



ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL AGROALIMENTARIA DEL OVINO Y EL CAPRINO

II SEMINARIO INTEROVIC

Presente y futuro del consumo de carne de ovino y caprino

18 de Febrero de 2016



CEDECARNE
confederación española de detallistas de la carne

Disminución continuada de consumo.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE CARNE EN HOGARES POR ESPECIE (KG/PERSONA)

	2012	2013	2014
Vacuno	6,38	6,23	5,88
Ovino/Caprino	1,89	1,88	1,77
Porcino	10,68	10,98	10,67
Pollo	14,76	14,82	14,19
Otras	6,70	7,03	6,56
Transformadas	12,44	12,78	12,02
TOTAL	52,85	53,72	51,10



Disminución continuada de consumo.

>> EVOLUCIÓN DEL CONSUMO (KG/PERSONA) Y GASTO (€/PERSONA) DE CARNE EN LA COMUNIDAD DE MADRID (En Hogares)

AÑO	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		CARNES TRANSFORMADAS	
	KG/PERSONA	€/PERSONA	KG/PERSONA	€/PERSONA	KG/PERSONA	€/PERSONA	KG/PERSONA	€/PERSONA	KG/PERSONA	€/PERSONA	KG/PERSONA	€/PERSONA
2009	52,66	361,30	10,26	89,96	2,47	25,51	9,03	54,11	14,47	59,18	12,42	110,80
2010	53,46	355,79	9,29	80,95	2,70	28,08	9,57	56,66	14,98	58,06	12,26	108,13
2011	52,69	352,94	8,59	77,60	2,20	22,99	9,20	53,94	14,83	61,19	12,42	108,18
2012	53,43	352,82	8,56	78,40	2,15	22,39	9,13	52,65	15,13	62,05	12,35	105,61
2013	55,52	366,65	8,66	78,20	2,26	22,24	9,66	56,16	15,36	64,60	13,04	111,36
2014	52,47	349,13	7,95	73,19	2,08	21,55	9,37	55,52	14,69	60,27	12,51	107,06
VARIACIÓN 2014/2013	-5,49%	-4,78%	-8,20%	-6,41%	-7,96%	-3,10%	-3,00%	-1,14%	-4,36%	-6,70%	-4,06%	-3,86%



Baja participación de la venta de cordero en la cifra de venta del establecimiento.

Poca rentabilidad obtenida.

>> COMPARATIVA ENTRE CONSUMO Y GASTO 2014

		CONSUMO (%Kg.)	GASTO (%€)
ESPAÑA	Vacuno	11,54	16,61
	Ovino/Caprino	3,49	5,57
	Porcino	21,05	19,23
	Pollo	27,77	17,51
	Otras	12,77	10,57
	Transformadas	23,38	30,51
	TOTAL	100%	100%

		CONSUMO (%Kg.)	GASTO (%€)
MADRID	Vacuno	15,15	20,96
	Ovino/Caprino	3,96	6,17
	Porcino	17,86	15,90
	Pollo	27,99	17,26
	Otras	11,20	9,04
	Transformadas	23,84	30,67
	TOTAL	100%	100%



Dificultad de venta de algunas piezas:

- Pierna
- Falda

Estacionalización del consumo.





EL GASTO Y EL CONSUMO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2014 POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (En hogares)

