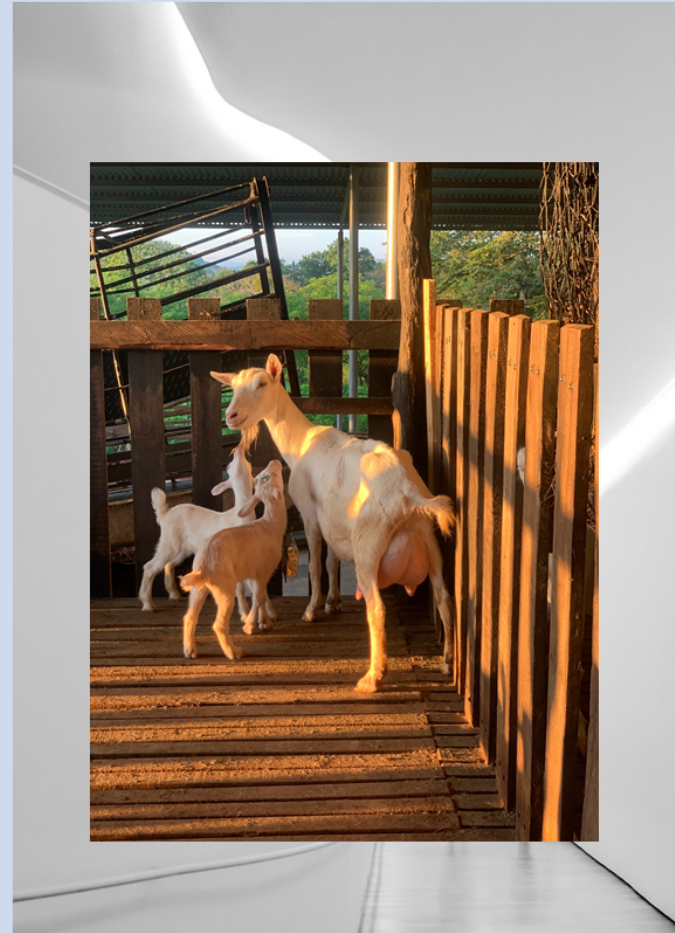


Simposio Internacional sobre Producción Inteligente de Ovinos y Caprinos en el Trópico

“Tecnología, Genética y Sostenibilidad, el futuro de la producción ovina y caprina en Panamá”

Desarrollo de la Actividad Ovina y Caprina en Panamá: Avances y Retos

M. Sc. Carlos Iván Saldaña
IDIAP - Panamá



1502 -1520: Cabras Murciana y Granadina; y posiblemente de Islas Canarias (Villalobos y Espinosa, 2016).

Y los Ovinos de Pelo: África => Islas Canarias => El Caribe => Tierra Firme

1970 – 1980: Importación de cabras lecheras (Sanean, Toggenburg, Alpina). Problemas de tecnología y capacitación

1990 – 2026: Programas de Fomento (MIDA) Investigación (IDIAP), Educación (MEDUCA, FCA), Crédito, Seguro Agropecuario. Procesamiento, promoción y la comercialización.

La importación de animales, capacitaciones, la inseminación artificial y creció la actividad.



