

20 de junio de 2009

Celebra Sagarpa día del padre con carnitas

La dependencia federal incentiva el consumo del ganado porcino luego de la contingencia sanitaria por el virus de gripe A; la degustación se lleva a cabo en las oficinas estatales de la secretaría

Noemí Gutiérrez

Como parte de las actividades con motivo del Día del Padre y para incentivar el consumo, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) llevará a cabo casi mil eventos para de degustar productos derivados del cerdo.

La dependencia federal busca reposicionar este alimento luego de que pasó la contingencia sanitaria por el virus de la influenza humana.

En un comunicado, la dependencia detalló que la degustación se llevará a cabo en los 713 Centros de Apoyo para el Desarrollo Rural (CADER's) y en las oficinas de las federaciones federales que tienen Sagarpa en los estados.

“En una acción coordinada con la Confederación de Porcicultores Mexicanos, A. C., los 33 delegados federales de la Sagarpa realizan estos eventos con el propósito de continuar apuntalando el proceso de recuperación de la porcicultura nacional, tanto en el precio que se paga al ganadero por cerdo en pie, como en el número de animales que se sacrifican en los rastros Tipo Inspección Federal (TIF)”, se indicó.

Nuestro país es el décimo quinto productor mundial de carne de cerdo y a la fecha cuenta con 15 millones de ejemplares, con una producción de 30 mil millones de pesos y se exportan 67 mil 800 toneladas con una derrama económica de 320 millones de dólares. El principal mercado mexicano está en Japón y Corea.

“Este sector genera alrededor de 350 mil empleos directos y 1.7 millones de trabajos indirectos. En México, el consumo per cápita es de 14 kilos por año, mientras que en países como Alemania y España es de más de 60 kilos. En el país existen 35 rastros TIF especializados en porcinos; 759 establecimientos industriales para la preparación de embutidos y otras conservas de carne, y 301 establecimientos industriales para manteca y otras grasas animales comestibles”, se informó.

vrs/isv

El Sol de Toluca

22 de junio de 2009

No recupera precio carne de cerdo

Luz María Noriega

A más de dos meses de la emergencia sanitaria y pese a que ya se regularizó la matanza de cerdos, el sector porcícola sigue registrando pérdidas y no es rentable la actividad, sentenció Enrique Avila Segura, presidente de la Confederación de Porcicultores Mexicanos.

Aseveró que el sacrificio-consumo ha mejorado y ya está regularizado, sin embargo, reconoció que es difícil calcular el consumo, porque no se tienen elementos rápidos para llevarlo a cabo.

"Generalmente se mide de acuerdo al sacrificio y de manera indirecta, ya que saca el promedio de matanza de acuerdo con los diferentes meses, y luego se toma el promedio de las últimas dos semanas; ahorita de acuerdo con las 36 instalaciones TIF a nivel nacional el dato duro es que efectivamente está regularizado".

Entrevistado durante el segundo evento de degustación de carne de puerco y sus derivados que realizó la delegación de la Sagarpa en la entidad, Avila Segura mencionó que "lo que queremos es que se recupere el precio".

Precisó que la semana pasada cerró entre 15.90 y 16 pesos el kilo, pero "tenemos que llegar cuando menos 18 pesos, porque esos dos pesos que faltan es margen de rentabilidad".

El dirigente de los porcicultores recordó que de diciembre a marzo el producto valía 20 pesos "y así fue durante 6 meses, ese era el margen que traía el productor, pero al disminuir el precio muchos resultamos afectados".

Pese a ello, informó que se mantienen los mil 500 productores mexiquenses de cerdos, ya que no hubo cierres, quiebras ni ventas en el sector.

Pero tampoco hay ganancias, ya que el costo de producción al cierre del año pasado era de 16.80 pesos -un peso arriba o abajo, dependiendo de la eficiencia de los productores-, y actualmente vendemos a 16 pesos, por lo que necesitamos darle rentabilidad a la actividad, sin que baje la oferta.

Avila Segura reiteró que lo que se busca con este tipo de eventos y los que faltan es convencer a los consumidores de la inocuidad de la carne y sus beneficios.

El Sol de Toluca

22 de junio de 2009

Promueven consumo de carne de cerdo

El evento se desarrolló este domingo en las instalaciones del Parque La Paz, en el primer cuadro de la ciudad, donde las personas pudieron degustar chicharrón, al pastor, escabeche y cochinita pibil.

El Heraldo de Tabasco

Humberto Santos

Villahermosa, Tabasco.- La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), en coordinación con la Unión de Expendedores de carne de cerdo del mercado José María Pino Suárez y la Asociación de Productores de Cerdo de Tabasco realizaron este domingo la degustación de 500 kilos de carne de cerdo en diversos platillos, para que la gente compruebe que este producto está libre del virus de la influenza.

