

HISTORIA DEL CERDO EN CHILE

EL CERDO Y LA GASTRONOMIA CHILENA

Cerdo: PORCINO

Vocablo Chileno: Chancho

LENGUAJE NACIONAL A TRAVES DE LA COCINA

Excepciones Gastronómicas: “ Chancho En Piedra” (Zona Central), “Muerte Del Chancho”, (Isla De Chiloe), Etc.

HISTORIA DEL CERDO EN AMERICA

La aparición del cerdo se remonta a 40 millones de años según los fósiles, que indican que una especie de cerdo salvaje habitaba los bosques y los pantanos de Europa y Asia. Alrededor del año 4900 A.C. los cerdos fueron domesticados en China y criados en Europa alrededor del año 1500 A.C. Por insistencia de la reina Isabel La Católica de España, Cristóbal Colón se llevó ocho cerdos en su viaje a Cuba en 1493. Pero fue Hernando Soto el que podría ser considerado “el padre de la industria porcina americana”. Fue él quien en el año 1539 desembarcó los primeros 13 cerdos en Tampa Bay, Florida.

Con la llegada de la época de los grandes descubrimientos el cerdo cobró una importancia extrema en la alimentación, ya que su carne sal presada, así como los embutidos que con ella se hacían, era el único alimentos que aportaba proteínas, junto con las gallinas, a los marinos que podían estar sin pisar tierra durante meses, los cuales partían con animales vivos, que llegaban a alimentar con los excrementos de los propios marinos o como producto hecho en salazón.

Independiente de esto también los aborígenes de las islas del Pacífico en sus viajes migratorios habían llevado sus cerdos, los cuales soltaban para que se reprodujeran en las islas que habitaban y que en la mayoría de los casos era la única carne animal con la que podían sustentarse, aparte de pájaros y tortugas.

La historia del cerdo en nuestra cultura, y dentro ya de la época de los grandes descubrimientos, es obligatorio conocer la llegada y expansión de este animal en tierras americanas. Los primeros cerdos que llegaron al Nuevo Mundo fueron llevados por Cristóbal Colón en su segundo viaje (1493), como levó también tantas semillas de España a la isla Española en su colonización gastronómica. En total fueron ocho animales, los cuales son los ancestros de casi todos los cerdo americanos actuales; de allí pasaron a otras islas y al final a los Andes panameños llevados por

Francisco Pizarro en 1431, que había sido cuidador de cerdos en su Extremadura natal de pequeño, y que habrían que ahora en el Perú , donde fue Virrey habría de poblar sus banquetes . Este fue acompañado por Hernando de Soto, quien llevo más tarde los cerdos a norte América siendo estos animales verdaderas despensas andantes.

A los nativos americanos les gustó tanto el sabor de la carne de cerdo que esa fue la causa de los peores ataques a la expedición de Soto. Cuando Soto murió tres años después, su piara había crecido hasta los 700 cerdos, sin incluir aquellos que sus tropas habían consumido, aquellos que escaparon y se convirtieron en cerdos salvajes y aquellos que se dieron a los nativos americanos para mantener la paz. La industria del cerdo había empezado. La producción de cerdos se extendió a lo largo de las nuevas colonias.

CERDO EN CHILE:

“El Arte de Cocinar en el Regno de Chile”. Por Juan Ignacio de Molina 1778.

*El introductor del cerdo en Chile es el conquistador Pedro de Valdivia, y gracias a que salvo del sitio de Santiago dos porquezuelas y un cochinillo los vio multiplicarse hasta llegar a ocho o diez mil *.*

*Chiloé fue famoso por sus jamones, que al decir de Byron abastecían a Chile y al Perú (*2), Se atribuye la fama de estos jamones a que los cerdos se alimentaban de mariscos, lo que les daba un sabor particular.*

En sus apuntes Molina habla de la alimentación de los cerdos y dice que no deben comer coles o nabos, consiste en tenerlos quince días en salmuera y al sacarlos se revuelven en afrecho y se envuelven en papel para que los insectos no los dañen.