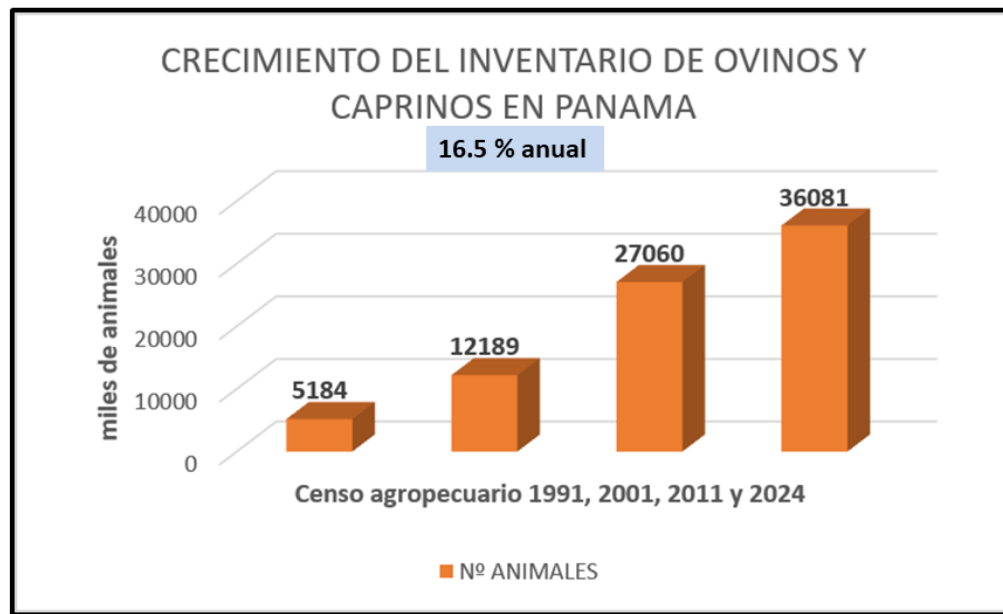
Ovinos importados, 2008.

Tolerantes al estrés calórico según medición de las constantes fisiológicas (Saldaña, et. al., 2016)



Cabra Criolla, Río Luis, Veracruz

Incremento en el inventario nacional y cambio del biotipo animal



Corderos F1 x Dorper



Saldaña (2011)

Razas utilizadas en sistemas de producción caprinos

Base genética: Animales de bajo nivel productivo y cruces indefinidos y en ciertas explotaciones más tecnificadas, animales Saanen, Toggenburg, Alpina, Nubian, La Mancha y el cruce entre estas razas. (Saldaña, 2005; Saldaña y Ortega, 2009; Villalobos y Espinosa, 2016)

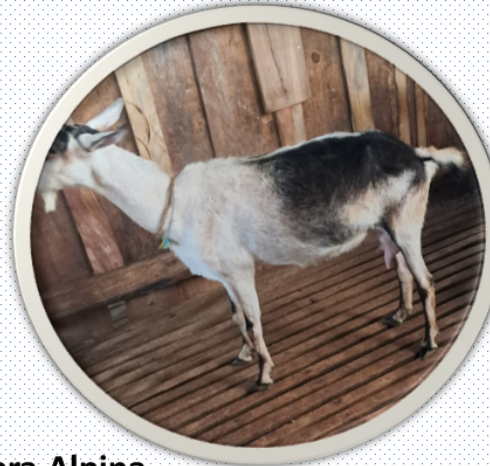
- Saanen
- Alpina
- Nubian
- La Mancha
- Toggenburg
- Boer
- Cruces