Como hace unas semanas cuando la delegada de la Sagarpa, María Guadalupe Guerrero Córdova junto con productores de carne de cerdo, realizaron una degustación de distintos platillos con este producto, este domingo festejando el Día del Padre, en todo el país los productores de ganado porcino y distribuidores de carne prepararon platillos para que la gente pudiera constatar que la carne de cerdo es segura para el consumo.

En el parque de La Paz en el primer cuadro de la ciudad, se prepararon 500 kilos de carne en chicharrón, al pastor, escabeche, cochinita pibil, para al menos unas dos mil personas que desde muy temprana hora se dieron cita en este centro de esparcimiento, aprovechando que las lluvias no se hicieron presentes.

"Este evento es para que la gente observe que la carne de cerdo, mantiene la misma calidad, valor nutritivo, además de festejar el Día del Padre, a raíz de la contingencia ocasionada por la influenza que en un principio se llamo influenza porcina y luego cambio a humana o AH1N1, presentamos esto para que la gente la siga consumiendo", comentó Arturo Priego, presidente de la Asociación de Productores de cerdo de Tabasco.

Explicó que alrededor de 500 productores en el estado resultaron afectados por esta situación, aunque dijo desconocer el numero de animales o de carne que se dejo de vender durante ese periodo. Por lo que en los 17 municipios de la entidad se hizo de manera simultánea, así como en el resto del país, a fin de que la población se anime a consumir nuevamente este producto.

De esta forma poco a poco la gente fue pasando a cada una de las mesas donde estaban los platillos para poder probar un poco de cada uno de ellos, acompañados de una agua de jamaica.



GrupoFórmula

21 junio 2009

México exporta 67 mil 800 toneladas de carne de cerdo con valor de 320 mdd: SAGARPA

Se eligió el 21 de junio, "Día del Padre" para llevar a cabo la degustación de carnitas en 1000 poblaciones a todo lo largo y ancho de nuestro país, organizada por la Confederación de Porcicultores Mexicanos y la SAGARPA y lograr así incentivar el consumo de la carne de cerdo.

Ante el Secretario de la SAGARPA, Alberto Cárdenas y Enrique Ávila, presidente de la Confederación de Porcicultores Mexicanos, los habitantes de Guadalajara, Zapopan y Tlaquepaque disfrutaron de ricos tacos de carnitas en donde se demostró que el mexicano disfruta de la carne de cerdo como fuente sana de proteína de rico sabor y tradición en la culinaria del país.

Enrique Ávila destacó que los esfuerzos que se han llevado a cabo permitirán aumentar el consumo lo que mejorará los precios al productor y sacará del bache al sector.

A su vez, el secretario Cárdenas Jiménez puntualizó que la caída del 57% de matanzas en rastros está pronta a recuperarse y lograr el nivel que tenía, aún antes de la contingencia sanitaria.

Se sumaron más de 500,000 habitantes de diferentes puntos del país en donde se llevó a cabo la degustación en un esfuerzo conjunto por apoyar a la industria porcina de todo el país.

El valor de la producción anual de carne en canal es de 30,000 millones de pesos, 22% del valor de la producción de carnes. México exporta 67,800 toneladas de carnes con un valor de 320 millones de dólares, señala la Confederación de Porcicultores Mexicanos que reúne al 94% de los productores porcícolas del país.

El sector porcícola mexicano genera 350,000 empleos directos y 1.7 millones indirectos. La porcicultura mexicana consume 5 millones de toneladas de granos y pastas de oleaginosas al año. Se cuenta con 1.5 millones de porcinos en inventario.

Existen 9.4 millones de cerdos explotados en 5 mil 434 granjas tecnificadas.

Las granjas tecnificadas destacan por su Bioseguridad, que es el conjunto de medidas encaminadas a evitar la entrada de agentes infecciosos que puedan poner en peligro la salud de los animales.

jhe
Grupo Fórmula

21 de junio de 2009

Consumo de carne de cerdo sigue afectado: Sagarpa

Afirman que pese a la contingencia sanitaria por la epidemia de influenza humana la producción de carne de cerdo no se vio afectada

Notimex

El consumo de carne de cerdo se ha recuperado de forma paulatina en las últimas semanas y se prevé que en septiembre llegue a 100%, aseguró José Arroyo Santi Esteban, delegado de la Secretaría de Agricultura en la ciudad de México.

El funcionario indicó que el inventario de porcinos en el Distrito Federal es de aproximadamente 19 mil 500 animales y esta actividad productiva genera mil 200 empleos directos y seis mil indirectos en la capital del país.

