



# SELLOS DE ORIGEN: DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS EN BASE A EXPERIENCIAS LOCALES

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIA)

Rodrigo Morales P.

Osorno, 13 de Agosto de 2019



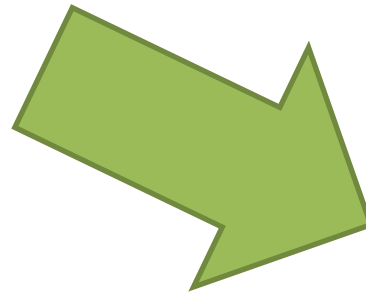
Chile  
en marcha





# Sellos de Origen

- Calidad de producto (Becker, 2000; Sepúlveda y col., 2011).
  - Productores
  - Industria
  - Consumidores



\$



# Cordero Chilote I.G.

- El cordero Chilote:

- Introducida por los españoles (De la Barra, 2008).
- Utilizada principalmente por pequeños productores
- Características reproductivas y sanitarias (Martínez *et al.*, 2012).





# Cordero Chilote I.G.



30,4 kg de peso vivo a los  
120 días de vida



Habilidad materna

946 ml de leche/día  
en lactancia temprana

2084 gr/vellón  
24-33 micras finura  
5 tonos



Resistencia a parásitos,  
restricción de alimento y  
y problemas podales

129% de prolificidad



Selecciona diferentes  
especies botánicas





# Cordero Küngo

- ✓ Territorio: zona costera
- ✓ Ovejería reconocida
- ✓ Prestigio histórico





# Cordero Küinko (Mapu Lahual)



51.671 ovinos aproximado en la provincia de Osorno . según el censo. 2007



- 77.5% de la tenencia de corderos de la región esta en la comunas de San Juan de la Costa. Purránque. Río negro y San Pablo.

## Cordero costeño

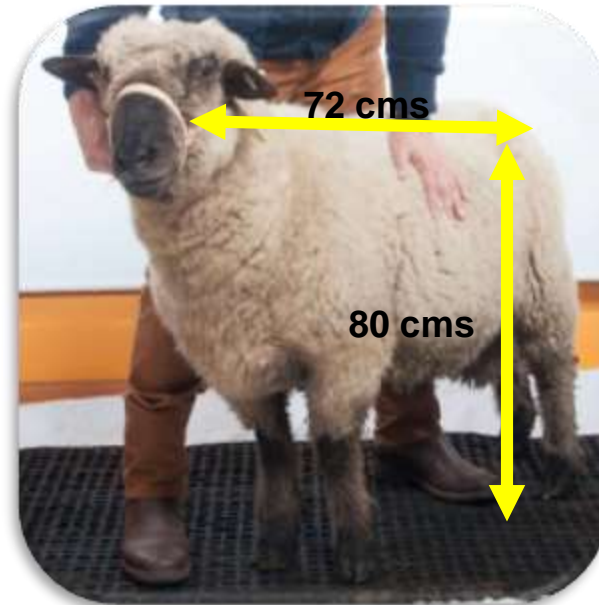
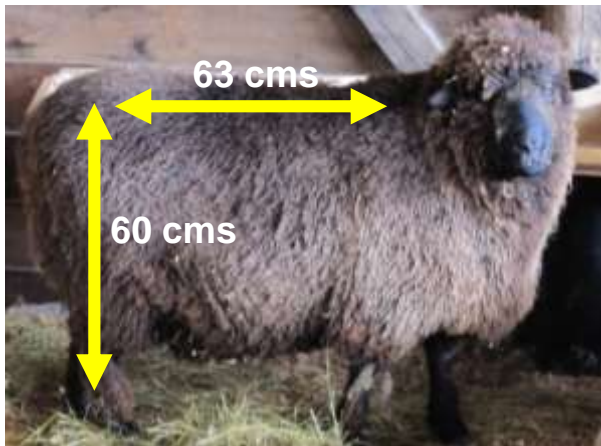
- Magro y abundante en carne
- Sabor intenso
- Rojo intenso