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		CARNES TRANSFORMADAS	
	KG/ PERSONA	€/PERSONA	KG/ PERSONA	€/PERSONA	KG/ PERSONA	€/PERSONA	KG/ PERSONA	€/PERSONA	KG/ PERSONA	€/PERSONA	KG/ PERSONA	€/PERSONA
MEDIA NACIONAL	51,02	325,11	5,89	54,00	1,78	18,09	10,74	62,52	14,17	56,92	11,93	99,20
ANDALUCIA	45,23	263,65	3,44	29,57	0,84	8,15	9,64	53,61	14,00	53,42	12,46	93,87
ARAGON	60,02	383,95	5,28	50,01	4,13	40,07	13,00	76,22	16,71	69,98	12,61	100,97
ASTURIAS	52,97	349,07	7,76	72,27	1,74	17,74	11,76	69,63	15,27	56,28	12,32	110,90
BALEARES	48,25	300,25	4,67	43,91	1,45	12,82	9,84	55,99	15,35	65,02	10,37	88,55
CANARIAS	43,13	254,04	5,50	45,18	0,21	1,75	6,75	36,24	7,06	34,93	12,27	88,30
CANTABRIA	48,78	329,82	7,97	76,47	1,33	14,25	10,02	62,13	11,86	49,85	12,29	99,98
CASTILLA LA MANCHA	50,77	296,90	4,12	36,08	2,20	20,32	11,69	65,93	14,73	54,02	12,38	92,40
CASTILLA LEON	60,21	385,88	8,48	75,59	3,38	34,52	13,98	81,41	15,17	57,84	11,61	96,29
CATALUÑA	56,00	386,87	6,41	63,77	2,24	24,17	12,44	76,25	15,05	64,09	12,12	115,94
EXTREMADURA	45,83	262,43	3,09	27,08	0,97	9,56	11,47	63,89	13,56	50,45	11,77	86,06
GALICIA	51,17	326,47	9,17	79,57	1,57	16,70	13,37	74,14	11,92	47,73	9,62	78,46
LA RIOJA	62,22	409,19	5,91	56,94	4,15	43,24	13,34	79,63	17,27	73,07	12,00	102,82
MADRID	52,47	349,13	7,95	73,19	2,08	21,55	9,37	55,52	14,69	60,27	12,51	107,06
MURCIA	41,73	255,34	2,77	24,79	1,59	15,12	8,30	47,87	12,31	47,84	11,84	93,53
NAVARRA	53,93	357,87	6,40	62,23	2,22	24,92	11,35	70,14	15,04	62,05	11,67	99,36
PAIS VASCO	52,44	393,49	9,25	94,51	1,73	19,00	9,46	60,25	14,22	65,49	12,17	118,29
VALENCIA	50,97	309,41	4,49	39,37	1,81	17,43	10,30	59,80	15,58	59,24	11,02	92,17

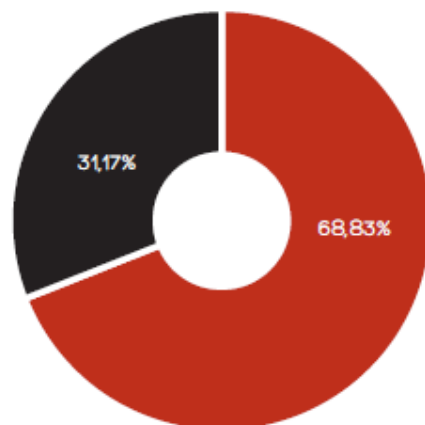
Posicionamiento de consumo muy consolidado.



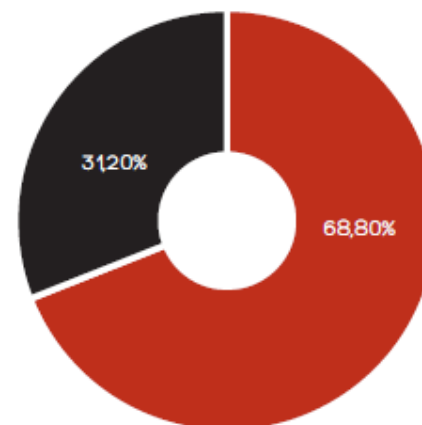
Gasto según la actividad del responsable de la compra (%)

