

Carne de cerdo. **Autor:** Falco **Publicado:** 21/09/2017 | 06:59 pm

## **La dificultosa muerte de un «raro» mamífero**

En el sector porcino, como en otros ámbitos de la agricultura, las bendiciones de la producción pueden convertirse a veces en maldiciones para la industria. El despegue económico demanda eliminar estos desencuentros

**Publicado:** Martes 27 junio 2017 | 11:34:29 pm.

**Publicado por:** Marianela Martín González

Santificar al puerco, convertirlo en el mamífero nacional, como convoca la poética de Buena Fe, no parece tan «degustable» como una masita asada. Y no solo porque los precios del animalito en el mercado sean «insantificables», sino además, por otros tropiezos que ojalá puedan superarse al alcance de un grito.

En este ámbito, como en otros de la agricultura ya abordados por JR, las bendiciones en las producciones devienen a veces «maldiciones» para la industria.

Son apreciables los desencuentros entre ambos, y ello lo han sufrido en «carne» propia los productores, y más que estos, los consumidores pinareños.

«Por esa dificultad tuvimos que mandar prácticamente todos los cerdos a sacrificar a La Habana. En consecuencia, la provincia ha perdido esa carne, pues no retorna al territorio, aunque se inscriba como producción nuestra. A lo anterior se agrega que ese problema nos ha afectado económicamente, al tener que destinar recursos para transportar los cerdos hacia mataderos lejanos».

La preocupación por esta situación vienen de Elsa Tielbes Herrera, directora adjunta de la Empresa Porcina de Pinar del Río, quien explicó a este diario que la industria, tanto la procesadora de los cárnicos como los mataderos, no está preparada para el crecimiento que tiene el Programa Porcino.

«Ya eso lo hemos analizado con las autoridades en la provincia, pero es algo que se va de nuestras manos. Es un problema que se repite en otros territorios y depende de los proyectos de la Industria Alimentaria», remarcó.

Lo más lamentable, agregó, es que gracias a la buena salud de los índices de eficiencia de la entidad han producido hasta el momento más de 50 toneladas por encima de lo planificado, pero ha sido una carrera con obstáculos, pues en los primeros cuatro meses se han presentado dificultades con los dos mataderos de la provincia, los

cuales han tenido frecuentes roturas, debido a la obsolescencia de sus equipos y tecnología.

Estos desajustes anuncian nubarrones hacia el futuro, porque cuando diciembre expire, la Empresa tiene previsto haber producido 14 900 toneladas de carne de cerdo en pie, y ya en las porquerizas se advierte que el compromiso no es cifra inflada, ni mucho menos una quimera.

## Dilema entre la eficiencia y la vieja industria

Eduardo Candelaria Espinosa, director de Contabilidad y Finanzas de la mencionada empresa, precisó que desde 2008, cuando tuvieron el pico productivo que sobrepasó las 20 000 toneladas de carne de cerdo, vienen enfrentando dificultades en mayor o menor grado con la capacidad de sacrificio de los mataderos.

Subrayó que en esa ocasión el boom productivo estuvo soportado principalmente por productores particulares. Eran personas naturales que podían criar cerdos y la empresa se los comercializaba, aunque no estaba contratada la venta. O sea, no estaba sustentada esa producción por un contrato entre la empresa y esos criadores. Pero de esa fecha en lo adelante la producción se sustenta a través de convenios.

«El contrato significa que existe un retorno obligatorio de esa carne que es garantizada generalmente por productores del sector cooperativo y campesino, pues en el convenio está pactada la entrega de precebas de alta calidad a estos criadores, y nosotros les garantizamos el 70 por ciento de la alimentación, pero con la condición de que nos lo vendan una vez alcanzado el peso fijado».

El directivo afirmó que el ascenso en la producción ha sido sostenido cada año a pesar de que empresas que en otro tiempo pertenecieron a ellas, ahora son parte de la Empresa Porcina de Artemisa. Tan es así que en 2018 aspiran arribar a las 15 000

toneladas, y ello con una industria que se ha mantenido con las mismas capacidades de sacrificio y tecnología, lo cual está también afectando el sacrificio de ganado mayor en el territorio.

