

Juárez, M.¹, Horcada, A.¹, Alcalde, M. J.¹, Barajas, F.², Valera, M.¹, Molina, A.³

¹Grupo MERAGEM (PAI AGR-158). Dep. Ciencias Agroforestales. E.U.I.T.A. Sevilla

²Asociación Nacional de Criadores de Ganado de Raza Merina

³Grupo MERAGEM (PAI AGR-158). Dep. Genética. Universidad de Córdoba



Efecto del destete sobre la calidad de la carne de corderos ternascos de raza Merina Española

INTRODUCCIÓN

La calidad, en general, puede definirse como «la capacidad de un producto o servicio para satisfacer las expectativas de los consumidores». La calidad cárnica es un concepto plural que no tiene una definición única. Para la carne fresca, atributos como el color, cantidad de grasa, terneza y jugosidad son fundamentales para la decisión de compra del consumidor.

Numerosos factores como el sexo (Vergara *et al.*, 2005), la raza (Sañudo *et al.*, 1996) o el peso de sacrificio (Martínez-Cerezo *et al.*, 2005) influyen sobre los distintos parámetros que determinan la calidad de la carne. Sin embargo, entre los factores productivos con mayor influencia, la alimentación, ligada íntimamente al sistema productivo, es la mayor fuente de variación sobre dichos parámetros (Wood *et al.*, 2004).

La raza Merina, hoy en día, es una raza eminentemente cárnica, con unos valores de crecimiento y calidad de la canal comparables con los de otras razas especializadas, tanto nacionales como extranjeras. Sin embargo, al encontrarse distribuida por buena parte de la geografía española, los sistemas productivos utilizados en la cría de los corderos de raza Merina no presentan una clara homogeneidad. Así, en función de la zona geográfica, de la estación o paridera, de la tradición productiva, o incluso del precio del pienso y de la carne, nos podemos encontrar con dos sistemas productivos bien diferenciados, basados en un mayor o menor periodo de permanencia del cordero junto a la madre. En el sistema más habitual, el cordero es destetado al alcanzar uno 11-13 kg de peso vivo, y alimentado, a partir de ese momento, exclusivamente a base de concentrado. En el sistema sin destete, el cordero permanece junto a la madre, aún teniendo acceso al concentrado a partir de los 11-12 Kg. de peso vivo y, por tanto, recibiendo aporte de leche materna, hasta el momento del sacrificio.

El objetivo del presente estudio es analizar la influencia de la prolongación del periodo de permanencia del cordero junto a la madre sobre las características de calidad de la carne fresca de corderos ternascos de la raza Merina.

MATERIAL Y MÉTODOS

Con objeto de comparar los sistemas productivos con y sin destete, se destetaron 8 corderos de raza Merina al alcanzar 12 kg de peso vivo y se alimentaron, a partir de ese momento, exclusivamente a base de concentrado. Otros 8 corderos de raza Merina continuaron junto a la madre hasta el momento del sacrificio, pudieron acceder al concentrado al alcanzar 12 kg de peso vivo. Los pesos de sacrificio fueron 21,73 y 21,97 kg respectivamente.

En el matadero, 24 h tras el sacrificio, los músculos *longissimus dorsi* (fragmento comprendido entre la 3.^a vértebra torácica, T3, a la 1.^a vértebra lumbar, L1) de las medias canales izquierdas se extrajeron, envasaron al vacío e identificaron individualmente para su posterior análisis en el laboratorio.

Los análisis descritos a continuación se llevaron a cabo sobre carne fresca madurada a 2 °C, durante 72 horas tras el sacrificio. Los porcentajes de humedad, cenizas, proteína y grasa intramuscular se determinaron por duplicado para cada animal mediante los métodos referenciados en «Métodos de Análisis de Productos Cárnicos» (BOE 29/8/79).

