



Informativo Semanal

PORCINOTICIAS

ASOCIACIÓN PERUANA DE PORCICULTORES

Año 10 - N° 222

Viernes 13 de Enero 2012

GREMIAL

- Presiones sobre los precios

MERCADO

- Comercialización y Abastecimiento
- Importaciones

PORCINOTICIAS PERU

- Minag asegura que existen recursos hídricos suficientes para campaña agrícola 2011 - 2012
- Minag impulsa proyectos de formación técnica
- ASPEC presentó primera lista de productos que contienen transgénicos

PORCINOTICIAS MUNDO

- FAO espera que precios de los alimentos se reduzcan en 2012
- Corea obligada a importar más carne de cerdo en 2012
- Consumo de carne con récords históricos en países latinoamericanos
- OIE: Hacia el control de la fiebre aftosa en el mundo

TECNICO

- El control del agua y su consumo

PORCIRECETAS

- Cuchicanca (plato típico de Ancash)

GREMIAL

Presiones sobre los precios

El mes de diciembre tuvo, como todos teníamos por seguro, un comportamiento bastante interesante para nuestro sector, con volúmenes de venta por encima de un 35% mayor a lo comercializado en el promedio mensual del año. Hubo inclusive, saca adelantada en algunos casos, dada la gran demanda por las fiestas de fin de año.

Por ello, si bien estamos en un libre mercado donde los precios se fijan por la oferta y la demanda, instamos a nuestros porcicultores asociados a no aceptar presiones a la baja por parte de los mayoristas, quienes sugieren un comportamiento estacional como se daba hasta hace pocos años: “*después de fiestas, el precio tiende a caer*”, lo cual no se aplica actualmente, ya que la demanda es sostenida y ya no existe esa estacionalidad marcada para nuestro producto.

Además, tengamos en cuenta que desde la tercera semana de diciembre no han ingresado volúmenes importados, por lo que asumimos que las embudadoras se vienen abasteciendo normalmente con cerdo nacional y los supermercados vienen ofreciendo una gran diversidad de cortes de cerdo al público.

MERCADO

Comercialización y abastecimiento

La comercialización durante esta semana mantiene un ritmo normal, con abastecimiento y pesos estables. Los principales mataderos de Lima Metropolitana reportan un precio carcasa **mínimo** de S/. 8.40 – S/. 8.80 por kilo, incluido IGV. Este precio está referido a los precios al productor.

Importaciones:

Según fuente Aduanet, en lo que va del mes de Enero, solamente han ingresado 15 TM de Piel (cuero) de cerdo, importado por Razzeto, a un precio FOB de US\$ 0.94 por kilo.

Corte	Kilos
Trimming (Recortes)	-
Pierna y paleta (c/piel, c/hueso) -	-
Panceta sin piel	-
Pierna y Paleta deshuesada -	-
Grasa / Tocino sin magro	-
Piel (pellejo o cuero de cerdo)	15,015
Subtotal 01 al 07 Enero 2012	15,015

PORCINOTICIAS PERU

Minag asegura que existen recursos hídricos suficientes para campaña agrícola 2011 - 2012

Fuente: Agencia Andina // 12 Ene 2012

El Ministerio de Agricultura (Minag) informó que el volumen del recurso hídrico almacenado en las principales represas y reservorios de la costa norte y sur no registran problemas en la distribución del agua para la campaña agrícola 2011 - 2012, incluso se mantiene la tendencia a seguir aumentando.

Según la Dirección General de Competitividad Agraria (DGCA) del Minag, el incremento del volumen hídrico almacenado permitirá irrigar miles de hectáreas de arroz, **maíz amarillo duro**, algodón, caña de azúcar, frutales y otros cultivos que son los principales en la mesa de los peruanos.

Minag impulsa proyectos de formación técnica

Fuente: Agraria Perú // 10 Ene 2012

El Ministerio de Agricultura (Minag), a través de la Dirección General de Competitividad Agraria (DGCA) puso en marcha el proyecto REDCENFOR-MINAG, (Proyecto Red de Centros de Formación Técnica en el Área Rural) que tiene como objetivo central facilitar a la población rural joven y menos favorecida, el acceso a una formación técnica rural de calidad acorde a la actual política de inclusión social, orientada a combatir principalmente, la extrema pobreza.

De esta manera – asevera el MINAG- se logra desarrollar capacidades que potencien los recursos humanos, a fin de modernizar el agro y lograr un país competitivo. Actualmente, se han logrado formar 5 centros técnicos en Apurímac, Ayacucho, Ica, Lambayeque y Puno, con una inversión inicial de US\$ 3,5 millones, efectuada hasta fines del año pasado.