«Fíjate si la empresa va en ascenso que tenemos una demanda de preceba superior a la de años anteriores, para los convenios con los productores. Eso se debe en gran medida a la incorporación de mayores niveles de miel B para la alimentación porcina. También creceremos en 2018 cuando comience a producir una nueva unidad empresarial de base con capacidad para la cría de 1 500 reproductoras», apuntó.

«Ahora el reto es de la Industria. Por las roturas y otras adversidades se limita la entrega de cerdo. Fíjate si eso genera problemas que el animal que debe ir al sacrificio está en manos de los productores, pero se supone que cuando terminó su ciclo de engorde no tiene asignación de alimentación por parte nuestra. Es cierto que los criadores hacen un esfuerzo y lo mantienen, pero eso conlleva un incremento de peso que significa un incremento de precio que nosotros debemos pagarles».

«Como si eso no bastara, se agrega otra dificultad con el cárnico: si ese cerdo sobrepasa los 120 o 130 kilos —como norma lo reciben hasta con 120 kilos—, entonces ellos pueden alegar que no cumple los parámetros requeridos para la industria», aseguró.

## El chicharrón no es carne

Al ser inquirido sobre los obstáculos que la industria genera frecuentemente a las empresas porcinas, Juan Carlos Domínguez Márquez, jefe de la División Agroalimentaria del Grupo Empresarial de la Industria Alimentaria, explicó que en el caso de Pinar del Río en los primeros cuatro meses del año lo ocurrido fue una situación puntual en el matadero ubicado en Candelaria.

Dijo que hubo que paralizarlo porque había que cumplir determinados requisitos sanitarios, por lo que se sometió a una reparación capital a la fábrica, la cual comenzó a funcionar el 1ro. de mayo. Debido a esa situación hubo que trasladar un nivel de cerdo de la provincia pinareña para los mataderos San Pedrito, de Bauta, y Wajay, en La Habana.

«Eso se hizo para poder mantener el flujo productivo de la empresa vueltabajera y evitar las afectaciones que esa situación podía ocasionar. Ya hoy esa provincia tiene una situación estable, pero no obstante, del cerdo que allí pueda sacrificarse siempre habrá que trasladar una parte para los mataderos de Bauta y Wajay. Cerca de 300 o 400 cerdos mensualmente.

«Para La Habana siempre habrá que traer cerdo de otras provincias para lograr un equilibrio en los mataderos y abastecer al territorio, pues su producción no satisface la demanda de los capitalinos».

**—Son inminentes los crecimientos productivos cada año en la rama porcina. ¿Cómo se prepara la industria para asumir estos incrementos?**

—Contamos con 37 industrias que sacrifican cerdos a un ritmo diario de más de 7 000 animales y un peso promedio que oscila entre 85 y 120 kilogramos.

«Para estar a tono con los retos del programa porcino se trabaja en un proceso de recuperación de capacidad de la industria, el cual se ejecutará a mediano y largo plazos. Se inició en este año en un grupo de entidades, fundamentalmente en la

empresa cárnica de Nueva Paz, en Mayabeque, y las empresas del centro del país (Matanzas, Villa Clara, Sancti Spíritus y Ciego de Ávila).

«En la empresa de Nueva Paz, y en otros lugares con este proceso de recuperación, estamos garantizando los equipos de frío, pero específicamente en Nueva Paz instalaremos molinos y otros equipos tecnológicos para poder procesar un mayor porciento de carne. En Sancti Spíritus también estamos haciendo una inversión para la obtención de productos finos, y en Ciego de Ávila se está culminando un matadero.

«Para el desarrollo del programa porcino, además, está previsto acometer en Pinar del Río una nueva inversión que ahora se encuentra en la fase de preparación, y contará con todo el equipamiento que requiere una industria moderna.

«En Matanzas se hará algo similar a lo que está previsto ejecutar en Pinar del Río. Y en Guantánamo, gracias a la colaboración con China, construiremos un matadero. Hay un programa de desarrollo que marcha a la par del desarrollo porcino».

**—Pero antes de que estas inversiones cuajen suceden eventos que ponen en jaque a las empresas porcinas. A veces por falta de capacidad para el sacrificio en los territorios los cerdos sobrepasan los 120 kilos y eso significa pérdida para la empresa e incluso para ustedes...**

—Lo que pasa con el cerdo de 120 kilos no es porque no exista tecnología para el sacrificio. Sucede que ni cumple los parámetros requeridos en cuanto a su composición de grasa en relación con la de carne.