Explicó que en la ciudad de México se producen mil 929 toneladas de este alimento y mil 900 toneladas de embutidos de carne de cerdo se exportan a Guatemala y El Salvador.

En entrevista en el marco de la degustación de carnitas para celebrar el Día del Padre, que se realizó en las instalaciones de la Sagarpa, en la delegación de Xochimilco, comentó que pese a la contingencia sanitaria la producción de carne de cerdo no se vio afectada.

Sin embargo, aclaró, el consumo de este alimento bajó, lo cual obligo a las autoridades federales y a productores a establecer una campaña para reactivar este mercado.

Afortunadamente, aseguró, este ha mantenido un crecimiento constante y el inventario que se tiene a nivel nacional asciende a 15 millones de porcinos. Destacó que a nivel nacional esta industria genera 350 mil empleos directos y 1.7 millones indirectos.

Arroyo Santi Esteban señaló que el valor de la producción de carne en canal asciende a 30 mil millones de pesos y al año se exportan 67 mil 800 toneladas con un valor aproximado de 320 millones de dólares.

Comentó que en el país hay 35 rastros Tipo Inspección Federal (TIF) especializados en porcinos y en el Distrito Federal hay 35 establecimientos en esa calidad para la preparación de embutidos y otras conservas de carne.

21 de junio de 2009

Consumo de cerdo alcanza nivel de venta previo a contingencia

Afirma el delegado en Sinaloa de la Sagarpa, Guadalupe Carrizosa Cháidez, que ahora se busca un repunte en el precio que resulte benéfico para los porcicultores

Culiacán, Sin.- El consumo de carne de cerdo y sus derivados ya alcanzó los niveles que tenía antes de la contingencia sanitaria ocasionada por la Influenza Humana, afirmó el delegado en Sinaloa de la Sagarpa, Guadalupe Carrizosa Cháidez.

Al encabezar la degustación de carne de cerdo y sus derivados, realizada en los Distritos de Desarrollo Rural y sus Centros de Apoyo que funcionan en Sinaloa, dijo que ahora se busca un repunte en el precio que resulte benéfico para los porcicultores.

Anunció que para ello, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) dará continuidad a los programas para que estos se entreguen con oportunidad a los productores, tal como lo ha instruido en secretario Alberto Cárdenas Jiménez.

Señaló que actualmente, México es décimo quinto productor mundial de carne de cerdo, con un inventario de 15 millones de porcinos, de los cuales se exportan en canal 67 mil 800 toneladas.

El valor de la producción de carne en canal es de 30 millones de pesos, se generan 350 mil empleos directos y 1.7 millones indirectos, mientras que el inventario porcícola consume cinco millones de toneladas de granos y pastas oleaginosas al año.

21-Junio-2009

Aseguran recuperación en el consumo de carne de cerdo

El inventario de porcinos en el Distrito Federal es de aproximadamente 19 mil 500 animales y esta actividad productiva genera mil 200 empleos directos

El consumo de carne de cerdo se ha recuperado de forma paulatina en las últimas semanas y se prevé que en septiembre llegue al 100 por ciento, aseguró José Arroyo Santi Esteban, delegado de la Secretaría de Agricultura en la ciudad de México.

El funcionario indicó que el inventario de porcinos en el Distrito Federal es de aproximadamente 19 mil 500 animales y esta actividad productiva genera mil 200 empleos directos y seis mil indirectos en la capital del país.

Explicó que en la ciudad de México se producen mil 929 toneladas de este alimento y mil 900 toneladas de embutidos de carne de cerdo se exportan a Guatemala y El Salvador.

En entrevista en el marco de la degustación de carnitas para celebrar el Día del Padre, que se realizó en las instalaciones de la Sagarpa, en la delegación de Xochimilco, comentó que pese a la contingencia sanitaria la producción de carne de cerdo no se vio afectada.

Sin embargo, aclaró, el consumo de este alimento bajó, lo cual obligo a las autoridades federales y a productores a establecer una campaña para reactivar este mercado.

Afortunadamente, aseguró, este ha mantenido un crecimiento constante y el inventario que se tiene a nivel nacional asciende a 15 millones de porcinos. Destacó que a nivel nacional esta industria genera 350 mil empleos directos y 1.7 millones indirectos.

Arroyo Santi Esteban señaló que el valor de la producción de carne en canal asciende a 30 mil millones de pesos y al año se exportan 67 mil 800 toneladas con un valor aproximado de 320 millones de dólares.

