

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TUXTLA

MEDICINA VETERINARIA

MATERIA

ZOOTECNIA DE OVINOS Y CAPRINOS

ALUMNO

GABRIEL COUTIÑO MENDOZA

FECHA

8 DE SEPTIEMBRE 2020

El aprovechamiento del ganado caprino en México tuvo su origen a partir de la colonia. Fue mediante inmigraciones colonizadoras españolas que llegaron las primeras cabras al país. Sin embargo, se cree que no fue del todo intencional que esta especie llegara al continente americano, ya que su papel en las travesías era el de proporcionar alimento a los tripulantes de las naves. Como es bien sabido, México con aproximadamente un 45% de superficie territorial que puede ser aprovechada por la ganadería herbívora, y que corresponde a las regiones del país donde se desarrollan los sistemas extensivos para tales especies animales

El sistema intensivo supone un confinamiento o semiconfinamiento de los animales, y para este fin es necesario contar con unas adecuadas instalaciones (corrales, comederos, mallas borregueras, potreros), buen suministro de forraje y personal capacitado. Este sistema tiene la ventaja de poder diseñar y controlar eficazmente planes de reproducción, cría, destete, levante y sanitario. Para su implementación se requiere de una inversión importante no sólo en instalaciones sino en poder garantizar la constante disponibilidad de forraje.

la ovinocultura en México se desarrolló en completa libertad, favorecida por las condiciones del clima y las amplias praderas naturales. La base de la ganadería ovina actual está formada por el ovino "tipo criollo", estos animales se originaron a partir de los primeros ovinos que trajeron los españoles, tales como las razas lacha, churra y manchega; posteriormente, la merino española y, a partir de la segunda mitad del siglo XX, por la mezcla de éstas con razas especializadas en la producción de carne, tales como: Hampshire, Suffolk, Dorset, Corriedale y otras que los transformaron en ejemplares más productivos, sin perder su rusticidad.

Los ovinos son una especie productiva de la cual el hombre, desde la prehistoria, ha obtenido alimento y vestido a partir de los productos que se obtienen de ellos, tales como: carne, lana, leche y pieles.

Importancia en México

México ocupó el décimo octavo lugar en cuanto al número de cabezas caprinas sacrificadas, con un total de 2.56 millones de animales, las cuales representan el 0.75% del mundial. En cuanto a la producción de carne en canal, México ocupa el décimo primer lugar a nivel mundial, produciendo en el mismo año un total de 42,000 toneladas métricas y contribuyendo con el 1.02% del total mundial. en los Estados de Puebla y Oaxaca, como representantes de la zona caprícola sur del país y por otro lado en Coahuila y San Luis Potosí como representantes de la zona centro y norte de México, se observaron los mayores volúmenes de producción, representando entre ellos más del 40% del total nacional. La inmensa mayoría de la carne caprina se obtiene a partir de poblaciones que se desarrollan bajo condiciones extensivas, con la consecuente degradación de los agostaderos naturales ante las condiciones de pastoreo

irracional. La especie caprina ha mostrado tradicionalmente algunas ventajas relacionadas a su utilización como generadora de carne. Dentro de ellas se encuentra su gran capacidad para sobrevivir y producir en zonas difíciles, el hecho de que su producción se combina bien con otras actividades agrícolas, su facilidad de manejo y alta rentabilidad bajo condiciones de pastoreo extensivo, así como la posibilidad de su contribución al reestablecimiento del equilibrio ecológico de las áreas de pastoreo destinadas a la obtención de carne con esta especie animal.

Los principales destinos a los que se dirige la carne caprina Mexicana están relacionados a su consumo como platillos elaborados, siendo relativamente escaso su mercadeo como cortes de anaquel para cocinar. Los platillos elaborados con carne de cabra y que son más frecuentemente encontrados en México son los siguientes:

- Cabrito: cocinado en diversas formas, desde la más tradicional que es elaborarlo al pastor, pero también al horno y en diversos guisados, dependiendo de la región del país. Probablemente sea este destino en el que la carne caprina alcanza los mayores valores en el mercado.

- Barbacoa: Este destino de la carne de caprino no es ampliamente conocido ni muchas veces aceptado por el público consumidor. En algunas zonas del país es comúnmente empleada la carne del caprino sola o combinada con carne de ovino, para la elaboración de este platillo. La carne empleada para esta finalidad es generalmente la de animales adultos y aquéllos considerados como desecho dentro de los rebaños.

- Birria: Platillo de gran tradición en la zona centro-occidental de México y que originalmente es elaborado en base a animales en su etapa postdestete y adultos.

- Chito y mole de caderas: a partir del proceso de producción caprina en la zona caprícola sur del país se genera el producto denominado chito, que corresponde a tiras de carne de cabra secadas al sol y salada. Asimismo, a partir de la denominada "matanza de Tehuacan" se elabora en dicha zona el platillo llamado mole de cadera, que forma parte de las tradiciones de dicha zona.

- Machitos: Principalmente como parte del proceso de elaboración del cabrito, pero también de la barbacoa y de la birria, se elabora este platillo a partir de vísceras. Es comúnmente encontrado en las zonas centro, occidental y norte de México.

Si bien es cierto que la cría de ovejas en muchas ocasiones es más rentable que la ganadería bovina, es determinante tener siempre presente que esa rentabilidad proviene de las decisiones

acertadas que se tomen dentro de la explotación. Es por esta razón que, además de mantenerse informado sobre las últimas tendencias de este tipo de explotaciones, es preciso contar con una asistencia profesional idónea.