«Cuando el cerdo rebasa ese peso, entonces regularmente tiene más grasa que lo requerido por nuestra industria para sus distintas fórmulas. Eso no significa que rechacemos los sobrepesados, pero los consideramos no óptimos y usamos para la industria un por ciento pequeño dentro de la masa que sacrificamos. De 80 a 120 kilos es lo estipulado. No podemos sacrificar los rendimientos de la industria.

«El puerco para la industria tiene una norma; se guía por parámetros preestablecidos.

Hoy la industria tiene un sobrecumplimiento y (yo no digo que puede haber una eventualidad de una industria rota u otra situación, pero no es lo más común). El programa marcha satisfactoriamente, salvo lo ocurrido en Pinar del Río y una situación que se nos está presentando ahora en la Isla de la Juventud.

«El puerco que nos llega generalmente está sobre los cien kilogramos, pero tenemos que seguir trabajando para que este tenga la calidad y composición requerida en su carne, en aras de que rindan los productos derivados. Estamos trabajando para que la carne sea más magra, porque no podemos pagar grasa por carne».

## A solas con Frankenstein

Hasta la unidad empresarial de base (UEB) Matadero Wajay, en el municipio capitalino de Boyeros, fuimos en busca de testimonios de quienes enfrentan las dificultades generadas por el tiempo a los equipos que arrostran el desarrollo del programa porcino. La relación existente entre los hombres y sus máquinas parece ser clave para enfrentar las adversidades. Hubo hasta quien dijo que ahora mismo entran piezas nuevas para determinados equipos y es casi imposible adaptárselas, porque ya han sido tan transformados por las necesidades, que son una especie de Frankenstein.

También supimos que quienes operan los viejos equipos son personas con muchos años de trabajo en el referido matadero, capaces de prever las roturas con solo escuchar el ruido de sus máquinas. Ellos diagnostican y además ayudan a los mecánicos a resolver las roturas, cuando estas ocurren, no importa qué día de la semana ni horario del día sea, según nos contó el ingeniero mecánico Jorge Luis Gamio Sáez, jefe de Mantenimiento de la entidad.

Gamio Sáez reconoció la ayuda que le brindan entidades que incluso pertenecen a otros organismos, como la Empresa Militar Industrial Emilio Bárcenas Pier, la cual

apoya básicamente con soluciones a problemas de refrigeración y de piezas de repuesto, así como la empresa Alastor, dedicada a la reparación de calderas, que en estos momentos está trabajando en el matadero.

Alargar la vida útil de estos equipos, sin tenerlos parados mucho tiempo, se debe en gran medida a la labor de los aniristas del centro liderados por la joven Milagros Amelie Morales, quien aseguró que gracias al ingenio de los trabajadores y al sentido de pertenencia desarrollado en la entidad han podido enfrentar el incremento de los planes productivos con los mismo equipos.

En el año anterior el área de la empacadora recibió una reparación capital, la cual fue acometida por los mismos trabajadores del matadero de conjunto con Comelec y la Empresa de Refrigeración y Calderas, ambas adscritas al Ministerio de la Industria Alimentaria. Los pisos de las neveras y los equipos fueron beneficiados en esa ocasión, recordó Leonardo Pineda Carrera, director de la UEB.

Oscar Gervacio Santamaría Robaina, director general de la Empresa Cárnica Habana, explicó que el matadero Wajay se concibió para la matanza de pocos animales y de manera paulatina el desarrollo del programa porcino los ha retado fuertemente.

Reconoció que hay jornadas en las que sacrifican hasta 500 cerdos, cuando la media ha sido entre 350 y 370. Al referirse a los mantenimientos preventivos que deben realizar ponderó el esfuerzo de los trabajadores para aplicarlos en horarios en que no se paralice la producción, incluso días no laborables. Señaló, además, que se están preparando para adquirir en 2018 equipos nuevos, pero remarcó que siempre la gran fortaleza de los trabajadores de la industria radicará en su ingenio para innovar.