Cabra Saanen



Cabras cruzadas



Cabra Alpina

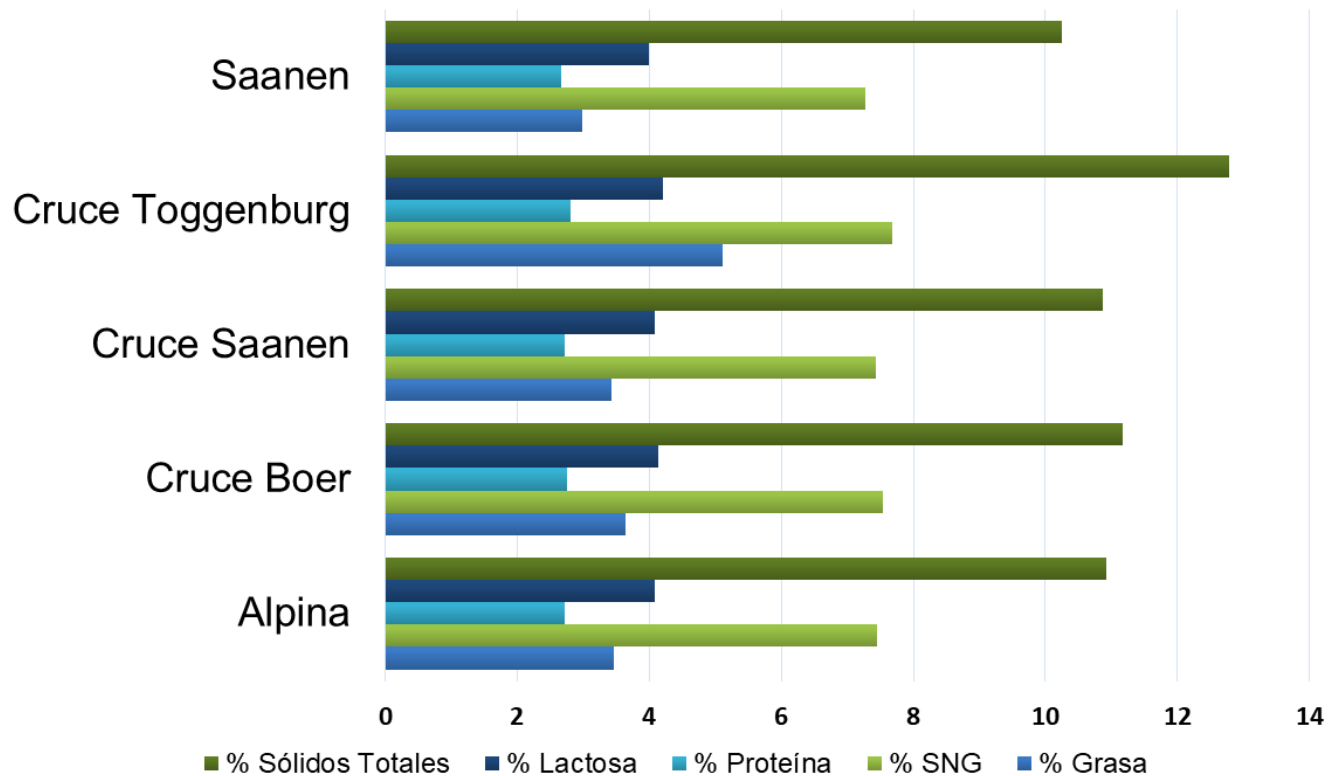


Gran variabilidad entre y dentro de las Fincas

**Producción Lts/cabra/día:
Rango: 1.0 a 4.0**



Valores medios de parámetros de composición de leche de cabra en distintos tipos de razas y cruces.



(Hertentains-T., et al., 2024)

Falta: Registros genealógicos, evaluaciones y selección del pie de cría basado en datos.

Biotipo de Ovinos en Panamá

Pelibuey (base genética) alta rusticidad, prolificidad (1.4) y resistencia a parásitos, 6.5 meses de IEP. Excelente comportamiento en programas de cruzamientos (Saldaña, 1994)



Reproductor Pelibuey



Engorde de Corderos cruzados

Parámetro	Corderos Pelibuey (kg)	Corderos F1 (kg)
Peso al nacimiento	2.7	3.6
Peso a 45 días	8.0	11.2
Peso a 90 días	15.4	19.8
Peso a 120 días	18.5	24.5
Peso a 150 días	23.3	31.2
Ganancia Diaria	0.080 – 0.130	0.180 - 0.200

Razas Utilizadas

Pelibuey, Black Belly, Dorper, White Dorper, Katahdin, Santa Ines, Cruces y Otras razas



F1 Santa Ines

Caracterización de la producción, agro industrialización y comercialización de ovinos y caprinos en Panamá (Marquinez, L., et al., 2022)

Procedencia de los Reproductores

FUENTE	OVINOS	CAPRINOS
CENCRA (MIDA)	11 %	24 %
OTROS PRODUCTORES	86 %	75 %
IMPORTADOS	3 %	1 %

***Recientemente existe un incremento en el uso de inseminación artificial.**



Sistemas de producción de ovinos y/o caprinos en Panamá

SISTEMA	CABRAS/OVEJAS	OVEJAS	CABRAS
Confinamiento	27	0	19
Pastoreo	15	47	43
Semi-confinamiento	58	53	38

Tamaño de los hatos:

- El 60 % de los productores de ovinos:
Menos de 50 animales
- El 64 % de los productores de caprinos:
Menos de 25 animales

Para el 17 % de los productores encuestado, la actividad de Ovinos y/o Caprinos representa su primera fuente de ingreso.