1*Cartas de Pedro de Valdivia, Ed J.T. Medina. Sevilla. 1929-

2* Cartas en Magallanes. Lord Byron

Preparaciones Criollas de o con Chancho

Cerdo Cocido s.XVI

Arrollado de Cerdo s. XVI

Prietas s. XVII

Longanizas XVII

Cazuela de Cerdo XVI

Jamones s. XVI

Patitas de Cerdo s. XVII

Costillar Chillanejo s. XVIII

Etc. **Reconstrucción Antropológica** (www.saboresdelapatagonia.cl)

CARNE DE CERDO EN ACTUALIDAD

APORTE NUTRICIONAL:

La preferencia por la carne de cerdo se debe a que nutricionalmente aporta, en promedio, entre 18 a 20 gramos de proteína por 100 gramos de producto.

Además, los ácidos grasos del cerdo son mayoritariamente monoinsaturados, por lo que no aumentan el contenido de colesterol y contrariamente a lo que se piensa tiene un moderado nivel de grasa, similar al de otras carnes.

Hay que tener en cuenta, además, que cerca del 70% de la grasa del cerdo está por debajo de la piel y no infiltrada en la carne, por lo que el propio consumidor puede eliminarla fácilmente. Esta carne magra (limpia de grasa superficial) de cerdo contiene una cantidad muy baja de colesterol, entre 60 y 70 mg por 100 g de producto fresco.

El sistema productivo se caracteriza por emplear líneas genéticas mejoradas, que se adecuan a los nuevos estándares de consumo, entregando productos de calidad homogénea y de bajos índices de colesterol y gran porcentaje de carne magra.

La producción porcina actual requiere de un eficiente manejo sanitario y de bioseguridad, empleando personal altamente calificado.

La gran mayoría los productos porcinos comercializados en el mercado interno y de exportación, son producidos bajo estrictos sistemas de aseguramiento de calidad como:

POE (Procedimientos Operacionales Sanitarios Estandarizados);
BPM (Buenas Prácticas de Manufactura);

HACCP (Análisis De Riesgo Y Control De Puntos Críticos),
PABCO (Planteles Animales Bajo Certificación Oficial) y,
Control de Residuos en carnes porcinas, del Servicio Agrícola y Ganadero.

Estos sistemas permiten garantizar a los consumidores nacionales y extranjeros la más alta calidad e inocuidad de las carnes de cerdo producidas en Chile.

CARNE DE CERDO: GRAN FUENTE DE PROTEINAS

La carne de cerdo, siempre ha sido apreciada por su variedad de formas de preparación y su delicioso sabor, por lo que forma parte de la dieta como una importante fuente de proteínas, vitaminas del complejo B y otros nutrientes. La carne de cerdo ha recuperado el papel que le corresponde dentro de la dieta como fuente de proteínas.

La composición grasa de la carne de cerdo la hace especialmente atractiva para el seguimiento de dietas equilibradas ya que, además de contener ácidos grasos monoinsaturados, éstos están formados mayoritariamente por ácido oleico, lo que ayuda a reducir los niveles de colesterol LDL y a mantener o ligeramente aumentar el colesterol HDL.

La confirmación de estas buenas propiedades nutritivas convierten a la carne de porcino es una posibilidad gastronómica saludable.

En la Unión Europea se consumen 40,1 kilos de carne de cerdo al año por persona. En España esta cifra se eleva hasta los 52 kilos por habitante/año, situándose como la tercera consumidora europea de carne y productos derivados del cerdo, después de Dinamarca y Alemania. En Chile el consumo alcanzó el año 2007 a los 18,8 Kg. por persona al año.