## No perder ni el grito

Para dejar de traer cerdo en pie desde Pinar del Río, Matanzas y Cienfuegos, así como



en banda desde Villa Clara hacia La Habana se está potenciando la producción porcina en Artemisa y Mayabeque, para que estas tributen directamente a la capital y contribuyan a disminuir el traslado, que resulta costoso para las empresas porcinas.

Así lo aseguró Joaquín Díaz Marín, jefe técnico de la División Tecnológica Porcina del Grupo Empresarial Ganadero, atendido por el Ministerio de la Agricultura (Minag), quien resaltó las buenas relaciones entre su organismo y la industria, pero afirmó que la obsolescencia tecnológica y el desgaste de los equipos y piezas tienen muy deprimida a esta última, sobre todo en las capacidades de frío.

Aunque dijo que ese inconveniente incide en los volúmenes de entrega, gracias a las buenas relaciones de trabajo entre ambos organismos se están sacrificando niveles que oscilan entre 15 000 y 16 000 toneladas mensuales para garantizar el cumplimiento del plan, que en este año alcanzará las 200 000 toneladas.

En el mundo moderno las industrias cárnicas multiplican la carne por 1,9 toneladas, es decir, cada tonelada que se entrega a la industria, luego de ser sometida al procesamiento, se devuelve con un aumento correspondiente a esa proporción.

—**¿Qué pasaría en Cuba si tuviéramos una industria moderna?**

—El verdadero valor agregado de la producción porcina está en el procesamiento de la carne. De momento hay que asegurar que el ritmo de crecimiento sostenido (más de 10 000 toneladas anuales), mantenido por el programa porcino en la Isla es indetenible. El respeto y potenciación de la genética en esta rama es el punto cardinal para que así suceda, a lo que se suma el modelo de gestión que se aplica para la cría. Por esa razón, en el presente año se tiene planificado producir y comercializar 200 000 toneladas de cerdo en pie.

Según afirmó Carlos Ortiz Musulí, vicepresidente técnico-productivo del Grupo Ganadero, adscrito al Minag, para asumir ese desafío el país cuenta con 14 109

productores de carne de cerdo a través de los convenios porcinos, de los cuales 13 308 pertenecen a las cooperativas de crédito y servicios, 516 a las cooperativas de producción agropecuarias, 173 a las unidades básicas de producción cooperativa, y 112 a productores independientes no asociados y otros estatales.

Sin duda, la industria tendrá que ponerse los «pinchos», como nos dijeron en la Empresa Porcina Pinar del Río, porque el programa de desarrollo porcino aprobado en abril de 2005 por acuerdo del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros es para garantizar, entre otras bondades, la sustitución de importaciones.

También porque, como escuché en Vueltabajo, «del cerdo no puede perderse ni el grito».