Alimentación utilizada según los encuestados

Alternativas usadas	%
• Arbustos y pastos naturalizados	70 %
• Pastos mejorados	60 %
• Pastos de corte y arbustivas	50 %
• Concentrado	62 %

Suplementación época seca: 63 %

Fuente: Melaza, pulidura arroz y maíz, ensilaje, heno, plátano, sal mineral, afrecho de trigo, paja de arroz, moringa y otros.



Cuba 22 + Morera



Pasto de corte + concentrado



Morera (Morus alba)

AGROINDUSTRIA

El 57 % de los productores caprinos encuestados procesaba . Aprovechamiento del Valor Agregado

➤ **Crece la diversidad de productos de ovinos y caprinos disponibles (nacionales)**

- **Leche de cabra fluida**
- **Quesos frescos y madurados**
- **Quesos prensados, molido,**
- **Queso griego, Mantequilla**
- **Yogurt (natural, frutas, etc.)**
- **Kéfir, Helados, Paletas**
- **Otros productos: Jabones y cremas**

Carne de Cordero:
Piezas, cortes, hamburguesas

AGROINDUSTRIA

*Aumento en el numero de
plantas procesadoras*

Plantas con Registro, Certificación Local o en Proceso

- ❖ Don Joaquín
- ❖ Finita
- ❖ Riba Smith
- ❖ Quesos Chela
- ❖ Quesos Mili
- ❖ Caridcob
- ❖ Panalat

Muchas plantas artesanales
en todo el país

- ❖ Kia Ora Farm
- ❖ Mi Cabrita
- ❖ Productos Lácteos de Cabra
- ❖ Mis Cabritas
- ❖ Capri Dovi
- ❖ Granja Laroye
- ❖ Otras Plantas



**Kia Ora Farm : Premio Super Oro en la
III COPA AMERICA DEL QUESO - 2025**



Factores críticos señalados por los actores de la cadena productiva

Producción

- Baja disponibilidad de reproductores de alta genética
- Calidad y disponibilidad de forraje en época seca
- La comercialización de los productos

Comercialización

- Los productores no están en capacidad de suplir una alta demanda de carne y leche
- Algunos productos no cumplen con las exigencias del mercado (calidad e inocuidad)
- Los precios de los productos derivados no son estándares
- Altos costos de los registros sanitarios (Inclusión Ley artesanal)

Agro industrialización

- Fluctuaciones en los volúmenes de producción
- Variabilidad en la calidad e inocuidad de la leche
- Inequidad en los márgenes de comercialización



Avances en Investigación y Difusión de Tecnologías en Panamá

SANIDAD:

- Prevalencia e incidencia de parásitos
- Identificación de géneros de parásitos
- Estudio de Lengua Azul
- Evaluación de resistencia a antihelmínticos
- FAMACHA

GENETICA Y COMPORTAMIENTO ANIMAL

- Caracterización Pelibuey
- Evaluación de un Hato Pelibuey
- Comportamiento corderos F1
- Tolerancia a estrés calorico (Pelibuey, Dorper y Katahdin)

NUTRICION

- Alternativas de época seca
- Especies arbustivas y leguminosas
- Conservación de forrajes

Socioeconomía

Caracterización de la cadena, Percepción sensorial, costos de producción.

Difusión y Capacitación (muchas)

Proyecto actual: Utilización de recursos genéticos y biotecnologías reproductivas para el mejoramiento de la productividad y competitividad de los sistemas de ovinos y caprinos (2026 – 2029)



- Reporte a la FAO de la cabra criolla panameña (Cabra de Castilla)
- Simposio Internacional (20, 21 y 22 agosto 2026)
- Pasantía de la Dra. María J. Alcalde, Univ. de Sevilla, España.

¿Qué conocemos del consumidor de productos de ovinos y caprinos en Panamá?