ASPEC presentó primera lista de productos que contienen transgénicos

Fuente: Agraria.pe // 13 Ene 2012

La Asociación Peruana de Consumidores y Usuarios (ASPEC) presentó una primera lista de productos peruanos que –según sus investigaciones- contienen componentes transgénicos en su composición. Según Crisólogo Cáceres, presidente de ASPEC, su institución realizó esta investigación rigiéndose en las exigencias del Código de Protección y Defensa del Consumidor que, desde el 2 de abril del año pasado, insta a que las empresas especifiquen en sus etiquetas si sus productos contienen organismos genéticamente modificados (OGM).

Para el presidente de ASPEC, la investigación corrobora que desde hace algunos años los alimentos transgénicos están en las estanterías de los mercados y bodegas pero nadie nos informa, “lo cual implica una clara vulneración de nuestro derecho a la información”.

PORCINOTICIAS MUNDO

FAO espera que precios de los alimentos se reduzcan en 2012

Fuente: cepes.org //11.01.12

José Graziano da Silva, director general de la FAO, declaró que los precios de los alimentos podrían reducirse en 2012 debido a una contracción en el crecimiento mundial, aunque no se espera que se produzca una gran caída. Explicó que se espera que continúe la volatilidad en los mercados de alimentos y que cada vez más gente estará en riesgo de padecer hambre debido a la inestabilidad económica.

“Los precios no seguirán creciendo como en los últimos dos y tres años, pero tampoco se hundirán. Puede haber algunas reducciones, pero no drásticas”, explicó en rueda de prensa. Señaló que no espera que la crisis de deuda que afecta a Europa disminuya la financiación de proyectos de la FAO, debido a que las donaciones de los países suponen un porcentaje tan reducido de sus respectivos PIB que no cree que se recorten.

Aunque sí que destacó que la crisis económica puede dejar a más personas en situación de malnutrición. “Tenemos que trabajar más, con más gente hambrienta, más gente desempleada y necesitamos nuevas formas de atenderles”, señaló.

Corea obligada a importar más carne de cerdo en 2012

Fuente: *ThePigSite News Desk* // 09.01.12

Según datos del Gobierno La tasa de autoabastecimiento de cerdo en Corea cayó a su punto más bajo el año pasado debido al enorme sacrificio de cerdos a raíz de brotes de enfermedad de fiebre aftosa (FMD).

La tasa de autosuficiencia de la carne que se situó en el 60.3 por ciento al final del año pasado, a 20,6 puntos porcentuales respecto al año anterior, de acuerdo con los datos proporcionados por el Ministerio de alimentación, agricultura, silvicultura y pesca.

Según *Corea JoongAng Daily*, el pronunciado declive de Corea se debe a que sufrió un brote generalizado de la fiebre aftosa, que afectaron a ganaderos del país desde noviembre de 2010 a abril del año pasado.

Alrededor de 3.3 millones de cerdos fueron sacrificados a nivel nacional debido a la enfermedad. El sacrificio masivo llevó a más importaciones de carne de cerdo durante todo el año, haciendo que la tasa de autosuficiencia bajar hasta el nivel más bajo en la historia, dijo el Ministerio.

Corea produjo 569.000 toneladas de carne de cerdo el año pasado, 192.000 toneladas menos que el año anterior. Mientras tanto, las importaciones de carne de cerdo, se duplicaron a 374.000 toneladas en el mismo período.

Las tasas de autoabastecimiento de carne y pollo también cayeron a sus niveles más bajos desde 2003, situándose en 42,8% y 77,4 por ciento, respectivamente. El descenso obedece al aumento de las importaciones para satisfacer la mayor demanda de los consumidores que buscaban comprar res o pollo en lugar de productos derivados del cerdo.

Consumo de carne con récords históricos en países latinoamericanos

Fuente: *carnetec.om* // 12/01/2012

Hace 25 años cada chileno consumía 55 kilos menos de carne. Hoy el récord histórico, alcanzado al cerrar el 2011, se registra en 84.2 kilos por persona al año, según datos del Ministerio de Agricultura del país publicados por el periódico chileno *La Nación*. En Chile, actualmente la carne más consumida es la de ave con 36.1 kilos per cápita, seguida por la de porcino con 25.7 kilos, y la de bovino con 21.7 kilos per cápita. Cabe mencionar que alrededor del 50% de la carne de bovino que se consume en Chile es importada, y el cierre de Paraguay debido al brote de aftosa el año pasado provocó un encarecimiento en el producto.