VALOR (MILES €)	TOTAL	ACTIVA	NO ACTIVA
ESPAÑA	100%	31,20%	68,80%
MADRID	100%	31,17%	68,83%

MADRID



ESPAÑA

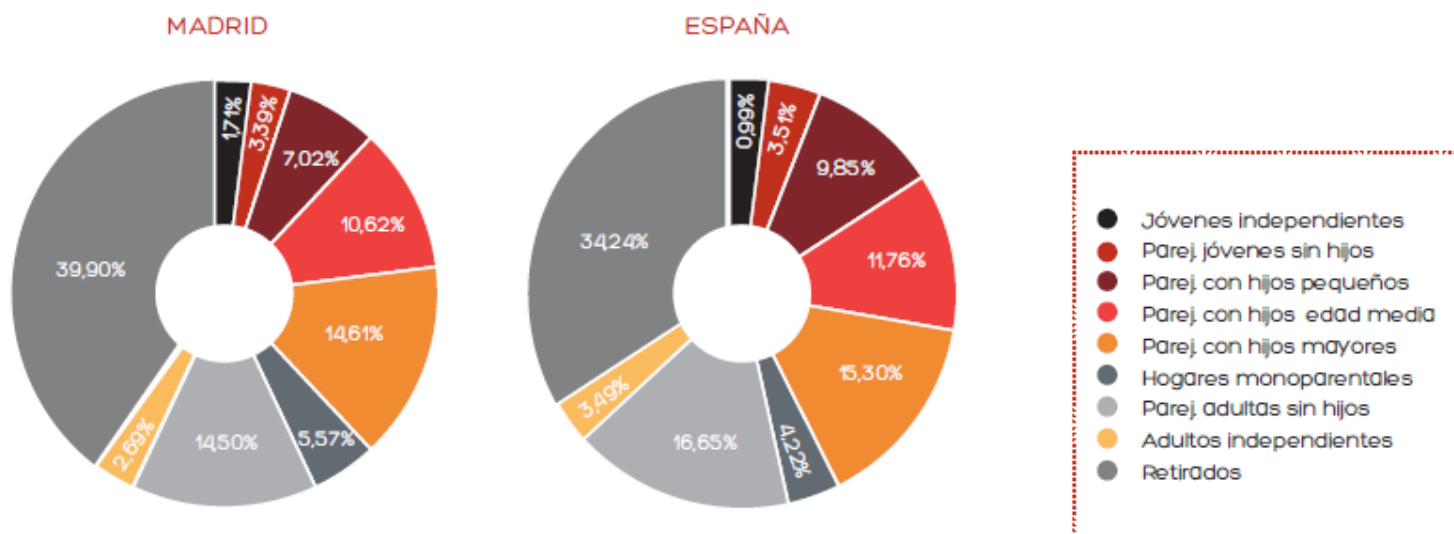


● Activa
● No activa



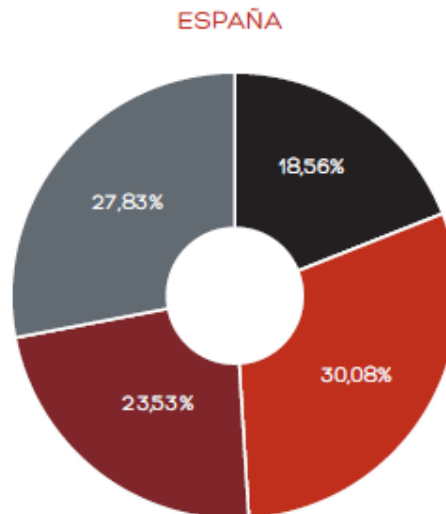
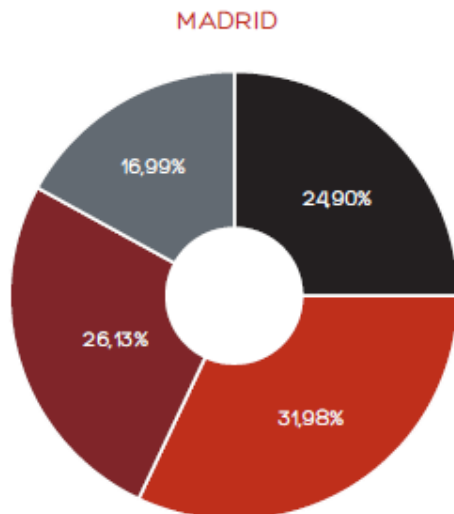
Gasto según tipo de hogar (%)