# Existe raza propia

- ✓ Raza cordero Künko
- ✓ El territorio conserva resabios de origen ibérico
- ✓ Diferencias significativas con otras razas

raza chilota



Raza hampshire



**Ovino rustico, Mayor peso, Rendimiento, carnicero, Doble propósito**







# Agregar valor

- Producción de Canales
- Producción de Cortes
- Aprovechamiento Mancorna → Desarrollo de productos de interiores
- Conclusiones



# Supuestos

- **Peso vivo promedio** → 32,7 kg;
- **Peso Canal caliente** fue 12,3 kg y el de canal fría fue de 12 kg;
- **39 % Rendimiento canal.**

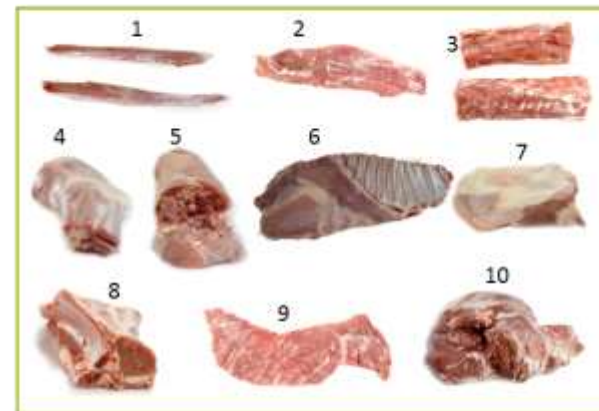


## Resumen de los costos productivos promedio para la faena de cordero chilote, obtenidos de los datos de faena de 30 corderos chilote I.G.

Costo	Precio (\$ sin IVA)	% del costo total
Costo productivo (\$/cordero)	22.000	51,3
Servicio de Faena (\$/cordero)	7.000	16,3
Servicio de transporte de corderos al Frigorífico	6.267	14,6
Servicio de Picking (\$)	83	0,19
Servicio de Frío (15 días) (\$/kg de carne congelada)	4.833	11,3
Servicio de transporte de Frío	2.667	6,2
Total promedio	42850	100

# Costo del desposte

- Servicio de desposte por cordero fue aproximadamente 11.640 por cordero
- **Costo total del cordero despostado sería de \$54.490**



1. Filetes de cordero  
2. Sobrecostillas de cordero  
3. Lomitos de cordero  
4. Garrones de cordero  
5. Cogote de cordero

6. Costillar de cordero  
7. Paletas de cordero  
8. Chuleta vetada  
9. Tapapecho de cordero  
10. Pierna de cordero

# Precio de los cortes

**Precio de los principales cortes de cordero en carnicerías y supermercados de Osorno y Santiago (Mayo 2016)**

<b>Cortes</b>	<b>Precio (\$ Sin IVA)</b>
<b>Chuleta francesa</b>	14.985
<b>Lomo</b>	10.935
<b>Pierna</b>	6.318
<b>Paleta</b>	6.966
<b>Entrecot</b>	8.505
<b>Garrón de pierna</b>	6.075
<b>Cordero entero y trozado</b>	4.050

**Cálculo de los ingresos por cortes de cordero tradicional promedio planta Mafrisur, considerando los valores comerciales por corte (Precios no incluyen IVA).**

<b>Tipo de Corte</b>	<b>Unidades</b>	<b>Peso (kg) prolijado</b>	<b>Precio (\$) promedio de venta</b>	<b>Ingreso (\$) brutopromedio</b>
<b>Cordero Canal</b>	1	12,0	4.050	48.600
<b>Rendimiento en cortes</b>	82,9 %	9,95		
<b>Pierna entera con cuadril s/garrón</b>	2	2,700	6.318	17.059
<b>Paleta deshuesada (en malla)</b>	2	1,260	6.966	8.777
<b>Medallones de cordero</b>	4	0,684	6.318	4.322
<b>Garrón de pierna</b>	2	0,612	6.075	3.718
<b>Garrón de mano</b>	2	0,432	6.075	2.624
<b>Entrecot de cordero</b>	5	0,960	8.505	8.165
<b>Chuleta francesa mini</b>	2	0,456	14.985	6.833
<b>Chuleta francesa</b>	2	0,576	14.985	8.631
<b>Trocitos de carne</b>		0,276	3.637	1.004
<b>Costillar con hueso</b>	2	1,200	6.318	7.582
<b>Cazuela de cordero</b>		0,792	3.637	2.880
<b>Huesos, grasa, trocitos de carne, despuntes.</b>		2,052		
<b>Ingreso total por cordero despostado</b>				71.595