Comentó que en el país hay 35 rastros Tipo Inspección Federal (TIF) especializados en porcinos y en el Distrito Federal hay 35 establecimientos en esa calidad para la preparación de embutidos y otras conservas de carne.

jgl

21-Junio-2009

Alcanza consumo de cerdo nivel de venta previo a contingencia

Notimex

México es décimo quinto productor mundial de carne de cerdo, con un inventario de 15 millones de porcinos

CULIACÁN.- El consumo de carne de cerdo y sus derivados, ya alcanzó los niveles que tenía antes de la contingencia sanitaria ocasionada por la Influenza Humana, afirmó el delegado en Sinaloa de la Sagarpa, Guadalupe Carrizosa Cháidez.

Al encabezar la degustación de carne de cerdo y sus derivados, realizada en los Distritos de Desarrollo Rural y sus Centros de Apoyo que funcionan en Sinaloa, dijo que ahora se busca un repunte en el precio que resulte benéfico para los porcicultores.

Anunció que para ello, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) dará continuidad a los programas para que estos se entreguen con oportunidad a los productores, tal como lo ha instruido en secretario Alberto Cárdenas Jiménez.

Señaló que actualmente, México es décimo quinto productor mundial de carne de cerdo, con un inventario de 15 millones de porcinos, de los cuales se exportan en canal 67 mil 800 toneladas.

El valor de la producción de carne en canal es de 30 millones de pesos, se generan 350 mil empleos directos y 1.7 millones indirectos, mientras que el inventario porcícola consume cinco millones de toneladas de granos y pastas oleaginosas al año.



21-Junio-2009

Entrega Sagarpa 641 millones de pesos en Sonora

Notimex

El apoyo fue para la promoción del sector porcícola al regalarse a comensales 7.5 toneladas de carne de cerdo

HERMOSILLO.- La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Acuicultura (Sagarpa) federal informó que de 2007 a la fecha entregó apoyos por 641 millones de pesos al sector porcícola de Sonora.

El delegado de la Sagarpa en la entidad, Fernando Miranda Blanco, informó que además hoy se realizó una actividad de promoción a ese ramo productivo, al regalarse a comensales 7.5 toneladas de carne de cerdo.

Explicó que el producto sonorenses fue adquirido por la dependencia federal, dentro del programa nacional de promoción al consumo de carne de puerco.

En los municipios donde existen oficinas delegacionales, personal de la Sagarpa preparó el alimento y lo regaló a los comensales que llegaron e hicieron largas filas, dijo.

El delegado de Sagarpa consideró que luego de la crisis generada en diversos sectores por la influenza a nivel mundial, el consumo de carne de puerco se recupera de manera gradual.

Miranda Blanco refirió que en Sonora, el gobierno federal destinó apoyos por 614 millones de pesos a los porcicultores entre el año 2007 y lo que va del 2009.

En los diferentes municipios del norte y sur del estado, donde hay oficinas de la Sagarpa, incluida esta capital, cientos de ciudadanos invitados obtuvieron un platillo con carnitas y tortillas.

Explicó que la promoción del alimento entre los pobladores tiene el propósito de demostrar que no existe ningún riesgo en consumir la carne de puerco y sus derivados.

jgl

21 de junio, 2009

Consumo de carne de cerdo sigue afectado: Sagarpa

El consumo de carne de cerdo se ha recuperado de forma paulatina en las últimas semanas y se prevé que en septiembre llegue a 100%, aseguró José Arroyo Santi Esteban, delegado de la Secretaría de Agricultura en la ciudad de México.

El funcionario indicó que el inventario de porcinos en el Distrito Federal es de aproximadamente 19 mil 500 animales y esta actividad productiva genera mil 200 empleos directos y seis mil indirectos en la capital del país.

Explicó que en la ciudad de México se producen mil 929 toneladas de este alimento y mil 900 toneladas de embutidos de carne de cerdo se exportan a Guatemala y El Salvador.

En entrevista en el marco de la degustación de carnitas para celebrar el Día del Padre, que se realizó en las instalaciones de la Sagarpa, en la delegación de Xochimilco, comentó que pese a la contingencia sanitaria la producción de carne de cerdo no se vio afectada.

Sin embargo, aclaró, el consumo de este alimento bajó, lo cual obligo a las autoridades federales y a productores a establecer una campaña para reactivar este mercado.

Afortunadamente, aseguró, este ha mantenido un crecimiento constante y el inventario que se tiene a nivel nacional asciende a 15 millones de porcinos. Destacó que a nivel nacional esta industria genera 350 mil empleos directos y 1.7 millones indirectos.

Arroyo Santi Esteban señaló que el valor de la producción de carne en canal asciende a 30 mil millones de pesos y al año se exportan 67 mil 800 toneladas con un valor aproximado de 320 millones de dólares.

Comentó que en el país hay 35 rastros Tipo Inspección Federal (TIF) especializados en porcinos y en el Distrito Federal hay 35 establecimientos en esa calidad para la preparación de embutidos y otras conservas de carne.

