Año 17 - Nº 638-646

Viernes 17 de abril 2020

EDITORIAL

Critica situación del Sector por el COVID19

La Asociación Peruana de Porcicultores, a través de una carta dirigida la semana pasada al Ministro Jorge Montenegro del MINAGRI, expresa nuestra seria preocupación y alarma por la situación que viene atravesando nuestro sector porcicultor a raíz de la declaratoria de emergencia sanitaria nacional decretada por el Gobierno por la pandemia del coronavirus, lo que ha ocasionado que el abastecimiento de la carne de cerdo disminuya en un 60 por ciento, por las restricciones de acceso a mercados y cierre de restaurantes que constituyen nuestros principales nichos de mercado. Esto viene generando ingentes pérdidas a nuestro sector.

Considerando que el sector está perdiendo semanalmente cerca de 15 millones de soles, tenemos que lograr que no se rompa la cadena de pagos que depende de la venta. Es indispensable ya que de la industria de la porcicultura y otros sectores pecuarios dependen miles de familias que pueden quedarse sin trabajo muy rápido. Por ello, estamos solicitando una medida de rescate que consiste en la devolución del 5% de la facturación total que efectúe el productor (como un Drawback local), durante los próximos 12 meses, creemos que sería una medida acertada para aliviar la crítica situación del sector. Por ahora, asisitimos a las ferias itinerantes que organiza el MINAGRI, para lo cual convocamos a los asociados según el link: https://www.agrorural.gob.pe/mercados-minagri/.

Esperamos el MINAGRI haga suya esta propuesta y la traslade al Ministerio de Economía y Finanzas – MEF, con la seguridad que se evalúe favorablemente esta medida de rescate que evitaría el colapso del sector productivo porcino nacional por la pandemia con el valor agregado que desalentaría la informalidad, propiciando una mayor formalización del sector.

Igualmente, y considerando que cerca de un 25% de la oferta se orienta al sector de Hoteles, Restaurantes y Catering, consideramos que para aliviar el sobreabastecimiento de carne de cerdo, el Gobierno debiera evaluar el retorno del servicio de delivery, con todas las medidas sanitarias necesarias para el personal a cargo del servicio. Permitiría salvar muchísimos puestos de trabajo para los colaboradores y sus familias, de los 220 mil restaurantes que existen en el país, entre ellos por supuesto chicharronerías, sangucherías, chifas, pequeños restaurantes de comidas regionales cuyos platos principales son los chicharrones, adobos, cecina amazónica, entre otros.

Por ahora, asisitimos a las ferias itinerantes que organiza el MINAGRI, para lo cual convocamos a los asociados a participar según fechas en el link: https://www.agrorural.gob.pe/mercados-minagri/.

Referente a la exportación a China, propiciada por la Asociación y el Ministerio de Agricultura y Riego - MINAGRI, a través del SENASA, autoridad nacional de sanidad e inocuidad a quien reconocemos el esfuerzo a través del trabajo coordinado de la Dirección de Sanidad Animal con la Asociación, es importante señalar que SENASA remitió a inicios de marzo el cuestionario con la información acerca de los productos y volúmenes que están interesados en comercializar los porcicultores y avicultores nacionales al gigante asiático. A la fecha estamos a la espera de la respuesta de las autoridades chinas a dicho documento, que ahora más que nunca, consideramos vital para revertir la crítica situación por el impacto del COVID 19.

MERCADO

<u>Comercialización y abastecimiento:</u> La comercialización para estas semanas tiene un comportamiento atípico, a raíz de la emergencia sanitaria nacional decretada por el Gobierno por la pandemia del COVID19, que desde el 16 de marzo viene ocasionando una aguda crisis a nuestro sector, generando ingentes pérdidas por este impacto inmediato que las medidas de confinamiento han tenido para la producción, abastecimiento y consumo de carne de cerdo. Las ventas se han reducido entre 50 y 60 por ciento, con la consiguiente presión sobre los precios pagados al productor. Lo lamentable es que mientras que el precio al productor se reduce dia a día, los mercados y supermercados no trasladan este menor precio al público consumidor.