# Margen bruto por la venta de canales

<b>Item</b>	<b>Precio (\$ sin IVA)</b>
<b>Venta de corderos como canal*</b>	48.600
<b>Costo productivo (\$/cordero)</b>	22.000
<b>Servicio de Faena (\$/cordero)</b>	7.000
<b>Servicio de transporte de corderos al Frigorífico</b>	6.267
<b>Servicio de transporte de Frío</b>	2.667
<b>Total Costos</b>	37.934
<b>Margen Bruto</b>	10.666



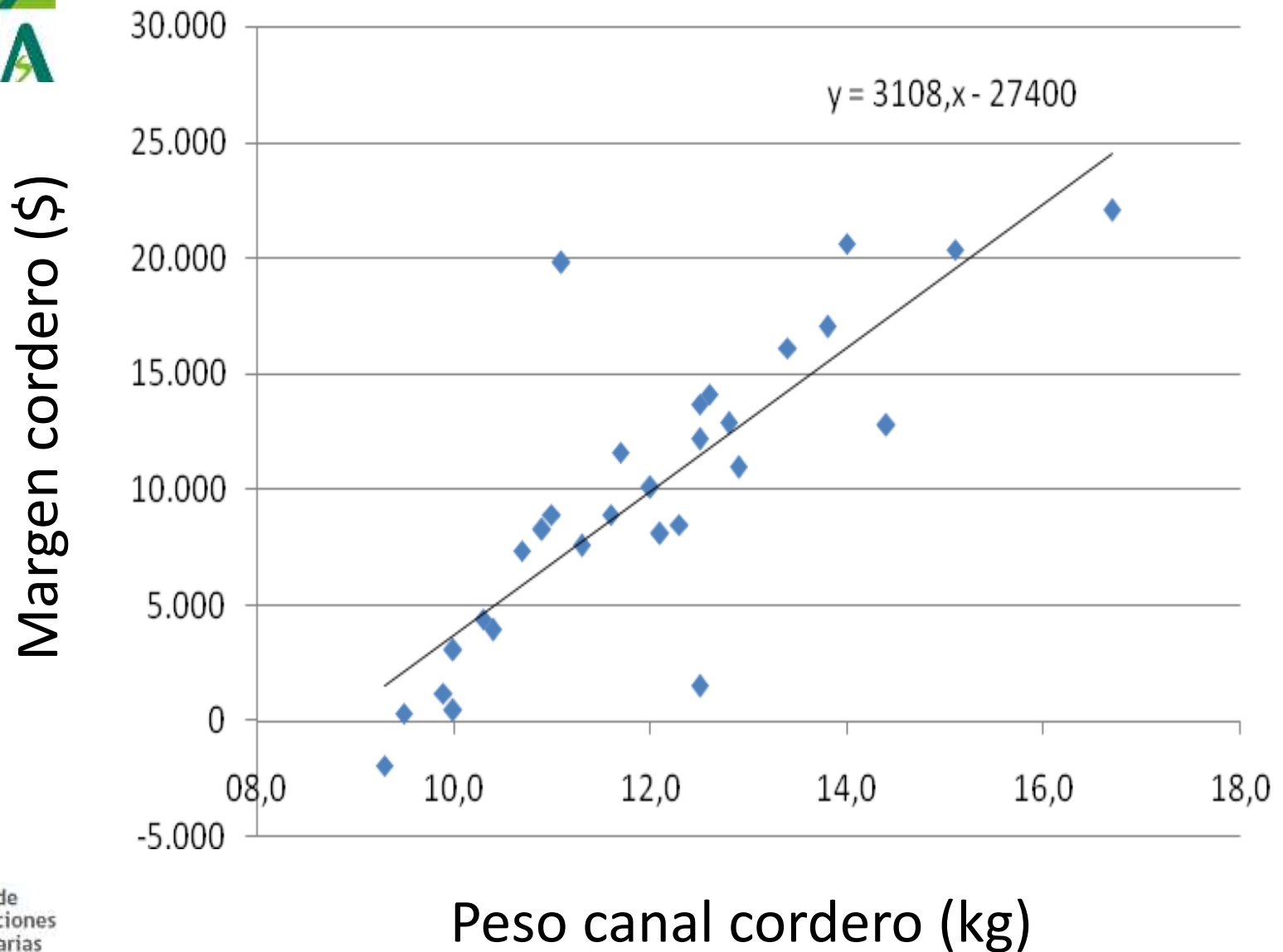
# Margen bruto por venta de cortes

<b>Item</b>	<b>Precio Neto</b>
<b>Venta de cordero en cortes*</b>	71.595
<b>Costo productivo (\$/cordero)</b>	22.000
<b>Servicio de Faena (\$/cordero)</b>	7.000
<b>Servicio de transporte de corderos al Frigorífico</b>	6.267
<b>Servicio de desposte (Valor promedio (\$/cordero))</b>	11.617
<b>Servicio de Picking</b>	85
<b>Servicio de Frío (15 días) (\$/kg de carne congelada)</b>	4.833
<b>Servicio de transporte de Frío</b>	2.667
<b>Total promedio</b>	54.469
<b>Margen Bruto promedio</b>	17.127





# Peso vivo /negocio de los cortes





## Costo producción interiores





# Productos generados

- Brochetas de Corazón
- Criadillas
- Riñones apanados
- Fricandela
- Albóndiga de corazón con queso de oveja
- Pate de hígado y criadillas

# Brochetas de Corazón





# Brochetas de Corazón

Ingredientes	Valor kg	Precio kg	Costo (\$)
Corazón	2142	6700	\$ 14,351
sal	350	94.5	\$ 33
pimienta	15000	2.2	\$ 33
comino	10500	21.4	\$ 225
Cerveza	1500	1.608	\$ 2,412
ajo en polvo	10667	53.6	\$ 572
Pasta de ají	1000	964.8	\$ 965
Palo de brochetas	1780	182	\$ 3,240
Bolsa	25	61	\$ 1,525
Arriendo planta piloto ULA			\$ 42,500
Mano de obra	5000	4	\$ 20,000
			\$ 85,855

