

## Alza en insumos y sequía ponen en riesgo a porcicultores (El Financiero 08/06/12)

Alza en insumos y sequía ponen en riesgo a porcicultores (El Financiero 08/06/12)Zenyazen Flores Viernes, 8 de junio de 2012 Disminuye 30% el número de productores en los últimos ocho años. El aumento en los insumos, la sequía, carencia de tecnología en las granjas y la falta de ingresos de las familias para aumentar su consumo de carne provocaron que en los últimos ocho años se contrajera en 30 por ciento el número de porcicultores, lo que se traduce en la pérdida de unas 300 mil cabezas de cerdas madres, por lo que quedan 700 mil. La soya y el maíz, que constituye 90 por ciento de la alimentación de un cerdo, han triplicado sus costos de 2000 a la fecha, ya que hace una década la tonelada de soya costaba 170 dólares y hoy está en 550, en tanto que el maíz pasó de 70 a 250. No obstante, Diego Breña, presidente de la Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, consideró que si los productores comienzan a tecnificar sus granjas podrán salir de ese bache hasta aumentar el precio del cerdo y dar mayor eficiencia a la producción porcícola. "El que usa tecnología puede enfrentarse a estos retos, pero la gente se aferra a seguir produciendo los cerdos igual que su papá o su abuelo, sin darse cuenta de que eso los va a dejar fuera. No es posible seguir produciendo con precios actuales de insumos; eso sería ir a la quiebra", sostuvo en el seminario "El papel de la tecnología en la producción de alimentos". Con él coincidió Ruth Pedroza, investigadora de la Universidad Iberoamericana, al señalar que el uso de la tecnología en los procesos de producción de alimentos es indispensable en un momento en que hay una demanda de víveres de calidad de parte de la población, misma que continuará por lo menos hasta 2050 en países con alta densidad poblacional. Ahorros Sin embargo, Breña, quien también pertenece al Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (Anifap), que forma parte de la Sagarpa, indicó 90 por ciento de la producción nacional recae en 20 empresas, de las cuales sólo cuatro tienen toda la tecnología para la producción, es decir logística y comercialización de la carne tanto en el mercado interno como en el externo. "El costo de producir un kilo de cerdo por tener tan poca tecnología es de alrededor de 12 pesos, mientras que para un porcicultor tecnificado es de ocho pesos. Esto quiere decir que en la medida en que uso más tecnología es más eficiente y mejor la producción, por lo que el uso de tecnología se vuelve importante en un sistema de producción pecuaria. Simplemente si la gente no usa tecnología está fuera." Breña recordó que en México se consumen un millón 700 mil toneladas de cerdo al año, pero debido a lo que se ha dejado de producir por el costo de insumos, sequía y otros factores, actualmente se importa 30 por ciento de esa carne para consumo nacional, principalmente de EU. Uno de los problemas del sector es que lo que se importa son jamones y piernas de cerdo, que es la carne más barata de todo el animal, y "en México la consumimos mucho porque pensamos que es buena, pero no es así, la mejor son costillas, lomo y filete que se produce aquí".