



LA RAZA PIRENAICA

- HISTORIA Y RECUPERACIÓN DE LA RAZA
- SISTEMAS DE PRODUCCIÓN
- CANALES DE COMERCIALIZACIÓN
- CASA FES: "PRODUCCIÓN KM 0"

LA RAZA PIRENAICA Y ASAPI

UN POCO DE HISTORIA



- La vaca pirenaica evoluciono desde los altos pastos del Pirineo.
- Durante el siglo XIX, dominaba la zona norte de Aragón, extendiéndose como su propio nombre indica por la vertiente sur de los Pirineos, Navarra, País Vasco,...
- En 1905, se crea el primer Libro Genealógico o Herd-Book de la Raza en Guipúzcoa.
- En la primera mitad del siglo XX, comienza la regresión de la Raza por la introducción de Razas centroeuropeas ya seleccionadas con el fin de mejorar la capacidad lechera.



HISTORIA I

- El efecto mejorante, de los primeros cruces, en virtud de la heterosis, sumado a las castraciones masivas de los machos pirenaicos y a las mejoras en cuanto a manejo y alimentación de los animales, llevo a la raza en los años 60-70 al borde de la desaparición.
- En 1967 el Dr Balcells recuperó un pequeño rebaño en los valles del Pirineo oscense.
- En 1975 empiezan las "Pruebas de testaje de machos en estación" en el CENSYRA de Movera, iniciando una colaboración que llega hasta nuestros días.

ASAPI

- En 1980 se establece un convenio de colaboración con la Diputación provincial de Huesca para la difusión de la Raza, que en 1984 se transfiere a la DGA.
- En 1985 se crea ASAPI (Asociación Aragonesa de Ganaderos de Raza Pirenaica).
- El 26/2/88 sale en el BOE el reglamento específico de la Raza Bovina Pirenaica.
- En 1989 se crea CONASPI (Confederación de Asociaciones de Bovino Pirenaico), comenzando los primeros programas unificados de mejora genética.

PROGRAMA DE MEJORA CONASPI 1990

OBJETIVO DE LA SELECCIÓN

Vacas que en su medio produzcan un ternero bueno al
año

Asegurar producción rentable de terneros

Frecuencia de partos fáciles
Intervalo entre partos
Viabilidad terneros al destete

Maximizar producción de carne

Mejora de crecimiento
Mejora formato carnicero
Mejora características canal

Obtener animales armónicos

Máxima expresión caracteres productivos

EVOLUCIÓN DE LA RAZA

- De la "triple aptitud" del XIX y principios del XX

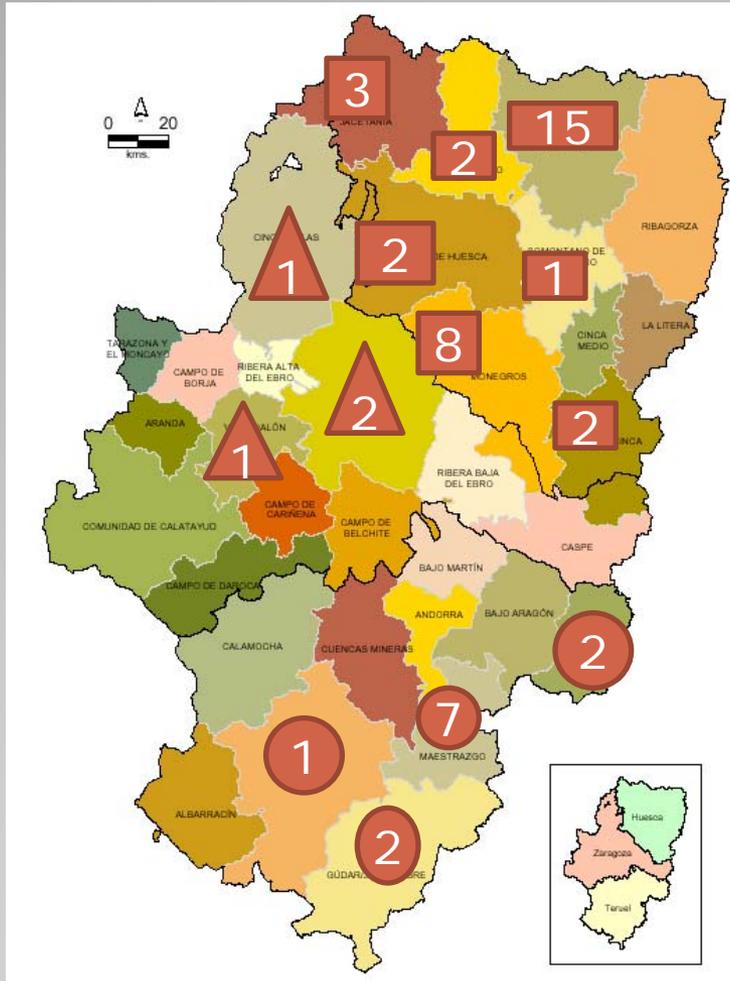
Programas de Mejora



- Raza productora de carne.



DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL



- Actividades ASAPI:
 - **Desarrollo** (L. G.)
 - **Fomento** (Ferias – Charlas)
 - **Mejora** (Mejora Genética – Universidad de Zaragoza – CITA – CENSYRA ,.....).

- **Censo ASAPI :**
 - 49 ganaderos y 2.200 reproductores.

- **Censo CONASPI :**
 - 26.260 hembras.

¿PORQUE LA RECUPERAMOS ?

•Valores:

- Histórico, patrimonial y de identidad.
- Rusticidad – Pastoreo.
- Capacidad de adaptación.
- Sostenibilidad medioambiental.



LA PIRENAICA ACTUALMENTE I



- Cabeza de medianas proporciones y "cuernos en lira".
- Perfil frontonasal subconcavo, cara corta, hocico ancho y maxilares robustos. Ojos de perdiz.
- Cuello musculado parte inferior con papada (vestigio y prueba de la primitividad de la Raza).
- Linea dorsolumbar recta. Cola de nacimiento alto y tripa proporcional correspondiente a un animal andariego.
- Esqueleto fino y compacto.

LA PIRENAICA ACTUALMENTE II



- Capa monocolor trigueña mas o menos clara.
- Mucosas de color sonrosado.
- Cuernos de color blanco nacarado y pezuñas de color claro.
- Ubre bien formada.
- Fácil parto por su condición de animal longilineo y de esqueleto fino.
- Buena producción lechera y excelente aptitud maternal.

SISTEMAS DE EXPLOTACION



- Explotaciones de tipo familiar.

- Diferentes sistemas:

1. Pastos de Alta Montaña
2. Media Montaña
3. Regadíos
4. Sierras de Teruel

- Si en algo coinciden, es en el magnífico aprovechamiento que de estos recursos realizan nuestras vacas pirenaicas.

SISTEMAS DE EXPLOTACIÓN II



- **Manejo terneros:**

1. Lactación hasta los 4-6 meses de edad, alternando la lactación con el pasto y la suplementación de algo de concentrado.

- **A partir del destete:**

1. Venta a terceros
2. Cebo en la propia explotación hasta el sacrificio, principalmente a base de paja y pienso, llegando su sacrificio a los 12-14 meses.

ALTA MONTAÑA

Pastos naturales



PIRINEOS HUESCA

SOBRARBE



Pastos de pradera



HUESCA

MONEGROS

Praderas en regadío



HUESCA

MAESTRAZGO

Pastos naturales y sembrados



TERUEL



¿CALIDAD?

1. Para el ganadero, los requisitos se entienden por conformación, engrasamiento, rendimiento canal,...

2. Para el consumidor, la calidad, se puede entender por terneza, color, jugosidad, sabor, aroma y flavor.

- Parece extendida la idea, que una ternera de calidad, es aquella de color brillante, tierna, con poca grasa y que pierda poco agua en la cocción.

FACTORES PRODUCTIVOS

Factores biológicos	Factores productivos
-Especie	-Medio ambiente
-Raza	-Manejo (cursos de docilidad)
-Sexo	-Sistemas de explotación (ecológico ,..)
-Aptitud productiva	-Alimentación
-Edad de sacrificio	-Patología
-Susceptibilidad al estrés	
-Tipo de musculo	

FACTORES TECNOLÓGICOS

Sacrificio	Post-sacrificio
-Transporte	-Enfriamiento
-Recepción-reposo	-Condiciones rigor-mortis
-Desangrado	-Terneza y tiempo de maduración
-Higiene	-Envasado
	-Exposición y venta
	-Cocinado

FACTORES CALIDAD

•Para conseguir, todos estos atributos, deberemos prestar atención, a todos y cada uno de los eslabones de la cadena como son, el ganadero, la raza y sus sistemas de producción, el matadero, el comercializador y el consumidor.



