

Y ¿qué tal si se paga por calidad en porcicultura?

Alberto Botero G.
Médico Veterinario
Especialista en Gestión Ambiental
Magíster en Salud Ocupacional
Universidad de Antioquia
albertoboterogutierrez@gmail.com
Colombia

Abstract

The marketing of animals for slaughter in Colombia has been made more following the buyers' subjective concepts than the characteristics of the animals and their meat quality. For this reason, commercializing these animals requires certain "seller's skills" to obtain a fair price for the final product: the fatted animal. Unfortunately the marketing of pig has not been oblivious to this situation, generating in farmers mistrust and often disappointment to produce higher quality animals.

An animal for human consumption is worth by amount and quality of its meat, which is what truly interests to who markets meat as well as consumer. Nowadays technology is available to know for certain what so good is the quality of the meat produced a pig. Therefore it is only logical to think that farmers should be rewarded for the effort they make to improve their production systems, so they must be paid according to objective evaluations of quality.

Resumen

La comercialización de animales de abasto en Colombia ha obedecido más a conceptos subjetivos de los compradores que a características de calidad del animal y de su carne. Esto hace que comercializar estos animales requiera cierta “destreza” del vendedor para obtener un precio justo por el producto final llamado animal cebado. Infortunadamente, la comercialización de cerdos no ha sido ajena a esta situación, lo que ha generado desconfianza en el porcicultor y, en muchas ocasiones, desilusión para producir animales de mayor calidad.

Definitivamente, un animal para consumo humano vale por la cantidad y la calidad de su carne, que es lo que verdaderamente le interesa tanto al comercializador de carne como al consumidor. Hoy en día se dispone de tecnología para conocer realmente qué tan buena es la calidad de la carne que produce un cerdo. Por lo anterior, es apenas lógico recompensar el esfuerzo que hace un porcicultor por mejorar sus sistemas de producción y, por lo tanto, pagar un precio ajustado a evaluaciones objetivas de calidad.

Foto: Camilo Gutier

Introducción

Sin lugar a dudas, la industria porcícola colombiana viene creciendo considerablemente en los últimos años, fruto del esfuerzo y compromiso de los poricultores, así como del acompañamiento de la Asociación Colombiana de Porcicultores - Asoporcicultores.

El sector porcícola ha mejorado mucho y el consumidor ha reconocido esto, tanto que ve hoy en la carne de cerdo una opción muy favorable para incluir en la canasta familiar. Por esto, el consumo de esta carne tiene una proyección muy positiva. Prueba de lo anterior es el aumento en el consumo *per capita* que

ha pasado de 4,77 kilos anuales por persona en 2010 a 5,52 kilos en 2011. Para el año 2012 el consumo de carne de cerdo fue de 6,01 kilos anuales por persona y para el año 2013 fue de 6,75 kilos. La carne de cerdo es el tipo de carne que más creció en 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 incremento que este ha tenido. Del año 2010 al 2011 se pasó de 2.497.884 cerdos beneficiados a 2.756.782, es decir, un aumento del 10%. El incremento en el beneficio de 2011 a 2012 fue del 7,5% y del 2012 al 2013 fue del 2,5% (Asoporcicultores, 2014b).

▼ Foto: Camilo Gutier



La resolución 002640, expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario (Ica, 2007), reglamentó las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino, destinado al sacrificio para consumo humano. Los porcicultores 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, aspecto que hoy el consumidor reconoce y valora.

El concepto de calidad

• Definición

Se pueden encontrar muchas definiciones de calidad que existen, pero definitivamente se puede afirmar que la calidad está directamente relacionada con la preferencia, la satisfacción y el deseo de los consumidores y el cumplimiento de sus expectativas.

Cuando se habla de calidad de la carne de cerdo se puede decir que está influenciada por diferentes factores, 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



▲ Foto: Archivo COLANTA

La calidad de la carne de cerdo está influenciada por diferentes factores, desde la producción misma de los cerdos hasta el proceso culinario o tecnológico final.

manejo inicial 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, al comerciante, al industrial y al consumidor final de esta carne.

Un concepto totalmente errado de calidad es pensar que es sinónimo de inocuidad, es decir, que no haga daño. Este criterio es bastante pobre y deja de lado múltiples factores que enmarcan el concepto real de calidad.

Clasificación de la calidad de la carne de cerdo

Cuando se habla de calidad de la carne de cerdo se puede decir que hay diferentes tipos de calidad.

• 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 de calidad sanitaria involucra entre otros factores la trazabilidad, las buenas prácticas de manufactura y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés).

