

Porcino

Susscrofa domestica.

Los porcinos son mamíferos, monogástricos, artiodáctilos, biungulados y omnívoros, con varias crías por parto. En México coexisten tres sistemas de producción: tecnificado, semitecnificado y traspatio. Esta actividad ha tenido un importante proceso de tecnificación a través de la concentración de la producción en empresas de gran tamaño. Algunos aspectos de esta forma de producir se han diseminado hacia los otros sistemas, por lo que hoy en día, un número considerable de unidades de traspatio tienen acceso a mejor genética y manejo alimenticio.

Engorda

La producción intensiva puede ser continua (ciclo completo) o dedicarse únicamente a la engorda; es posible dividirla en tres fases:

Reproducción: los vientres y verracos se mantienen y explotan para producir lechones.

Destete-desarrollo: etapa de cría de porcinos destetados.

Engorda-finalización: etapa asociada a la engorda de los animales.

En el caso de dedicarse sólo a la engorda, por lo regular maneja el sistema todo-dentro, todo-fuera, que consiste en llenar la nave con animales de la misma edad y, al final, se venden todos al mismo tiempo.

Razas

Algunas razas establecidas en México son: Duroc, Hampshire, Landrace, Yorkshire y Pietran. Es común que se den cruzamientos para fijar características deseables al producto final conocidos por F (filial) de acuerdo con la generación F1, F2. Hoy en día, en traspatio cada vez es menos común la raza de cerdo pelón mexicano.

Sacrificio

El sacrificio de los porcinos se realiza en rastros TIF, privado y municipales. El proceso en TIF implica: periodo presacrificio, manejo antemortem, insensibilización, degüelle, procesamiento de canales y refrigeración.

Mercado y productos

Existen dos vertientes: el mercado nacional, en donde se oferta desde carne caliente y subproductos de cerdo, hasta cortes con valor agregado y embutidos; y el mercado internacional, que demanda cortes específicos con alto valor comercial. Un gran número de canales y medias canales se procesan en establecimientos formales e informales para la venta de carnitas.

Consumo

En México los platillos tradicionales son: carnitas, pozole con cabeza, cochinita pibil, entre otros. En la comida rápida destacan los embutidos como el jamón y la salchicha para la elaboración de tortas, sándwiches y hot dogs.