Importaciones

Durante el mes de marzo han ingresado 1,266.7 t: 547.5 t de carne con hueso origen Canadá/USA/Chile, precio promedio FOB US\$ 2.20 por kilo, 30 t de carne sin hueso origen Chile/USA, precio promedio FOB US\$ 2.82 por kilo, 32 t de grasa origen Chile, precio US\$ 1.11 por kilo, 72 t de trimming origen Chile, precio US\$ 0.71 por kilo y 42 t de grasa origen Chile, precio US\$ 1.55 por kilo.

En lo que va del mes de abril (al día 16) han ingresado 781.6 t: 290.3 t de carne con hueso origen USA/Canadá/Chile, precio promedio FOB US\$ 2.13 por kilo, 394.8 t de carne sin hueso origen USA/Chile, precio promedio FOB US\$ 3.31 por kilo, 72.4 t de trimming origen Chile/USA, precio US\$ 2.08 por kilo y 24 t de grasa origen Chile, precio US\$ 1.24 por kilo. A continuación el cuadro actualizado:

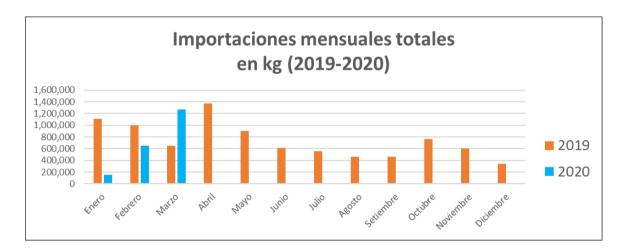
PERU: IMPORTACION SEGUN MES CARNE DE CERDO 2018 - 2020												
Año	Mes	Carne c/hueso	Precio FOB	Carne s/hueso	Precio FOB	Trimming	Precio FOB	Piel	Precio FOB	Grasa	Precio FOB	Total
	Cantidad	Volumen Kg	US\$xKg	Volumen Kg	US\$xKg	Volumen Kg	US\$xKg	Volumen kg	US\$xKg	Volumen Kg	US\$xKg	Volumen Kg
2018	Enero	121,272	2.25	359,264	2.60	48,019	2.30	30,993	0.79	74,306	1.00	633,854
2018	Febrero	302,045	2.00	326,437	2.90	30,251	2.42	31,998	0.80	17,764	1.20	708,495
2018	Marzo	181,547	2.00	378,686	2.70	36,497	1.50	80,016	0.70	95,475	1.10	772,222
2018	Abril	127,026	2.44	445,218	2.60	96,533	2.00	3,999	0.61	37,459	1.00	710,236
2018	Mayo	348,238	2.33	398,682	2.72	72,074	2.40	24,004	0.70	40,436	1.10	883,435
2018	Junio	341,519	2.28	473,237	2.80	62,973	2.27	7,997	1.06	92,171	1.40	977,897
2018	Julio	405,163	2.22	706,146	2.50	108,941	1.25	92,682	0.90	184,474	1.10	1,497,407
2018	Agosto	311,761	1.77	296,610	2.57	24,005	2.30	97,808	0.80	137,010	0.96	867,193
2018	Setiembre	227,683	2.22	373,017	2.42	58,318	1.88	49,696	1.05	61,480	1.04	770,194
2018	Octubre	163,091	1.82	708,315	2.48	98,397	2.11	51,041	0.61	46,996	1.13	1,067,839
2018	Noviembre	441,044	1.96	665,937	2.37	56,043	1.60	16,891	0.56	95,372	1.02	1,275,287
2018	Diciembre	178,553	1.81	393,841	2.51	24,010	1.73	0		60,064	0.92	656,468
2018	TOTAL	3,148,944		5,525,389		716,061		487,127		943,007		10,820,527
2019	Enero	361,750	1.82	460,000	2.66	196,000	1.90	48,000	1.16	48,000	0.98	1,113,750
2019	Febrero	229,170	2.45	546,180	2.37	70,000	2.23	96,000	0.60	53,040	0.98	994,390
2019	Marzo	232,670	1.72	225,400	2.32	162,000	1.73	0		34,000	0.90	654,070
2019	Abril	491,780	1.71	570,460	2.33	210,820	1.72	48,000	0.61	52,000	0.92	1,373,060
2019	Mayo	403,510	1.49	299,030	2.23	155,930	1.66	24,000	0.58	23,900	0.95	906,370
2019	Junio	242,460	2.05	124,340	3.06	137,500	2.24	24,000	0.58	86,000	0.97	614,300
2019	Julio	201,860	1.90	136,013	2.92	72,120	2.71	95,650	0.64	52,000	0.96	557,643
2019	Agosto	94,760	2.39	247,570	2.99	96,950	2.53	23,760	0.62	0		463,040
2019	Setiembre	279,760	1.92	85,350	2.80	72,000	2.46	0		23,400	1.58	460,510
2019	Octubre	422,800	1.81	236,080	3.04	97,000	2.54	0		6,510	1.96	762,390
2019	Noviembre	351,820	2.09	157,170	3.16	96,000	2.71	0		0		604,990
2019	Diciembre	169,360	1.88	49,880	3.27	74,440	2.50	48,080	0.72	0		341,760
2019	TOTAL	3,481,700		3,137,473		1,440,760		407,490		378,850		8,846,273
2020	Enero	49,580	1.96	68,000	2.54	25,020	2.35	6,000	0.66	0		148,600
2020	Febrero	384,050	2.09	237,260	2.34	0		0		32,000	1.11	653,310
2020	Marzo	547,500	2.20	502,390	3.36	102,800	2.04	72,000	0.71	42,000	1.55	1,266,690
2020	Abril *	290,340	2.13	394,810	3.31	72,450	2.41	0		24,000	1.24	781,600
			* Al dia 16 Elaboración propia con datos de fuente ADUANET									