La capacidad de retención de agua (CRA), expresada como porcentaje de jugo expelido, fue determinada por el método de Grau y Hamm (1953). La estimación de la textura instrumental de la carne se llevó a cabo mediante la determinación de la resistencia máxima al corte con un texturómetro TA-XT2 (Stable Microsystems, UK) mediante la célula de Warner-Bratzler. Este ensayo se realizó sobre porciones del músculo *longissimus dorsi* cocidas al baño María hasta alcanzar 70 °C. Las determinaciones se llevaron a cabo en el centro de tres porciones prismáticas (10 x 10 x 30 mm) y situando la cuchilla en dirección perpendicular a las fibras musculares.

La determinación química del color de la carne se fundamenta en la medida del contenido en pigmentos hemínicos del músculo, en concreto de mioglobina (Mb), mediante la técnica propuesta por Hornsey (1956). Los valores se expresan en mg Mb/g músculo fresco. Para la determinación

del color físico se utilizó un espectrocolorímetro Minolta CM-2500d, midiéndose las coordenadas tricromáticas L^* , a^* y b^* (CIE, 1976) sobre la superficie de un fragmento del músculo *longissimus dorsi* izquierdo tras 1 hora de exposición al oxígeno en una bandeja de poliestireno con film transparente para proteger de una desecación excesiva. Igualmente, se midieron los mismos parámetros de color sobre la grasa subcutánea. El iluminante utilizado fue el D65 a 10° de ángulo de visión.

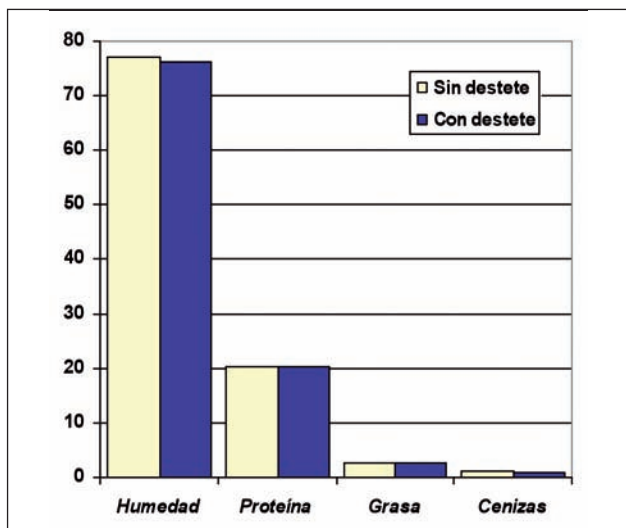
El paquete estadístico Statistica 7.0 for Windows (Stat-Soft Inc., 2004) se utilizó para determinar las variaciones debidas al sistema de producción sobre las características de la carne de ambos lotes de animales.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En estudios anteriores, se ha observado que el sistema de producción basado en la permanencia del cordero con la madre hasta el momento del sacrificio permitió alcanzar el peso de sacrificio una semana antes, aunque supuso una ligera merma en la calificación de conformación de las canales de corderos ternascos de raza Merina (Juárez *et al.*, 2007). Sin embargo, la composición de la grasa intramuscular y subcutánea, la más influyente sobre la calidad de carne, mejoró en el sistema sin destete (Juárez *et al.*, 2006).

En la figura 1 se puede observar la composición química (humedad, proteínas, grasa y cenizas) de la carne de corderos ternascos de raza Merina. La carne proveniente de los corderos del sistema sin destete mostró un porcentaje de humedad algo mayor que los corderos destetados, aunque dichas diferencias no fueron estadísticamente significativas ($P > 0,05$). El contenido en proteínas y grasa no se modificó ($P < 0,05$) al hacerlo el sistema productivo. El contenido en cenizas de los corderos sin destete fue algo superior ($P < 0,05$) al de los corderos destetados (1,14 vs 1,02), debido al mayor aporte de minerales a través de la leche materna.

Figura 1. Composición química (%) de la carne corderos ternascos de raza Merina con y sin destete.