Dentro de la gran variedad de cortes de cerdo, entre los más habituales podemos mencionar:

CORTES DE LA CARNE DE CERDO



CERDO
Chuleta centro / Lomo con hueso
Chuleta vetada o delantera repasada
Chuleta vetada o delantera porcionada
Chuleta entera porcionada
Cazuela
Lomo entero
Lomo centro / Caña de lomo
Lomo centro sin filete
Filete
Costillar
Costillar porcionado
Panceta tecla / Tocino
Malaya / Bandera
Pernil pierna / Chamorro
Abastero / Platanillo / Chamorro deshuesado
Paleta normal
Paleta desgrasada
Paleta sin plateada
Plateada
Pulpa paleta / Espaldilla
Pernil mano
Patas

SECTOR PORCINO / Descripción del Sector

< volver | 

PRODUCCION NACIONAL

Durante el año 2008 la producción total de carnes fue de 1 millón 394 mil toneladas vara, compuestas por más de 1 millón 130 mil toneladas vara de carnes blancas, de las cuales un 37,5% corresponde a carne de cerdo.

PRODUCCION DE CARNES CHILENAS (2008)		
CARNES	Tons. Vara	%
Aves	611.511	43,9

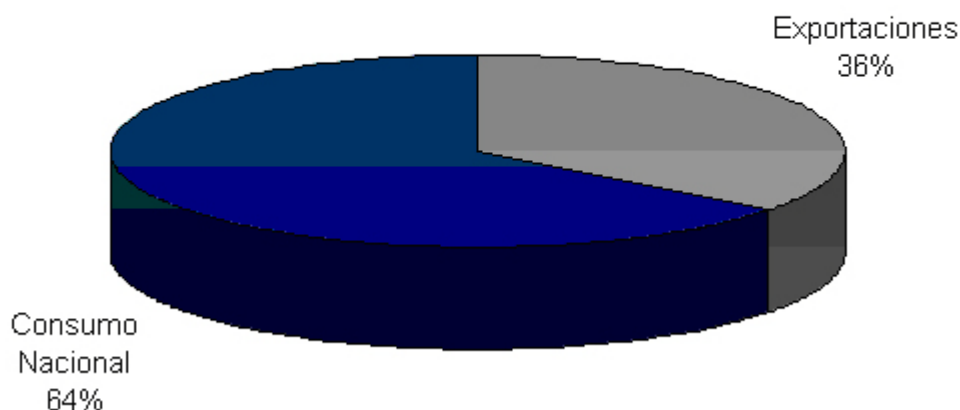
Cerdos	522.423	37,5
Bovinos	240.257	17,2
Otras	19.982	1,4
Total Carnes	1.394.173	100

El grado de concentración e integración vertical de la industria, permite aprovechar economías de escala y lograr precios competitivos en el mercado nacional e internacional. A su vez, asegura la optimización de todos los procesos, generando un alto nivel de calidad y trazabilidad de los productos.

INDUSTRIA PORCINA ASOCIADOS ASPROCE CARACTERIZACION (2008)	
Plantas Procesadoras de Exportación	6
Fábricas de Alimentos	39
Nº de Madres	198.172
Producción (Tons. Vara)	522.423
Exportación (Tons. Vara)	191378
Consumo (Tons. Vara)	336.159

Hoy, el 64% de la producción de carne de cerdo se destina al consumo nacional. La industria proyecta para los próximos años, equilibrar la participación nacional con las exportaciones.