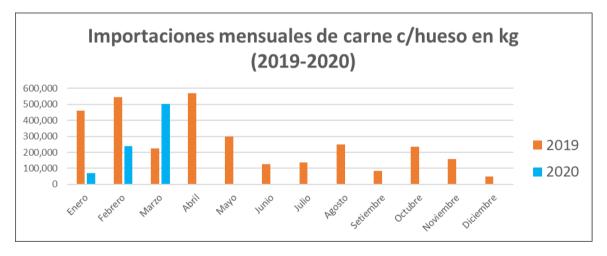
Del cuadro, se observa para el mes de marzo (1,267 t) un incremento del 94% con respecto al mes anterior (febrero 653.3 t), en tanto que para el caso de los cortes con hueso y sin hueso, las variaciones son de 43% y 112% más, respectivamente.

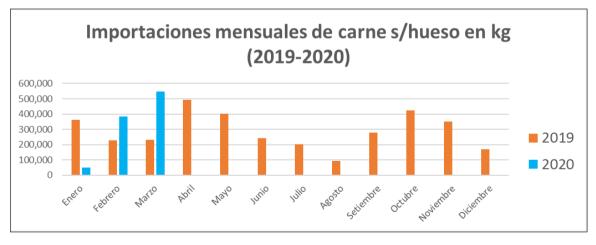
Si comparamos marzo 2020 / marzo 2019, vemos coincidentemente un incremento del orden del 94% en los ingresos totales, mientras que para el caso de los cortes con hueso y sin hueso las variaciones comparativas para el mismo periodo son de 135% y 123% más, respectivamente.

Para el caso del comparativo trimestral interanual, vemos una reducción del 25% en los ingresos totales para el primer trimestre 2020 (2,068.6 t) en relación al mismo periodo 2019 (2,762.2 t). En el caso de los cortes con hueso y sin hueso, las variaciones interanuales son 19% más y -34%, respectivamente.

A continuación, los gráficos comparativos de las importaciones totales mensuales en el primer trimestre 2020 / 2019, así como los correspondientes a cortes con hueso y sin hueso:







PORCINOTICIAS PERÚ

<u>2 000 productores a nivel nacional en los Mercados Minagri De la Chacra a la Olla abastecerán a la población con productos de primera necesidad</u>

Con la finalidad de garantizar el abastecimiento y expendio de alimentos para la población, el Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri) seguirá implementando los **Mercados Minagri De la**

Chacra a la Olla con la participación de 2 000 pequeños productores a nivel nacional, quienes ofertarán productos de primera necesidad a precios justos. Es así que, a través de Agro Rural se vienen implementado estos mercados en simultáneo en Lima Metropolitana en los distritos de Carmen de la Legua-Reynoso, Comas e Independencia, en donde se atenderán hasta a las 03:00 p.m. Y en los departamentos de Pasco, Arequipa, Amazonas, Piura y Junín, tendrá una atención hasta la 01:00 p.m.