21 de junio, 2009

Promueven consumo de carne de cerdo elaborando platillos

“El propósito es invitar a la gente que continúen consumiendo carne de puerco, se trata de productos sanos, carne fresca, que aprovechan y disfruten”, señaló.

MEXICALI, Baja California (PH)

Un rico taco de carnitas de puerco asado a la vuelta y vuelta, un “calientito” plato de pozole, o unos tamalitos fueron degustados ayer durante la muestra gastronómica realizada por la Sagarpa, para promover el consumo de carne del animal.

Desde las 11:30 horas del domingo llegaron a festejar su día en las instalaciones de la delegación estatal los “reyes del hogar” acompañados de su familia.

Y es que debido a la contingencia sanitaria, influenza humana, que en un principio se tituló porcina, disminuyeron las ventas de la carne de puerco en el País.

Genaro López Bojórquez, delegado de la Sagarpa en Baja California, expresó que la idea del evento surgió de los productores, quienes necesitaban que hubiera más actividades de promoción.

“El propósito es invitar a la gente que continúen consumiendo carne de puerco, se trata de productos sanos, carne fresca, que aprovechan y disfruten”, señaló.

Durante la degustación productores, autoridades de los tres niveles de Gobierno y representantes probaron los diferentes platillos, de las 11:30-14:00 horas, en la delegación, pero además hubo eventos alternos en el Valle de Mexicali.

Los puntos de reunión en las zonas rurales son los centros de asistencia técnica para el campo, Cader de Benito Juárez, Ciudad Guadalupe Victoria, Colonias Nuevas y Delta.

El funcionario agregó ya se volvió a reactivar la actividad económica para los productores de cerdo, pero que aún así continuarán con la promoción.

Con respecto a la carne de res aseguró que no se regresó ningún embarque enviado al extranjero.

Uno de los platillos más probados fue el lechón a la vuelta y vuelta, el cual fue preparado por Álvaro Cárdenas, productor y cocinero del ejido Islas Agrarias.

El festejado, Carlos Huerta, invitó a la gente a consumir carne de puerco, la cual no tiene ningún problema, él comió pozole, y tacos.

22-Junio-2009

La Sagarpa regala 7.5 toneladas de cochino

Notimex

SONORA. Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Acuacultura (Sagarpa) federal informó que de 2007 a la fecha entregó apoyos por 641 millones de pesos al sector porcícola de Sonora.

El delegado de la Sagarpa en la entidad, Fernando Miranda Blanco, informó que ayer se realizó una actividad de promoción a ese ramo productivo, al regalarse a comensales 7.5 toneladas de carne de cerdo.

Explicó que el producto sonorenses fue adquirido por la dependencia federal, dentro del programa nacional de promoción al consumo de carne de puerco.

En los municipios donde existen oficinas delegacionales, personal de la Sagarpa preparó el alimento y lo regaló a los comensales que llegaron e hicieron largas filas, dijo.

El delegado de Sagarpa consideró que luego de la crisis generada en diversos sectores por la influenza a nivel mundial, el consumo de carne de puerco se recupera de manera gradual.

Miranda Blanco refirió que en Sonora, el gobierno federal destinó apoyos por 614 millones de pesos a los poricultores entre 2007 y lo que va del 2009.

En los diferentes municipios del norte y sur del estado, donde hay oficinas de la Sagarpa, incluida esta capital, cientos de ciudadanos invitados obtuvieron un platillo con carnitas y tortillas.

Explicó que la promoción del alimento entre los pobladores tiene el propósito de demostrar que no existe ningún riesgo en consumir la carne de puerco y sus derivados.

22-Junio-2009

Motivan venta de cerdo en Tabasco

Fabiola Xicoténcatl

Los pobladores de 17 municipios de Tabasco aprovecharon la celebración del Día del Padre para reactivar el consumo de este animal cocinando más de 500 kilos en diferentes guisos

VILLAHERMOSA. Más de 500 kilos de cerdo se consumieron gratis ayer como degustación que las autoridades estatales y federales organizaron con la finalidad de estimular el consumo de la carne de este animal en la entidad, donde el consumo declinó hasta 80 por ciento tras el brote del virus de la influenza A H1N1.

El evento fue realizado por la Asociación Ganadera de Productores de Cerdo de Tabasco, la Unión de Tablajeros del Mercado Pino Suárez, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), y del apoyo del gobierno del estado, con la finalidad de que los ciudadanos comprueben que el consumo de la carne de cerdo es completamente sano.

Ayer, no hubo tregua para más de 500 kilos de cerdo que se cocinaron en diferentes tipos de guisos, como carne al pastor, carnitas a la michoacana, chicharrón, cochinita pibil e incluso no pudo faltar la singular salsa verde y por supuesto, la tortilla de maíz, todo lo anterior, con el objetivo de restablecer la confianza entre los Villahermosinos y la carne de cerdo que se vio afectada por la contingencia del virus de la influenza humana.

