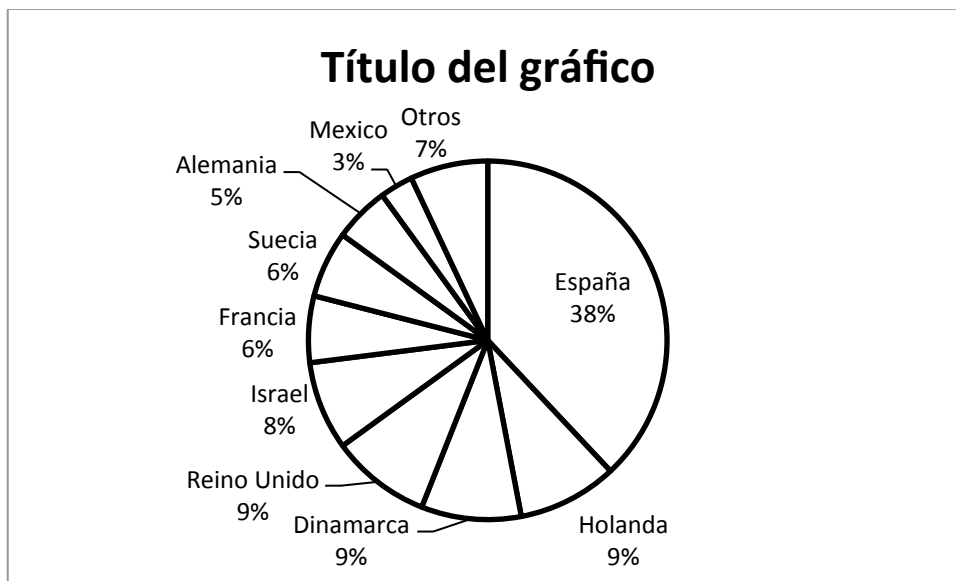
Anexos:

Anexo n°1: Tabla (n°1) Variación de la existencia de ganado ovino según región, en ovejerías de más de 60 cabezas. Años 2007 y 2010.

*Fuente: elaborado por Odepa sobre la base del Censo Agropecuario 2007 y la encuesta de ganado ovino 2010 Odepa-INE.

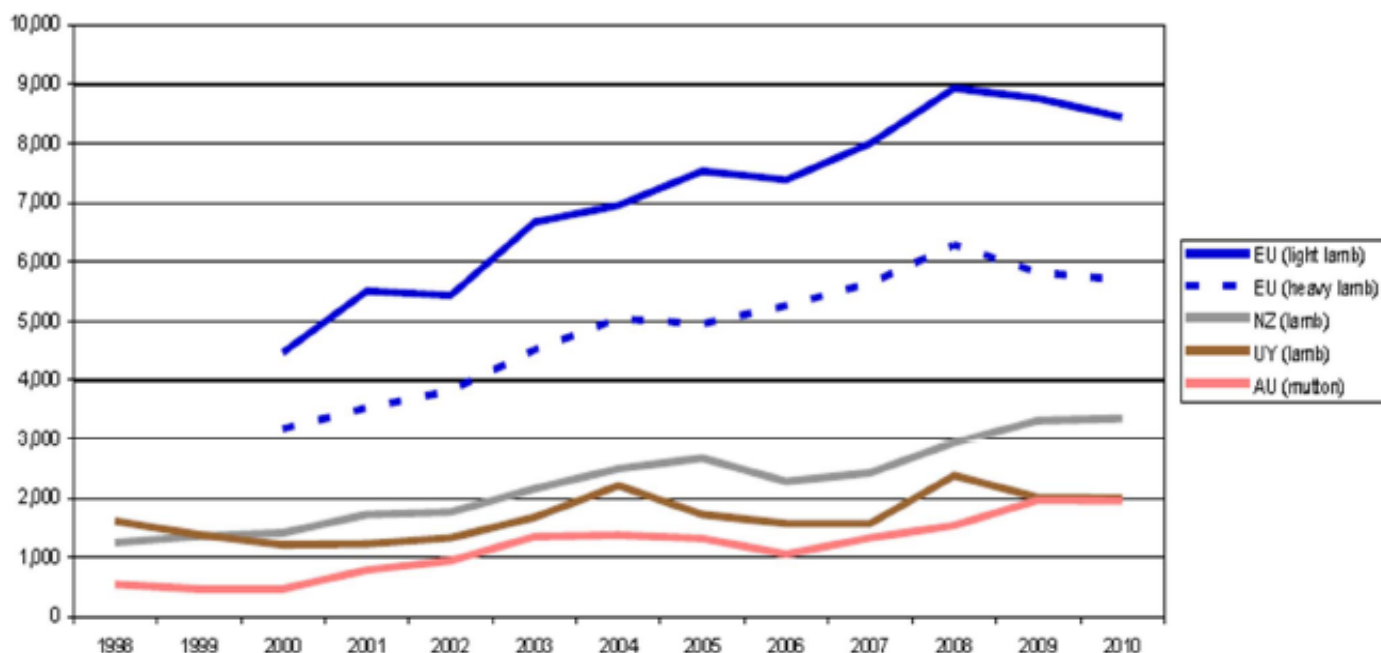
Existencia de ganado ovino (cabezas de ovinos)				
Región	2007	2010		Variación %
Libertador Bernardo O'Higgins	119992	149386		24,50
Maule	96743	80404		-16,89
Biobío	43166	41789		-3,19
La Araucanía	38718	32657		-15,65
Los Ríos	17690	18208		2,93
Los Lagos	65134	55262		-15,16
Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo	280400	242528		-13,51
Magallanes y la Antártica Chilena	2201911	2040139		-7,35
Total General	2865761	2662383		-7,10

