

Desde La Finca

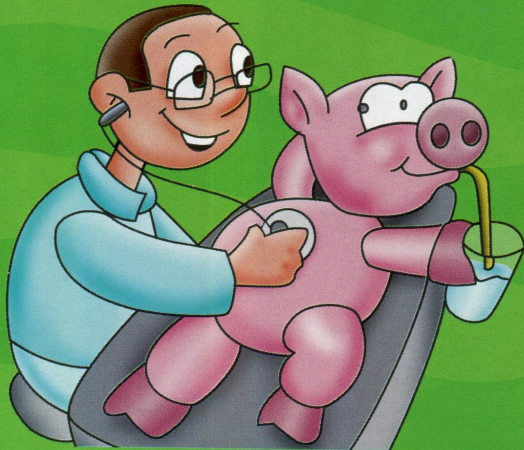
El Cerdo

En la finca como hemos venido conociendo poco a poco, encontramos animales muy interesantes y uno de ellos es el Cerdo. Te queremos invitar a conocerlo ya que de su carne, COLANTA hace productos de excelente calidad que puedes consumir.

El cerdo o marrano desciende del jabalí. El macho adulto es el Cerdo, a la hembra se le llama "marrana" y a los jóvenes se les llaman "lechones".

El cerdo se domesticó en el Medio Oriente alrededor del año 7000 A.C probablemente todo empezó porque los cerdos salvajes se acercaban a comer los desperdicios de comida en los lugares donde vivieron los primeros agricultores y éstos terminaron por domesticarlos; o sea hacerlos animales dóciles, de granja, que convivían con los humanos.

Bajo el Imperio Romano uno de los platos favoritos era el lechoncito de sólo un mes de nacido y fue tanto su consumo que se emitió una ley prohibiendo la matanza de lechoncitos.



¿Será que tuvimos
Marranitos
o Marranitas?



El cerdo se alimenta de todo tipo de sustancia orgánica y de los desperdicios de los alimentos del hombre, o con alimentos selectos "concentrado para animales", cuando se trata de criarlos para producir carne de excelente calidad, la cual ha mejorado en los últimos años conteniendo así menos grasa, menos calorías, menos colesterol y mucha más proteína; por eso el cerdo hace parte hoy entre los animales más eficientes productores de carne y excelente fuente de alimentación.

El valor nutritivo de la carne de cerdo la señala como uno de los alimentos más completos para satisfacer las necesidades vitales del hombre y su consumo contribuye a que mejore la calidad de vida, obteniendo así el hombre mejores rendimientos físicos e intelectuales.

¿Cuántos lechones puede tener una marrana? Una marrana puede tener dos camadas o partos al año; cada una de 10 a 12 lechones. Si estos lechoncitos se crían sin ningún control, el consumo de su carne puede ser fuente de enfermedades parasitarias para el hombre, por esto en el criadero se deben llevar a cabo buenas normas de higiene y sanidad, y algunas de ellas son:

Los corrales deben estar siempre limpios y en lo posible secos.

El estiércol se debe recoger varias veces al día.

Si algún animal se enferma, se le debe aislar del resto y el corral debe ser desinfectado, y además no se deben introducir animales extraños al corral sin antes revisarlos.

Se deben vacunar a tiempo.

El criador además debe verificar diariamente si los cerdos comen su ración y engordan normalmente, esto ayudará a evitar también problemas de parásitos y enfermedades.



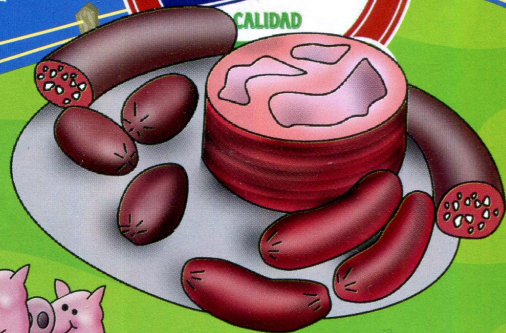
Colanta

Del cerdo se utilizan todas sus partes: De los pelos o cerdas se fabrican cepillos; de la grasa se hace el tocino; y su carne se consume fresca o en embutidos, como es el caso del jamón, la morcilla, las butifarras y los chorizos.