VALOR (MILES €)	TOTAL	JOVENES INDEPENDIENTES	PAREJ. JOVENES SIN HIJOS	PAREJ. CON HIJOS PEQUEÑOS	PAREJ. CON HIJOS EDAD MEDIA	PAREJ. CON HIJOS MAYORES	HOGARES MONOPARENTALES	PAREJ. ADULTAS SIN HIJOS	ADULTOS INDEPENDIENTES	RETIRADOS
ESPAÑA	100%	0,99%	3,51%	9,85%	11,76%	15,30%	4,22%	16,65%	3,49%	34,24%
MADRID	100%	1,71%	3,39%	7,02%	10,62%	14,61%	5,57%	14,50%	2,69%	39,90%



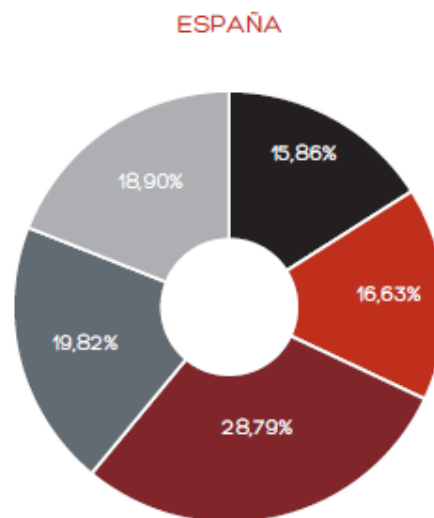
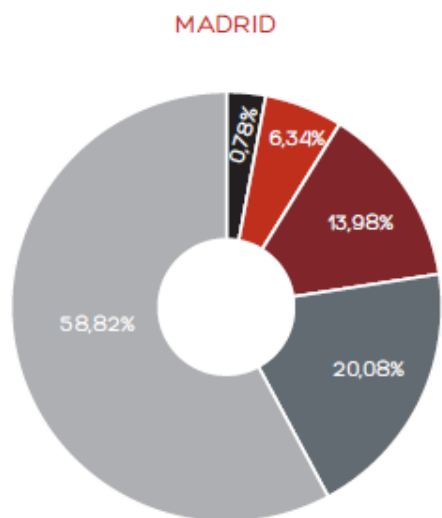
Gasto según la clase social (%)

VALOR (MILES €)	TOTAL	ALTA Y MEDIA ALTA	MEDIA	MEDIA BAJA	BAJA
ESPAÑA	100%	18,56%	30,08%	23,53%	27,83%
MADRID	100%	24,90%	31,98%	26,13%	16,99%



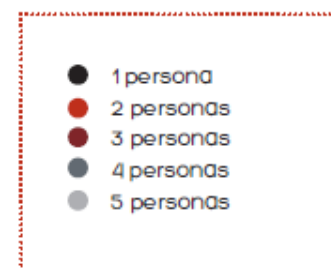
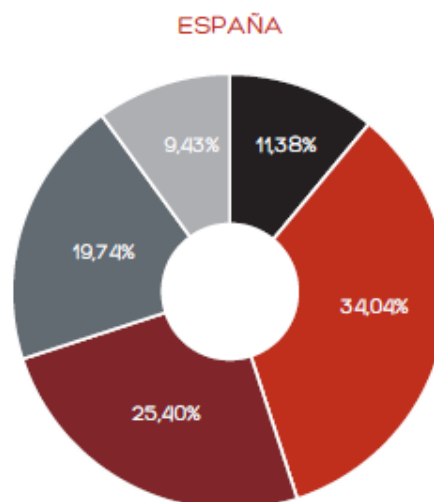
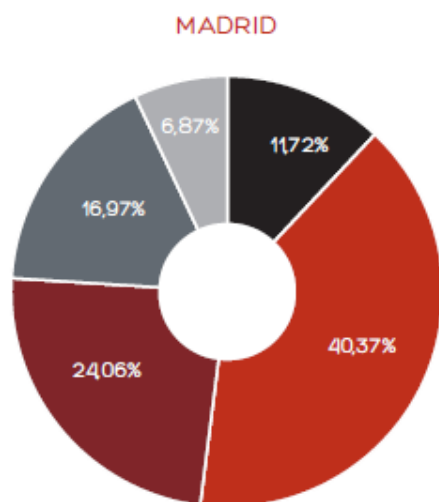
Gasto según el número de habitantes (%)