FACTORES PRODUCTIVOS

1. Elevado velocidad de crecimiento (550-600 kg a los 13-14 meses).
2. Alta capacidad de ingestión.
3. Altas Ganancias Medias Diarias (1.52 Kg entre los 5 y los 13 meses).
4. Bajo índice de conversión (4.60 kg de pienso entre los 5 y los 13 meses).



CANAL

- Peso vivo al sacrificio: 380 días, 555 kg.
- Alto Rendimiento a la canal: 63 al 65%.
- Canales compactas, bien conformadas y bajo engrasamiento.
- Canales de conformación U, de color rosado.
- Grasa subcutanea blanca.
- Engrasamiento: 2 (poco cubierto).

CALIDAD DE LA CARNE



- Carne de color rosado que se mantiene estable entre 5 y 7 días.
- Carne tierna (estudios de terniza con el CITA).
- Poca pérdida de agua al cocinado.
- Proporción baja de grasa intramuscular.
- La maduración de la carne, garantiza su calidad organoléptica, adquiriendo unas buenas características sensoriales en 7 días.
- Buena respuesta al envasado al vacío, prolongando su vida útil al menos durante 15 días.

VENTA DE CARNE DE BOVINO PIRENAICO

- Los diversidad geográfica de Aragón, condiciona el engorde y comercialización de los terneros.
- Venta a terceros al destete.
- Cebado y venta a Marcas de Calidad.
- Carnicerías familiares.



CASA FES, PRODUCCIÓN KM 0



CIRCUITO CORTO

Casa FES - Aínsa



CIRCUITO CORTO



IDENTIDAD Y TERRITORIO

Casa FES - Raza Pirenaica



SOSTENIBILIDAD

Casa FES - Raza Pirenaica



FORRAJES

Casa FES - Ainsa



MIMO Y CUIDADO

Casa FES - Ainsa - Raza Pirenaica



Las primeras horas son fundamentales



CEBO A PASTO

Cebo a pasto - Raza Pirenaica



CEBO A PIENSO Y PAJA

Raza Pirenaica



MANEJO

Casa FES - Raza Pirenaica



EXPOSICIONES, BIENESTAR

Docilidad - Ferieta



MATADERO-COMARCAL

**AYUNTAMIENTO
AÍNSA
SOMBADE**



SANED 0163-2016
TERRERA TOLA
MOLACA
TANQUES-EN
SAN JUAN DE
ANGA HUESCA

**DE CASA AL SACRIFICIO EN 5
MINUTOS**

Matadero Comarcal de Aínsa



Canal de Casa FES - Raza Pirenaica

OREO DE LA CANAL

- Ínfima "Huella de Carbono". En 5 minutos y 2 km el ternero ha cambiado de la explotación al matadero.
- Tras el sacrificio y el oreo, en otros 5 minutos y 1 km, se encuentra en la carnicería preparado para su venta.



COMERCIO DE CERCANIA

Carnicería La Rreja - Aínsa



VENTA EN FERIAS

CARNICERIA LA REJA
GANADERIA FES - AINSA

Carnicería la Reja, Ferieta de Aínsa

SUBASTA NACIONAL VACUNO
RAZA PIRENAICA
1er DOMINGO
DE FEBRERO AINSA

SUBASTA DE ARBOLES FRUTALES
CITA CIENCIA, TECNOLOGIA Y
UNIVERSIDAD S.C.A.

VENTA EN FERIAS

Ferieta Ainsa - Raza Pirenaica



DIVULGACIÓN

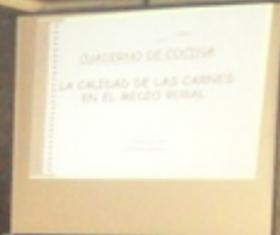
A group of about ten people, mostly young men, are gathered in a large barn. On the left, there are several large, stacked hay bales. In the center and right, several brown cows are visible, some standing near a metal fence. The barn has a high ceiling with a corrugated metal roof and dark wooden support beams. The floor is dirt and covered with some straw. The lighting is somewhat dim, with a bright area near the far end of the barn.

DIVULGACIÓN

Divulgación Raza Pirenaica



FORMACIÓN A CONSUMIDORES



FORMACIÓN A CONSUMIDORES



FORMACIÓN A CONSUMIDORES



PROYECCIÓN EXTERIOR



SOMOS LO QUE COMEMOS

MUCHAS GRACIAS