Anexo n°2: Países exportadores. *Fuente: ODEPA (oficina de estudios y políticas agrarias)



Anexo 3: Gráfico (nº2). Precio a Productor 1998-2010 (USD\$/ton). *Fuente: FIA 2010.

Precio a productor 1998-2010 (USD\$/ton)



Anexo nº4: Encuesta a Carolina Navarrete Lara, agrónoma de la Universidad de Concepción. Realizada el día Miércoles 28 de Marzo de 2012.

*Se considero entrevistar a una agrónoma debido a los conocimientos que se relacionan con la producción y la calidad de la carne que esta carrera exige. Esto fue importante, debido a que el ensayo constaba de analizar la afirmación que contenía estos temas. Sumado a esto, Carolina tenia conocimientos extras acerca del consumo de este tipo de producto, también conocía algo del mercado nacional e internacional, lo que sirvió de mucha ayuda a la hora de desarrollar y entender el tema del ensayo.

Encuesta acerca del consumo y de la producción de carne ovina en Chile.

1) ¿Qué producimos?, es decir, ¿cuáles son las razas ovinas que se dan en nuestro país?

"Existen las Texel, Suffolk, Dorset, Corriedale, son las más comunes, pero cada vez van entrando más razas, todo con el fin de poder mejorar la calidad de los ovinos".

2) ¿Existe una época especial para faenar ovinos? ¿Cuál?

"El parto de los ovinos se concentra en Agosto, esto es para el crecimiento de las praderas, para darles tiempo de hacerlo. Ahora, los corderos a los 4 meses son faenados, ósea, se concentra y las hacen coincidir para la época de Diciembre, es decir, para Navidad y Año Nuevo, las épocas de fiestas, en donde es más común comer este tipo de carne, para verano también en donde la gente está más relajada y suele comer más también".

3) ¿En dónde se concentra la producción ovina del país?

"Principalmente en el Centro Sur del país, sobretodo en el Sur. De hecho, en Magallanes se encuentra la mayor cantidad de ganado ovino, es la región en donde se produce más ganado ovino, con más de un 90% de participación".

4) ¿Cómo se distribuye esta producción en el comercio interno y externo?

"En estos momentos la distribución de la producción se va más hacia el exterior, definitivamente. Y esto en grandes cantidades, el rango diría yo que es más de un 80% que se va como exportaciones, principalmente a UE, en donde el país que más importa es España, el resto queda en el mercado interno".

