

# La extraordinaria vida de los cerdos

Julio 05, 2021



Autor: Jorge Antonio Perea Gayosso

Me encantan los fines de semana, porque puedo pasar momentos increíbles con mi familia, y disfrutar de cosas tan simples como un buen desayuno y una buena charla.

Esta mañana el menú incluía hot cakes con tocino y huevos revueltos con jamón, y mientras yo cocinaba mis hijos arreglaban la mesa.

Mi esposa preparaba un rico licuado de plátano con algunas nueces, endulzado con miel de abeja, estaba casi todo listo para comenzar bien el día.

Después de bendecir los alimentos y comenzar a desayunar, mi hijo mas pequeño, preguntó: –¿de dónde sale este delicioso tocino? –

A lo que respondí: – Lo sacan de los cerdos, y los cerdos son muy sabrosos–

–Vaya que lo son, me gustan todas las cosas de los cerdos – añadió el más pequeño.

## –¿Y cómo sabes tanto de los cerdos? –

–Pues mi abuelo criaba cerdos, y me enseñó muchas cosas buenas, durante las vacaciones que pasaba en su granja. –

**Contaba el Abuelo:** – Fueron tiempos difíciles, porque había que alimentar a la familia y ayudar a la comunidad a obtener alimentos. Algunos se especializaron en sembrar granos, otros sembraban verduras, hubo quienes criaban gallinas para vender huevos y muchos que engordaban ganado o producían leche de vacas. – El abuelo criaba cerdos.



Hace muchos años cuando el abuelo era joven y vivía en el campo, se levantaba a las cuatro de la mañana, para atender a todos los animales de la granja, los alimentaba, los limpiaba, y se aseguraba que estuvieran bien.

Aunque tenía sus gallinas, algunas vacas, borregos y ganado de engorda, lo que mas le gustaba era criar sus cerdos.

Procuraba tener los mejores sementales, y seleccionaba siempre las mejores marranas. Llevaba anotaciones de cada una de ellas y sabía cuándo tendrían sus camadas.

Los vecinos venían de lejos para comprar de sus cerdos, porque les gustaba su carne y la calidad, además de que siempre estaban muy limpios.

Cada año, el abuelo crecía sus corrales y encontraba mejores maneras de ver que sus cerdos estuvieran mejor. Siempre quería tener los adelantos que mejoraran la eficiencia y lo hicieran tener los mejores animales de la región.

Al principio los tenía sueltos en el campo, pero hacían hoyos donde quiera y hozaban en la tierra, comiendo los tubérculos que encontraban. Pronto supo que en esas condiciones los animales estaban expuestos a enfermarse, contraer parásitos y otras enfermedades, por lo que los alojó en corrales. Después vio que los cerdos estaban muy sucios con esos pisos de cemento y decidió hacer unos corrales con pisos de rejillas, así los cerdos siempre estarían limpios y libres de enfermedades. Eso le hizo ganar más confianza con sus clientes.

Corrían los años 60's y él estaba muy orgulloso de su granja, pues ya hacía su propio alimento, ya que cultivaba su propio maíz, abonado con estiércol producido en su granja.

Para mediados de los años 70' s vendía cerdos a la capital y su granja ya era una de las más grandes y prestigiosas de la región, pues año con año, se preocupaba por tener las mejores condiciones para sus animales y para sus clientes.

Durante la década de los 90' s el Abuelo creció su granja en varios sitios y lo que mas le interesaba era la sanidad de sus animales. Era tan apasionado que, para cada sitio tenían regaderas para el personal con ropa y calzado especial para cada granja, la ropa se lavaba diariamente en grandes lavadoras. Todo se limpiaba con mucho cuidado, tenían unas Hidro-lavadoras a presión con cañones con los que lavaban jaulas, corrales, pasillos y todo lo que estuviera sucio.

Se practicaban análisis de laboratorio a los cerdos para asegurar que estuvieran libres de enfermedades. Ya tenía contratado a un Veterinario que apodaban "El Doc" y decían que hablaba con los animales.

El Abuelo siempre decía que para que los animales produjeran bien, deberían estar contentos, así que se preocupaba mucho por el bienestar animal.

Sabía que, si estaban muy apretados, los animalitos sufrirían, y no crecerían, si tenían calor o frío pasaba lo mismo, así que siempre estuvo actualizando sus instalaciones y equipo, para tener siempre el mejor confort en sus animales.