El ministro de Agricultura y Riego, Jorge Montenegro, en la supervisión del funcionamiento del *Mercado Minagri De la Chacra a la Olla* en Independencia señaló que desde su sector garantiza el suministro de los alimentos de los mercados del



país, y la extensión de la inmovilización social no tendrá incidencia en el abastecimiento de productos a mercados de Lima y del resto del país. Agregó que este esfuerzo del sector beneficia a los pequeños productores, permitiendo un ingreso económico directo, además de promover precios justos para las familias, evitando así la especulación de precios.

Por otro lado, el director ejecutivo de Agro Rural, Angello Tangherlini indico que cada Mercado Minagri cuenta con la participación de 30 productores y con ello se espera mejorar su ingreso económico. "En cada mercado se cuenta con la participación de 30 productores, muchos de ellos



participaban en nuestras ferias, y a ellos se han sumado otros más, incrementándose así nuestra base de datos. Por lo que se espera contar con la participación de 2 000 productores a nivel nacional hasta junio del presente año, quienes nos abastecerán de alimentos, como hortalizas, tubérculos, frutas frescas, **carnes**, cereales, entre otros, a precio real del mercado", sostuvo

Cabe precisar que, los productores cumplirán, de forma estricta, las medidas dispuestas por el Gobierno y las prácticas de inocuidad alimentaria, tales como uso de guantes, mascarillas, gorros, entre otros. Asimismo, solo podrá asistir

un miembro por familia, el cual no debe pertenecer a los grupos de riesgo como adultos mayores, menores de edad, personas con discapacidad o aquellas que reciban tratamiento médico

Actividades Come Cerdo Come Sano

Seguimos trabajando en nuestra campaña, quizás más comprometidos y unidos que nunca, pues hoy ante la terrible situación que estamos viviendo en nuestro país y el mundo por el covid-19, debemos ser más creativos, mejores estrategas, mucho más empáticos y sobre todo humanos.

Por ello, frente a la primera ordenanza de aislamiento social obligatorio, quisimos contribuir con información veraz y de interés para la población, pues el virus que sigue rondando entre nosotros, es un virus que aún no tiene cura, pero lo que, si es que podemos mantener nuestro sistema inmunológico funcionando correctamente, lo cual hará que seamos menos propensos a contraer infecciones, es así que lanzamos una serie de post informativos con recomendaciones para aumentar nuestras defensas.

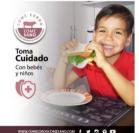
Te aconsejamos complementar una alimentación balanceada con:

- Mantener una buena higiene
- Evitar cambios bruscos de temperatura
- Dormir mínimo 8 horas diarias
- Practicar deporte con regularidad
- Mantenerse alejado del estrés
- No consumir alimentos en mal estado
- Evitar la polución
- Desprenderse de hábitos nocivos como el alcohol y cigarrillos

De la misma manera, quisimos recordar a nuestros seguidores la importancia de reforzar los cuidados frente a los niños, adultos mayores y personas vulnerables, pues todo el tiempo hemos buscado











comunicar un mensaje de conciencia para nuestros seguidores y la población en general, para ello nos súmanos también al #YOMEQUEDOENCASA.

¡Por favor! Protégete a ti y tu prójimo, tomemos conciencia y seamos más empáticos, es por el bien de todos.

Evita:

- Asistir a lugares con muchas personas
- Saludar con besos y abrazos
- Tocarte la cara, ojos y boca
- Salir sin necesidad alguna
- Hacer tus compras acompañado de niños o ancianos
- Compartir noticias falsas
- Generar pánico

Así mismo, hemos contribuido con las amas de casa en compartirles opciones de recetas para preparar en sus menús diarios, pues actualmente todos estamos obligados en cocinar en casa, dejando de lado los típicos menús fuera de casa, por ello se les hace un poco más complicado a las madres alimentar a los más chicos en casa. Las recetas de come cerdo come sano, son recetas fáciles, nutritivas y deliciosas, donde además de alimentar a la familia con una proteína tan nutritiva y saludable, pueden disfrutar en compartir juntos, siendo participes de la cocina con los niños en casa, por ejemplo, al armar las Nuggets, las bolitas de albóndigas, pelas las verduritas y mucho más.