Destino de la Producción de cerdos 2008 (Tons. Vara)



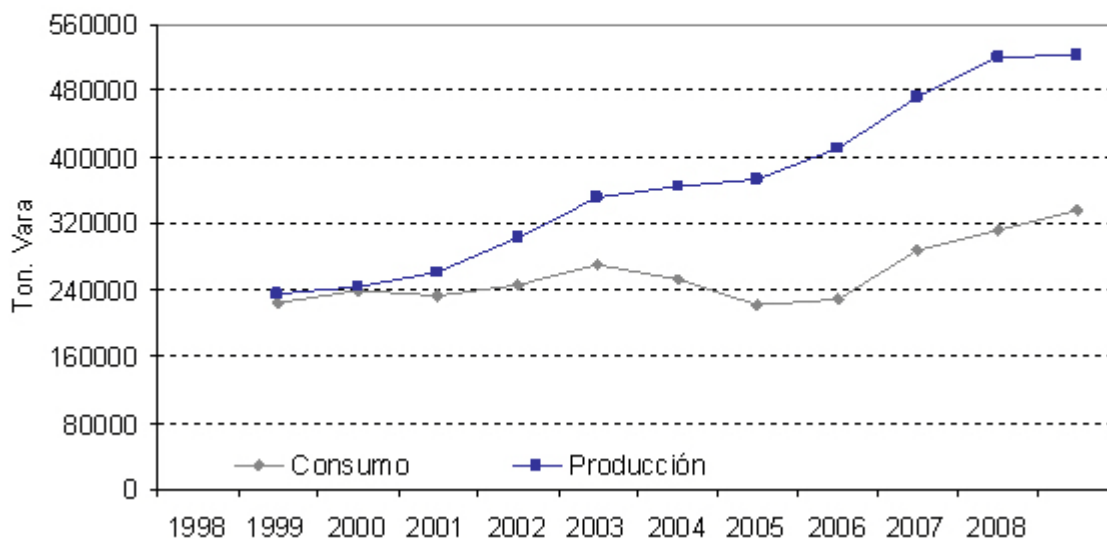
CRECIMIENTO

En Chile, la producción total de carnes ha tenido un extraordinario crecimiento, desde 516 mil toneladas en el año 1990 a más de 1 millón 390 mil toneladas en el año 2008.

El año pasado, se produjeron 522.423 toneladas vara de carne de cerdo. En la última década, la producción de esta carne tuvo un aumento promedio anual de 8,3% aproximadamente.

Este crecimiento sostenido tiene relación directa con el incremento en la demanda, tanto a nivel nacional como internacional. La relación producción-consumo durante los últimos años, ha avanzado proporcionalmente.

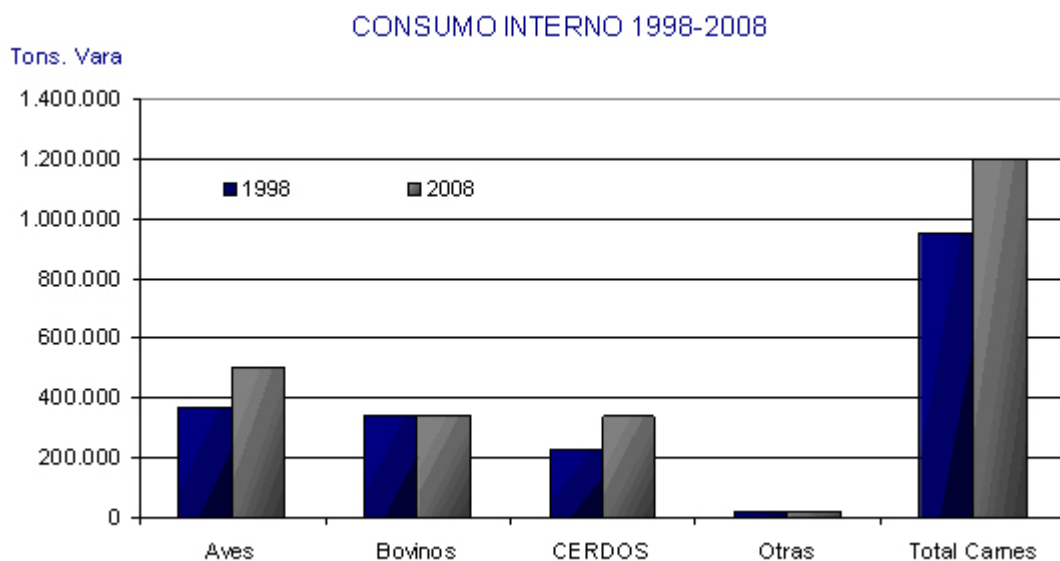
Evolución Consumo y Producción Carne de Cerdo (Ton.Vara)



