

Peste Porcina Africana durante la pandemia

Contexto:

La PPA es una enfermedad viral altamente contagiosa que se transmite únicamente entre cerdos domésticos y silvestres, a través de saliva, orina, sangre o ingesta de carne infectada.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) destacó que en el último año cinco millones de cerdos murieron o fueron sacrificados al estar infectados por el virus. Los países más afectados son Camboya, China, Corea del Norte, Laos, Mongolia y Vietnam.

Para todos los actores involucrados en el sector, cada una de las medidas posibles es prioritaria para impedir la introducción y diseminación de la enfermedad, ya que hasta ahora no existe una vacuna.

Durante la pandemia:

- Antes del inicio de la pandemia mundial por la Covid-19, los procesadores mexicanos empezaron a acumular altos inventarios, por temor a los efectos de la PPA en China.
- No se cumplieron los pronósticos de una caída en la producción de cerdo en China por PPA.
- Algunas empresas enfrentan la acumulación de carne, debido a compras anticipadas.
- Hay 18 plantas en espera de la autorización para exportar despojos de cerdo; 6 de ellas ya exportan carne a China.
- También por la pandemia aumentaron los costos de financiamiento para la industria, los bancos incrementaron la prima de riesgo y las inversiones se han parado.
- Algunas medidas que aplica la industria para continuar con las labores durante la contingencia son: lavado y desinfectado de todos los vehículos que ingresen a las plantas, así como la utilización de tapetes sanitarios en la entrada principal y en cada sección.
- No movilizar cerdos enfermos o muertos fuera de la Unidad. También se lavan y esterilizan periódicamente las instalaciones, material y equipo en general. Se considera un periodo de vacío sanitario entre cada ciclo productivo

La porcicultura mexicana:

- Esta industria representa alrededor de 7% de la producción pecuaria, con 1.6 millones de toneladas de carne al año.

- La porcicultura mexicana, viene de más de 6 años de buen desempeño económico. Su valor es superior a los 62 MMDP.
- El consumo per cápita de carne de cerdo es de casi 20 kilos. Uno de cada tres kilos de carne que se consume en México es de cerdo.¹
- Del porcino se ocupa prácticamente todo: carne, piel, sangre y huesos; y aunque la mayoría es para consumo humano, también se llega a utilizar en la medicina, como tratamiento de quemaduras en los humanos y en heridas de piel².
- La carne de cerdo presenta un alto contenido en proteínas de gran valor biológico y aporta diversos minerales como potasio, fósforo, zinc y hierro; además, es fuente de vitaminas del grupo B como la B1, B3, B6 y B12. Este conjunto de elementos son necesarios para el crecimiento y desarrollo de los huesos y conservar la masa muscular³.
- El sector genera 350 mil empleos directos y 1.5 millones de indirectos. De manera directa o indirecta, más de un millón de familias viven de la industria porcícola nacional⁴.
- Hasta ahora México es una de las cinco naciones reconocidas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), como país libre de 6 devastadoras enfermedades animales, incluida la peste porcina clásica (PPC).

Contribución del alimento balanceado en la salud animal:

- La nutrición y salud animal de esta especie es uno de los factores clave para garantizar la seguridad alimentaria y progreso de esta industria, ya que contribuye a la salud humana al proporcionar proteína de calidad para su consumo cotidiano.
- Para mantener la producción estimada de 1.6 millones de toneladas de carne de cerdo, la industria de alimentos balanceados para esta especie debe mantener un crecimiento mayor a 5%, alrededor de 5.8 millones de toneladas.
- Procurar el bienestar de los animales implica cuidar que tengan una buena nutrición. La mejora en el alimento garantiza inocuidad, reduce la diseminación de enfermedades y provee nutrientes esenciales a la proteína animal que se consume.
- La industria invierte en la investigación y desarrollo de alimentos inocuos permite que las granjas garanticen la inocuidad alimentaria, reduzcan los costos de producción y mantengan o aumenten la calidad y la consistencia del alimento.

1

<https://www.gob.mx/agricultura/prensa/aplica-mexico-programa-de-bioseguridad-integral-para-prevenir-en-trada-de-pestes-porcina-africana?idiom=es>

² <https://www.gob.mx/inaes/es/articulos/porcicultura-una-actividad-milenaria?idiom=es>

³ <https://www.gob.mx/siap/articulos/carne-de-cerdo-sigue-en-crecimiento-su-consumo-en-nuestro-pais>

⁴ <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/mexico-se-prepara-contra-la-ppa?idiom=es>

Fuentes de consulta:

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- Anuario estadístico 2020 del Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal, A.C. (CONAFAB)
- Consejo Latinoamericano de Proteína Animal (COLAPA)

Acerca de CONAFAB:

El Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal, A.C. (Conafab) es un organismo que representa a empresas nacionales e internacionales que invierten en la investigación y desarrollo de alimentos inocuos que contribuyan a la seguridad alimentaria. Para mayor información visite: www.conafab.org Twitter: @Conafab

Contacto para prensa:

PRP México

Gabriela Núñez

gabriela.nunez@prp.com.mx

Cel. 55-3136-0512