Finalmente, preocupados por seguir abasteciendo a más familias peruanas, junto con nuestra Asociación Peruana de Porcicultores y en coordinación con el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) y la Municipalidad de Lima, estamos llevando mercados itinerantes en diversos distritos de Lima, Callao y provincias, además de mercados mayoristas móviles en distintos distritos de Lima, cabe resaltar, que no solo llegamos a distritos vulnerables, si no, a TODOS los distritos, pues la situación que estamos atravesando actualmente es crítica para muchas familias peruanas, que han parado sus actividades laborales de manera repentina, es un momento de apoyo para todos, sin distinción alguna por nivel socioeconómico.



Actualmente, ya hemos estado en los distritos de Puente Piedra, San Borja, Los Olivos, Independencia y Carmen de la Legua, con nuestros mercados itinerantes, coordinados por el MINAGRI y AGRORURAL, paseando por diversos distritos de Lima y Callao. Por otro lado, hemos estado en Comas, Rimac, San Juan de Miraflores, Villa MAria del triunfo y Villa el Salvador, con nuestros mercados mayoristas móviles, coordinados con la Municipalidad de Lima, todos en todos hemos llevado la carne de cerdo como una proteína ideal para alimentarse en esta época de la pandemia, pues su gran cantidad de nutrientes, ayudaran a incrementar las defensas y mantener un sistema inmunológico ideal. Los precios han sido totalmente accesibles al bolsillo de toda la población, estando entre los S/. 8.90 y S/. 11.00 nuevos soles, casi en un 50% menos, ayudando a así a muchas familias para que mantengan una alimentación rica, nutritiva y balanceada.

Les recordamos que a través de la web www.comecerdocomesano.com y redes sociales (Facebook, Instagram, twitter) de nuestra campaña @ComeCerdoComeSano, podrá encontrar todo tipo de información sobre estos mercados, es importante para nosotros, contribuir además de hacerlo con las familias peruanas, apoyar a nuestro sector, a nuestro gremio de granjas tecnificadas asociadas, por ellos les compartiremos los links de los eventos:

EVENTO MERCADO ITINERANTE PUENTE PIEDRA: https://n9.cl/29pw





EVENTO MERCADO ITINERANTE SAN BORJA: https://n9.cl/0ywm7

EVENTO GRAN MERCADO MAYORISTA MOVIL EN DIFERENTES DISTRITOS DE LIMA: https://n9.cl/1kd17





EVENTO
MERCADOS
ITINERANTES:
https://n9.cl/qdsmg

EVENTO MERCADOS ITINERANTES CIUDAD DE AREQUIPA: https://n9.cl/juvk2



VIERNES 17 DE ABRIL EN LOS OLIVOS, MERCADO MAYORISTA MOVIL:



Les dejamos un pequeño collage con algunas fotos de los puntos en los que hemos estado, con los mercados itinerantes y mercados mayoristas, en distintos distritos de Lima y Callao, incluido provincias (Arequipa). Próximamente estaremos en otras provincias también, para ello los invitamos a seguirnos en todas nuestras redes para mantenerse al tanto a través de nuestras publicaciones y eventos.











Fanpage: https://www.facebook.com/comecerdocomesano

Instagram: https://www.instagram.com/comecerdocomesano/

Web: https://www.comecerdocomesano.com/

Por otro lado, les comentamos que luego de un par de semanas de mucho trabajo y dedicación, con el apoyo de nuestro pequeño, pero muy eficiente equipo de marketing de la Asociación Peruana de Porcicultores, en conjunto con el equipo de Content Lab del Grupo El Comercio, lanzamos por fin este tan esperado especial digital de nuestra campaña, que tiene como objetivo informar sobre la gran cantidad de propiedades nutricionales de la carne de cerdo, la versatilidad gastronómica a través de una de recetas, la variedad de cortes, la crianza de las granjas tecnificadas de nuestros asociados y la comercialización que llega a nuestros clientes con una carne de calidad.