Otro aumento sobresaliente fue el de consumo de carne de porcino en Uruguay. El portal *hacienda.nearural.com* reporta que al día de hoy el consumo por habitante al año de este tipo de carne se ubica alrededor de los 12 kilos, lo que representa no sólo un aumento de 15% respecto al año anterior, sino un récord de consumo para el país.

Récords a la baja: Otros países, sin embargo, reportan un récord a la baja en el consumo de carne, como es el caso de Argentina, quien con un promedio anual per cápita de 53.8 kilos se coloca en el nivel de consumo más bajo de carne de bovino en los últimos 91 años en el país, según reporta el portal electrónico *quilmespresente.com*. Una cifra anterior más baja de 47 kilos por persona al año se registró en 1947. Sin embargo, en 1958 el consumo superaba los 98 kilos por persona al año. En Colombia, el consumo de pollo ha bajado en los dos últimos años, reporta el diario local *Portafolio*. Esta baja en el consumo se interpreta de una encuesta realizada en donde 45% de los colombianos indicó que en 2009 gastaban \$20,000 pesos a la quincena en compra de pollo, mientras en 2011 solo 33% de los colombianos gastaban esa cantidad en comprar el producto.

OIE: Hacia el control de la fiebre aftosa en el mundo

Fuente: 3tres3.com // 12-ene-2012

La fiebre aftosa (FA) sigue siendo una de las enfermedades animales de carácter epizootico más extendidas en el mundo. Más de 100 países aún no son reconocidos oficialmente libres de la FA por la Organización mundial de sanidad animal (OIE).

Sesenta y cinco países han logrado obtener oficialmente el estatus de «país libre sin vacunación» votado por la Asamblea Mundial de Delegados de la OIE, lo que prueba que el objetivo de control mundial no está fuera de alcance, pero sabemos que será costoso, largo y difícil debido a la multiplicidad de las cepas víricas y a su evolución permanente, así como al coste elevado de las vacunas de buena calidad y la falta de voluntad política en ciertos países.

Por ello, la OIE y la FAO organizarán, tras el éxito de la primera Conferencia de Asunción en 2009, una Conferencia mundial sobre el control de la fiebre aftosa en Bangkok, Tailandia, que reunirá del 27 al 29 de junio de 2012 a los responsables veterinarios de los Países Miembros, a los mejores expertos mundiales, a los representantes de las organizaciones internacionales y regionales interesadas así como a la comunidad mundial de proveedores de fondos potenciales. Será un acontecimiento clave para que la OIE y la FAO lancen el inicio del control mundial de la fiebre aftosa sobre la base de la estrategia elaborada conjuntamente.

La OIE, por su parte, ya ha modificado el Código Terrestre para las enfermedades animales añadiendo la posibilidad para sus Países Miembros de someter a validación oficial por la Asamblea Mundial de Delegados ante la OIE sus programas nacionales de control de la fiebre aftosa. Esta validación permitirá sin duda alguna proteger las decisiones de inversiones que serán tomadas por sus gobiernos y facilitarán los recursos necesarios para este trabajo de largo plazo, que deberá a la larga interesar a todos los países del mundo que aún no son reconocidos oficialmente libres de fiebre aftosa por la OIE.

TECNICO

El control del agua y su consumo

Dr. Andrés Boulanger . Publicado en Cuenca Rural // 24.10.11

El agua es el "nutriente olvidado" en las prácticas de sanidad y alimentación porcina; sin embargo, el agua juega un papel primordial en la vida del animal al ser el principal constituyente orgánico (75%). Interviene en todas las funciones metabólicas y orgánicas (reproducción, lactación, excreción, respiración y homeostasis o equilibrio orgánico).

El aporte de agua proveniente del alimento es de un 4%, del metabolismo un 19% y un 77% del agua bebida. El agua se elimina en un 56% por orina, en un 30% por la respiración y en un 5% por las heces, reteniéndose un 9% por necesidad de crecimiento.

Una pérdida orgánica del 10% de agua determinará un estado patológico, y la muerte si supera el 20%.

Un deficiente suministro de agua reduce el apetito y disminuye la productividad y su eficacia. El suministro adecuado de suficiente agua y de calidad "cuando el animal desea beber" es el primer requisito para garantizar la productividad tanto en ceba (IC, GMD) como en la reproducción. Además, el suministro deficiente de agua influirá en el estado sanitario del rebaño, destacando:

- Diarreas generales: por contaminación microbiana del agua.
- Nefritis, Cistitis y Mastitis-Metritis-Agalaxia: por insuficiente suministro de agua.

- Diarreas neonatales: consecuencia del síndrome M.M.A., Enfermedades de edemas, intoxicaciones, etc.