En la figura 2 se observa como el porcentaje de jugo expelido durante la compresión de la carne de los corderos destetados fue superior ($P < 0,01$) al mismo parámetro medido sobre carne de corderos sin destete. Este parámetro está relacionado con la jugosidad percibida en la valoración sensorial (Omojola, 2008). De otra parte, la resistencia al corte de la carne de ambos tipos estudiados no presentó grandes diferencias ($P < 0,05$), situándose alrededor de $4,4 \text{ kg/cm}^2$. Dicho valor está dentro de los límites considerados como recomendables para la carne (Huffman *et al.*, 1996).

Figura 2. Capacidad de retención de agua [CRA (% agua expelida)] y fuerza/resistencia al corte (kg/cm^2) de la carne corderos ternascos de raza Merina con y sin destete.

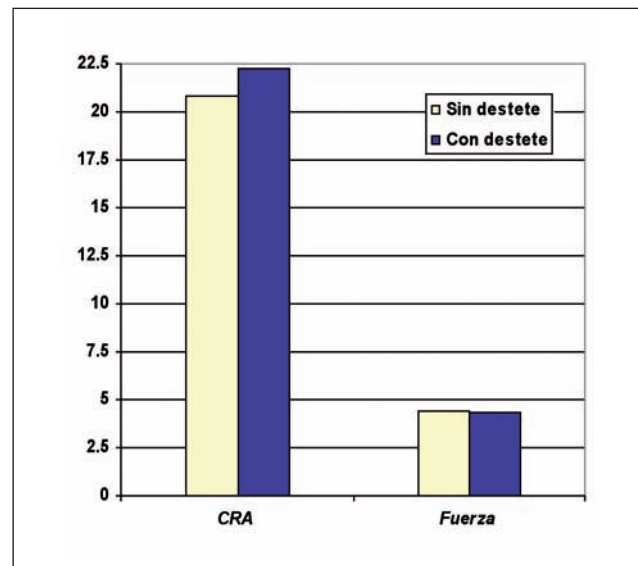
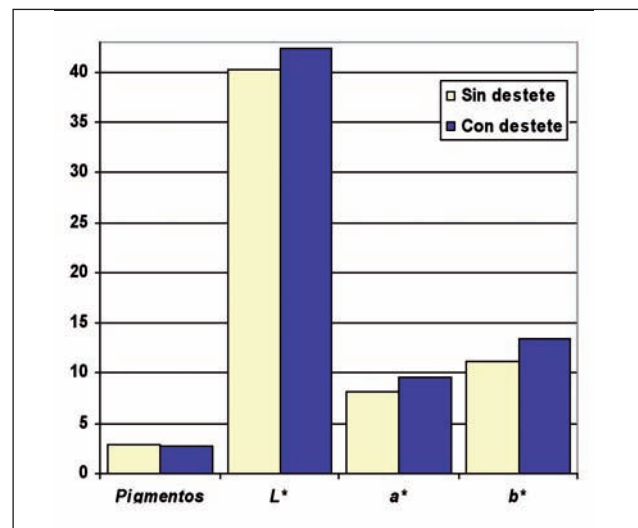


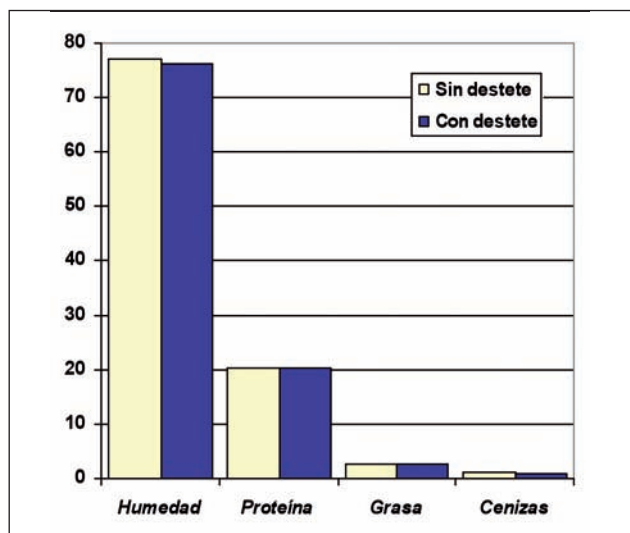
Figura 3. Pigmentos hemínicos (mg Mb/g músculo) y color CIE $L^*a^*b^*$ del músculo (72h) de corderos ternascos de raza Merina con y sin destete.