5) Con respecto a la producción en sí, se ha criticado que a Chile aún le falta algunos temas por solucionar, esto debido a que en todo el proceso de producción existen distintas etapas (traslado, faenamiento, etc) en donde se puede estresar al animal lo que implica una carne más grasienta y poco saludable, con respecto a esto, ¿Cuál es tu opinión y que crees que se debería hacer, considerando que en países de EU están tomando consideraciones con respecto a los buenos trato a los animales que sirvan de alimento?

"La grasa que almacena los ovinos (que es visceral) no tiene nada que ver con el estrés que se provoca en traslado y posterior faenamiento... La grasa es propia del animal, y eso de poco saludable, no es tan así, las grasas en general, de cualquier animal no es saludable. Sin embargo, esto tiene más que ver con la genética que con el proceso de producción, a mi parecer..."

"...Existen las buenas prácticas animales (BPA) que son parámetros internacionales de cómo tratar a los animales en el proceso de producción. En Chile tenemos el programa PABCO que considera algunas exigencias de las buenas prácticas, este programa debe cumplirse en cada plantel ovino, para así lograr exportar la carne, si no se tiene esto, no se puede exportar".

6) En comparación a las carnes de producción más masiva como el pollo o el cerdo, ¿Cómo se comporta la producción de carne ovina?

"En comparación con las demás carnes, la producción de carne ovina es más baja, definitivamente. Esto se debe a la estacionalidad de la producción, limita mucho el consumo y hace que existan muchos mitos con respecto a este, como que solo se pueda consumir en fechas de fiestas. El precio también es otro factor, de las carnes es la más cara, lo que ayuda a que los consumidores no las prefieran".

7) Con respecto a la pregunta anterior, según tú opinión, ¿por qué sucede esto?

"Por un tema de precios, por un tema de cultura de la gente que tiende a comer más pollo, cerdo y vacuno, además por un tema que estas carnes masivas, son masivas, porque se encuentran en todos los centros donde la gente compra. Su mercado a nivel interno es amplio, están en supermercados, negocios de barrios, carnicería, lo que no sucede con la carne ovina".

8) Cuando se habla de las exportaciones, ¿hacia dónde se van están principalmente?

"Principalmente a la UE, España es el país que más importa nuestra carne. EEUU también entra en esta categoría..."

9) Un punto importante es la calidad de la carne. En muchas partes se menciona que existe desconfianza por parte de los consumidores a consumir esta carne debido al mal olor que esta tiene, a la grasa y a que no es agradable de ver a la vista, ¿Cuál es tu opinión al respecto?, es decir, ¿qué opinas con respecto a la calidad de la carne ovina en nuestro país?

"Los ovinos se alimentan básicamente de las praderas, ya sea natural o sembrada, pero ciento por ciento en base de praderas, por lo tanto la calidad no es mala, además estas deben pertenecer al programa PABCO, el cual hace que estos sean revisados por un veterinario certificado por el SAG, para evitar enfermedades. Así q la calidad es óptima, tanto para la exportación como para el consumo interno. De hecho, hoy en día se están haciendo esfuerzos grandes para poder mejorar la calidad, esto relacionado a la genética. Sin embargo, hoy la calidad es buena, esto no era así hace un tiempo y la carne ovina quedo con un estigma de mala calidad, es decir, mas grasienta y con un sabor más fuerte, pero esto no implica que sea de baja calidad, simplemente, hay que mejorar la imagen para combatir el desconocimiento y la ignorancia".

10) Con respecto al consumo de la carne ovina en nuestro país, ¿dónde se realiza?, y ¿en qué tipo de ocasiones?

"La carne ovina se consume más en el Sur, en los campos. De hecho, muy ligado a esto es el comercio informal de carne de cordero, en donde se trafican estos animales a destajo. Con

respecto a los momentos de consumo, es más tradicional que se dé en épocas de fiestas, navidades, casamientos, etc. Es donde más frecuentemente se da. No se da como un consumo de día a día”.

11) ¿Cómo ha sido la evolución de la demanda por carne ovina en nuestro país y la demanda exterior?

“La demanda interna de la carne ovina ha ido en decreciendo, cada vez se come menos. Según yo, esto se debe al alto precio de la carne y a la poca disponibilidad. También, el desconocimiento ha ayudado con este bajo consumo, la ignorancia, ya que mucha gente cree que la calidad de la carne es mala, y esto no es para nada así... Ahora con respecto a la demanda externa, yo sé que ha ido en aumento, por lo que hay una gran oportunidad para los productores nacionales en el extranjero, sobre todo ahora que los grandes exportadores, como Australia, se encuentran fuera del negocio por un tiempo. Mientras generan nuevo rebaño...”