Necesidades hídricas del cerdo

Las necesidades son en general altas y muy variables en función del: Tipo de alimentación, Estado fisiológico, Factores individuales, Climatología. Podemos normalizar las siguientes «necesidades de agua»:

Necesidades de agua

Etapa de producción lt./día

Lechón (maternidad): 0.1 - 0.2

Lechón (post-destete): 2 - 2.5

Desarrollo-menor de 50 Kg: 5 - 6

Engorde mayor de 50 Kg: 8 - 10

Cerda gestante: 12 - 15

Cerda lactante: 22 - 25

Las necesidades de consumo de agua se incrementan por:

Duchas: 2 lt/día por reproductor

Limpieza: 4,5 lt/día por reproductor y 0,5 - 1 lt/día por animal de ceba.

CONSUMO TOTAL DE AGUA EN GRANJA (por 100 cerdas)

Tipo animal Consumo Consumo Consumo

promedio lt/d"a total lt/día bebida (%)

Reproductoras vacías y Gestantes 135 13,5 x 70 = 945 11

Reproductoras lactantes 29 24 x 30 = 720 8

Engorde 7 7 x 800 = 5600 65

Lechones 3 3 x 450 = 1350 16

Total consumo agua bebida = 8.600 lt/d"a

Agua total consumo limpieza y duchas = 1.400 lt/d"a

Necesidades totales de agua = 10.000 lt/d"a

Las necesidades totales pueden incrementarse en un 15-20% por un mayor consumo y/o desperdicio en función del tipo de bebederos y tipo de limpieza en cebaderos. Fenómeno que posee especial incidencia en el verano.

Orígenes del agua

Agua subterránea: cuya calidad está ligada al tipo de terreno. Puede contaminarse por aumento de sustancias disueltas en el agua o presencia de microorganismos indeseables, consecuencia de actividades humanas (fosas sépticas, purines, labores agrícolas o industriales), quedando inadecuada para el consumo. Necesita un control de calidad.

Agua de red general (municipalidad): cumplirá la reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de las aguas potables de consumo público.

Aprovisionamiento del agua de bebida

Los métodos de aprovisionamiento de agua en sus distintas soluciones, en ocasiones, no garantizan las necesidades fisiológicas del animal (agua suficiente y de calidad):

- Los bebederos automáticos originan desperdicios y subconsumos.
- Los bebederos a nivel constante se contaminan fácilmente.
- Las instalaciones y sus funcionamientos son, en general, poco eficaces y suelen relacionarse con bajas productividades y estados patológicos subclínicos.

Condiciones del bebedero

- Permitir la disponibilidad de agua renovable y limpia.
- Solidez, fácil limpieza y reparaciones.
- Localización en esquinas de fácil drenaje, opuestas a las zonas de reposo y comedero.
- Máximo de 8 animales por chupón.
- Altura apropiada al tamaño:

50 cm en cerdas.

30 cm (con estribo) en cerdos de ceba.

20 cm en lechones.

- La presión será suficiente para evitar subconsumos y nerviosismo, asegurando un flujo de 2 a 3 litros por minuto en todos los bebederos del galpón.

Tipos de bebederos

- Taza: muy apropiados para cerdas, por su facilidad para beber.
- Chupón: «de nariz o mordisco» en desarrollo/engorde y de «pezón» en lechones.
- El bebedero de chupón debe colocarse para que el cerdo tenga que levantar la cabeza en un ángulo de 45° facilitando la ingestión y el ahorro de agua.

Condiciones de la conducción

- Dimensiones en función de la presión y necesidades diarias de la granja, garantizando la distribución en cortos espacios de tiempo.
- Dispuestos anteriormente o protegidos del exterior.

- Se limpiarán 2 veces al año.
- Incluirán filtro, manómetro y bomba dosificadora para clorar o medicar.

Condiciones de los tanques

- Material de fibrocemento o plásticos. Además, dispondrá de regulador de nivel.
- Altura que proporcione suficiente presión (1m aporta 0,1 bar).
- Capacidad para 2 días.
- Procurar mantener el agua a 15° - 25°C.

Normas de calidad del agua

El agua debe ser incolora, inodora e insípida y su calidad dependerá del contenido mineral y de su situación bacteriológica, condiciones ambas que dictarán la potabilidad de la misma.

El agua no es estéril, posee una polución microbiana formada por una flora mesófila basal y una flora fecal, que determinarán su calidad sanitaria, por lo que análisis periódicos del agua deben ser realizados para garantizar su calidad.