El contenido en pigmentos hemínicos de la carne de corderos ternascos de raza Merina (Figura 3) no se vio afectado ($P<0,05$) por el sistema productivo. Sin embargo, la carne de los corderos destetados resultó más clara (mayor L^*) y roja (mayor a^*) que la carne de los corderos provenientes del sistema sin destete ($P<0,01$). Habitualmente, en otros estudios, al incrementarse la L^* , disminuye la a^* . Sin embargo, en este caso, ambas coordenadas se incrementaron al variar el sistema productivo.

Al estudiar la grasa subcutánea de los corderos ternascos de la raza Merina (Figura 4), observamos que la grasa de los corderos sin destete fue más clara (mayor L^*) que la de los corderos destetados, lo cual es valorado positivamente por el consumidor español.

Figura 4. Color CIE $L^*a^*b^*$ de la grasa subcutánea de corderos ternascos de raza Merina con y sin destete.



CONCLUSIONES

Al estudiar el efecto de la prolongación del periodo de permanencia con las madres en la calidad de la carne de corderos de raza Merina, se observó que ciertos parámetros, como la capacidad de retención de agua o la luminosidad de la carne mejoraron en el sistema con destete, mientras otros parámetros, como el contenido en cenizas o la claridad de la grasa mejoraron en el sistema sin destete. Dichos resultados, junto a los datos aportados en estudios previos, clarifican el efecto del destete sobre la calidad de la canal, de la grasa y de la carne de corderos de raza Merina. Así, la mayor velocidad de crecimiento de los corderos sin destete, junto a la mejora del perfil lipídico, parecen aconsejar dicho sistema, a pesar de la mejora en la conformación y en ciertos parámetros de calidad de la carne en corderos destetados.

AGRADECIMIENTOS

Este proyecto fue financiado en parte por el proyecto INIA RZ03-019.

BIBLIOGRAFÍA

- Hornsey, H. C.** (1956). The color of cooked cured pork. 1. Estimation of the nitric oxide-haem pigments. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 7, 534-540.
- Huffman, K.L., Miller, M.F., Hoover, L.C., Wu, C.K., Brittin, H.C. y Ramsey, C.B.** (1996). Effect of beef tenderness on consumer satisfaction with steaks consumed in the home and restaurant. *J. Anim. Sci.* 74, 91-97.
- Grau, R. y Hamm, R.** (1953). Eine einfache methode zur bestimmung der wasserbindung in muskel. *Naturwissenschaften*, 40, 29-30.
- Juárez, M., Horcada, A., Alcalde, M.J., Barajas, F., Miguélez, J.J., Valera, M. y Molina, A.** (2006). Efecto del Destete Sobre el Perfil de Ácidos Grasos de Corderos de Raza Merina. *FEAGAS*, 30, 97-100.
- Juárez, M., Horcada, A., Alcalde, M.J., Barajas, F., Peña, F., Domenech, V. y Molina, A.** (2007). Efecto del Destete Sobre las Características de la Canal de Corderos Ternasco de Raza Merina. *FEAGAS*, 102-106.
- Martinez-Cerezo, S., Sañudo, C., Panea, B., Medel, I., Delfa, R., Sierra, I., Beltrán, J. A., Cepero, R. y Olleta, J. L.** (2005). Breed, slaughter weight and ageing time effects on physico-chemical characteristics of lamb meat. *Meat Science*, 69, 325-333.
- Omojola, A.B.** (2008). Yield and organoleptic characteristics of Suya (an intermediate moisture meat) prepared from three different muscles of a matured bull. *Afr. J. Biotech.*, 7 2254-2257.
- Sañudo, C., Santolaria, M. P., María, G., Osorio, M. y Sier, I.** (1996). Influence of carcass weight on instrumental and sensory lamb meat quality in intensive production systems. *Meat Science*, 42, 195-202.
- Vergara, H., Linares, M. B., Berruga, M. I. y Gallego, L.** (2005). Meat quality in suckling lambs: effect of pre-slaughter handling. *Meat Science*, 69, 473-478.
- Wood, J. D., Richardson, R. I., Nute, G. R., Fisher, A. V., Campo, M. M., Kasapidou, E., Sheard, P. R. y Enser, M.** (2004). Effects of fatty acids on meat quality: a review. *Meat Science*, 66, 21-32.

Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino



Lagasca, 70 - 4º Izda - 28001 Madrid
Tel.: 91 431 59 90 - Fax: 91 575 25 56

E-mail: asociacion@razamerina.com - www.razamerina.com

Francisco López Jiménez¹ y María Carmen García²

¹ Asociación de Criadores de Oveja Montesina.

² Oficina Comarcal Agraria de Cazorla. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.



Montesina

La raza ovina Montesina

La Raza Montesina, también llamada Ojinegra o Sevillana, ocupa una amplia extensión del Sureste Español, distribuyéndose por las Comunidades de Andalucía (provincias de Granada y Jaén) y Murcia. Asimismo, es conveniente destacar que se ha localizado un rebaño trashumante en el Sur de Ciudad Real.



La oveja Montesina está clasificada como Raza Autóctona de Protección Especial en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España. Es aquí donde esta catalogación adquiere importancia, puesto que, a Diciembre de 2.008, la Asociación cuenta tan sólo con 4 rebaños puros que agrupan unos 1.000 ejemplares. Además de éstos, existen



otros 8 ó 10 rebaños cruzados con Segureño, con un número de ejemplares que no sobrepasa los 1.000; aunque en estos rebaños, si no se trabaja muy rápida y eficazmente en términos de selección, serán absorbidos muy pronto por otras razas, principalmente el Segureño.

Al igual que la Raza Montesina, la Asociación Nacional de Criadores de Oveja Montesina ha pasado, y pasa, por momentos críticos; sin embargo, con los recientes cambios de Junta Rectora, Secretario Ejecutivo y la especial sensibilidad que está teniendo la Administración hacia esta raza, se proyecta un futuro esperanzador. La Asociación está teniendo nuevas incorporaciones de ganaderos de la zona Sur de la provincia de Jaén, que están muy interesados en



seleccionar esta raza que antes poblaba esta Sierra Sur, al igual que Sierra Mágina. En la Región de Murcia existe otro núcleo de criadores de Montesina, agrupados en torno a la Asociación de Criadores de Oveja Montesina de la Región de Murcia. Estos ganaderos en su día expresaron su intención de caminar juntos a la Asociación Nacional, pero debido a la inactividad de ésta, no se tradujo en ningún acuerdo. Este compromiso de caminar juntos, por el bien de nuestra querida raza, se tiene que plasmar en un proyecto común y único. Desde esta Asociación Nacional así se desea y se está trabajando desde hace meses por ello.

Los integrantes de La Asociación Nacional de Criadores de Oveja Montesina piensan que ésta es una de las últimas posibilidades que tiene la raza para su recuperación y conservación y, tanto los criadores como los técnicos que trabajan con esta raza, vamos a hacer un esfuerzo importante por llevar a cabo esta misión. En tiempos difíciles como los que atravesamos, no podemos permitirnos el lujo de perder el patrimonio genético que atesora una raza tan bien adaptada al medio como es la MONTESINA.

Saúl Barrio Molinero
Presidente de ANCRO y ganadero



Situación económica y social de los ganaderos de la raza Ojalada



La raza ovina Ojalada está clasificada como Raza de Protección Especial en el Catálogo Oficial de Razas de Gado de España. La situación geográfica, de casi la totalidad de las dieciséis ganaderías inscritas en el Libro Genealógico, se hallan en el sur y sureste de la provincia de Soria, encontrándose dicha zona a una altitud desde los novecientos hasta los mil seiscientos metros en las zonas más altas de la Sierra Pela, que hace de frontera con Guadalajara y Segovia.