CONSUMO

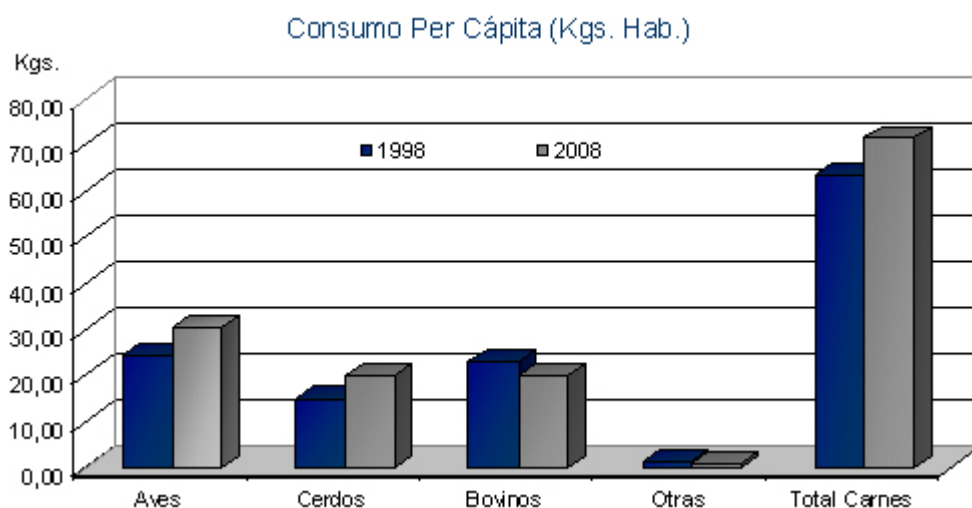
En los últimos 10 años, el consumo de carne de cerdo se incrementó en 5,7 kilos por persona, que equivale a un aumento del 28,5%. El año pasado, la carne de cerdo representó el 28% del total del consumo nacional, alcanzando 336.159 toneladas vara.

CONSUMO DE CARNES CHILENAS (2008)		
CARNES	Tons. Vara	%
Aves	510.618	42,6
Cerdos	336.159	28,0
Bovinos	337.009	28,1
Otras	15.625	1,3
Total Carnes	1.199.411	100



En el tiempo, el consumidor ha modificado sus hábitos alimenticios, prefiriendo carnes sanas, inocuas y de alto contenido nutricional: proteicas, nutritivas y bajas en grasas. Por esta razón, hoy la ingesta de carne de cerdo es de 20,05 kilos per cápita.