Image not found or type unknown

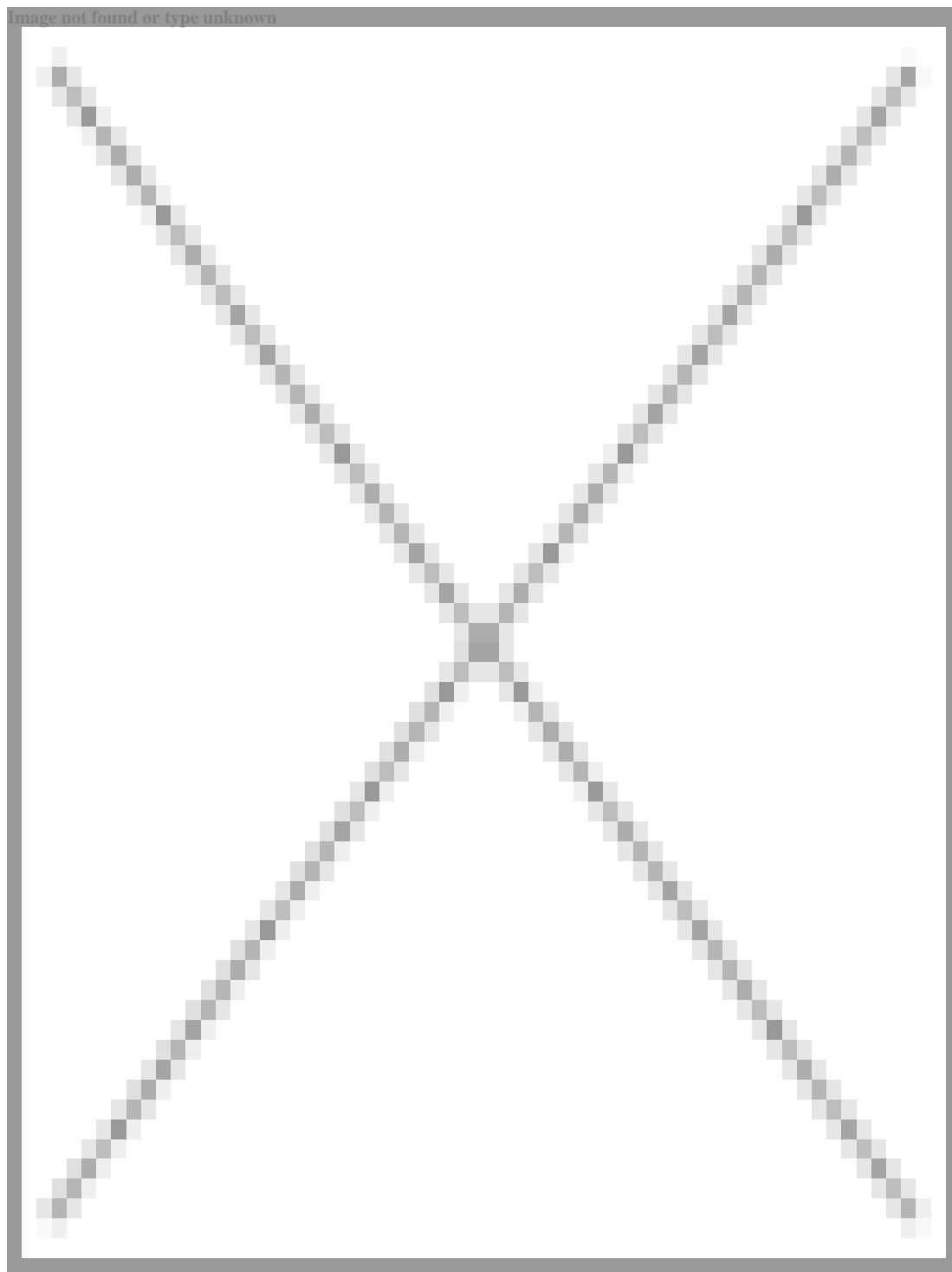


**Eduardo Candelaria, director de Contabilidad y Finanzas de la Empresa Porcina pinareña.  
Foto: Marianela Martín González**

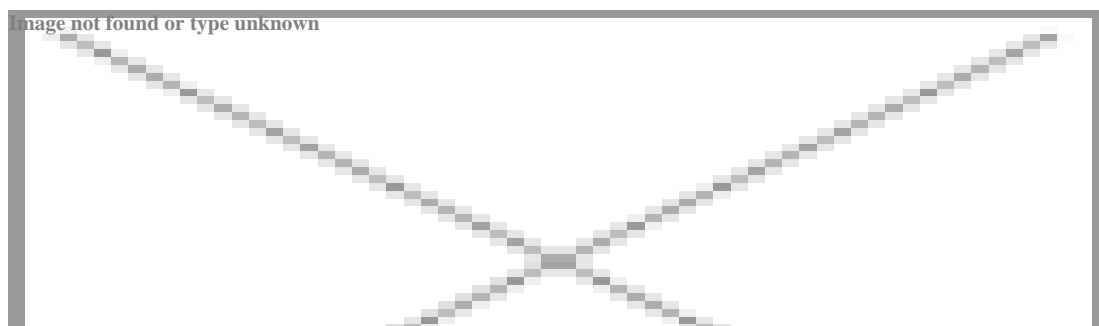
Image not found or type unknown



**Elsa Tielbes, directora adjunta de la Empresa Porcina de Pinar del Río. Foto: Marianela Martín González**



**La relación existente entre los hombres y sus máquinas parece ser clave para enfrentar las adversidades en la industria. Foto: Marianela Martín González**



<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2017-06-27/la-dificultosa-muerte-de-un-raro-mamifero>

**Juventud Rebelde** | Diario de la juventud cubana

Copyright © 2017 Juventud Rebelde