12) Y los precios, ¿Cómo se han comportado durante el tiempo?

“Los precios han ido en aumento, y por lo visto seguirán haciéndolo. Aunque creo que lo mejor sería que los precios bajaran, para así poder competir con los competidores como la carne ovina, etc”.

13) Según tu opinión, el negocio de la carne ovina, ¿cómo será de aquí a unos 5 años más, cuál será su evolución? ¿Conviene?

“Creo que esto dependerá de cada mercado, pero como se ve, el mercado internacional está abriendo grandes puertas para los productores nacionales. Con respecto al mercado nacional, he leído que hay muchas ideas de incentivar el consumo, a través de más marketing, mejores producciones, mejor abastecimiento. Yo creo personalmente que este mercado puede crecer internamente, ya que la producción cada vez está mejorando más y la tecnología también, lo que hará que bajen los costos, pero se debe manejar bien el tema, hacer planes estratégicos, planes de negocios, estudios, etc. Cuando se den cuenta de la potencialidad que tiene el negocio de esta carne es que van a hacer las cosas bien”.

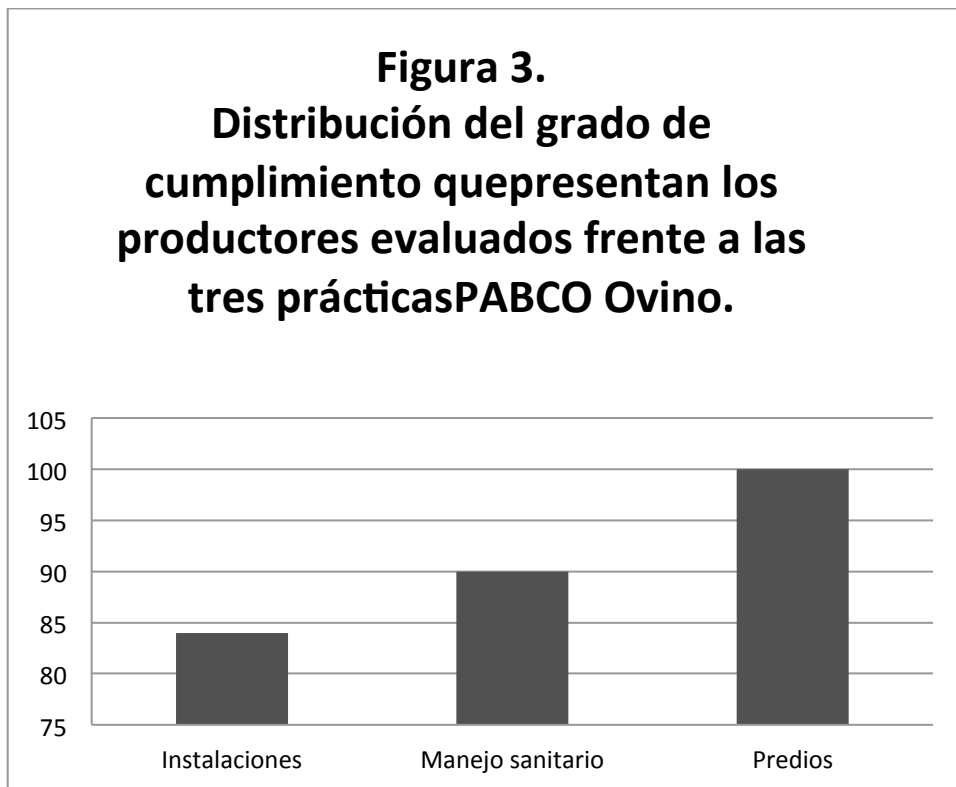
Anexo n°5: Producción regional de carne ovina. Años 2005 - agosto 2011.

*Fuente: Elaborado por ODEPA con antecedentes del INE.