El presidente de la Asociación Ganadera de Productores de Cerdo de Tabasco, Arturo Priego Pérez, señaló que la temporada en que el virus se hizo presente en el país, las ventas cayeron de 80 a 85 por ciento, hasta ahora las mismas han tenido un repunte de 30 a 40 por ciento.

“La cadena productiva del cerdo se paró, no hubo compra ni para el exterior ni para el interior, entonces ahorita estamos tratando de motivar la venta y una muestra es el evento que se está realizando”, explicó Priego Pérez.

Asimismo, dijo que durante la contingencia sanitaria las pérdidas fueron totales, toda vez que no tuvieron ventas por casi mes y medio.

En la entidad, la asociación de productores está conformada por 350 personas y cada una tiene en promedio 50 vientres, los cuales se comercializan para engorda, esto sin contemplar a los que realizan actividades de traspatio.

Priego Pérez señaló que a pesar de los esfuerzos, aún no se reactiva la actividad y sólo han logrado recuperar 40 por ciento de las ventas que se tenían hasta antes de la emergencia sanitaria.

Aseveró que en esta ocasión se aprovechó la celebración del Día del Padre para llevar a cabo la degustación, misma que se realizó de manera simultánea en los 17 municipios del estado de Tabasco.

22 de junio de 2009

Festejó la SAGARPA a los padres en su día con 4 mil 800 kilos de carnitas

por Heidy Wagner

En el marco del Día del Padre, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) en Querétaro realizó 32 eventos degustativos con 4 mil 800 kilos de carne de cerdo en las 4 regiones del estado: Sierra Gorda; San Juan del Río; Centro y Cadereyta de Montes, para beneficiar a por lo menos 2 mil 400 familias.

Al respecto el delegado de la SAGARPA, Manuel Valdés Rodríguez explicó que esta dependencia se sumó a la iniciativa pronunciada por Alberto Cárdenas Jiménez, secretario de Agricultura, y al presidente de la Confederación de Porcicultores Mexicanos, Enrique Avila Segura, para llevar cabo diversos eventos de degustación a base de productos derivados del cerdo en más de mil comunidades rurales del país.

"Hoy realizaremos 32 eventos, en los cuales serán distribuidos más de 4 mil 800 kilos de carne de cerdo, con los que se espera contribuir en los festejos del Día del Padre de al menos 2 mil 400 familias que habitan en comunidades con alto grado de marginación", explicó.

Asimismo el funcionario federal detalló que la finalidad de este evento además de participar la SAGARPA en las celebraciones de las familias queretanas, tiene el objetivo de apoyar a los porcicultores de la entidad mediante la promoción del consumo de la carne de cerdo, ya que, recordó, en días pasados hubo una reducción en el consumo de este producto debido a la contingencia sanitaria, por lo que hizo una atenta invitación a la población en general a seguir apoyando este sector, para que vuelva a retomar su nivel de crecimiento.

PorEsto!

Dignidad - Identidad y Soberanía

22 de junio de 2009

Taquiza dedicada a los papás

Los festejados degustaron preparados a base de carne de cerdo para que se pierda el miedo a su consumo

Por Lusio Kauil

JOSE MARIA MORELOS, 21 de junio.- Carne de puerco preparada en lechón al horno, ofreció ayer la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) a los padres morelenses con motivo de su día.

La dependencia federal a través de su Centro de Atención para el Desarrollo Rural número cinco, con sede en esta ciudad, informó que la venta de carne de puerco cayó en un cincuenta por ciento a nivel nacional tras relacionar la enfermedad de la influenza con el cochino.

Indicó que en Quintana Roo, el decrecimiento no se nota mucho porque aquí no existen granjas, pero en los estados donde se trabaja la porcicultura como Yucatán, se resiente esa caída en las ventas, sostuvo.

Dijo que el consumo de carne de puerco en nada afecta la salud de la gente porque no tiene relación con la enfermedad conocida como influenza humana.

La dependencia a través de su coordinador en el municipio, ingeniero Ariel Táh Salas, refirió que los porcicultores forman parte de la cadena productiva del país, y por lo tanto, al tener problemas por la baja en sus ventas, afecta la economía de manera muy fuerte.

En el evento de degustación de carne de puerco, realizado en las oficinas del Centro de Atención para el Desarrollo Rural, estuvo el secretario general de la comuna, Juan Carlos Huchin Serralta y el diputado local Froilan Sosa Flota.

Ambas autoridades, reconocieron la necesidad de trabajar fuerte, tanto productores porcícolas como el gobierno, para devolver en los ciudadanos mexicanos la confianza en el consumo de carne de puerco.

