



OVINO DEL SUROESTE, OVISO S.C.L



Beatriz Agudo Freije ¹ Fermín Lopez Gallego ².

¹Ovino del Suroeste OVISO S.C.L. ²Dirección General de Innovación y Competitividad Empresarial, Junta de Extremadura.

PRESENTACIÓN

A comienzos de 1999 y en base a un proyecto ampliamente manifestado en el tiempo, desde distintos sectores de la región se plantea la posibilidad de tener una presencia propia en el mercado de la carne fresca, mediante un sistema directo desde el productor al punto final de venta, con todas las garantías de sanidad animal, homogeneidad, continuidad del producto a lo largo del año, de calidad conocida y contrastada desde hace mucho tiempo en los mercados nacionales e internacionales, como es el cordero de Extremadura.

El 4 de Mayo de 1999, se constituyó en Castuera (Badajoz) Ovino del Suroeste S.C.L. (OVISO S.C.L.) como Cooperativa de Segundo Grado, estando integrada por la Asociación de Laneros de la Serena Sdad. Coop. Ltda. (ALANSER) , Sdad. Coop. Ltda.. Agrícola Ganadera Comarcal de Castuera y Fomento del Ovino Extremeño S.A.T. (FOVEX), , incorporándose en el año 2007 S.C.L. Ovinos Extremeños (COEX), y en el 2008 cuatro cooperativas más de la zona de la Siberia (Herrera del Duque, Talarrubias, Esparragosa de La Serena y Puebla de Alcocer). Actualmente es el mayor grupo, en cuanto a volumen de producción, a nivel Nacional.



PRODUCTOS

Ovino además desde el año 2001 se queda con la concesión del Matadero de Villanueva de la Serena (Badajoz), donde se realiza de forma directa la transformación del producto. Actualmente la comercialización se lleva a cabo en el ámbito nacional y comunitario (Italia, Francia, Portugal) de canales ovinas bajo dos marcas propias:

- CORDEHESA para las canales certificadas con la Denominación Específica Cordero de Extremadura CORDEREX.
- CORSERENA para las canales producidas y controladas por OVISO scl directamente.

Para productos de IV y V gama colaboramos con la empresa MIPA cocina central ubicada en fuente de cantos.

Ovino está posicionada entre las veinte primeras dentro del ranking nacional de las 35 empresas productoras y comercializadoras de carne ovina.



MEDIOS DISPONIBLES

- Matadero Municipal y Sala de Despiece de Villanueva de la Serena (Badajoz), donde realiza de forma directa la transformación del producto, permitiéndole tener una mayor capacidad de sacrificio y gestión que con la que contaba inicialmente.
- 4 Centros de Clasificación de corderos en sus cooperativas de base (Alanser, Fovex , Castuera y Coex). Ubicación: Villanueva de La Serena, Cabeza del Buey, Castuera, Azuaga
- 2 Fábricas de Dietas Unifeed y Pienso en sus cooperativas de base (Alanser y Castuera). Ubicación: Castuera, Cabeza del Buey

VISIÓN DE LA I+D+i

Desde el año 2008 en el que se creó el departamento de I+D+i en la cooperativa, la participación en proyectos de desarrollo e innovación ha sido muy activa, trabajando tanto en el área de la producción como de la transformación y comercialización del producto.

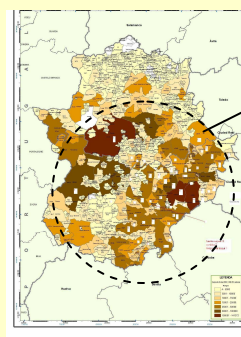
Por nombrar algunos de los proyectos en los que se ha trabajado haremos referencia a:

- ✓ Cebo de corderos sin utilización de paja
- ✓ Aprovechamiento de la pulpa de tomate como fuente de antioxidante natural para la carne de cordero. Evaluación de la duración de la carne.
- ✓ Desarrollo de nuevos productos en V gama.
- ✓ Evaluación de tres tipos de cordero (Corderex, Cordero Manchego y Segureño) en el rendimiento al despiece comercial de Mercadona
- ✓ Automatización de procesos productivos
- ✓ Estudio de diferentes sistemas de congelación de carne como medio de desestacionalización productiva
- ✓ Modificación del perfil de ácidos grasos de carne de cordero
- ✓ Caracterización nutricional de la carne de cordero procedente de diferentes cebos

COLABORACIONES TECNOLÓGICAS

Se ha establecido un convenio con la Dirección General de Innovación y Competitividad Empresarial para el asesoramiento tecnológico y la puesta en marcha de los proyectos de desarrollo e innovación.

Se mantiene un continuo contacto con centros nacionales e internacionales (Universidades, Centros tecnológicos, empresas) para la ejecución de proyectos en colaboración.



Distribución de las más de 1000 explotaciones

Apuesta por la implicación directa en el desarrollo tecnológico del sector

La cooperativa Ovino reunirá en un seminario toda la investigación sobre ovino de carne