• Calidad nutricional

Hoy en día el consumidor quiere conocer las fortalezas de los alimentos, desde el punto de vista nutricional. Por lo tanto, 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 como carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales.

• Calidad dietética

Una de las preocupaciones del consumidor moderno es no engordar; de ahí que este espera encontrar alimentos que “favorezcan su figura” 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 como una epidemia, especialmente en países con alto grado de sedentarismo y en donde los nuevos modelos de empleo desde el hogar favorecen la inactividad física.

• Calidad sensorial

Las características organosensoriales de un alimento contribuyen enormemente en el consumo de este, en consecuencia, factores como color, olor, sabor, terneza, textura y jugosidad son determinantes en la decisión de compra. La carne de cerdo es considerada por la mayoría de las personas (inclusive aquellas personas que dicen no consumirla con frecuencia) 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 se habla de calidad tecnológica se hace referencia a pH, capacidad de retención de agua y capacidad para ligar agua. Esta calidad como las anteriores está determinada por múltiples factores, como por ejemplo transporte, reposo, ayuno y beneficio entre otros.

• Calidad comercial

Igual que la anterior, este tipo de calidad no es percibida por el consumidor final sino por el industrial que es quien 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, este concepto se refiere a la evaluación de los cortes y los porcentajes respectivos. La presentación final de la canal también es importante al considerar su calidad comercial.

• Calidad ética

El consumidor de hoy es más crítico respecto al manejo de los animales, no solo de compañía sino también de abasto público. Es así como se censuran las conductas que causan sufrimientos inútiles al animal y se cuestionan los alimentos procedentes de estos animales. Actualmente, en Europa se habla de alimentos felices, refiriéndose a los que certifican su procedencia de explotaciones que defienden el bienestar animal. Dentro de este concepto también podemos incluir consideraciones de tipo ambiental y social.

• Calidad religiosa

En cuanto a carne de cerdo, podemos decir que existe una calidad religiosa, ya que muchas religiones prohíben su consumo. Por ejemplo, la religión Judía la declara no kosher y el Islam la califica como no Halal. 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 tenga pezuña hendida (el cerdo tiene pezuña hendida). Por cumplir solo un requisito, el cerdo se considera impuro para estas religiones (Lewinsky, 2009).

Para otras religiones, incluyendo la católica, la carne de cerdo es apta para el consumo humano porque si bien es cierto que en el antiguo testamento el cerdo se considera

impuro, en el nuevo testamento el cerdo se considera apto para el consumo humano: Hechos de los Apóstoles (capítulos 10 y 11), I Corintios (capítulos 8 y 10) I Timoteo (capítulo 4) y Mateo (capítulo 15).

Factores que influyen en la calidad de la carne de cerdo

Son muchos los factores que influyen en la calidad de la carne de cerdo. Algunos son los siguientes.

• Factores zootécnicos

Dentro de estos factores se resaltan la genética, la alimentación, el manejo, la edad de beneficio del animal y la condición de entero, castrado o inmunocastrado.



▲ Foto: Camilo Gutier

• **Condiciones ante-mortem**

Definitivamente es innegable que el transporte, el ayuno, el reposo, la insensibilización y la sangría del cerdo tienen relación directa en la calidad final de la carne.

• **Beneficio del cerdo**

El proceso de transformación de un animal en carne implica una tecnología adecuada y una mano de obra calificada. Todas las tareas del beneficio tienen relación directa con la calidad. Por lo tanto, el escaldado, el depilado, el flameado, el flagelado y la evisceración, entre otros, se deben llevar a cabo cumpliendo cabalmente con las buenas prácticas de manufactura y con alto nivel profesional del empleado.

• **Factores post beneficio**

La temperatura a que se someta la canal, el transporte, el desposte, la maduración, el empaque, el almacenamiento y la conservación tienen también implicaciones en la calidad.

• **Proceso culinario**

Entregar en el plato una carne de cerdo de buenas condiciones organosensoriales y respetar su valor nutricional es el objetivo final de la producción porcina. Se puede decir, entonces, que el proceso culinario recoge todos los esfuerzos de las etapas anteriores (producción del animal, comercialización e industrialización). Un mal proceso culinario puede echar a perder las bondades de este sabroso alimento.

Todo lo anterior nos hace concluir que la obtención de carne de cerdo de buena calidad es una tarea conjunta de una

gran cantidad de personas que están involucradas en los eslabones de la cadena cárnica. Además, es importante resaltar que todos los problemas de calidad se convierten en pérdidas económicas.