# Brochetas de Corazón

Trocitos de carne	Brochetas	Paquetes	Precio estimado venta	Ingresos netos (\$)
220	25	73	5.500	110.000
72	40	24	2.880	48.000
				158.000

**Margen bruto por producción**

$$158.000 - 85.855 = 72.145$$



# Pasta de criadillas





# Pasta de criadillas

<b>Ingredientes</b>	<b>Valor kg</b>	<b>Precio kg (\$)</b>	<b>Costo (kg)</b>
Criadillas	4990	10000	\$ 49,900
Sal de cura	600	12.8	\$ 8
Sal	350	110.5	\$ 39
Pimentón rojo	5700	42.5	\$ 242
Aliño completo	10000	17	\$ 170
Ajo	10667	17	\$ 181
Aceite	1590	300	\$ 477
Frasco	50	375	\$ 18,750
Arriendo planta piloto ULA			\$ 42,500
Mano de obra	5000	4	\$ 20,000
			\$ 132,267



# Pasta de criadillas

frascos	Precio por frasco	Ingresos netos
50	3500	\$ 175,000

**Margen bruto por producción**

$$175.000 - 132.267 = 42.733$$



# Riñón Apanado





# Riñon Apanado

Ingredientes	Valor kg	Precio kg	Costo (\$)
Riñon	3990	10000	\$ 39,900
Pan rallado	3800	4000	\$ 15,200
Base comercial para escalopa	6222	360	\$ 2,240
vinagre	900	5000	\$ 4,500
Arriendo planta piloto ULA			\$ 42,500
Mano de obra	5000	4	\$ 20,000
			\$ 124,340

# Riñon Apanado

Riñones apanados	Riñones por bolsa	Bolsas	Precio por bolsa	Ingresos netos
320	6	53	3.500	189.000

**Margen bruto por producción**

$$189.000 - 124.340 = 64.660$$



# Fricandela





# Fricandela

<b>Ingredientes</b>	<b>Valor kg</b>	<b>Precio kg</b>	<b>Costo (\$)</b>
Corazon	2142	10000	\$ 21,420
Fosfato	2737	10	\$ 27
Sal	350	100	\$ 35
Oregano	10000	30	\$ 300
Ají	5900	20	\$ 118
Ajo	10667	20	\$ 213
Pimienta negra	26000	20	\$ 520
Arriendo planta piloto ULA			\$ 42,500
Mano de obra	5000	4	\$ 20,000
			\$ 85,134