Normas fisicoquímicas de potabilidad del agua

Aceptable Máximo tolerable

Dureza F 10 a 30 30 a 60

Acidez, pH 7 a 8,5 6 a 9

Mat.Organica mg/l 1 3,5

Cloruros mg/1t 5,5 200

Sulfatos mg/1t 150 300

Nitratos mg/1t 15 50

Nitritos mg/l 0 0,15

Amoniaco 0,005 0,5

Hierro 0,3 1

Normas sanitarias de potabilidad del agua

Análisis Aceptable Máximo tolerable

Cuantitativo

N° gérmenes/ml 0 a 100 100 a 2.000

Cualitativo

N° de colis/100 0 10 - 50

N° de E. coli
en 100 ml 0 0

N° Estreptococo fecal
en 50 ml 0 0

N° Salmonellas
en 20 ml 0 0

N° Clostridium
sulfitoreductores
en 100 ml 0 0

Higienización del agua de bebida

Las aguas que no cumplen los requisitos de calidad sanitaria pueden potabilizarse mediante los siguientes tratamientos:

Físicos:

- Desinfección (Calor y Rayos U.V.).
- Filtración: eliminar materias en suspensión

Químicos:

- Desinfección (Cloro, Iodo)
- Desmineralización (de sales cálcicas, nitratos, hierro).

La cloración es el método ideal por eficacia y falta de toxicidad; solamente confiere un gusto desagradable.

Dosis: En función de la materia orgánica y carga microbiana, normalmente 2 a 3 mg/lit es siempre suficiente. Si existieran muchas impurezas o materia orgánica, es indispensable la filtración.

Medicación en el agua de bebida

El agua puede utilizarse como vehículo para tratamientos colectivos por su rapidez de acción y eficacia, pero requiere un cuidado y tecnología específicos que pocas veces se tiene en cuenta.

Ventajas

- Más eficacia en afecciones febriles, cuadros agudos y en diarreas. Debemos recordar que en estos casos el animal disminuye drásticamente su consumo.
- Evita costos y trastornos de la medicación en el alimento concentrado.
- Permite modular el tratamiento (modificarlo, prolongarlo o suspenderlo).

Inconvenientes

- Existe un despilfarro, en función del bebedero.
- Hay productos poco polares de difícil solubilidad.
- Requiere condiciones de equipo especiales.

Equipo e instalaciones

- Elegido convenientemente el producto y conocida su dosis, se necesita un equipo e instalaciones adecuadas que permitan realizar los tratamientos con seguridad (manómetro, regulador presión, bombas dosificadoras, agitadores).
- Si se efectúa la medicación sobre el tanque debemos recordar:
- Control de la presión (mínimo 3 mts. de altura)
- Fácil acceso para supervisar el tratamiento
- Imposibilitar la contaminación
- Utilizar productos muy solubles y previamente diluidos.

Control del alimento

Es aconsejable analizar periódicamente la composición y características fisicoquímicas y microbiológicas de los alimentos, ya que éstos pueden comportarse como factores de riesgo en múltiples enfermedades, debido a: inadecuada utilización del mismo; desequilibrio nutricional; características de las materias primas; existencias de contaminación fúngica y microbiana y presencia de toxinas.

PORCIRECETAS

Cuchicanca

Ingredientes:

- › 1 kg de cerdo (pierna)
- › ¼ de cebolla
- › 1 ramita de culantro
- › 1 ramita de perejil
- › 1 cda. de ajo molido
- › 8 cdas. de vinagre tinto
- › Ají amarillo
- › Ají panca
- › Limones
- › Pimienta, Comino, sal
- › Manteca



PREPARACIÓN: Limpie la carne de cerdo y hágale unos cuantos tajos. En un bol mezcle el ají amarillo, el ají panca, el vinagre, la sal, la pimienta y el comino. Deje la carne en este aderezo de un día para otro en la refrigeradora. Saque la carne y báñela con el zumo de un limón y póngala en una fuente enmantecada. Llévela al horno precalentado a 200°C hasta que dore y baje la temperatura a 150°C para terminar de cocinar. Haga una salsa criolla con la cebolla cortada en tiras largas, el perejil, el culantro, el limón y la sal. Sirva la carne con la ensalada encima.

Este correo es propiedad de la Asociación Peruana de Porcicultores 2007-2012. Solo se podrá reproducir lo aquí expuesto citando la fuente. Para ser removido, responda este mensaje con Asunto "remove".

Responsable: Ana María Trelles Ponce – Gerente APP

atrelles@asoporci.org.pe , asoporci@terra.com.pe www.asoporci.org.pe

Calle Pomalca 351 C.C.Monterrico Santiago de Surco, Lima 33 - Perú - Tel. (51 1) 436-4168 / 436-3729