

Alimentar cerdos no solo es darles de comer

Autor: Raúl Franco, técnico del Inta Marcos Juárez

Fuente: Todo cerdos

La alimentación sigue y seguirá explicando entre el 65% al 75% del costo de producción del cerdo, dependiendo esa variación del costo de la materia prima y la eficiencia de conversión. “El productor tiene que trabajar en la alimentación, ya que junto a la genética son decisivas en la calidad del producto que se ofrece”, afirmó Raúl Franco, técnico del Inta Marcos Juárez.

Los fuertes cambios que se evidencian en el consumo de cerdos, donde la carne



fresca explica la mayor parte de la demanda, frente a décadas anteriores cuando primaban los chacinados y salazones, ha generado nuevo desafíos para los porcicultores. “Antes el mercado pedía un animal bien magro, pero ahora eso es solo el 25% del consumo. Ahora cuando

la mayor parte de la producción va a carne fresca y entonces hay que trabajar mucho en alimentación y en genética -indicó que la importancia de ambos factores, son similares- para buscar un animal que no sea muy magro, sino que exprese un marmóreo adecuado”, dijo Franco., quien disertó junto a Jorge Brunori en la Expo Rural y Educativa de Pozo del Molle.

El marmoreo o grasa intramuscular refiere a la grasa que es visible entre las fibras musculares. Hay que recordar que, por muchos años la carne de cerdo fue considerada como un alimento nocivo para la salud, excesivamente graso y no apto para un plan de alimentación saludable. Estas creencias se remontan a que

hace unos 35 años el cerdo era utilizado fundamentalmente como proveedor de grasa para cocina y jabones. Sin embargo progresivamente empezó a ser utilizado como proveedor de carne para consumo y así fueron mejorando la genética, la alimentación y los sistemas productivos logrando en la actualidad una reducción de la grasa en un 30%.

En la carne de cerdo hay dos tipos de grasa: la intramuscular (que varía de acuerdo al corte y a la actividad que ese músculo tiene) y la externa la cual debe ser removida completamente antes de cocinar la carne.

El maíz barato no debe “engañarnos”

El largo período de maíz, que se está atravesando ha relajado a algunos productores, aunque la baja de precio pone a todo el sector a no bajar los brazos tranquilos adentro. Pensando en la alimentación, el experto del Inta Marcos Juárez recomendó una serie de ítems que se relacionan a la eficiencia en este factor, tan decisivo para el negocio: “El productor tiene que trabajar sistemáticamente en la alimentación y la nutrición. Qué es esto?... controlar que los comederos no pierdan, controlar las materias primas que se utilizan, tanto pellets como expellers, ver el porcentaje de proteína y grasa que tienen, trabajar en la conservación del maíz por el riesgo de micotoxinas, lo que afectará la reproducción; limpiar las plantas de moliendas, trabajar en la granulometría, hacer chequeo de los alimentos balanceados terminados, son algunas de las recomendaciones”.

En cuanto a otras asignaturas pendientes, Franco invitó a pensar tanto en las tecnologías de insumos, como en las tecnologías de procesos (manejo). En esa dirección dijo: “En cuanto a insumos, y encuadro allí la genética y la alimentación, eso es algo que tanto el pequeño productor como el grande tiene acceso para adquirir esa tecnología que brindan las empresas de nutrición y genética, que trabajan muy bien, es decir a eso lo pueden tener de un día para el otro. Donde vemos que hace falta mucho es en tecnologías de procesos, es decir en el manejo, que se trata de unir todos los factores y ese es el primer problema que hay que solucionar en la pequeña y mediana escala”.

Las granjas, a medida

Una de las grandes fortalezas del sector porcino es la versatilidad y flexibilidad que pueden tener los planteos productivos. “Creo que este sector puede armar sistemas a medida, por ejemplo puede usar túnel de viento, o armar un paquete tecnológico con Sitio 1 y Sitio 2 confinado, y agregar un sitio 3 en túneles, es decir armar un mix, pero en todos los casos tenemos que proponernos objetivos cuantificables”, apuntó Raúl Franco.