Nunca hubiera imaginado que las granjas de cerdos fueran tan limpias y ordenadas y que los animales estuvieran realmente confortables en ellas.



Cuando crecí, dejé de ir a ver a mi Abuelo, pero aprendí que trabajar en una granja, es una labor noble y digna, ya que no solamente es criar animales, cuidarlos y limpiarlos, esto se trata de alimentar al mundo con carne de calidad.

### ¡Ese es el enfoque correcto del trabajo de granja!

Muchos de los vecinos del Abuelo, también crecieron sus negocios agroindustriales y ahora son empresas que realmente se dedican a alimentar al mundo con su trabajo, aunque ahora ya llegan al consumidor final con sus productos especializados, como verduras congeladas, frutas enlatadas, mermeladas y jugos,

como los huevos, jamón y el tocino que comemos ahora, ya envasados y listos para usarse.

Al morir el abuelo, su granja fue vendida a una empresa grande que se dedica a la comercialización de carne y productos de cerdo.

Ahora en pleno siglo 21, la granja continúa avanzando en tecnología de vanguardia con sus nuevos dueños. El alimento se produce en plantas especializadas con productos de primera calidad, para que los cerdos crezcan sanos y fuertes, la alimentación es a través de sistemas automáticos, las hembras tienen chip electrónico en las orejas, que le dice a una computadora en el comedero, cual marrana es, cuanto necesita de alimento, de acuerdo con su condición corporal y su fase de gestación, el ambiente está controlado por computadora, así que la humedad, temperatura y ventilación son medidos constantemente y pueden ser monitoreados desde un celular. La limpieza se realiza con máquinas de presión de agua caliente, se utilizan jabones y solventes especiales para garantizar la limpieza e higiene en las instalaciones antes de que ingrese un nuevo grupo de cerdos, se utilizan desinfectantes amigables con el medio ambiente y con los animales.

La salud de los animales es monitoreada mensualmente, se utilizan jeringas sin agujas, cámaras de vigilancia, sensores de movimiento, cámaras térmicas, toda la información productiva se lleva con un software especializado, comederos automáticos electrónicos, se utiliza inseminación artificial al 100%, y las dosis de semen son elaboradas en Centros de Transferencia Genética que tienen también alta tecnología para colección evaluación y envasado de semen.

La tecnología en la genética ha cambiado y avanzado mucho, de tal suerte que ahora se realiza mediante análisis de Genómica garantizando la transmisión de características sin alteración de genes, resultando en cerdos más tranquilos que necesitan cada vez menos supervisión, tienen líneas genéticas que producen más cerdos con más carne en menos tiempo, utilizando menos recursos y contaminando menos el ambiente.

-Que agradable saber todo esto sobre las granjas, yo creí que todos los cerdos venían de los patios traseros de pequeños productores - dijo mi hijo mayor.

### - Es todo un orgullo saber que el Abuelo participó en una empresa tan noble y construyó una granja tan grande-

Puedes estar seguro de que todos los que crecieron en esa generación fueron personas que trabajaron mucho en sus empresas, ideando mejores maneras de alimentar a sus familias y a su comunidad. A mi me tocó ser parte de eso y ser testigo del crecimiento de grandes empresas durante esos años.

También te puedo contar que el transporte de granja a los rastros se realiza con medidas de seguridad y sanidad, y que los gobiernos en muchos países garantizan la trazabilidad de los productos agroindustriales, por lo que podemos saber si el tocino que estás comiendo ahora proviene de granjas del estado o incluso si es de otro país y cuando fue elaborado.

Es interesante que sepan que los rastros tienen ahora una tecnología para el sacrificio humanitario que garantiza que los animales no sufran más de lo necesario y los procesos están estandarizados para obtener siempre productos de calidad para consumo humano. Hasta en los rastros el personal debe bañarse al entrar y salir, utilizan ropa especializada, y el ambiente está controlado.

Las empacadoras de igual manera tienen equipos que enfrían la carne en segundos y la envasan al alto vacío, o la congelan para garantizar la calidad e inocuidad de sus productos.

Todo esto pensando en que familias como nosotros tengamos un desayuno digno, saludable y lleno de nutrientes que nuestros cuerpos necesitan, para crecer fuertes y sanos, y desarrollar nuestras actividades de la mejor manera.