Actualmente, hay inscritos unos nueve mil animales en el Libro Genealógico de la Raza Ojalada, habiéndose hecho un gran esfuerzo por parte de los ganaderos de ANCRO para recuperar la raza a lo largo de los diez últimos años, ya que, en 1999, estaba prácticamente extinguida, contando tan sólo con unos dos mil ejemplares en toda la provincia de Soria.

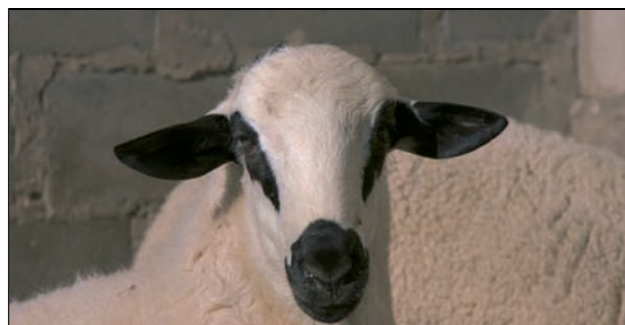
Ahora, se están llevando a cabo programas de selección genética, genotipado, Maedi, inseminación y congelación de embriones.

Durante varios años los ganaderos de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Selecto de Raza Ojalada (ANCRO) hemos realizado un gran esfuerzo por aumentar y mejorar la raza. Sin embargo, ahora nos encontramos con un problema que no depende de los ganaderos, y que es la nula rentabilidad de nuestras explotaciones, tanto por la subida del coste de la alimentación como por el bajo precio de la carne. Nuestra raza se encuentra en zonas muy pobres de pastos, donde la agricultura, en muchas zonas, es casi simbólica, de poca producción y baja rentabilidad. Zonas en las que sus pocos habitantes viven tradicionalmente de la ganadería ovina.

La sociedad tiene que reconocer el gran esfuerzo que desempeñan nuestros ganaderos que viven en pueblos donde, en muchos casos, son los únicos habitantes junto con sus familias. Pueblos donde el médico va una o dos veces por semana, teniendo que ir a comprar sus alimentos y productos para su hogar a una distancia de 30 ó 50 kms, y sus hijos, desde los seis años, se van el lunes y vuelven el viernes en los coches escolares, con lo que no pueden disfrutar ni convivir con sus hijos durante la semana como cualquier familia, sabiendo que, cuando tengan que terminar sus estudios, sólo los verán en verano, Navidades, Semana Santa y algún que otro puente festivo que sus hijos vuelvan al pueblo.

Gracias a estos ganaderos hay muchos pueblos que no desaparecen, a costa de sacrificar gran parte de sus vidas por el amor a su tierra. Pero ahora, nos enfrentamos a una crisis económica y de rentabilidad en nuestras explotaciones, dado que están abandonando muchos ganaderos, lo que supone la despoblación de muchos pueblos cuya mayor riqueza era su ganadería ovina, que conservaban limpios los montes y liegos, evitando incendios, manteniendo las plantas aromáticas y aprovechando los recursos naturales que ningún otro animal aprovecharía.

Las Razas Autóctonas, y sobre todo las de Protección Especial, son las que se encuentran en estas zonas más despobladas y si no se toman medidas urgentes de apoyo económico, tanto por parte de la Administración Central como de las Comunidades Autónomas, desaparecerán la gran mayoría de ganaderías y ganaderos de ovino, conllevando la desaparición de gran parte de la herencia genética ovina que durante siglos nos han legado nuestros antepasados.



