

SITUACION DE LA PORCICULTURA EN JALISCO
M.V.Z. Arturo García Limón Universidad de Guadalajara

GENETICA:

Resulta paradójico que siendo Jalisco uno de los primeros Estados productores de carne de Cerdo, la mayor cantidad de esta, sea de baja calidad debido principalmente a la dudosa procedencia del ganado, a la poca difusión de razas mejoradas, a la ausencia de programas específicos para este fin y a la poca atención que se le brinda al productor rural, para mejorar genéticamente sus piaras. Los porcentajes que a continuación se indican nos pueden dar una idea de la situación actual de este problema:

POBLACION PORCINA 2,732,287

Calidad Genética:

Razas Mejoradas 55%
Híbridos 25%
Corrientes 20%

La estructura de la población se puede considerar de la siguiente forma:

Vientres 121,932
Sementales 12,042
Desarrollo 1,353,294
Engorda 1,245,019

Nota: Para establecer un criterio uniforme y actualizado de la información anterior, es necesario realizar un inventario racional, sobre la porcicultura en Jalisco.

La producción y distribución según movilización y sacrificio de cerdos es de 1,463,192, de los cuales:

40.8 % Es sacrificado
51.0 % Movilizado y
8.2 % Industrializado.

Fuente: Depto. de Estadística D:A:G:I: Gob. del Edo. (1981)

La producción de carne asciende a 102,423.4 Ton. con un promedio de rendimiento del 65%. El valor de la producción es de 6,145.4 miles de pesos, con un promedio de venta al productor de \$60.00 Kg. en pie.

ALIMENTACION:

Los cerdos son eficientes transformadores de alimento balanceado en carne, y requieren de 3.5 Kg. de alimento para hacer 1 Kg. de carne.

Los alimentos que requieren, deben de ser de buena calidad. Las raciones están compuestas de un 70% a 80% de granos y de un 20 a 30% de suplemento protéico a base de soya, ajonjolí, Harina de Pescado, etc.

En este renglón se encuentran notables deficiencias, ya que las raciones de los porcicultores que preparan su alimento, carecen de algunos elementos indispensables o son elaboradas con materia prima de mala calidad y en algunas ocasiones están sobradas de contenidos protéicos, provocando elevación en los costos de producción. La alimentación en explotaciones que carecen del equipo indispensable para su procesamiento, lo realizan a través de la adquisición en empresas transnacionales, que sólo lucran a espensas del subsidio que les ofrece el Estado (CONASUPO) en la compra de la materia prima (Sorgo).

Los requerimientos de alimentos balanceados para la producción actual son de 961.2 miles de toneladas al año, considerando que el 80% corresponde a granos, se utilizan 768.9 miles de toneladas de Sorgo principalmente.

SANIDAD:

La higiene y profilaxis, en la mayoría de las explotaciones de cerdos solo se vacuna contra el Cólera Porcino ya que es obligato-

ria su vacunación. En la porcicultura organizada que representa aproximadamente un 60%, utiliza productos biológicos en la inmunización de los animales, desparasitan y desinfectan las zahurdas y equipo, el 40% restante no presta atención a sus animales, con ello las enfermedades bacterianas, virales y parasitarias merman en un 35 a 40% la población porcina, acentuándose más en el pequeño productor y el del medio rural.

MANEJO:

Al igual que la avicultura organizada, la actividad porcícola es de las más avanzadas en cuanto a su manejo, ya que se programan montas, partos y engordas con el manejo adecuado, desde el cruzamiento hasta la venta.

El problema que se presenta en este rubro es la falta de asistencia técnica por parte de las instituciones oficiales al porcicultor y principalmente al pequeño productor y al medio rural, que representa actualmente el 35% de esta actividad, a este renglón no se le ha dado la importancia que merece, siguiendo una evolución auto didáctica y sólo ha contado con servicios técnicos profesionales en casos de epizootias ó cuando rara vez un productor lo solicita, situación que se presenta por desconocimientos de programas específicos.

COMERCIALIZACION:

La presencia de un gran número de intermediarios en la comercialización de los productos agropecuarios es de sobra conocidos, y la porcicultura no escapa a esta acción, que impone al productor obtener una remuneración acorde a su esfuerzo, repercutiendo negativamente en la demanda del consumidor final, al encarecer el producto. Los canales de distribución de donde se explotan los cerdos hasta el rastro, y de este al consumidor son:

	PORCICULTOR	CONSUMIDOR
INTERMEDIARIO		
INTRODUCTOR		APARADOR COMERCIAL
	RASTRO	OBRADOR
	ABASTECEDOR	

El cerdo regularmente es vendido por el productor mediano y pequeño, a un intermediario el que a su vez lo entrega a un introductor, éste lo lleva al rastro para su sacrificio, en ocasiones el introductor compra al porcicultor directamente. Una vez sacrificado el cerdo, un abastecedor lo entrega al obrador para el beneficio de los esquilmos, entregando la carne a los tablajeros y aparadores comerciales para su expendio al consumidor final.

Como consecuencia del abuso desmedido del intermediarismo se eleva el precio del productor en un 200% del precio pagado al Porcicultor.