

**Alberto Botero G.**

M.Sc. en Salud  
Ocupacional  
Universidad de Antioquia

Esp. en Gestión  
Ambiental  
Universidad de Antioquia

Médico Veterinario  
Universidad de Antioquia

Cargo actual:  
Docente Universitario.

bosal@une.net.co  
Colombia

Alberto Botero G.

# Bondades de un sistema de pago por calidad

## Resumen

**E**l consumidor moderno tiene unas exigencias muy diferentes al consumidor de ayer. Hoy es más difícil satisfacer las necesidades de todas las personas, ya que estas involucran una gran variedad de conceptos en lo que se refiere a calidad.

Si algún alimento es determinante en la canasta familiar es la carne, porque ella constituye la principal fuente de proteína (desde luego que los vegetarianos no piensan igual y eso es muy respetable). Además, hay que tener en cuenta que la inversión en dinero que se hace en la carne representa un alto porcentaje de los gastos del mercado.

La calidad de la carne de cerdo está determinada por varios factores que involucran toda la cadena productiva porcina, es decir: producción del animal, comercialización, industrialización y proceso culinario. Cada eslabón de la cadena aporta o deteriora la calidad del producto final llamado carne.

Podemos decir que la calidad de la carne de cerdo se divide en: calidad sanitaria, calidad sensorial, calidad dietética, calidad nutricional, calidad tecnológica, calidad comercial, calidad ética e incluso podemos involucrar un concepto de calidad que denominamos religioso.

Cualquier empresa busca que sus esfuerzos en la producción se vean recompensados con un pago justo y su lucha del día a día es satisfacer más el consumidor. El empresario porcícola no es la excepción a este concepto. Es así como hoy tenemos modelos de producción, con altos estándares de calidad, cuyo fin último es tener más presencia en los platos de esos consumidores.

## Abstract

**T**he modern consumers' demands are very different from the yesterday consumers'. Today is much more difficult to meet needs of all people, since these involve a variety of concepts in regards to quality.

If there is some food that is determinant in family food basket it is meat, since it constitutes the main source of protein (although vegetarians do not think alike, and that's very respectable). Also it must be taken into account that money investment in meat represents a high percentage of the whole market costs.

The quality of pork meat is determined by several factors that involve all the productive pork chain, i.e., production of the animal, commercialization, industrialization and culinary process. Each link in the chain provides quality or impairs the quality of the final product called meat.

We can say that the quality of pork meat is divided into: sanitary quality, sensory quality, dietary quality, nutritional quality, technological quality, commercial-quality, ethical quality and, we could even involve a concept of quality named religious.

Companies look a fair pay as a rewarding for their production efforts and they struggle daily to satisfy most consumer. The pig business is no exception to this concept. Thus, nowadays we have production models with high standards of quality, whose ultimate purpose is to be in the most dishes of consumers.

## Introducción

**S**in lugar a dudas la industria porcícola colombiana viene creciendo considerablemente en los últimos años fruto del esfuerzo y compromiso de los porcicultores, así como el acompañamiento que viene haciendo la Asociación Colombiana de Porcicultores - Asoporcicultores.

Esta industria ha mejorado mucho y el consumidor así lo ha reconocido. Ahora, la carne de cerdo es una opción muy favorable para incluir en la canasta familiar, de ahí que el consumo de esta carne tenga una proyección positiva. Prueba de lo anterior es el aumento en el consumo *per capita* que ha pasado de 4,77 kilos/persona/año en 2010 a 5,52 kilos/persona/año en 2011. Para el año 2012 el consumo de carne de cerdo fue de 6,01 kilos/persona/año y para el año 2013 fue de 6,75 kilos/persona/año. El cerdo es el tipo de carne que más creció en su consumo durante el último año, con un 11% más que en el inventario anterior (Asoporcicultores, 2014a).

Las cifras de beneficio de cerdos en los últimos años nos hablan del crecimiento que este ha tenido. Del año 2010 a 2011 se pasó de 2.497.884 cerdos beneficiados a 2.756.782, lo que constituye un aumento del 10%.