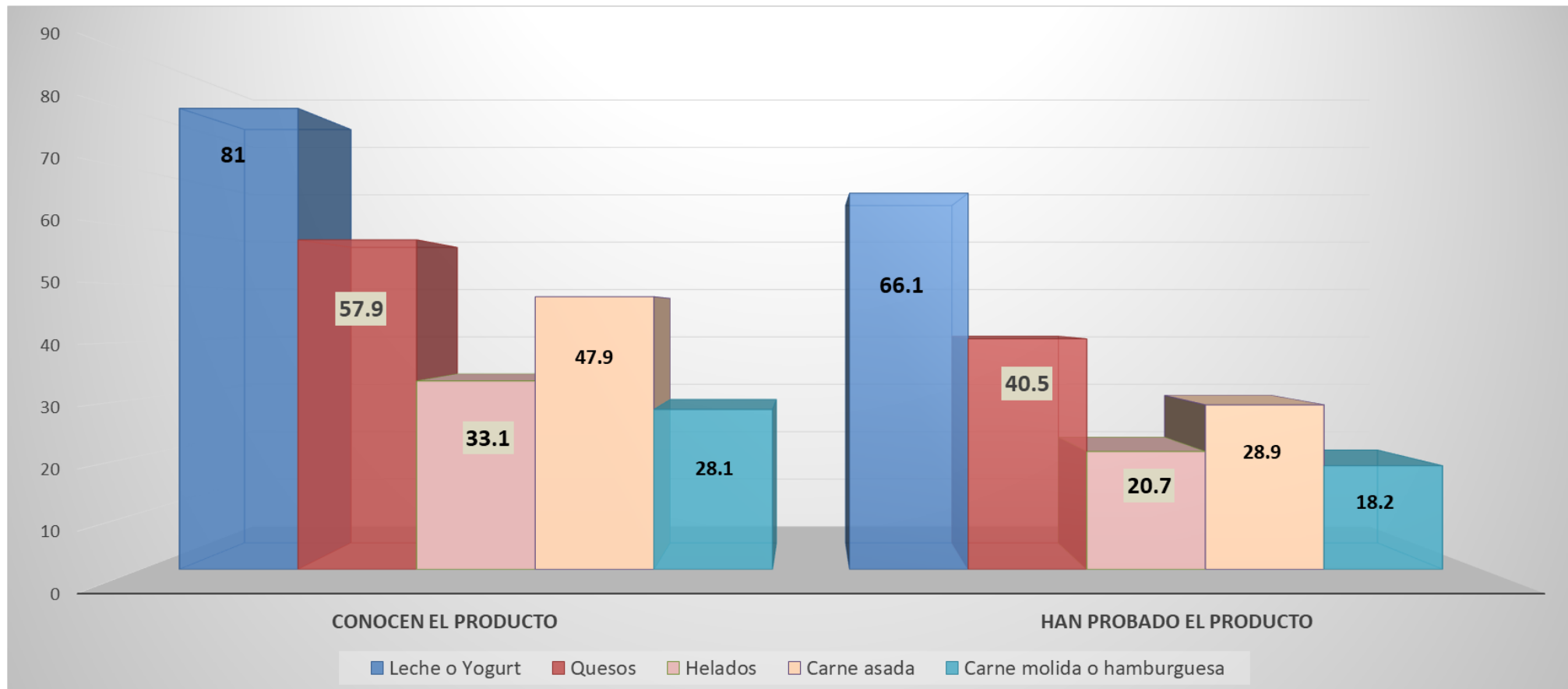
Primer estudio sobre Atributos de elección, aceptabilidad y preferencia de consumo para productos de ovinos y caprina en Panamá.

Equipo técnico de IDIAP: Marquínez, L., Barria, M., Espinosa, J., Martínez, M., Saldaña, C.I., Vinda, L.C., Hernández, E.