Los huevos, la leche, la miel, los plátanos, el maíz de las tortillas el jamón, tocino y hasta la sal que utilizamos son producto de miles de manos de trabajadores del campo, que día con día se esfuerzan por hacer un buen trabajo para alimentar al mundo.

- Que emoción me da que mi abuelo formara parte de esta gran familia de productores e iniciara un negocio que sería tan noble y digno como alimentar personas, y dar empleo a muchos trabajadores del campo -

- Puedo decirte que el Abuelo fue solo un eslabón de la gran cadena productiva, ya que el necesitó comprar insumos para hacer los alimentos de sus animales, también medicinas y vacunas, comederos, bebederos, equipo, materiales y muchas otros consumibles y él a su vez proveía de animales al rastro, que abastecía una empacadora de carnes frías-

### -¿Sabes cuántos cerdos se consumen en el mundo papá? -

Puedo decirte que la carne de cerdo es la carne que más se consume en el mundo. En este año 2021, la expectativa es que el mundo consuma casi **109 millones de Toneladas** de carne de cerdo y en México se consumen anualmente **2.5 millones de Toneladas**. Somos el **octavo** país con más consumo en el mundo con **18.4 kilos** por persona por año.

En México la Producción Porcina genera más de **370,000** empleos directos y casi **1.8 millones** de empleos indirectos, por lo que podemos decir que 2 millones de familias en México dependen de la producción de cerdos en el país.



En México se consume mucha carne de cerdo por la "Tradicional Cocina Mexicana", ya que existen variedad de platillos que llevan carne de cerdo como ingrediente principal. Carnitas, chicharrón, chorro, costillas, tacos de pastor, Chorizo, carne adobada, lomo, pierna, chuleta, cueritos, pozole, tamales, lechón, longaniza, tripas, cabeza, jamón y tocino entre muchos otros.

Pero el cerdo produce más que solo carne. Las heces de los cerdos se recolectan fuera de las granjas en lagunas cubiertas que producen un bio-gas, que se utiliza para producir y generar energía eléctrica. El agua residual es tratada y se utiliza para regar los campos constituyendo un excelente abono líquido. Se utiliza la piel de cerdo para hacer injertos en humanos, además que es muy sabrosa en cueritos y chicharrones, también para hacer zapatos, chamarras y balones de básquet Ball y fut bol americano, utilizan las glándulas hipófisis y páncreas para producir oxitocina e insulina, también se utilizan las válvulas cardiacas para injertos en humanos, las placentas para el mercado cosmético y la orina como fijador de perfumes. Los ombligos para obtener células madre, El pelo se utiliza para hacer fibras y cepillos, los huesos para hacer gelatinas, así que podemos decir que del cerdo no se desperdicia nada en absoluto.

### -¿Qué piensas de los Veganos, que no consumen productos de animales? - Preguntó mi hijo mayor.

Ellos tienen sus ideas y son respetables. Quizá son muy radicales en sus afirmaciones y no conocen todo el trabajo y esfuerzo que ha tenido la industria cárnica desde que el humano comenzó a consumir carne.

*"El consumo de carne por el hombre primitivo, es quizá el motor que promovió el desarrollo de la inteligencia humana, y logró que se diferenciara de los otros homínidos."*

La proteína animal es insustituible y Dios creó al humano omnívoro, lo que quiere decir que podemos consumir Granos, plantas, frutos, hortalizas, pescados carnes insectos y gran variedad de cosas más. Así es la naturaleza y no debemos avergonzarnos de lo que somos.

Creo que deberíamos estar más preocupados por alimentar a la población mundial en el futuro cercano, que en conocer las diferencias con los veganos que solo representan el 1.5 % de la población.

Los animales domésticos conocen intrínsecamente su función en esta vida y lo aceptan, así como el tigre debe comerse un venado para sobrevivir y el venado debe comerse el pasto de la pradera, son parte del ciclo y al defecar, el venado, abonará las verdes praderas y regresará a la tierra lo que tomo de ella, al morir el tigre, alimentará zopilotes hienas y bacterias, que a su vez regresarán a la tierra al tigre, y comenzará un nuevo ciclo.

El humano forma parte del ciclo de la cadena alimenticia, y al morir también regresamos a la tierra lo que obtuvimos de ella.

No debe haber sentimiento de culpa, por ejercer el derecho a sobrevivir, las plantas producen oxígeno, y alimento para los herbívoros, los cuales son alimento para carnívoros y los humanos participamos en este ciclo.