El incremento en el beneficio de 2011 a 2012 fue del 7,5% y de 2012 a 2013 fue del 2,5% (Asoporcicultores, 2014b).

La resolución 002640 expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario - Ica (2007) reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria, de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano. Los porcicultores, por su parte, no han sido indiferentes a este reto de certificar sus granjas, para lo cual han dispuesto recurso humano y físico con el fin de lograr este objetivo.

Todo lo anterior ha sido acompañado por importantes mejoras en los procesos de beneficio de cerdos, desposte e industrialización de su carne, lo cual ha traído como consecuencia lógica un importante aumento en la calidad que hoy el consumidor reconoce y valora.

## Concepto de calidad

### • Definición

Son varias las definiciones de calidad que se encuentran en diferentes textos o son dadas por diversos autores. A continuación, se mencionarán algunas de ellas.

Desde una perspectiva de producción, la calidad puede definirse como la conformidad relativa con las especificaciones dadas para este. De esta manera, la calidad corresponde al grado en que un producto cumple las especificaciones del diseño. Además, comúnmente se entiende que un producto tiene calidad cuando satisface al cliente, cumpliendo todas sus expectativas. Para lograr la calidad, el producto es controlado por reglas, debe ser inspeccionado antes de salir al mercado y tener los requerimientos estipulados por las organizaciones que certifican algún producto.

Desde una perspectiva de valor, la calidad significa aportar valor al cliente, esto es, ofrecer unas condiciones de uso del producto o servicio superiores a las que el cliente espera recibir y a un precio asequible. También, la calidad se refiere a la minimización de las pérdidas que un producto pueda causar a la sociedad humana; de esta forma la empresa muestra cierto interés por mantener la satisfacción del cliente.

Una visión actual del concepto de calidad indica que calidad es entregar al cliente no lo que quiere, sino lo que nunca se había imaginado que quería y que, una vez que lo obtenga, se dé cuenta que era lo que siempre había querido.

## • Definiciones formales

Otras definiciones de calidad, utilizadas por organizaciones reconocidas y expertos del mundo, son las siguientes.

- Norma ISO 9000: “grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos”.
- Luis Andrés Arnauda Sequera define la norma ISO 9000 como “conjunto de normas y directrices de calidad que se deben llevar a cabo en un proceso”.
- Real Academia de la Lengua Española: “propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una cosa que permiten apreciarla como igual, mejor o peor que las restantes de su especie”.
- Philip Crosby: “cumplimiento de requisitos”.
- Joseph Juran: “adecuación al uso del cliente”.
- Armand V. Feigenbaum: “satisfacción de las expectativas del cliente”.
- William Edwards Deming: “satisfacción del cliente”.
- Walter A. Shewhart: “resultado de la interacción de dos

dimensiones: dimensión subjetiva (lo que el cliente quiere) y dimensión objetiva (lo que se ofrece).

Cuando hablamos de calidad de la carne de cerdo, podemos decir que está influenciada desde la producción misma de los cerdos hasta el proceso culinario o tecnológico final. Es decir, a lo largo de la cadena productiva, la calidad es favorecida o perjudicada según el manejo inicialmente del cerdo, luego de la canal y por último de la carne. Una definición de calidad de carne de cerdo puede ser, entonces, el conjunto de bondades que generan satisfacción tanto al productor, como al comercializador, al industrial y al consumidor final de la carne de cerdo. Nótese que es una definición amplia, por lo que implica todos los eslabones de la cadena productiva del cerdo, aunque es el consumidor final quien más aprecia este concepto.

## Clasificación de la calidad de la carne de cerdo

**M**uchas personas consideran que la calidad de la carne de cerdo está asociada solamente al concepto de inocuidad, es decir,

no hacer daño. Sin embargo, este criterio es bastante pobre y deja de lado múltiples factores que enmarcan el concepto real de calidad.

Cuando hablamos de calidad de la carne de cerdo podemos decir que hay diferentes tipos de calidad, así:

### **Calidad sanitaria**

Hace referencia a la inocuidad del producto, característica fundamental, ya que ningún consumidor quiere ver afectada su salud por el consumo de cualquier alimento. El concepto calidad sanitaria involucra entre otros factores la trazabilidad, las buenas prácticas de manufactura y el sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP por sus siglas en inglés: Hazard Analysis Control Critical Point).