COLANTA tiene productos en el mercado para que tus padres los compren. Háblale de ellos, los venden en tiendas, Supermercados y Puntos de Venta COLANTA con la marca MONTEFRÍO.

Sacrificio de los Cerdos

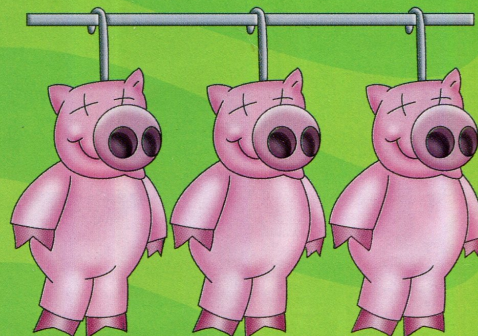
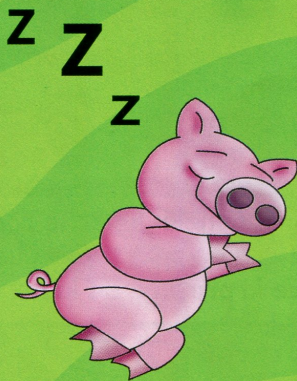
FRIGOCOLANTA



Los animales llegan de las fincas a la planta de sacrificio FRIGOCOLANTA en Santa Rosa de Osos donde se reciben, se pesan y se verifican los documentos, es decir la procedencia de cada cerdo. Se bajan del camión despacio, con mucho cuidado, para no aporrearlos. Luego se arrean al corral de recepción y el veterinario los observa para verificar que estén sanos.

Luego se pesan uno por uno y se arrean a los corrales asignados donde permanecen unas 12 horas en un plan de reposo y tranquilidad, de esta manera el veterinario continuará pendiente de los animales. En cada uno de estos corrales puede haber de 20 a 30 cerdos y con mucha agua para que tomen.

Del corral los animales son llevados al área de sacrificio en turnos de 30, pasan por la ducha para lavarlos eliminando suciedades.

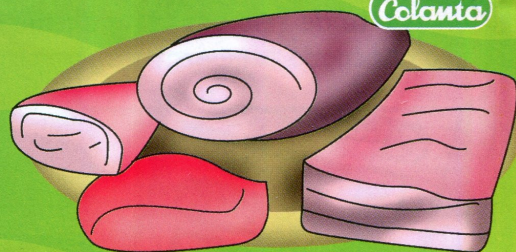


Una vez bañado el cerdo entra al corral de aturdimiento o atontamiento. Este proceso se realiza mediante un aparato que anestesia al animal, haciendo más fácil su manejo, evitando su dolor. Una vez muerto es transportado por ganchos colgados del techo durante todo el proceso, de esta manera no tiene contacto con el suelo y la higiene se mantiene todo el tiempo. Luego se lleva a un tanque con agua a 60 grados centígrados donde permanece de 3 a 4 minutos, más adelante una máquina se encarga de quitarle el pelo y los operarios las pezuñas al animal. El cerdo vuelve nuevamente al agua para quitarle los pelos que puedan haber quedado y así quedar completamente limpio, evitando contaminaciones en los pasos siguientes.



Luego se sacan las órganos y el veterinario realiza otra observación. El animal recibe un nuevo baño con una ducha a presión y se lleva a la cava de refrigeración, donde permanece hasta que se van a realizar los cortes de carne, algunos de estos se utilizan para la venta en Puntos de

Venta Colanta y Carnicerías; y otros se envían a la Planta de Carnicos COLANTA ubicada en San Pedro de los Milagros donde se utilizan para producir el Chorizo Campesino, La Butifarra, El Jamón, y otras carnes frías que contienen carne de cerdo.



Colanta