# Fricandela

Número de Fricandelas	Precio por fricandela (\$)	Ingresos netos (\$)
320	300	96.000

**Margen bruto por producción**

$$96.000 - 85.134 = 10.866$$





# Albóndiga de corazón con queso de oveja







# Albóndiga de corazón con queso de oveja

<b>Ingredientes</b>	<b>Valor kg</b>	<b>Precio kg</b>	<b>Costo (\$)</b>
Corazon	2142	10000	\$ 21,420
Fosfato	2737	10	\$ 27
Sal	350	100	\$ 35
Oregano	10000	30	\$ 300
Ají	5900	20	\$ 118
Ajo	10667	20	\$ 213
Pimienta negra	26000	20	\$ 520
Queso	3800	3	\$ 3,659
Arriendo planta piloto ULA			\$ 42,500
Mano de obra	5000	4	\$ 20,000
			\$ 88,793



# Albóndiga de corazón con queso de oveja

Número de Albóndigas	Precio por albóndiga (\$)	Ingresos netos (\$)
320	300	96.000

**Margen bruto por producción**

$$96.000 - 88.793 = 7.207$$





# Paté de hígado y criadillas





# Paté de hígado y criadillas

Ingredientes	Valor kg	Precio kg	Costo (\$)
Pulpa de Cerdo	3190	2500	\$ 7,975
Sal	350	126	\$ 44
Sal de cura	600	14	\$ 8
Criadillas	4990	2500	\$ 12,475
Cuero de cerdo coido	15000	500	\$ 7,500
Caldo de cocción			\$ -
emulgut	7021	300	\$ 2,106
Gel de hígado	2640	2000	\$ 5,280
Fosfato	2737	8	\$ 22
Condimento	26000	70	\$ 1,820
Antiback	7021	100	\$ 702
Frasco	45	375	\$ 16,875
Arriendo planta piloto ULA			\$ 42,500
Mano de obra	5000	4	\$ 20,000
			\$ 117,308



# Paté de hígado y criadillas

Frascos	Precio por frasco (\$)	Ingresos netos (\$)
45	3.500	\$ 157.500

## Margen bruto por producción

$$157.500 - 117.308 = 40.192$$





# Conclusiones

- Aumentar el peso de canal para tener cortes mayores pensando en la preparaciones gastronómicas.
- El uso de interiores para la fabricación de productos podría ser una interesante alternativa para el desarrollo de nuevo negocios.



**Rodrigo Morales P.**

[rmorales@inia.cl](mailto:rmorales@inia.cl)

Osorno, 13 de Agosto de 2019

**Muchas Gracias**



Chile  
en marcha



EXPO  
**CHILE**  
AGRÍCOLA  
MINISTERIO DE AGRICULTURA

**26 al 28**  
Agosto 2019  
Mercado Mayorista  
Lo Valledor

[www.expochileagricola.cl](http://www.expochileagricola.cl)



Fundación para la  
Innovación Agraria



**GOBIERNO  
REGIONAL DE  
LOS LAGOS**

*Acción de Futuro*

## Seminario: Agregación de valor y elaboración de lácteos saludables

### PROGRAMA

Horario	Tema	Expositor
8:30 horas	Bienvenida	Autoridades. (Ministerio, Intendente Los Lagos e INIA)
8:40 horas	Sello de Origen para los lácteos producidos en base a praderas en el sur de Chile. Proyecto FDNR Región de Los Lagos, ejecutado por Seremía de Agricultura e INIA.	Rodrigo Morales, Médico Veterinario, Dr. en Calidad Agroalimentaria e investigador de INIA Remehue
9:00 horas	Elaboración de quesos saludables utilizando materias primas con compuestos funcionales. Proyecto financiado por FIA y ejecutado por INIA Remehue.	Ignacio Subiabre, Ingeniero en Alimentos Magister en Producción Animal e investigador de INIA Remehue
9:20 horas	Degustación	
9:45 horas	Cierre	