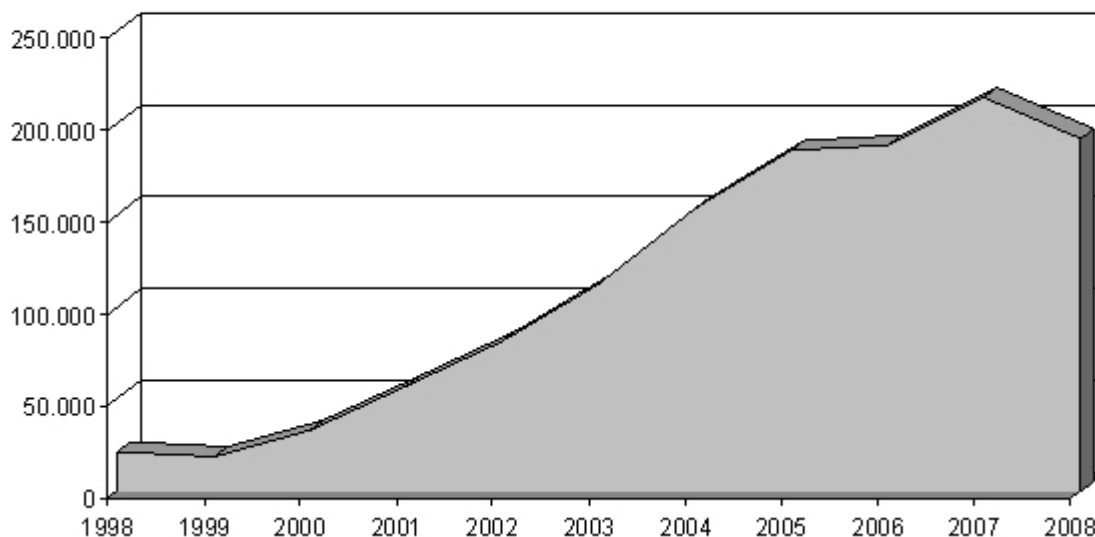
CONSUMO PER CAPITA (Kgs. Hab.)		
	1998	2008
Aves	24,33	30,50
Cerdos	14,35	20,05
Bovinos	23,14	20,10
Otras	1,28	0,90
Total Carnes	63,10	71,55



EXPORTACIONES

Los productores de cerdo hasta ahora, han buscado satisfacer principalmente la demanda del mercado interno. Hoy, conscientes de la calidad de sus productos y apoyados por la apertura comercial de Chile, han desarrollado un proyecto exportador que ha ido tomando fuerza desde el año 2000. La industria proyecta alcanzar los 383 millones de dólares en el año 2009, lo que representa 3,45% de incremento respecto al año anterior.

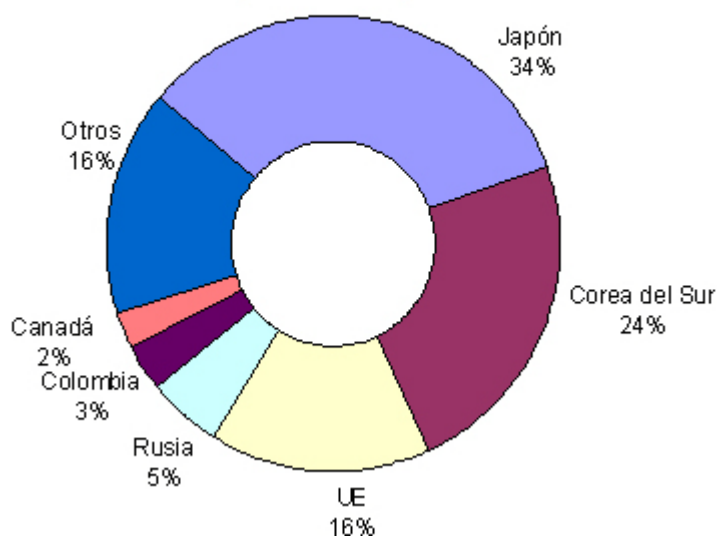
Exportaciones de Carne de Cerdo (Ton.Vara)



Este proyecto exportador está orientado a satisfacer mercados internacionales con altos niveles de exigencia, con productos de mayor valor agregado y privilegiar la calidad por sobre el volumen.

Chile ha registrado un incremento sostenido de las exportaciones de carne de cerdo, con aumentos promedio anuales de 26,5% en valor durante los últimos diez años. Entre los principales destinos de exportación durante el 2008, destacan Japón, Corea del Sur y UE, entre otros.

Destinos exportaciones carne de cerdo 2008 (FOB MUS\$)



CALIDAD

La industria porcina, en permanente expansión, se basa en estrictas normas de calidad, realizando constantes inversiones para mejorar el control de sus procesos y productos, para satisfacer las necesidades y exigencias de sus compradores.