María José Bravo Muñoz

Ana R. Novo Gómez

E-mail: mariacoque@hotmail.com y ananovog@hotmail.com

Asociación Nacional
de Criadores de Oveja Palmera

La oveja Palmera

INTRODUCCIÓN

Desde tiempos remotos se explotaba en la medianía con el aprovechamiento de los recursos naturales. Se utilizaba su lana, su leche para elaborar queso de mezcla con leche de cabra, y la carne era también muy apreciada. En la actualidad, la base de su producción está en el aprovechamiento del estiércol y en la venta de corderos. La tendencia de conservación y selección se está dirigiendo hacia la aptitud cárnica.

En los años sesenta empieza a disminuir drásticamente el número de ejemplares, sustituidos por otros ovinos foráneos. Y es en la década de los 80, cuando se toma conciencia de la necesidad de la recuperación de las razas autóctonas. En el año 2001 se constituye la Asociación Nacional de Criadores de Oveja Palmera, que trabaja en la recuperación y conservación de esta raza.



ORIGEN E HISTORIA

Este animal de lana basta, cuyo origen parece estar en el Tronco Churro, constituye un tipo racial que se diferencia claramente de la oveja Canaria.

La oveja aborígen fue rápidamente absorbida genéticamente, desde los inicios de la colonización, por las razas de lana que arribaron en los primeros asentamientos, configurándose a lo largo de 500 años una variedad ovina homogénea que dio lugar a la Oveja Palmera.

La Oveja Palmera se encuentra en serio peligro; según el R.D. 1682 de 7 de noviembre de 1997 se establece el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España, donde esta raza se recoge con calificación de protección especial o peligro de extinción.

La **Asociación Nacional de Criadores de la Oveja Palmera** es la entidad encargada de velar por el programa de conservación de dicha raza donde se integran los ganaderos interesados en la defensa, utilización y promoción de la raza ovina Palmera. En la actualidad son 10 ganaderos los que integran dicha Asociación, todo ellos implicados de una u otra forma en de la puesta en funcionamiento e implantación del programa de conservación de la raza.

El **Libro Genealógico** de la raza ovina Palmera ha sido aprobado en el año 2003 y publicado en el Boletín Oficial del Gobierno de Canarias, presentado una estructura y reglamentación similar al resto de los libros genealógicos de las distintas especies domésticas. En la actualidad existen inscripciones tanto en el Registro Fundacional como en los Registros Auxiliares, en el Registro de Nacimientos, y en el Registro Definitivo de la Raza.



DESCRIPCIÓN DE LA RAZA

La Oveja Palmera es un animal armónico, rústico, perfectamente adaptado al medio.

Cabeza.— Perfil recto en las hembras y convexo en machos. Cabeza alargada; orejas largas, bien implantadas sobre la línea del ojo. Cuernos: en espiral en machos y ausencia en hembras.

Tronco.— Proporcionado, con línea dorsolumbar recta.

Extremidades.— Fuertes, de buen tamaño, bien aplo-madas, con pezuñas sin pigmentar.

Capa.— Blanca uniforme, sin manchas. Pueden aparecer pigmentaciones muy pequeñas en la cabeza. Vellón de fibra gruesa y larga, con mechas triangulares. Patas y cabeza sin lana, aunque alguna vez aparece moña.

Proporciones.— Sublongilíneas-mediolíneas y con tendencia a la elipometría.

Peso.— 50Kg

Aptitud lechera.— Siempre se ha considerado un animal poco productivo.

Aptitud cárnica.— Parece tener menos potencial que otras razas, pero el sistema de explotación extensivo la convierte en una carne de excelente calidad.

Lana.— De poco valor, al ser del tipo basto, aunque tradicionalmente se aprovechaba.

Actividad complementaria a la agricultura, por el aporte de abono orgánico.



DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

La Oveja Palmera es única y sólo existe en la isla de la Palma. Las cifras del año 95, nos indican el grave riesgo que se corre de perder esta raza, ya que no se censaron más que 60 cabezas. Hoy por hoy, los datos nos sitúan en 241 madres, 22 padres, unas 61 corderas de reposición y alrededor de 47 corderos de cebo. Hay que destacar el gran esfuerzo de los ganaderos en el aumento del censo, criando todas las corderas que cumplan con el estándar racial y que alcancen la puntuación necesaria para incluirlas en el libro genealógico.