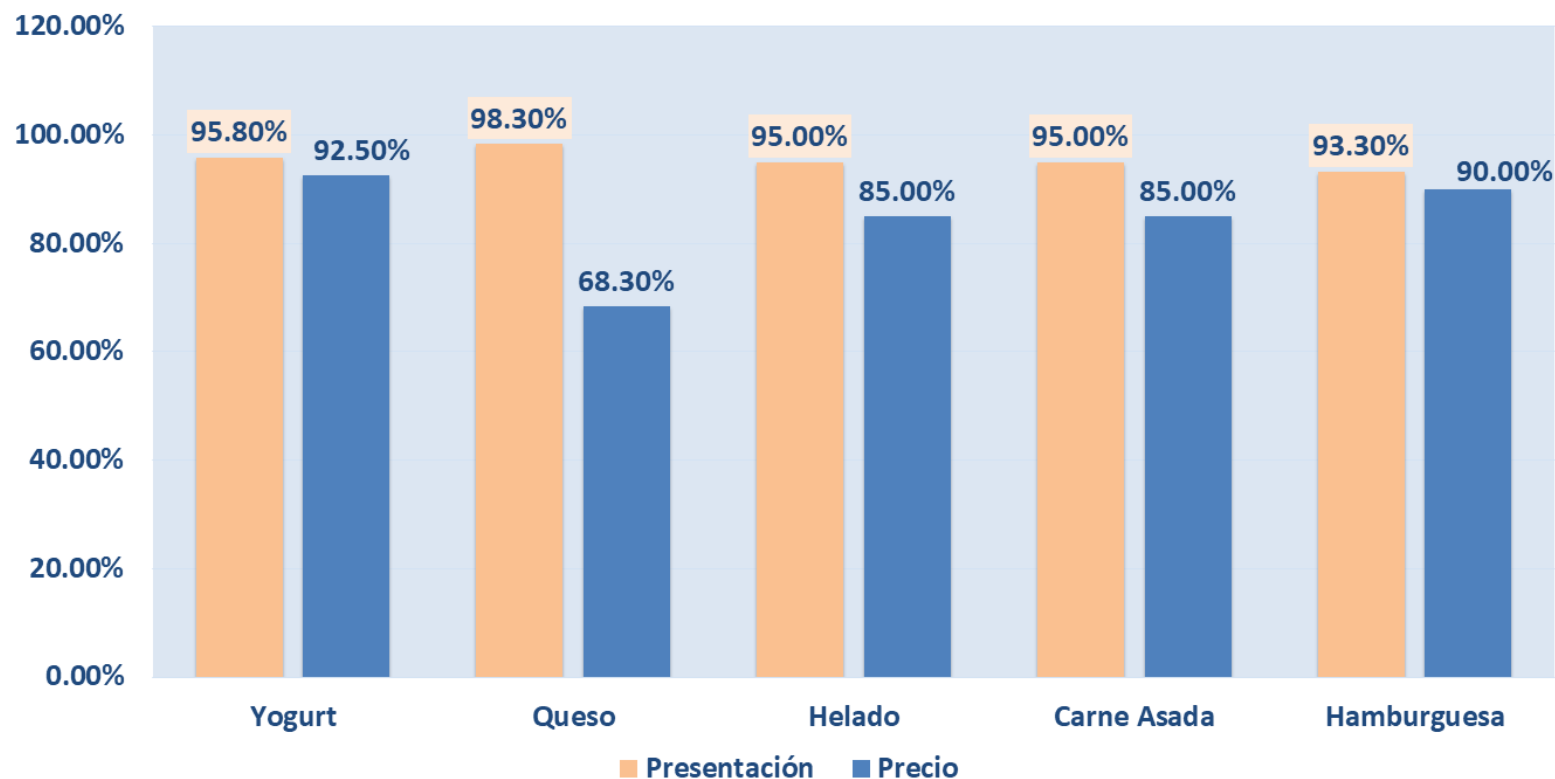
- Congreso Científico de idiap, Santiago de Veraguas, 2024 y
- 8vo Congreso de AUPA y la XXVIII Reunión de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (ALPA), Punta del Este, Uruguay 2025

- Localidad: Gualaca, Chiriquí y Divisa, Herrera
- Opinión de 120 panelista expuestos a cinco productos derivados de la carne ovina y leche caprina (Yogurt, queso, helado, carne asada, hamburguesas)
 - Se evaluó presentación, precio, sabor, aroma, sabor, consistencia de los productos

Gráfica 1. *Porcentaje de los panelistas que refirieron conocer y haber probado los productos evaluados.*



Gráfica 2. Nivel de Aceptabilidad por producto evaluado para atributos de presentación y precio.



