

La importancia de la industria porcícola en México

- **Esta industria representa el 7% de la producción pecuaria nacional.**
- **México está libre de enfermedades devastadoras como la peste porcina clásica.**

Ciudad de México, a 21 de octubre de 2019.- Con un crecimiento anual en volumen del 4.5% en los últimos tres años, la porcicultura se mantiene como una industria importante dentro de la actividad pecuaria mexicana, con una marcada presencia en los estados de Jalisco, Sonora, Yucatán, Veracruz, Guanajuato y Puebla, que han llegado a representar hasta un 50% de la producción.

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 millones¹ 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.

Otro factor clave del desarrollo del sector, es la sanidad. 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).

Bajo este contexto, el Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal A.C. (CONAFAB), enfatiza 7 principales razones por las cuales es tan importante la industria porcina en nuestro país.

1. Esta industria representa alrededor de 7% de la producción pecuaria, con 1.6 millones de toneladas de carne al año.
2. La industria porcícola mexicana tiene un valor superior a los 62 mmdp.
3. El sector genera 350 mil empleos directos y 1.5 millones de indirectos.
4. Uno de cada tres kilos de carne que se consume en México es de cerdo.²
5. 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

¹ Entrevista a Enrique Gómez, Director de Operaciones de la Organización de Porcicultores del País (Oporpa).

²

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

medicina, como tratamiento de quemaduras en los humanos y en heridas de piel³.

6. 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 muscular⁴.
7. De manera directa o indirecta, más de un millón de familias viven de la industria porcícola nacional⁵.

Al respecto, Genaro Bernal, Director General de CONAFAB, comenta: “el principal motor que ha sostenido la producción de cerdo y contribuye a arraigar la importancia del sector en el país, es una mayor demanda, y esto deriva en más compromiso por parte de todos los involucrados para proteger la salud y bienestar de la especie y lograr un crecimiento sostenible; para este año, la producción de carne en canal de cerdo se ubicará en 1.57 millones de toneladas”.

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
Tel. 5395-9077 / 88

³ <https://www.gob.mx/inaes/es/articulos/porcicultura-una-actividad-milenaria?idiom=es>

⁴ <https://www.gob.mx/siap/articulos/carne-de-cerdo-sigue-en-crecimiento-su-consumo-en-nuestro-pais>

⁵ <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/mexico-se-prepara-contra-la-ppa?idiom=es>