En Colombia, ¿se paga el cerdo por su calidad y la de su carne?

Mejorar los sistemas de producción para favorecer la calidad del producto final, en cualquier industria, es una tarea continua que debe ser valorada y recompensada. La porcicultura no puede ser ajena a esta tarea, por lo tanto, los comercializadores del producto final llamado carne deben recompensar económicamente el esfuerzo de los poricultores por ofrecer un alimento de tan alto valor biológico, bajo los más estrictos parámetros de calidad.

En Colombia, cuando se habla de pago por calidad usualmente se hace referencia solamente al rendimiento pie canal y a la cantidad de grasa dorsal. De esta manera se desconoce por completo la otra gran cantidad de factores que componen la calidad. Sin demeritar la importancia de los rendimientos y la cantidad de grasa dorsal, valorar solo estos aspectos es inexacto pues se dejan a un lado los otros factores de calidad que igualmente son de suma importancia.

Sistema europeo de clasificación de canales

Los países europeos tienen desde hace muchos años un sistema de clasificación de canales avalado por la comunidad económica. Este sistema establece seis categorías de acuerdo con el porcentaje de magro que se obtiene (Tabla 1).

De 1.625.242 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 2,66%, E 26,59%, U 55,30%, R 13,95%, O 1,35% y P 0,15% (Infoporcinos, 2015). 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 (Figura 1).

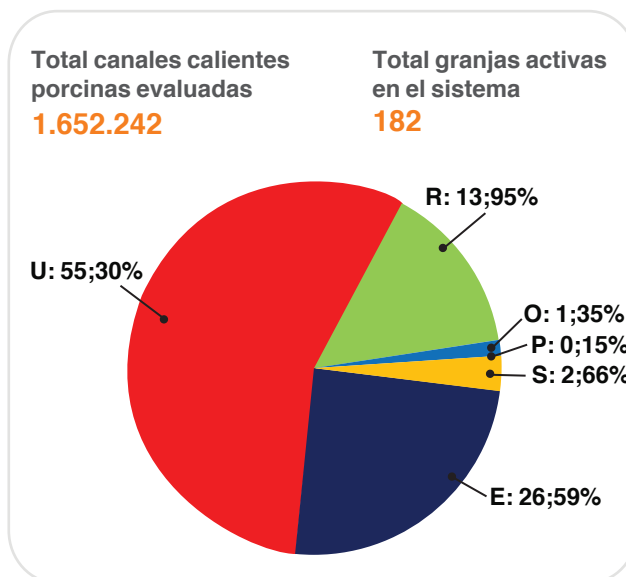


Figura 1.

Canales evaluados en la planta de la Sociedad Central Ganadera S.A. de Medellín (Infoporcinos, 2015).

Tabla 1.

Sistema europeo de clasificación de canales (Infoporcinos, 2015).

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%

Bondades de un sistema de pago por calidad

Un animal de abasto público vale por la cantidad y la calidad de su carne. Un cerdo en pie no dice nada, solo sugiere o hace sospechar sobre su calidad. La canal por el contrario sí evidencia lo que realmente tenía el animal. Llevar a cabo, entonces, una negociación de un cerdo en pie siempre va a resultar subjetivo. Usualmente, quien lo vende lo aprecia como si fuera una mascota y quien lo compra lo valora de una manera diferente.

Al establecer un sistema de pago por calidad se tiene entre otros los siguientes beneficios.

• **Se acaba la lotería**

La comercialización de animales de abasto público en general, y desde luego el cerdo también, se vuelve una lotería donde el azar y la astucia de comprador y vendedor juegan un papel fundamental en la negociación.

• **Estimula al porcicultor a mejorar sistemas de producción**

Cuando el productor vea recompensado y valorado su esfuerzo, buscará mejorar sus sistemas de producción ya que esto le representará beneficios económicos.

• **El porcicultor es quien “determina precio”**

El porcicultor estará ubicado en determinada escala según el cerdo que produce, por lo tanto, es él mismo quien está determinando el valor de sus cerdos de acuerdo con su calidad.

• **El productor puede conocer como está respecto a la competencia**

Conocer la competencia es fundamental para subsistir en cualquier mercado. Cuando un porcicultor sabe cómo produce él y cómo está la competencia, se puede trazar metas para mejorar su producto final.

• **El productor conoce lo que está produciendo**

Al dar un pago por calidad al productor de cerdos se le está dando una radiografía de lo que produce y de lo que debe mejorar.