VALOR (MILES €)	TOTAL	< 2.000 HABIT.	2.000 A 10.000	10.001 A 100.000	100.001 A 500.000	> 500.000 HABIT.
ESPAÑA	100%	15,86%	16,63%	28,79%	19,82%	18,90%
MADRID	100%	0,78%	6,34%	13,98%	20,08%	58,82%



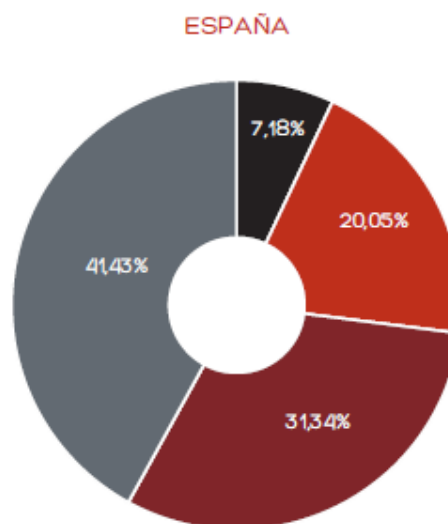
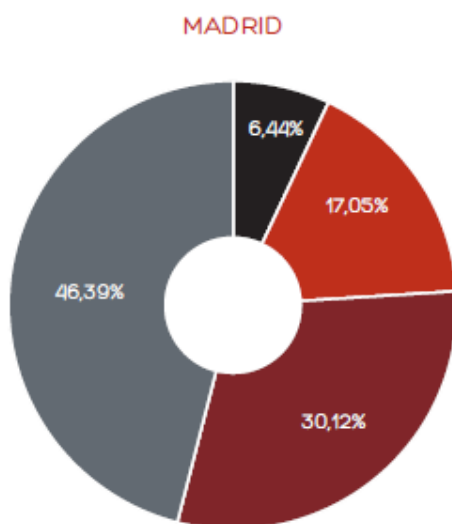
Gasto según el número de miembros en el hogar (%)

VALOR (MILES €)	TOTAL	1 PERSONAS	2 PERSONAS	3 PERSONAS	4 PERSONAS	5 PERSONAS
ESPAÑA	100%	11,38%	34,04%	25,40%	19,74%	9,43%
MADRID	100%	11,72%	40,37%	24,06%	16,97%	6,87%



Gasto según la edad (%)

VALOR (MILES €)	TOTAL	- 35 AÑOS	35 A 49 AÑOS	50 A 64 AÑOS	65 Y MÁS AÑOS
ESPAÑA	100%	7,18%	20,05%	31,34%	41,43%
MADRID	100%	6,44%	17,05%	30,12%	46,39%



Campaña de marketing a largo plazo

Oferta

- Nuevos cortes
- Nuevas presentaciones

Demanda

- Acciones directas al consumidor



Desde las Asociaciones

- Acciones complementarias

Formación

- Cursos de nuevos cortes y nuevas presentaciones.

Difusión

- A través de las revistas profesionales
- Web
- Redes sociales
- Etc.