Fuera de discursos y protocolos para incentivar el consumo de carne de puerco, los padres que se dieron cita en el evento, comieron hasta llenarse un rico lechón al horno.

Hubo tanta comida preparada que el coordinador de la dependencia en el municipio, se dio el lujo de mandar varias raciones a los padres conocidos que por alguna razón no pudieron asistir a la degustación de carne de puerco.

PorEsto!

Dignidad - Identidad y Soberanía

22 de junio de 2009

Consumo de carne de cerdo se recupera paulatinamente en Yucatán

El consumo de carne de cerdo a nivel local se ha venido recuperando paulatinamente, aunque todavía existe un rezago de aproximadamente un 20 por ciento en comparación con la demanda que había antes de la aparición de la influenza, indicó ayer el delegado de la Sagarpa en Yucatán, Rodolfo López Ruiz.

El funcionario agregó que la porcicultura genera en la entidad 17 mil 500 empleos directos y 30 mil indirectos, ya que se cuenta con 170 granjas tecnificadas con aproximadamente 65 mil vientres, y que en 2008 se produjo 100 mil 486 toneladas de carne de cerdo con un valor de la producción de 2, 744 millones de pesos.

Dijo que el mercado nacional de este producto son los Estados de Campeche, Quintana Roo, Tabasco, Chiapas, Veracruz, y ocasionalmente Oaxaca y el Distrito Federal; el mercado de exportación lo conforman principalmente Japón y Corea con 11,200 y 400 toneladas, respectivamente, lo que da una idea de su potencial y de aclarar que consumir carne de cerdo es saludable.

Asimismo señaló que por el hecho de que inicialmente a la enfermedad que motivó la alerta epidemiológica del pasado reciente le pusieron el nombre inapropiado de influenza porcina, se registró una baja del 40 % en la demanda de carne de cerdo en Yucatán, que se ha ido recuperando poco a poco, a partir de que se aclaró que no tiene nada que ver con ella la carne de puerco, porque es una influenza humana, pero todavía persiste la mitad de esa baja en la demanda, es decir, 20 %.

Eso motivó que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) realizara ayer a nivel nacional, con motivo del "Día del Padre", alrededor de mil eventos de degustación a base de productos derivados del cerdo, que tuvieron lugar en los 713 Centros de Apoyo para el Desarrollo Rural (CADER's), en los 193 Distritos de Desarrollo Rural (DDR's) y en las oficinas de las delegaciones federales que la institución tiene en todos los estados del país.

El funcionario señaló que esta degustación fue una acción coordinada con la Confederación de Porcicultores Mexicanos, A. C., con el propósito de continuar apuntalando el proceso de recuperación de la porcicultura nacional, tanto en el precio que se paga al ganadero por cerdo en pie, como en el número de animales que se sacrifican en los rastros Tipo Inspección Federal (TIF). Asimismo dijo que México es el décimo quinto productor en el mundo de carne de cerdo y actualmente cuenta con 15 millones de porcinos en inventario; el valor de la producción de carne de canal es de 30,000 millones de pesos y se exportan 67,800 toneladas con una derrama económica de 320 millones de dólares.

Asimismo informó que en el país existen 35 rastros TIF especializados en porcinos; 759 establecimientos industriales para la preparación de embutidos y otras conservas de carne, y 301 establecimientos industriales para manteca y otras grasas animales comestibles.

Por otra parte, manifestó que en nuestra entidad, la Delegación Yucatán de la SAGARPA realizó las degustaciones simultáneas de platillos hechos con carne de cerdo en sus instalaciones en esta ciudad, así como en sus cuatro Distritos de Desarrollo Rural en los municipios de Tizimín, Ticul, Mérida y Valladolid; y en los 17 Centros de Apoyo al Desarrollo Rural (CADERS) distribuidos en todo el Estado.

(Roberto López Méndez)

22 de junio de 2009

El cerdito retoma su popularidad

El consumo de carne de cerdo y sus derivados ya alcanzó los niveles que tenía antes de la contingencia sanitaria ocasionada por la Influenza Humana, afirmó el delegado en Sinaloa de la Sagarpa, Guadalupe Carrizosa Cháidez.

Al encabezar la degustación de carne de cerdo y sus derivados, realizada en los Distritos de Desarrollo Rural y sus Centros de Apoyo que funcionan en Sinaloa, dijo que ahora se busca un repunte en el precio que resulte benéfico para los poricultores.

Anunció que para ello, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) dará continuidad a los programas para que estos se entreguen con oportunidad a los productores, tal como lo ha instruido en secretario Alberto Cárdenas Jiménez.

SIN EMBARGO...

