

IMPORTANCIA EN LA CAPACITACIÓN DE LOS PRODUCTORES PORCICOLAS URBANOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA SALUD HUMANA.

Proyecto patrocinado por Fundación Produce D. F. A. C.

García CAC¹, García LJF^{1*} y Mota RD²

¹ POLIVET –AZ. UAM - X

² Depto. de Producción Agrícola y Animal. UAM-X.

E-mail: gcad4402@cueyatl.uam.mx

INTRODUCCIÓN. La porcicultura artesanal, marginal rural y urbana, es una modalidad de producción que se describe como una actividad a pequeña escala, fundamentalmente de sostenimiento (Cuaron, 1987; Ramirez, *et al.*, 1998). La porcicultura urbana es manejada por ancianos, mujeres y niños, de ahí que también sea conocida como porcicultura familiar (Fickers, 1991; García, *et al.*, 2000a; García *et al.*, 2000b; García, *et al.*, 2000c). Los productores que se dedican a este tipo de porcicultura tienen desde un cerdo de engorda hasta varias hembras de vientre. Los ingredientes de las dietas suelen ser desperdicios de cocina, granos como el maíz y subproductos industriales de trigo, alfalfa o forraje (Conejo y Mejorada, 1990; Losada, 1992; Castillo, 1998; Mota, *et al.*, 2001). No cuentan con instalaciones especializadas, ni técnicas avanzadas de manejo, llevan programas de inmunización sistemáticos, y los registros de manejo y administración son poco utilizados; aunque la calidad de la limpieza de sus instalaciones a mejorado gradualmente y por lo tanto la incidencia de enfermedades neumónicas y gastroentericas es baja. El 60% de los productores llegan a transformar sus cerdos en subproducto cárnico elaborado (carnitas, queso de puerco, longaniza, chorizo, moronga) y su venta se realiza en los festivales y ferias, así como los fines de semana (Aguilar, 2003). Es importante señalar la falta de estrategias de comercialización que den mayores utilidades al pequeño productor; aunado a la falta de solvencia económica que obliga a vender la producción de cerdos a bajos costos y a soportar abusos del comprador. Por ello la capacitación y adiestramiento es una herramienta útil para que el productor tenga alternativas de venta de subproductos que le dan un valor agregado, mejorando el porcentaje de utilidad (Ramírez, 1998; Aguilar, 2003) La capacitación de los porcicultores para la realización de productos cárnicos de cerdo, ha sido una actividad que se ha desarrollado de manera discontinua, pero que ha generado habilidades y destrezas en ellos para elaborar productos. Sin embargo, el porcicultor no cuenta con los conocimientos adecuados, para cuidar la inocuidad de los productos procesados, ya que estos temas no son impartidos dentro de los cursos de capacitación que han recibido. Por lo anteriormente expuesto, el objetivo del presente trabajo fue capacitar a los porcicultores urbanos, para que tengan las habilidades destrezas y conocimientos sobre la elaboración de productos cárnicos con base a la norma NOM-008-ZOO-1994, NOM.009-ZOO-1994, NOM.033-ZOO-1994.

MATERIAL Y METODOS. Se capacitó a 13 productores porcícolas urbanos de las delegaciones de Xochimilco, Tlahuac, Milpa Alta y Tlalpan de la zona sur del D. F., los cuales suman un total de 100 vientres. Los cursos tuvieron una duración de 20 horas: 5 horas de teoría, 15 horas de práctica. Se desarrollo un programa teórico de capacitación, el cual contenía los siguientes temas: La calidad genética de los cerdos y su relación con el rendimiento en canal; transporte y manejo del cerdo previo al sacrificio; insensibilización eléctrica e importancia del sacrificio humanitario; calidad de la carne de cerdo; importancia de los productos cárnicos; aditivos empleados en la industria cárnica; análisis de riesgos y control de puntos críticos en el procesamiento y comercialización de la carne; análisis microbiológicos en la carne de cerdo. En cuanto al programa práctico se mantuvo el objetivo de implementar bajo sus condiciones, los aspectos de sacrificio humanitario (NOM 033), utilizando un insensibilizador eléctrico; la especificación zoonosanitaria para el equipo de los espacios de sacrificio del animal para la industrialización de productos cárnicos (NOM 08) y el proceso sanitario de la carne (NOM 09) Los productos elaborados en forma artesanal fueron jamón, chorizo, butifarra, queso de puerco y cueritos en escabeche. Los cerdos sacrificados fueron aportados por los porcicultores lo cual permitió medir el rendimiento en canal y evaluar el costo de elaboración, así como adiestrar y capacitarlos en embutidos innovadores en la zona (butifarra). Para la realización del análisis costo beneficio se obtuvo el costo de producción del cerdo al mercado y se cuantifico el costo de los ingredientes utilizados.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN. Los resultados obtenidos con respecto al programa teórico, permitieron observar el gran entusiasmo y atención que los asistentes tuvieron a lo largo de todas las pláticas, en especial durante el tema de insensibilización eléctrica e importancia del sacrificio humanitario. Durante el programa práctico y en especial en el momento del sacrificio de dio un gran interés por conocer la forma correcta de insensibilizar a los animales, ya que ellos en su gran mayoría a realizan el sacrificio de animales, pero sin considerar la norma 033.