### **Calidad nutricional**

Hoy en día el consumidor quiere conocer del alimento sus fortalezas desde el punto de vista nutricional, en consecuencia quiere saber la cantidad y el tipo de proteína que le aporta, así como su biodisponibilidad. De igual manera quiere conocer la cantidad y calidad de otros nutrientes: carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales, entre otros.

### **Calidad dietética**

Una de las preocupaciones del consumidor moderno es no engordar. Él espera encontrar alimentos que “favorezcan su figura”, que es un motivo de preocupación para la gran mayoría de las personas. Las dietas modernas han buscado atender a la población con alguna disfunción orgánica y hoy encontramos en el mercado cualquier cantidad de alimentos para pacientes diabéticos, hipertensos y con otro tipo de enfermedades. La obesidad es considerada hoy, por la Organización Mundial de la Salud – OMS, como una epidemia, especialmente en países con alto grado de sedentarismo, en donde los nuevos modelos de empleo desde el hogar, favorecen la inactividad física.

### **Calidad sensorial**

Las características organo-sensoriales de un alimento contribuyen enormemente en su consumo. Por lo tanto, factores como color, olor, sabor, ternura, textura, jugosidad son determinantes en la decisión de compra. La carne de cerdo es considerada, por gran parte de los consumidores, como una carne de excelente calidad sensorial.

### **Calidad tecnológica**

Este tipo de calidad no es percibida por el consumidor sino por el industrial que procesa la carne. Cuando hablamos de calidad tecnológica estamos haciendo referencia al pH y su capacidad para ligar agua y retenerla. Esta calidad, como las anteriores, está determinada por múltiples factores.

### **Calidad comercial**

Igual que la calidad tecnológica, la calidad comercial no es percibida por el consumidor final sino por el industrial que transforma la canal en carne. Esta calidad se refiere básicamente a los rendimientos que se obtienen del cerdo, es decir, la cantidad de carne con respecto al peso vivo del animal y la cantidad de carne con respecto al peso de la canal. Igualmente se hace una evaluación de los cortes y los porcentajes respectivos. La presentación final de la canal también es importante al considerar la calidad comercial.

### **Calidad ética**

El consumidor actual es más crítico respecto al manejo de los animales no solo de compañía

sino también de abasto público. Por esta razón se censuran conductas que causen sufrimientos inútiles al animal y se cuestionan los alimentos procedentes de estos animales. En Europa, hoy en día se habla de “alimentos felices”, que son aquellos que certifican su procedencia de explotaciones que defienden el bienestar animal.

### Calidad religiosa

En cuanto a carne de cerdo, podemos decir que existe una calidad religiosa, porque muchas religiones prohíben su consumo, entre ellas la religión judía y la islámica. Para que un animal sea considerado de abasto público, según estas religiones, debe cumplir dos requisitos que están contemplados en el Deuteronomio (capítulo 14) y Levítico (capítulo 11). Dichos requisitos son: que el animal sea poligástrico (el cerdo es monogástrico) y que además que tenga pezuña hendida (el cerdo tiene pezuña hendida). Por cumplir únicamente un requisito es que el cerdo se considera impuro para estas religiones (Lewinsky, 2009).

## Consideraciones sobre las bondades del pago por calidad

Cuando se habla de pago por calidad usualmente se sugiere rendimiento en magro y se desconocen los otros factores que influyen. Sin demeritar la importancia de la cantidad de magro que se obtiene de una canal, valorar solo este aspecto es inexacto pues se dejan a un lado los otros elementos de calidad.

El sistema europeo de clasificación de canales contempla seis categorías de acuerdo con el porcentaje de magro que se obtiene (Tabla 1).