YOGURT precio 227 gr
(B/.1.50 a 3.00)

QUESO precio 200 gr
(B/.6.00 a 12.00)

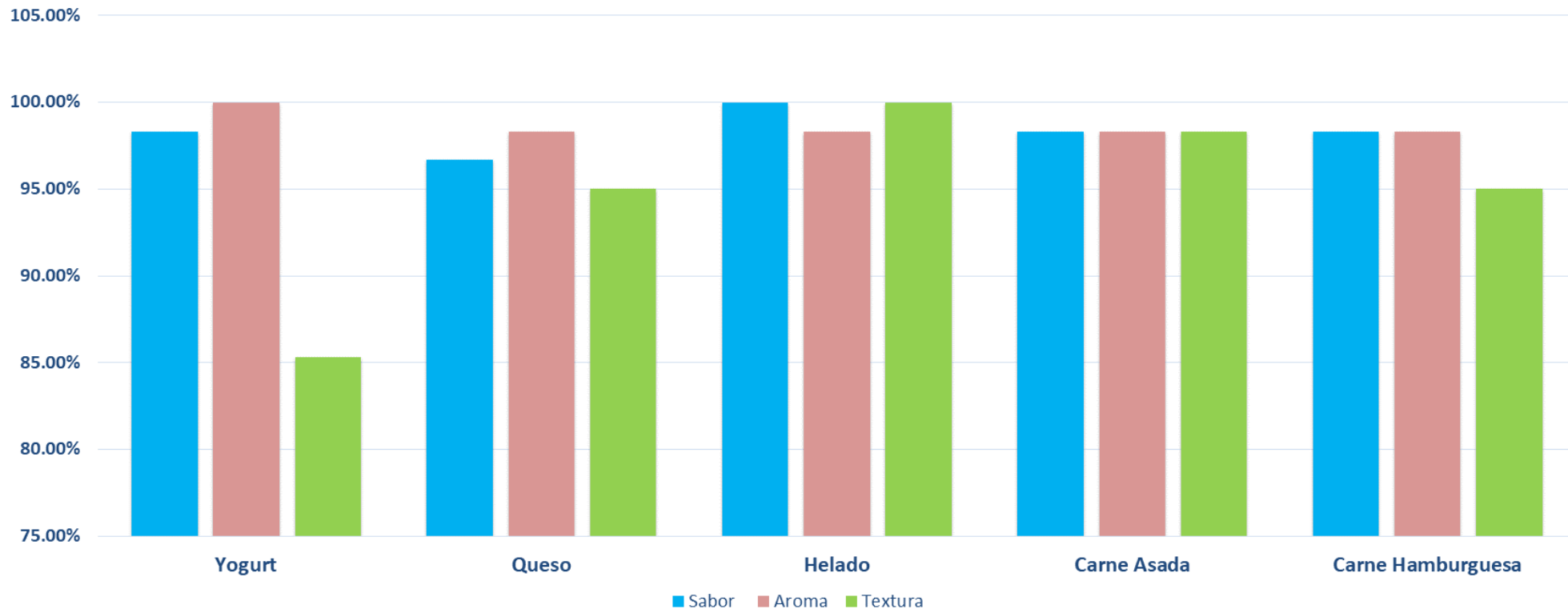
HELADO precio 227 gr
(B/.2.00 a 3.00)

CARNE precio libra (454 gr)
(B/. 7.00 a 9.00)

HAMBURGUESA precio
(B/.5.00 a 6.00)

