

#### **ANAPORC**

Órgano Oficial de la Asociación de Porcinocultura Científica Publicación mensual/nº66/AñoVII/ Marzo 2010

Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid C/ Maestro Ripoll, 8 28006 Madrid Telf.: 91 4112033 Fax: 91 5610565 anaporc@anaporc.com www.anaporc.com

#### Edita

Asociación Nacional de Porcinocultura Científica

#### Director

Mateo del Pozo Vegas

## **Vocales**

Jordi Roca, Francisco José Pallarés, Juan José Quereda, Guillermo Ramis y Jesús Pérez.

# Consejo de Redacción

Mateo del Pozo, Jesús Pérez, Ricardo Fernández y Chema Valdés.

# Diseño y producción

Instituto LeBlu C/ San José Artesano, 1 28108 Alcobendas (Madrid) Telf.: 91 661 69 67 Fax: 91 661 69 37 info@institutoleblu.com www.institutoleblu.com

## Redactor jefe

José M. Valdés chema.valdes@institutoleblu.com

# Publicidad

Instituto LeBlu info@institutoleblu.com

Depósito legal

M 54749-2003

Quedan hechos los depósitos que marca la ley. Se prohíbe la reproducción total o parcial del material gráfico y literario que incluye la revista, salvo por autorización escrita.



# Las transformaciones sociales en el mundo de la carne

Las percepciones de un consumidor a la hora de adquirir un producto es el resultado de dos conceptos que interactúan el uno con el otro: los estímulos físicos que proceden del entorno (todo tipo de información visual, auditiva, subconsciente, quinésica...) y las propias expectativas, motivos y aprendizaje en forma de predisposiciones.

La actitud y el comportamiento del consumidor hacia los alimentos, especialmente hacia la carne, están cambiando rápidamente a escala mundial en base a estos dos conceptos. En la actualidad, hay un gran énfasis social en todas aquellas cuestiones que tratan de la salud, incluyendo obviamente el consumo de alimentos más saludables. La demanda de productos cárnicos saludables va en aumento. Por consiguiente, se ha incrementado la importancia de ofrecer productos frescos y seguros con una vida útil más larga, el embalaje es cada vez más importante en el proceso de venta, los alimentos frescos deben estar convenientemente envasados y ser fáciles de almacenar y, sobre todo, cualquier producto debe tener la garantía oficial de un control y registro sanitarios.

Por otro lado, la industria de la ganadería porcina se enfrenta a un momento difícil. Tras los poco rigurosos mensajes y erróneas informaciones transmitidas y emitidas durante años por los medios de comunicación sobre las adversas características nutricionales de la carne de cerdo (y que muchas personas de nuestro país todavía creen) y después de los efectos (afortunadamente superados y anulados para la mayoría) de la mal denominada "gripe porcina", algunos consumidores se muestran escépticos y quieren garantías sobre la calidad de la carne que consumen, y la seguridad de la carne sólo puede garantizarse si se controla y se verifica cada paso en la cadena de producción.

En consecuencia con lo expuesto, el veterinario porcino resulta una pieza clave en el proceso de mejora progresiva de esas demandas sociales actuales y en las percepciones del consumidor de cara a los alimentos derivados del cerdo. Aunque la óptima salud y bienestar del animal vivo sea un motivo de batalla diario para todos nosotros, no debemos ignorar que nuestro objetivo final consiste precisamente en eso: en que la carne y derivados alimenticios del cerdo posean todas las garantías sanitarias y las más óptimas propiedades nutricionales para el consumidor final. De nuestro trabajo depende en gran manera las percepciones y las actitudes del consumidory, en consecuencia, el crecimiento y beneficios sectoriales.

Es también nuestra responsabilidad difundir que gracias a la estricta aplicación de la legislación existente y a la labor diaria de los inspectores y veterinarios porcinos, la carne de cerdo que comercializa y exporta España cumple con las normas de bioseguridad alimentaria y cuenta con todas las garantías necesarias; unas garantías que están avaladas por el proceso de trazabilidad del porcino resultado del "buen hacer" de las campañas de saneamiento ganaderas que se realizan en España y en todos los países de la Unión Europea.

La seguridad de la carne de porcino y su garantía de calidad es un negocio de todos y nuestra consigna de responsabilidad profesional con la sociedad.