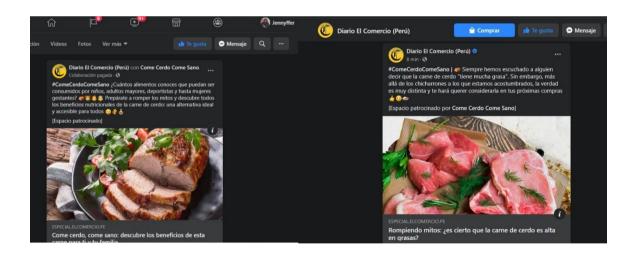
Agradecemos la excelente labor periodística del equipo de un medio tan reconocido como El Comercio además de agradecer a las fuentes de información que colaboraron con nuestro especial, a nuestra amiga y referente de la nutrición Milagros Agurto Nutricionista y Coach, nuestros amigos

y chefs Giacomo Bocchio, chef principal y dueño del restaurante Porcus, Flavio Solorzano, chef principal de El Señorio de Sulco, a nuestro vice presidente, porcicultor y directivo de Asoporci Gustavo Robinson y al Sr. Martin Torrejon comerciante y criador de Agrocorporación San Diego.

Les compartimos el link de este especial para que puedan verlo y compartirlo a través de las redes sociales, entre sus familiares y amigos.



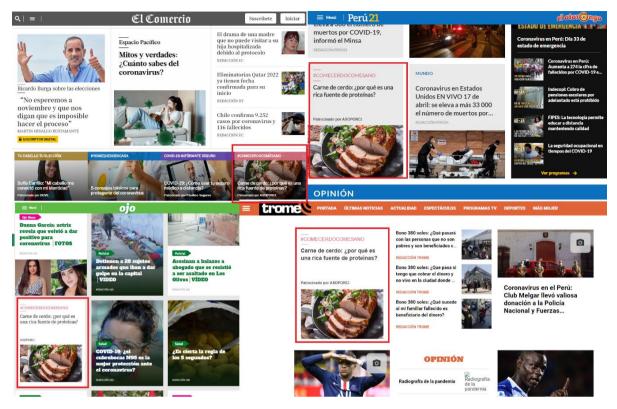
Especial Digital #ComeCerdoComeSano con El Comercio: https://n9.cl/bs7e



(15/04/2020) 1ra Publicación Fanpage El Comercio: https://n9.cl/xjx5

(17/04/2020) 2da Publicación Fanpage El Comercio: https://n9.cl/u542y

Asímismo, les comentamos que en este especial digital estará vigente durante 1 mes a través de la extensión de URL de El Comercio, además de contar con las publicaciones en su fanpage oficial, el cual cuenta con más de 4.5 millones de seguidores, saliendo publicados 3 veces por semana, estaremos en los portales de entrada de las web de los diarios El Comercio, Trome, Ojo y Perú 21, con el objetivo de lograr alcanzar a la mayor cantidad de usuarios a través de la web.



#JuntosSaldremosAdelante

#GraciasPorTuApoyo

PORCINOTICIAS MUNDO

El COVID-19 provoca el cierre de una de las mayores plantas procesadoras de carne de cerdo de EE.UU.

La planta de Smithfield Foods es una de las mayores en procesado de carne de cerdo de los Estados Unidos.

Fuente: /www.smithfieldfoods.com // 14.4.20

Smithfield Foods, Inc. ha anunciado el cierre indefinido de su planta de Sioux Falls, Dakota del Sur, a causa de la presencia del Covid-19. La planta es una de las mayores instalaciones de procesamiento de carne de cerdo de los EE. UU., representando del 4% al 5% de la producción de carne de cerdo estadounidense y empleando a 3.700 personas. Además, más de 550 granjas familiares independientes abastecen la planta.

Según declaraciones de Kenneth M. Sullivan, presidente y director ejecutivo de Smithfield, el cierre de esta instalación, combinado con el aumento del cierre de otras plantas productoras de proteína animal pone en jaque el suministro de carne del país y podría tener serias repercusiones en la cadena de suministro, en primer lugar para los ganaderos que no tendrán dónde sacrificar a sus animales.

Colombia suprime los aranceles al maíz, sorgo y soja para reducir los costos de producción de piensos

Teniendo en cuenta que la producción colombiana es insuficiente, la suspensión de aranceles aumentará la capacidad de abastecimiento para la producción de piensos.

Fuente: https://www.minagricultura.gov.co // 9.4.20

Con el fin de disminuir costos a los productores agropecuarios y teniendo en cuenta que el país no es autosuficiente, el ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Rodolfo Zea Navarro, informó hasta el 30 de junio se suspenden los aranceles de maíz, sorgo y soja, materias primas utilizadas para elaborar alimento para especies animales.

No obstante, puesto que el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural está interesado en la promoción del sector cerealero nacional, establecerá una serie de apoyos directos que contribuyan al incremento de la producción nacional y a la mejora de su competitividad.