De 1.544.081 canales evaluadas por Infoporcinos (Sistema de información porcino) en la planta de la Sociedad Central

Ganadera S.A. de Medellín, los resultados obtenidos con un total de granjas activas en el sistema de 182, son: S 2,88%, E 25,29%, U 55,79%, R 14,48%, O 1,40% y P 0,15% (Infoporcinos, 2014). Aunque es una sola planta la evaluada puede servir en alguna medida de referente para conocer la calidad de carne de cerdo que se está produciendo en Colombia en lo que a magro hace referencia.

Se podrían mencionar las bondades de un pago por calidad haciendo referencia únicamente a la clasificación con respecto a la cantidad de magro. Adicionalmente, se podría resaltar que es un sistema objetivo, porque: 1) existen reglas claras de medición, lo que genera transparencia en las negociaciones porque está establecido el valor a pagar de acuerdo con la clasificación obtenida, 2) la información que se obtiene no puede ser manipulada a favor de alguna

**Tabla 1.**

Categorías del sistema europeo de clasificación de canales (Infoporcinos, 2014).

Tipo	Nombre del Tipo	Rango porcentaje de magro de la canal (% cm)
S	Superior	> 60%
E	Excelente	55 - 60
U	Muy buena	50 - 55
R	Buena	45 - 50
O	Menos buena	40 - 45
P	Mediocre	< 40%

de las partes, 3) no se requiere un especialista para realizar esta tarea. También, se podría decir que esta forma de pagos agiliza la negociación, pues se sabe qué se quiere y qué se ofrece, y con este se estimula al productor para que mejore sus sistemas de producción.

Pero, el quedarse solamente en la cantidad de magro que se obtiene de una canal porcina y hablar de las bondades de un pago por esa cantidad de magro es, como se mencionó anteriormente, un pobre análisis de lo que implica producir una carne de cerdo con altos estándares de calidad.

El concepto de calidad, ampliamente estudiado, contempla factores zootécnicos como genética, edad, alimentación, condición sexual y manejo, entre otros. También hay que considerar las condiciones *ante mortem* a las que es sometido el animal y que influyen considerablemente en el producto final llamado carne, algunas de ellas son: transporte, ayuno, reposo, duchado, sistema de insensibilización y modo de aplicarlo, y sangría. La inspección *ante mortem* nos evidencia la calidad sanitaria.

Durante el faenado también se suma o se resta calidad a la carne. Por lo tanto, el escaldado, el depilado, el flameado, el flagelado y la evisceración también definen

calidad. Posterior al beneficio del animal vienen otros factores no menos importantes como son: refrigeración, desposte, almacenamiento, empaque, distribución, aspectos que van a favorecer la compra por parte del consumidor final o a desalentarla. Por último, no podemos dejar a un lado otros factores que para los consumidores son determinantes a la hora de elegir un producto, que son los que hemos denominado calidad ética.

La pregunta que se sugiere es: ¿quién o quiénes son los responsables de ofrecer esa calidad final de carne al consumidor? La respuesta es clara: todos los comprometidos en los eslabones de la cadena productiva porcina son responsables de cumplir cabalmente esta misión y cualquiera de ellos que falle atenta contra el consumo de la carne de cerdo. Por lo tanto, son los productores, los comercializadores y los industriales los que deben garantizar un alimento de tan alto valor biológico en las mejores condiciones a los consumidores.

Debemos recordar que la carne de cerdo es la más consumida en el mundo. En Colombia todavía hay cifras bajas de compra pero las posibilidades de crecimiento son enormes, siempre y cuando se hagan los esfuerzos necesarios por ofrecer un alimento en las mejores

condiciones y demostrárselo al consumidor. Solo así se logrará aumentar consumo, mejorar fidelización y favorecer la economía del sector porcícola con el aumento de la producción y del empleo.

## Referencias

Asoporcicultores. (2014a). *Informe Coyuntura*.

Asoporcicultores. (2014b). *Resumen caracterización porcicultores*.

ICA - Instituto Colombiano Agropecuario. (2007). *Resolución 002640 de septiembre 28 de 2007*

Infoporcinos (2014). *Los parámetros técnicos*. Recuperado de: [www.infoporcinos.com](http://www.infoporcinos.com)

Lewinsky, S. (2009). *Diccionario enciclopédico del judaísmo*. Bogotá: Planeta.■