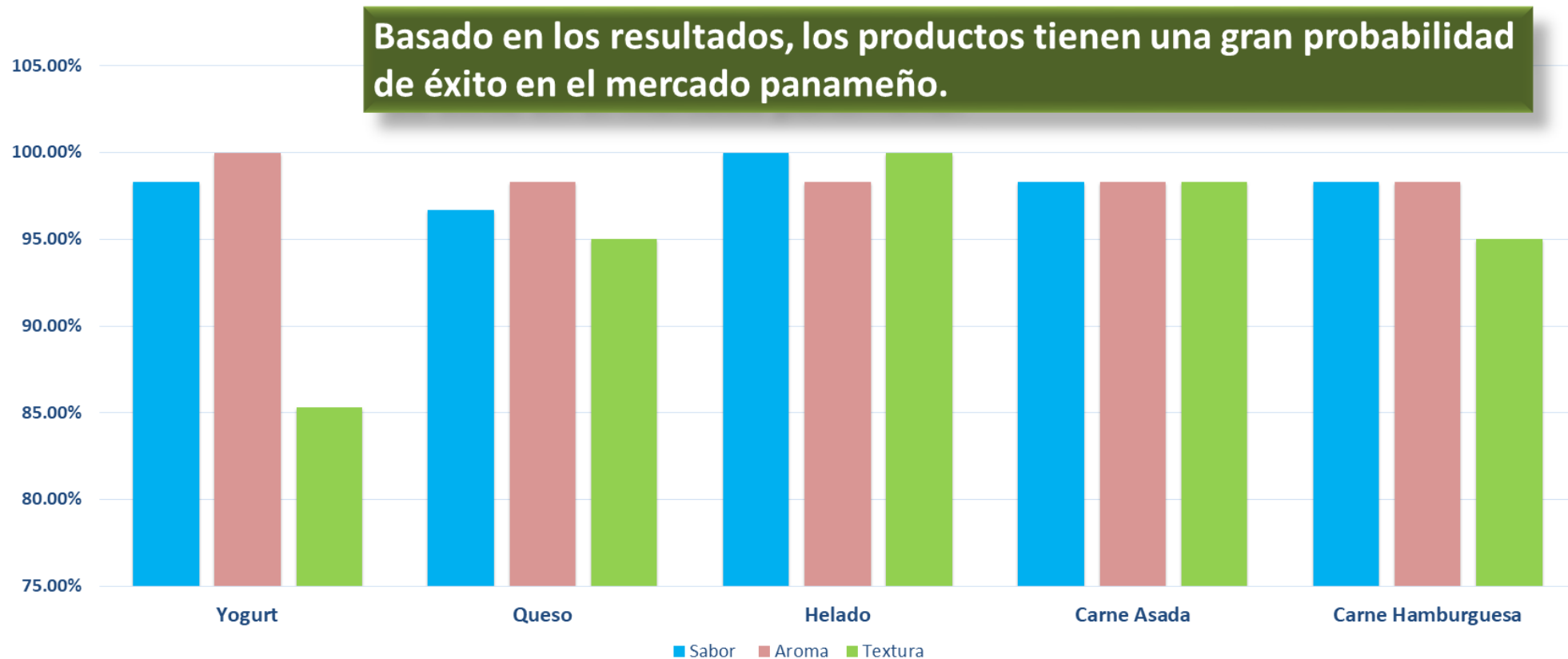
El ranking de interés por los panelistas: fue de 95% para datos sobre la procedencia u **origen** y 98% para **datos nutricionales y beneficios**.

Gráfica 3. Nivel de Aceptabilidad sensorial por producto evaluado según atributos de sabor, aroma y textura.



Se destaca el helado con mayor aceptabilidad sensorial para sabor, aroma y textura en 99.4%.

Gráfica 3. Nivel de Aceptabilidad sensorial por producto evaluado según atributos de sabor, aroma y textura.



Se destaca el helado con mayor aceptabilidad sensorial para sabor, aroma y textura en 99.4%.

RETOS PARA UN FUTURO EXITOSO

- Aumentar la demanda de productos de ovinos y caprinos (nuevos nichos, promoción, educación, asociatividad, etc.)
- Fortalecer la gestión de producción y comercialización de los productos
- **Lograr Sistemas Competitivos y Sostenibles**
Comprende: Cantidad, Calidad y Precio de los productos. Además, la sostenibilidad económica, social y ambiental.



Estrategia

Fortalecer la asociatividad y la vinculación de los miembros de las cadenas productivas de ovinos y caprinos.

Muchas Gracias

