

Miércoles 18 de enero de 2012

Cambian hábitos alimenticios

México redujo su consumo de carne de cerdo de 22 kilogramos a 14 en los últimos años

NOTIMEX | El Universal

Los investigadores de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM) señalaron que el volumen de consumo de la carne de cerdo en México se redujo de 22 kilogramos a 14 en los últimos años.

Esta actividad representó en 2008 cerca de dos millones de toneladas, es decir, una cuarta parte del consumo total de carne en canal en el país.

Al hacer un análisis de la oferta y demanda de la carne de cerdo en canal en México durante el periodo 1980-2009, los especialistas Miguel Ángel Díaz Carreño y Gabriela Rodríguez Licea, de la Facultad de Economía, destacaron que en la década de los 80 el consumo de carne de cerdo por persona en México era de 22 kilogramos.

Años después, puntualizaron, esta cifra descendió hasta los nueve kilos y en 2006 se recuperó para ubicarse en 14 kilos; así, el consumo de carne de pollo ocupa el primer lugar, seguido por el de la carne de res y en tercer sitio, la de cerdo.

Los principales estados productores de carne de cerdo en canal, refirieron, son: Jalisco, Sonora, Puebla, Guanajuato, Yucatán y Veracruz, que en conjunto generan alrededor de 70 por ciento de la carne del país.

A su vez, señalaron, la carne se produce en cuatro tipos de rastros: municipales, privados, de traspatio (o clandestinos) y Tipo Inspección Federal (TIF). De estos últimos, en 2009 se registraron un total de 35, ubicados en Baja California,.

Además de Coahuila, Chihuahua, Durango, Guanajuato, Jalisco, Estado de México, Nuevo León, Puebla, Querétaro, Sonora, Sinaloa, Yucatán y Zacatecas, con una capacidad instalada de sacrificio de un millón 240 mil 960 cabezas.

Los especialistas refirieron que según datos de 2010 de la Sagarpa, los rastros municipales, cuya administración depende de las autoridades locales, no cuentan con equipos adecuados para el sacrificio del ganado y las condiciones de higiene son deficientes.

Sin embargo, indicaron, representan 90.22 por ciento de los rastros establecidos en México y tienen una capacidad de sacrificio de un millón 448 mil 756 cabezas.

En tanto que los rastros privados registrados por la Sagarpa (en 2009) representan sólo 5.65 por ciento de los rastros totales y se encuentran distribuidos en 20 estados, con una capacidad de sacrificio de 402 mil 910 cabezas.

Por otra parte, sostuvieron, el comprador más importante de carne de cerdo es la industria procesadora: fabricantes de salchichas, jamón, carnes enlatadas y chorizo, justificado en buena medida porque el mayor consumo per cápita de carne de cerdo está representado por carnes procesadas.

Destacaron que en el país existen aproximadamente mil procesadores de carne; sin embargo, son pocas las compañías que producen más de 50 por ciento del volumen total.

Dijeron que la industria de carnes frías y embutidos demanda cortes específicos destinados a la elaboración de jamones, productos picados (salami y chorizos) y productos emulsificados (salchichas, mortadelas y pasteles) .

El consumo de carne de este sector se estima en 15 por ciento de la producción nacional de la carne de porcino.