La decisión de suspender el arancel quedó establecida en el decreto 523 del 7 de abril de 2020, en la cual también se detalló que en principio la medida tendrá una vigencia hasta el 30 de junio de este año, pero se podrá prorrogar hasta por tres meses más, teniendo en cuenta una previa evaluación del Comité de Asuntos Aduaneros, Arancelarios y de Comercio Exterior y del Consejo Superior de Política Fiscal (CONFIS).

Demanda de cárnicos se mantiene pese al coronavirus: USMEF

Fuente: Redacción Porcicultura.com // 9.4.20

Los exportadores cárnicos estadounidenses aseguraron que ese país actualmente cuenta con una producción récord, lo que hasta el primer bimestre del año impulsó los envíos tanto de carne de res como de cerdo.

Desde la Federación de Exportación de Carne de EE. UU. (USMEF) expresaron que pese al Covid-19 (coronavirus) y las dificultades que supone tanto para la producción como para la exportación de cárnicos, el mercado continúa presentando oportunidades para incrementar los envíos. El presidente del organismo, Dan Halstrom, resaltó que Estados Unidos actualmente cuenta con un procesamiento récord de proteína animal, lo que permite atender una demanda mundial que sigue siendo "fuerte y resistente", según indicaron sus cifras correspondientes a febrero.

Estos números reflejaron que durante el primer bimestre del año, el país norteamericano comercializó un total de 219,395 toneladas de carne de res, lo que representó un aumento de 10% en cuanto a tonelaje y 11% en lo referente a valor, generando 1,350 millones de dólares.

Los datos de la USMEF arrojaron que los envíos internacionales de carne de cerdo registraron un incremento, siendo este de 41% sobre los primeros dos meses del año pasado, llegando a las 546,659 toneladas, mismas que tuvieron un crecimiento de 54% en su valor, totalizando en 1,470 millones de dólares. En este caso, las exportaciones abarcaron 33% de la producción estadounidense.

Si la PPA entra a EE. UU. los precios del cerdo bajarían 47% y habría pérdidas por 50 billones de dólares

Fuente: Redacción Porcicultura.com // 7.4.20

Así lo reflejó la información de un estudio realizado por académicos estadounidenses, en donde también se advirtió que de no lograr controlar el virus, la producción ni las exportaciones se podrían recuperar.

En el caso de que la Peste Porcina Africana (PPA) lograra introducirse en Estados Unidos, sumado al cese en las exportaciones de todos los productos cárnicos derivados, los precios del cerdo vivo de ese país sufrirían una reducción de hasta 47% en el plazo de un año. Esto de acuerdo con estimaciones hechas por académicos de la Universidad Estatal de lowa, las cuales indicaron que las disminuciones en los valores tendrían la finalidad de vender el exceso de dicha proteína en su mercado doméstico, ya que se dejaría de enviar entre 25% y 30% de la producción nacional.

Las proyecciones contenidas en un estudio, fueron realizadas contemplando situaciones a dos y 10 años, siendo esta última la que se daría en caso de que las autoridades no lograran controlar y erradicar la enfermedad porcina. De presentarse el escenario que comprende una década, las mermas económicas para la industria porcina estadounidense ascenderían hasta los 50 billones de dólares y las exportaciones no regresarían a los niveles previos al brote de PPA.

Por otro lado, la producción tampoco recuperaría el desempeño presentado antes de la llegada del virus, lo que se traduciría en una pérdida de aproximadamente 140,000 trabajos. En el estudio se enfatizó la necesidad de contar no solo con datos específicos de todos los movimientos de productos y animales porcinos dentro de su territorio nacional, sino también la importancia de contar con un método para identificar rápidamente cerdos infectados para detener cualquier posible propagación.

Recientemente, el Departamento de Seguridad Nacional de los Estados Unidos (DHS, por sus siglas en inglés) informó que se estaban realizando pruebas para una herramienta genética eficaz para la detección del virus tanto en cerdos como en cárnicos.

TECNICO

Acciones sanitarias en granja en tiempo de pandemia COVID-19

Dr. MV Rubén Mallaopoma Soriano, Jefe de Sanidad ASOPORCI

Para controlar y erradicar enfermedades en animales y humanos es necesario conocer al enemigo (agente etiológico).