Distribución de la población por municipios.

MUNICIPIOS	CENSO TOTAL	NÚMERO DE EXPLOTACIONES
GARAFIA	251	7
PUNTAGORDA	10	1
TAZACORTE	44	1
TIJARAFE	18	1
BREÑA ALTA	39	2
PUNTALLANA	2	1
EL PASO	7	1
TOTAL	371	14

SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS

Algunas de las razones por las que su número se ha visto reducido son la poca importancia que se da a la leche de oveja para la producción de queso en nuestra isla así como la pérdida de valor de la lana, que ya prácticamente no se utiliza y, cuando se hace, se suele regalar para acolchado de terrenos, elaborar saleas, fieltros, etc. Asimismo, la aparición de la raza Pelibuey, que no necesita esquilado, han repercutido en el devenir de la raza.

Por otro lado, esta especie es capaz de alimentarse de las hierbas y forrajes que la cabra no aprovecha, lo que permite optimizar los recursos del medio en que se desenvuelve, y puede alimentarse en establo basándose en subproductos agrícolas. Su papel es muy importante en la lucha por evitar la pérdida de la biodiversidad de los espacios naturales de Canarias.

La producción de estiércol es, junto con la venta de corderos, uno de los pocos beneficios que el ganadero obtiene de estas ovejas.

Su aprovechamiento, además de estercolar las propias huertas, va dirigido al sector platanero, por lo que la demanda está completamente sometida al momento económico que viva dicho sector.





En la actualidad la Asociación de Criadores lleva tres años haciendo un control de rendimientos de los corderos, pesando los mismos de manera mensual en la explotación para obtener la curva de crecimiento. También se está llevando a cabo en la actualidad un proyecto para el estudio de la calidad de la carne y de la canal del Cordeiro Palmero, producto primario de esta raza.

PRODUCTOS DE INTERÉS, GENERADOS POR LA RAZA

- **Producción cárnica.**

- Venta de corderos:
generalmente machos, ya destetados, con:
P.V. promedio de 14-15 Kg
P. CANAL aproximado de 8-12 Kg

- Venta de animales de desvieje:
P.V. promedio: 30-40 Kg

- **Producción de estiércol.**

Los datos manejados no son muy exactos, y hay que tener en cuenta que generalmente solo se estabula por la noche. Estos se refieren a unos 20 metros cúbicos / año, para el tamaño medio de las explotaciones.

FERIAS Y ASOCIACIÓN

Los ejemplares se pueden ver en la Feria Insular de Ovíno y Caprino organizada en La Palma anualmente por el Excelentísimo Cabildo Insular de La Palma en los meses de

julio y agosto, que es la más importante. Otras ferias a las que asiste también el ganado ovino son la de San Antonio del Monte, en el municipio de Garafía, S. Isidro en el municipio de Breña Alta y Los Llanos de Aridane.

Cabe destacar el encuentro de «La Tamagantera» para ganado ovino y caprino palmero organizado por las asociaciones representantes de ambas razas celebrado también en San Antonio del Monte

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE OVEJA PALMERA

LOS GUANCHES S/N. SAN ANTONIO DEL MONTE.
GARAFIA CP 38.789
PROVINCIA: S/C DE TENERIFE
Tfno: 699578760- 666659695
E-MAIL:
mariacoque@hotmail.com y ananovog@hotmail.com

II. ILUSTRACIONES

III. BIBLIOGRAFÍA

Estudio para la caracterización de la raza ovina palmera.

Autores: Álvarez, M. F+Fresno, J. Capote, J.V. Delgado y C. Barba. Archivos de zootecnia vol. 49, núm. 185-186, p. 222

Memoria ovino palmero año 2002. Autora: Julia Caraballo Suarez.

Reglamentación específica del libro genealógico de la raza ovina palmera. Boletín Oficial de Canarias.

Registros del Libro Genealógico de la Oveja Palmera (Asociación de Criadores de Oveja Palmera)