El consumo de carne de cerdo se ha recuperado de forma paulatina en las últimas semanas y se prevé que en septiembre llegue a 100%, aseguró José Arroyo Santi Esteban, delegado de la Secretaría de Agricultura en la ciudad de México.

El funcionario indicó que el inventario de porcinos en el Distrito Federal es de aproximadamente 19 mil 500 animales y esta actividad productiva genera mil 200 empleos directos y seis mil indirectos en la capital del país.

Explicó que en la ciudad de México se producen mil 929 toneladas de este alimento y mil 900 toneladas de embutidos de carne de cerdo se exportan a Guatemala y El Salvador.

En entrevista en el marco de la degustación de carnitas para celebrar el Día del Padre, comentó que pese a la contingencia sanitaria la producción de carne de cerdo no se vio afectada.

Sin embargo, aclaró, el consumo de este alimento bajó, lo cual obligó a las autoridades federales y a productores a establecer una campaña para reactivar por fin a este mercado.

JOSÉ ARROYO SANTI

Delegado de Secretaría de Agricultura en el DF
Inventario

México es décimo quinto productor mundial de carne de cerdo; su inventario de 15 millones de porcinos, de los que exporta 67 mil toneladas.

Empleos

El valor de la producción de carne en canal es de 30 millones de pesos, se generan 350 mil empleos directos y 1.7 millones indirectos.

22 de junio de 2009

Buscan porcicultores revertir números rojos

Organizan degustación de carnitas en el zócalo de Cuautla

Por: JOB OLIVARES ESTRADA

Cuautla.- Productores porcicultores de la entidad han iniciado, junto con la Secretar'a de Agricultura, Ganader'a, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentaci—n (Sagarpa), una lucha intensa para salvar esta industria, que hoy presenta una ca'da de un 80 por ciento en la demanda de este alimento y baja en le precio de hasta un 50 por ciento, tanto en canal como en pie, como consecuencia de la emergencia sanitaria provocada por la influenza.

De acuerdo con Alejandro Ibñez Cornejo, subdelegado de Planeaci—n y Desarrollo Rural de la Sagarpa, quien encabez— la degustaci—n de carnitas en el z—calo de la ciudad: "el evento es con el fin de estimular a las personas a consumir carne de cerdo, pues con motivo de la influenza se mal informaron de que la enfermedad se trasmít'a las personas a travŽs de su consumo".

Por ello, hizo Žnfasis, "el gobierno federal hace esfuerzos para que la gente consuma carne de cerdo y no hay riesgo de transmisi—n".

En un espacio mientras participa activamente en la labor de degustaci—n de los alimentos, se—al— que "actualmente se percibe que tiende a incrementar el consumo de carne de cerdo, obviamente sucede de manera paulatina en el estado y en toda la Repœblica".

Record— que este tipo de eventos "se han estado haciendo constantemente; hace unos d'as fue en la Plaza de Armas en Cuernavaca, con la participaci—n de la Asociaci—n de Porcicultores del Estado de Morelos, que estñ interesados en que la gente tenga un consumo normal de carne".

Por su parte, el jefe del Cader Cuautla, Juan Manuel CortŽs Baeza, tambiŽn presente en el proceso de degustaci—n, se—al— que "en la organizaci—n sistema-producto de cerdo en Jonacatepec, estñ preocupados por la baja en la venta".

Finalmente, estableci— que esta degustaci—n se llev— a cabo en los 7 municipios donde se ubican Centros de Apoyo al Desarrollo Rural de la propia Sagarpa.

23 de junio de 2009

Regalan carne de cerdo

Gudalupe Victoria, Dgo.

Cerca de seis mil personas en todo el estado acudieron a degustar productos derivados de la carne de cerdo en acciones promovidas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

Los puntos de encuentro el pasado domingo fueron la Delegación federal de la Sagarpa, los cinco Distritos de Desarrollo Rural y los 16 Cader que se ubican estratégicamente en las diversas regiones de la entidad

SANIDAD

Fue al mediodía del pasado domingo 21 de junio cuando se dio cita un gran número de comensales para consumir los productos en los citados 22 centros de trabajo de la dependencia federal. En esos puntos se sirvieron 64 canales de cerdo para su consumo en platillos variados.

Lo anterior se dio en un ambiente de fiesta en donde se festejó el Día del Padre, por lo que familias enteras disfrutaron de ricas carnitas, chicharrones, cueritos y moronga, acompañados de su salsa y tortillas.

ESFUERZOS

Esta actividad de la Sagarpa se suma a las degustaciones que desde hace un mes lleva a cabo la Asociación Ganadera Local de Porcicultores de Durango que dirige Magdaleno Vargas Nevárez, agrupación que en colonias populares y plazas públicas ha regalado diversos platillos.