Para concretar los objetivos propuestos, la industria porcina, se rige por estándares privados y sistemas oficiales entregados por los organismos competentes del Estado, para asegurar y garantizar la inocuidad al consumidor final. Entre los estándares, programas y sistemas, destacan:

... PABCO

Programa oficial de certificación predial que determina acciones sanitarias y de calidad agroalimentaria en el contexto de las Buenas Prácticas Ganaderas, que se ejecuta entre los productores y el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

... BUENAS PRACTICAS

Buenas Prácticas en Producción, constituyen requisitos voluntarios relacionados con materias que tengan impacto sobre la inocuidad alimentaria. Incorporan consideraciones relacionadas con el cuidado del medio ambiente, seguridad laboral y bienestar animal.

Buenas Prácticas de Manejo y/o Manufactura constituyen la base para la incorporación de sistemas de aseguramiento de la calidad.

... **HACCP**

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Busca inocuidad de los alimentos, identificando y estimando riesgos en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, para establecer las medidas de control.

... **REDUCCION DE PATOGENOS**

Programa único, nacional y estandarizado que se realiza en plantas faenadoras de exportación. Otorga garantía a los embarques de carnes certificados por el Estado, a través del Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, que supervisa y verifica el cumplimiento de todos los puntos requeridos por las normativas nacionales e internacionales.

... **BIOSEGURIDAD**

Controles sanitarios para una producción sostenida y rentable. El Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, y la industria definen e implementan los componentes esenciales, metodologías, procedimientos, actividades y responsabilidades para garantizar el cumplimiento de normas de bioseguridad para disminuir el riesgo de exposición a enfermedades en planteles comerciales de cerdos.

... **NORMAS ISO**

Sistema que estandariza normas de gestión de calidad, orientado a la producción de bienes y servicios. Algunas empresas del sector porcino cuentan con normas ISO.

... **SISTEMAS INTEGRALES DE TRAZABILIDAD**

Sistemas integrales de trazabilidad, implementados por la industria, compatibles con los requisitos exigidos por el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, y los países de destino de nuestros productos.

... **PROGRAMA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA PORCINA**

Programa de vigilancia activa desarrollado por el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, y apoyado por la industria. Tiene como fin, el fortalecer las acciones de detección y respuesta precoz frente a la amenaza de enfermedades infecciosas porcinas.

... **ACUERDO DE PRODUCCION LIMPIA**

Compromiso voluntario entre el sector privado y las autoridades públicas para mejorar los estándares ambientales y realizar un manejo sustentable de la producción. Acuerdo suscrito el año 2005 y finalizado en abril de 2008. A la fecha hay 103 planteles certificados pertenecientes a 17 empresas.

... **PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y QUÍMICOS**

Programa oficial realizado por el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, para el monitoreo permanente de los productos animales de exportación, respecto al contenido remanente de sustancias químicas utilizadas y no utilizadas en la producción animal, de modo de asegurar su inocuidad y seguridad de la carne de cerdo destinada al consumo humano.

... **PROGRAMA DE INOCUIDAD PARA DIOXINAS, FURANOS Y DL-PCB'S**

Programa para minimizar y focalizar riesgo de contaminación por dioxinas, a través de vigilancia y responsabilidad en todos los participantes de la industria productora de cerdos, desde los proveedores de insumo hasta las plantas faenadoras. Busca garantizar la inocuidad de la carne de cerdo chilena.

El alcance del Programa está compuesto de tres áreas:

1. Monitoreos a carnes, alimentos e insumos de riesgo.
2. Auditorias y certificaciones a proveedores de insumos de riesgo, plantas de alimentos y planteles.
3. Capacitaciones a encargados de plantas de alimentos, encargados de planteles de cerdos, proveedores, propietarios y gerentes.

El monitoreo de las carnes está a cargo del Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, y el de raciones completas y materias primas para alimentación animal a cargo de la industria.

Tecnologías y Envasados de Cerdo