Aunque todo exceso es malo, como la sobreexplotación de los bosques lagos ríos y mares, y la sobreproducción solamente con fines de lucro, sin pensar en el planeta y sus habitantes.

### -¿Qué más nos puedes contar de los cerdos papá? -

Los cerdos han acompañado al humano desde hace miles de años, se han adaptado a muchos climas y pueden sobrevivir tanto en climas calientes como muy fríos, también se adaptan a toda clase de manejos, ya que los puedes encontrar en granjas abiertas, con libre pastoreo como el famoso cerdo ibérico, que es alimentado exclusivamente con bellotas del bosque, hasta en granjas completamente tecnificadas donde los cerdos nunca están en contacto con la tierra, sino que tienen pisos ranurados, para que permanezcan siempre limpios, y bajo condiciones de medio ambiente controlado. Existen cerdos en todas las regiones del mundo y les gustan mucho a los asiáticos y europeos.

Los cerdos, contrario a lo que se cree, son extremadamente limpios, ya que definen perfectamente sus áreas de descanso, de alimentación y su área sucia, donde defecan y orinan.



El cerdo al tener muy pocas glándulas para sudar, necesita enfriar su cuerpo de afuera hacia adentro, por lo que busca lugares húmedos, para cubrir su cuerpo con lodo que lo ayuda a mantener su temperatura.

Así que el sobrenombre de cochino o marrano no debe emplearse como sinónimo de sucio.

Los cerdos son muy prolíficos, ya que pueden tener hasta **2.5** camadas por año, y destetar más de **12** lechoncitos por camada.

Además, su velocidad de crecimiento es muy acelerada, pueden crecer desde **1.5** kilos al nacer hasta **120** kilos en menos de **6** meses, consumiendo menos de **280** kilos de alimento.

El cerdo tiene el **Súper Poder** de **transformar** granos de maíz y soya en Proteína, grasas y vitaminas que son de muy fácil absorción para el humano, además de ser una de las carnes con más y mejor **sabor**.

El cerdo es muy inteligente, más que el perro y el caballo, por debajo del delfín y los chimpancés, ya que pueden comunicarse entre ellos y resolver algunos problemas de razonamiento lógico.

Encuentras a los cerdos en todas las culturas antiguas, sobre todo en la región de Asia.

China tiene un año que le llaman año del cerdo y significa abundancia. En Europa, el cerdo ha alimentado generaciones convertido en embutidos.

La imagen del cerdo ha sido utilizada desde siempre, existiendo cerdos muy famosos: como Porky, Babe, Miss Peggy, Ham, de Toy Story, Puerco-araña de los Simpson, Piglet de Winney Pooh, Pumba del Rey León, Los 3 Cochinitos y el Lobo Feroz, Wilbur de la Telaraña de Charlotte, y como personaje secundario en muchas otras películas, también son famosos en libros como Rebelión en la Granja de George Orwel.

En el ámbito de los negocios, las empresas porcinas comienzan a destacar, ya que, con el paso de los años, este negocio ha demostrado solidez y estabilidad. Claro que ha habido años muy buenos, así como años muy malos, pero el mundo está creciendo más rápido que la producción de cerdos y en 30 años, no habrá cerdos suficientes para abastecer los requerimientos de consumo de las personas.

Enfermedades como PRRS y PED merman la productividad, pero han contribuido a estabilizar los precios.

Las empresas porcinas en México dependen del precio de los insumos y estos a su vez de la cotización del dólar.

No somos aún autosuficientes ya que solamente producimos el 75% de la carne que consumimos, y debemos importar 25%, básicamente en jamones.

Aún así, somos buenos exportadores de carne de cerdo de calidad mundial y Japón es el principal destino del cerdo que exportamos.

-Cuando terminamos de desayunar, nos fuimos al rancho a visitar a la abuela, donde nos estaba esperando con deliciosos platillos que ella misma preparó para nosotros. Después, todos nos quedamos pensando...

...Si el abuelo viviera, estaría orgulloso de ver cómo se produce ahora en su granja y saber que la industria del cerdo ha contribuido a dar empleo a personas del campo mexicano y a proveer carne de primera calidad para alimentar al mundo.

**-Gracias papá, por contarnos sobre La Extraordinaria vida de los cerdos. -**

*En Homenaje a todos los trabajadores del campo mexicano que día con día alimentan al mundo.*