Desde las Asociaciones

- Acciones complementarias

PASO A PASO TURNEDÓ

TURNEDÓ PIERNA DE RECENTAL Y PASCUAL



INTER
OVIC

Redaja sin hueso de pierna, envuelta con la "crispinita, tela o redalón" del mismo cordero, de unos 2-3 cm de grosor y peso de unos 180 g cada uno. Pieza noble, ya porcionada, sencilla de cocinar y muy elegante en el plato.

UTILIDADES

Ideal para los amantes de la carne, para comerlo "al punto", dejando el corazón de la pieza jugoso y no muy hecho.

La temperatura óptima central es de 60°C, punto en el que la carne queda rosada, tierna y jugosa.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste pierna 11,21 €/kg • Merma 31%
Coste pierna deshuesada incluido merma 16,25€/kg
Tiempo preparación: 18 kg/h • Mano obra: 16€/h
Incremento mano de obra: 2,67 €/kg
Coste tournado 17,14 €/kg • 1 ración: 180 g. aprox.
Coste orientativo ración = 3,08 €
* Simulación de precio basado en precio canal de 7€/kg

PASOS CORTE DE TURNEDÓ

PIERNA RECENTAL Y PASCUAL. De una pierna de recental saldrían unas 5-6 raciones.



1 PASO

Deshuesamos la pierna, quitando el hueso coxal y separando el jarrete entero por la articulación. A continuación, abrimos la pierna entre la tapa y la babilla y retiramos el fémur.



2 PASO

La reconstruimos volviendo a enrollarla sobre sí misma como si todavía llevase el hueso. Se extiende una tela (segilón, crispinita, redalón...) o papel film en su defecto y se enrolla la pierna deshuesada sobre ésta.



3 PASO

Se recomienda enfriar la pieza antes de cortarla. Y a continuación cortaremos rodajas de unos 2-2,5 cm de grosor.

OTRAS MANERAS DE COCINADO

A la **PLANCHA**: lo cocinamos tal y como habíamos con un solomillo, dejándolo rosado por el centro.

• Tipo **"COSO-BLOCO"**: primero, lo pasamos por horno y lo freímos. Y para terminar, lo cocinamos a fuego lento en un guiso.

• A **BAJA TEMPERATURA**: lo dejamos al vacío durante 6 horas a 66° y después,

64



INTER
OVIC

INTEROVIC acaba de poner en marcha la campaña de promoción más importante de su historia y queremos que tú formes parte de ella.

El objetivo es hacer de la carne de cordero y lechal un alimento mucho más versátil. Para ello, se van a promocionar siete nuevos cortes y tres elaborados de carne de cordero y lechal.

A partir de ahora en nuestra revista encontrarás la guía desglosada con los nuevos cortes de la carne de cordero y lechal.

Además, si lo deseas, puedes obtener toda la información que necesites en canalcordero.com/profesional, desde donde podrás descargar todo el material de la campaña para colocar en tu carnicería. canalcordero.com/profesional, desde donde podrás descargar todo el material de la campaña para colocar en tu carnicería.

PASO A PASO MEDALLONES

RECENTAL-PASCUAL-FALDA+CHURRASCO

CHURRASCO FALDA RECENTAL Y PASCUAL



Tira alargada de carne con hueso procedente del palo de las costillas.

Generalmente es una de las piezas más infravaloradas del cordero, sin embargo, bien cocinada, es de los mejores y más tiernos cortes de todo el animal.



UTILIDADES

Se puede hacer en barbacoa, asado en el horno o también con un primer cocinado al vapor a baja temperatura (120°C) en un horno de vapor o en su defecto con un dedo de agua en la bandeja durante 1h 30'. Así, de este modo, el churrasco te sorprenderá!

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste falda 3,4 €/kg
Merma 16%
Coste falda incluido merma 4,02€/kg
Tiempo preparación: 18 kg/h
Mano obra: 16€/h
Incremento mano de obra: 2,67€/kg
Coste churrasco 4,91€/kg
1 ración: 250 g. aprox.
Coste orientativo ración = 1,23€
* Simulación de precio basado en precio canal de 7€/kg

63



Muchas gracias