Por otra parte durante el proceso de sangría, escaldado, depilado y eviscerado, la gran mayoría de los porcicultores demostraron una gran destreza y sobre todo un conocimiento empírico en la realización de estos procesos, debido a que solo bastaron 20 minutos desde la sangría hasta la evisceración y presentación de la canal.

Durante el acondicionamiento de la carne (despiece y deshuese), se les hizo ver a los productores la importancia de usar los materiales e instrumentarias, debido a que varios productores habían realizado algún tipo de manejo de la carne en alguna ocasión, pero no tenían el conocimiento sobre el material y equipo necesario.

Mientras se realizaban los productos cárnicos, los productores que nunca había elaborado, mostraron interés por aprender las técnicas de manufactura, por lo que respecta a los productores que ya tenían una cierta experiencia en el procesamiento de los productos, señalaron la oportunidad de conocer nuevas técnicas y la facilidad de realizarlos.

En el caso de la elaboración de butifarra, se observo que no era un producto que conocieran y no presentaron entusiasmo por realizar este nuevo producto, pero al momento de la degustación, señalaron que era agradable su sabor y se les hizo la observación de que era necesario innovar en las tecnologías utilizadas. En el momento de la degustación, se observo la aceptación de los productos procesados, en cuanto a sabor, presentación, y se hizo hincapié en la forma de obtención de los productos, desde el animal en pie hasta el procesamiento.

CONCLUSIONES. Se puede concluir en este trabajo la importancia que tiene el dar capacitación y asesoría a productores de cerdos ya que se tiene un registro de petición de 19 porcicultores para realizar una vez mas este tipo de cursos. La elaboración de los productos servirá para abrir nuevas oportunidades de crecimiento para los porcicultores y darle un valor agregado a los cerdos.

IMPLICACIONES. En la capacitación se pudo observar que los porcicultores mostraron gran interés por aprender y el hacer conciencia sobre la importancia de su actividad en la salud humana, cuando se realizan, elaboran productos cárnicos y otros productos consumibles.

Por otro lado los porcicultores nos hicieron ver sus inquietudes sobre la producción de cerdos en al zona donde habitan; del hecho de que no van a dejar de seguir produciendo, a pesar del crecimiento de la mancha urbana en la zona sur del D. F.

Los asistentes a la capacitación hicieron sentir su interés de actualizarse en el proceso de sacrificio y elaboración; de seguir asistiendo a este tipo de cursos y tener así un conocimiento mas amplio. Pero lo más importante, demostraron que obtuvieron ganancias económicas por procesar sus cerdos. La ingresos por la venta de los productos por cerdo en promedio fue de \$ 2178.50 , mientras que venta del cerdo en pie seria de \$ 980.00.

Referencias

Aguilar, B. 2003. Tesis de licenciatura. UAM-X.; Castillo, J. 1998. Tecnología Avipecuaria 1: 32-35; Conejo, et al. 1990. Memorias XXV AMVEC. 244-245; Cuaron, et al. 1987. Síntesis Porcina. 42-48; Ficker AM. 1991. Word Rev. Ani. Zoo. 1: 59-63; Losada H. 1992. Livestock Research. Rural Dev. 7(1); Mota RD. et al. 2001. Soc. Rurales 2 (2): 43-49; Mota, RD et al 2003. Series de Notas. CBS. UAM- X.: 358; Ramírez NR, et al. 1998. Memorias XVI Congreso Panamericano Ciencias Vet, 322.