• **Describe la evolución de la granja**

Cuando se está evaluando una granja por el producto final, se sabe con certeza cuánto se ha mejorado en calidad o, por el contrario, si se ha perdido terreno en este campo.

• **Unifica criterios de evaluación en el país**

Un sistema de pago por calidad define criterios claros de valoración, lo que conlleva a la unificación de estos criterios a nivel nacional y se pueden realizar transacciones desde la distancia sin problema alguno. Es importante aclarar que cada región del país puede presentar algunas características particulares diferentes.

• **Hay valoración objetiva de las canales**

La evaluación de una canal con parámetros medibles asegura una valoración objetiva. Así se deja a un lado la subjetividad y la capacidad de negociación de los que intervienen en la comercialización, lo que se traduce en una transacción comercial transparente y que genera confianza a las partes.

• **La evaluación con equipos elimina el fraude**

Un equipo debidamente calibrado nos hace una medición exacta. Al ofrecer valores correctos, con parámetros definidos de evaluación se brinda tranquilidad en la comercialización.

• **Ubica a Colombia en el ámbito mundial en cuanto a producción**

En un mundo totalmente globalizado y con los tratados de libre comercio, la competencia ya no es local sino internacional. Ubicar a los productores colombianos en el ámbito mundial es importante porque evidencia las fortalezas que tiene el país, así como, las debilidades que lo afecta.

• **Aporta a la trazabilidad**

A raíz de la presentación de la encefalopatía espongiforme bovina (enfermedad de las vacas locas) se puso de moda trazar alimentos. Hoy en día es norma en muchos países conocer la trayectoria del alimento desde la producción hasta el plato. Por lo anterior, no se puede ser ajeno a estas nuevas exigencias del mercado de alimentos.

• **Genera investigación**

Una planta de beneficio ofrece una cantidad de información de gran importancia no solo en cuanto lo sanitario, que ayuda a tomar medidas de tipo epidemiológico, sino también de tipo comercial y de calidad respecto al cerdo.

• **El cerdo adquiere más categoría (sube de estrato)**

Al consumidor hay que educarlo y contarle todos los maravillosos avances de la porcicultura colombiana para generar confianza en el producto y aumentar el consumo de esta riquísima carne.

• **Mejora la imagen del cerdo**

Una consecuencia del punto anterior es que el cerdo y su carne mejoran su imagen frente a la gente del común, al conocer las múltiples bondades desde todo punto de vista que le ofrece la carne más consumida del mundo.

A futuro, ¿qué se pagará o qué se exigirá?

Adelantarse al futuro ofrece ventajas competitivas en el mercado, por lo tanto, se debe visualizar qué exigirá el consumidor para proyectar las empresas a estos nuevos requerimientos.

Según las tendencias en la producción podríamos decir que a futuro habrá que tener certificaciones: de bienestar animal, en normas legales, en normas de calidad, "libres de" y ambientales, además de calidad tecnológica, sellos de responsabilidad social, trazabilidad, entre otros aspectos.

Conclusión

El consumo de carne de cerdo en Colombia tiene enormes posibilidades de crecimiento, siempre y cuando se garantice un alimento en las mejores condiciones y se le demuestre esto 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.

Por último, es importante hacer un reconocimiento público a Asoporcultores, asociación que está realizando una valiosa e incansable labor para el mejoramiento de la calidad de la carne de cerdo en todos sus aspectos, el fortalecimiento del sector y el aumento del consumo de la carne más sabrosa del mundo.

Referencias

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

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

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

Infoporcinos (2015). Recuperado de: www.infoporcinos.com

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



▲ Foto: Archivo COLANTA

Con un sistema de pago por calidad, el porcicultor buscará mejorar sus sistemas de producción ya que esto le representará beneficios económicos.



Pago por medición del contenido magro

FrigoCOLANTA, para incentivar la calidad de carne de sus proveedores, inició, en acuerdo con Asoporcicultores, la implementación del sistema de clasificación de las canales porcinas basado en la medición de magro.

Para la tipificación de canales se adoptó la fórmula de ecuación de magro definida para el equipo UltraFom 300 que mide el grosor de grasa y de carne magra por ultrasonido. La clasificación se realizará bajo el sistema europeo de clasificación de canales Seurop, el cual permite definir el porcentaje de carne por canal.

FrigoCOLANTA adelantó las adecuaciones requeridas en la línea de proceso para garantizar la objetividad de la medición, la cual viene realizándose en todas las canales desde finales de 2014. La Planta tiene previsto en 2015 estandarizar el sistema de pago, donde el factor determinante para definir el precio es el porcentaje de magro.