

Oportunidades para la porcicultura

La ganadería porcina se abre puertas en el mercado nacional e internacional cada vez más, a la vez que se constituye en una valiosa oportunidad para los ganaderos bovinos en términos de integración. El sector porcino, de manera independiente, ha mostrado durante este año precios de venta atractivos y un consumo per cápita al alza que ofrece una perspectiva promisoriosa para 2018. Además, la integración entre la ganadería de leche y la producción de cerdos permite usar la porquinaza y ahorrar costos de fertilización en las granjas.

De acuerdo con declaraciones de Carlos Alberto Maya, presidente de Pork Colombia, el consumo per cápita de carne de cerdo pasó de 4,2 kilos en 2009 a 8,6 en 2016, se duplicó en un lapso de siete años. Esto, sumado al desabastecimiento actual de carne de res y al panorama mundial frente a nuevos mercados, abre grandes oportunidades para el sector. De acuerdo con Maya, en los mercados de China y Vietnam existe una posibilidad de crecimiento hasta cuatro veces mayor para el sector.

Por otra parte, la carne de cerdo brinda cada vez seguridad al consumidor, siempre y cuando sea producida con las condiciones de bioseguridad e inocuidad necesarias. En Colombia hay avances notorios a nivel legislativo con el Decreto 1500 de 2007 y las resoluciones 2674 de 2013 y 01719 de 2015.



No obstante, existen grandes retos en la implementación de mejoras locativas y cambios culturales que conlleven el seguimiento estricto de normas de higiene y la producción de una carne de cerdo cada vez mejor. Existen en el país ejemplos como la Granja Cerezales, cuyo proceso se detalla en el caso práctico de esta edición, que demuestran que sí es posible una producción rentable, que garantice seguridad y confianza en el consumidor.

Los controles legales se complementan con las exigencias de las plantas de beneficio y el estímulo a los productores para que la calidad de su carne se vea remunerada en el pago. En FRIGOCOLANTA, por ejemplo, el Programa de porcicultura ofrece la inspección de pulmones para conocer las problemáticas respiratorias de las piaras para establecer medidas de control y mejora.

Asimismo, la concepción frente a la carne fresca como posible transmisor de microorganismos patógenos como la *E. Coli*, entre otros, ha cambiado y seguirá mejorando en la medida en la que se garantice la inocuidad a lo largo de la cadena productiva, incluyendo el levante, cría, mantenimiento de instalaciones, compromiso del personal, transporte, beneficio, cadena de frío y buenas prácticas en el consumidor final. De todos depende aprovechar esta oportunidad y el horizonte promisorio para la porcicultura en la actualidad.

Sergio L. González V.

Director Revista COLANTA Pecuaria
Gerente General COLANTA