En caso del virus "COVID-19" las nuevas investigaciones mencionan que el modo de transmisión entre personas es a través del contacto cercano (a menos de un metro) y de gotículas (al hablar, toser o estornudar). También, se puede producir transmisión por gotículas a través de fómites en el entorno inmediato de una persona infectada (celulares, termómetro, estetoscopio). El virus ingresa al organismo por las mucosas (boca y nariz) o la conjuntiva (ojos). En ese sentido para el personal de granjas se recomienda:

- 1. No permitir el ingreso de personas ajenas a la granja
- 2. Mantener la distancia al menos de un metro entre cada personal
- 3. Lavarse las manos antes de ingerir los alimentos, antes de tocarte los ojos y boca; y después de usar los servicios higiénicos
- 4. Al toser o estornudar, cúbrete la boca y nariz con tu antebrazo
- 5. Antes de ingresar a granja control de temperatura (mayor a 37.5 °C, no ingresan)
- Antes de ingresar a granja, preguntarle a cada personal si tiene algún síntoma de resfrío o malestar
- 7. En la casa de cada trabajador, una persona sale a comprar los ingredientes para la cocina y de ser posible una vez por semana
- 8. Uso de mascarilla para cada trabajador

Adicionalmente a las acciones sanitarias (BIOSEGURIDAD) que venimos aplicando en granja, es necesario instalar ducha caliente para todo el personal, no ingresar celulares y otros objetos personales a la granja; y recordarle constantemente a todo el personal que sus familiares se queden en casa.

PORCIRECETAS

Chanchito CHA SIU *

<u>Ingredientes</u>

- 1 bife de cerdo de aproximadamente un kilo 400 gramos (pueden ser 2 lomitos finos), o pierna de cerdo.
- $\frac{1}{2}$ tza de vino de arroz (puedes reemplazar por cerveza)
- 6 cdas de salsa Hoisin (si no tienes puedes usar salsa BBQ por ej o 1 cda de pasta de tomate)
- •1 cda. Ajo molido
- 4 cdas vinagre de manzana (quien tiene vinagre de arroz ideal)
- 6 cdas de sillao
- 3 cdas de salsa de ostión
- 4 cdas de miel de abeja
- 2 cdas de azucar rubia
- Sal, pimienta y ½ cdta. De canela china (opcional)





Preparación

En un bol mezcla el vino o cerveza con la salsa hoisin, el ajo, el vinagre, el sillao, la salsa de ostión, la miel, el azúcar, sal, pimienta, canela china y el colorante. Coloca el cerdo, tapa y refrigera por lo menos unas dos horas. Si es toda la noche, mucho mejor. Retira el cerdo y escurre la marinada. Calienta una olla a fuego medio y vierte la la marinada. Revuelve y cocina por unos diez minutos hasta que reduzca y se integren los ingredientes. Retira del fuego, y reserva. Calienta el horno a 160 °C. Cubre un recipiente para horno con papel aluminio, coloca el cerdo, ¾ taza de agua y tapa "herméticamente" -OJO- con otra lámina de papel aluminio. Hornéalo por un par de horas hasta que esté tierno (depende del corte, deberás verificar para que no se seque la carne). Retira del horno y unta completamente con la salsa de la marinada, lleva nuevamente al horno a 180°C por unos veinte minutos volteándolo y pincelando con la salsa para que dore y caramelice parejo. Retira del horno y reserva. Deja reposar unos 10 minutos y córtalo en rodajas.

Base para múltiples recetas, en la foto, lo acompañamos con unos fideos chinos al huevo que se hicieron a la minuta al estilo "sopa seca" con el caldo que resultó del cha siu y un licuado de hierbas (albahaca, culantro). Encima le ponemos cebollita china, culantro y maní, buenazo!!

(*) Receta cortesía de Hirka Roca Rey

Este correo es propiedad de la Asociación Peruana de Porcicultores 2007 – 2020.

Solo se podrá reproducir lo aquí publicado citando la fuente.

Si usted no desea recibir esta comunicaión nuevamente,

responda a este mismo correo con el título "Dar de baja"

Responsable: Ana María Trelles Ponce de Mendoza – Gerente General APP

Correo: atrelles@asoporci.org.pe www.asoporci.org.pe

Calle Pomalca 351 C.C. Monterrico, Santiago de Surco. Lima 33, Perú - Tel: (511) 436-3729 / 436-4168