Beneficio regional de ganado ovino. Años 2005 - agosto 2011	2005	2006	2007	2008	2009	2010	En-Ag 2011	%Partc. En-Ag 2011
Región								
Arica y Parinacota	0	0	0	244	0	0	0	0
Tarapacá	2137	1367	798	430	0	0	0	0
Antofagasta	4217	3537	1772	1050	1415	742	0	0
Atacama	0	0	0	0	0	0	0	0
Coquimbo	4623	4732	1551	588	966	1034	182	0,03
Valparaíso	933	567	169	70	0	3	0	0
Metropolitana	12665	11792	8479	5137	4587	6705	3460	0,51
O'Higgins	13902	6887	9325	2753	1539	1707	149	0,02
Maule	1966	2688	2785	2141	1028	1446	381	0,06
Biobío	15069	20452	23792	37175	45975	51913	21011	3,07
Araucanía	12584	11860	10685	9224	9136	8308	4671	0,68
Los Ríos	0	0	0	50	0	0	0	0
Los Lagos	12905	8922	7817	21168	16763	24700	22515	3,29
Aysén	18124	19976	22799	25926	12789	10974	4473	0,65
Magallanes	558216	675897	672912	690054	685654	659082	626877	91,69
Total País	657341	768677	762884	796010	779852	766614	683719	100

Anexo n°6: Distribución del grado de cumplimiento que presentan los productores evaluados frente a las tres prácticas PABCO Ovino.

*Fuente: Producción de carne ovina para exportación por pequeños productores. Una experiencia chilena. Creado por Fernando Mujica y Andrea Gutiérrez.



Referencias.

-
- ⁱ Noticia: Consumo de carne en Chile alcanzó más de 84 kilos por persona en 2011. Creado por Asociación de consumidores y usuarios. Consultado desde el sitio: <http://www.conadecus.cl/conadecus/?p=2768>
- ⁱⁱ Entrevista a Carolina Navarrete Lara, agrónoma de la Universidad de Concepción el día 28 de Marzo de 2012.
- ⁱⁱⁱ Reportaje: Súper Cordero. Creado por Natalia Saavedra para la Revista Qué pasa. Consultado desde el sitio: <http://www.quepasa.cl/articulo/negocios/2012/02/16-7843-9-super-cordero.shtml#note>
- ^{iv} Pollos:36,1 kg, Cerdo:25,7kg, Bovino:21,7kg, Caballo: 700 gr y Ovino: 300gr aprox. per cápita. Fuente de INIA. Consultado desde el sitio: <http://www.inia.cl/link.cgi/Documentos/>
- ^v Informe: Ovinos. Creado por Verónica Echávarri Vesperinas y Tomás de la Fuente Traverso, Pág 3. Consultado desde el sitio: <http://www.odepa.gob.cl/odepaweb/publicaciones/doc/4205.pdf>
- ^{vi} Pollos:36,1 kg, Cerdo:25,7kg, Bovino:21,7kg, Caballo: 700 gr y Ovino: 300gr aprox. per cápita. Fuente de INIA. Consultado desde el sitio: <http://www.inia.cl/link.cgi/Documentos/>
- ^{vii} Artículo: Tecnología y producción ovina. Creado por Miguel Claro. Consultado desde el sitio: <http://www.goldensheep.cl/tecnologia-y-produccion-ovina>
- ^{viii} Informe: Encuesta de Ganado Ovino 2010. Creado por el INE. Consultado en el sitio: http://www.ine.cl/canales/menu/publicaciones/calendario_de_publicaciones/pdf/230611/ovino_10220611.pdf
- ^{ix} Roberto Arriagada, presidente del Colegio Médico Veterinario de la IX Región. Consultado desde el sitio: <http://www.australtemuco.cl/site/apg/campo/pags/20031213233217.html>
- ^x Ensayo: Producción de carne ovina para exportación por pequeños productores. Una experiencia chilena. Creado por Fernando Mujica y Andrea Gutiérrez. Consultado desde el sitio <http://es.scribd.com/doc/56944779/Produccion-de-Carne-Ovina-Para-Exportacion-Por-Pequeños-Product-Ores-Una-Experiencia-Chilena>
- ^{xi} Artículo: Mejoramiento de la calidad del cordero. Creado por los creadores del sitio. Consultado desde el sitio: <http://www.goldensheep.cl>
