

# LA PRODUCCIÓN DE PORCINOS AL AIRES LIBRE MEJORA LA CALIDAD DE RES Y DISMINUYE LOS CORTES GRASOS

Asociación Argentina Cabañeros de Porcinos. 2007.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción porcina](#)

Un especialista en la cría de cerdos remarcó la diferencia entre animales alimentados a campo, con pasturas de buena calidad, y los producidos en confinamiento.



Hasta no hace muchos años, el cerdo proveía la grasa para cocinar y para hacer jabones. Su carne era un subproducto. Luego aparecieron los aceites vegetales (girasol, maíz, soja, etc.) y los detergentes.

En los últimos 35 años, el nuevo cerdo fue transformándose en un animal proveedor de carne. Para ello se mejoró la genética, la alimentación (calidad y cantidad adecuada) y los sistemas productivos, hasta llegar hoy a cortes de carne de cerdo con 2% y 3% de grasa intramuscular.

Se observaron que los animales alimentados al aire libre con pasturas de buena calidad, como la alfalfa y el trébol, presentan una mejor calidad de res por su menor proporción de cortes grasos (tocino, panceta, unto) y mayores cortes magros (lomo, bondiola, costeleta, solomillo, pulpa de paleta, costillar, jamón, etc.)

Al analizar la composición de la grasa intramuscular, que es ingerida por el consumidor, le da a la carne su justa gustosidad, jugosidad y marmoleado. Existe en la carne un porcentaje mayor de grasas deseables (insaturadas) en detrimento de las indeseables (saturadas), que son perjudiciales para la salud.

Los ácidos grasos recomendados para una alimentación saludable son:

- ◆ Los que básicamente se dividen en los poliinsaturados, como los omega-3, característicos de pescados de mar y presentes en la grasa intramuscular del cerdo.
- ◆ Los monoinsaturados, especialmente el ácido oleico, presente en el aceite de oliva y aceitunas.

Las grasas poliinsaturadas contribuyen a reducir las tasas de colesterol y de triglicéridos en sangre. En este grupo están el ácido graso omega-6 linoleico y los omega-3, llamados esenciales, pues deben incorporarse a través de la dieta. El organismo humano no los puede producir por si solo.

Estudios afirman que el confinamiento del cerdo tuvo un profundo efecto sobre la nutrición en relación con las vitaminas y minerales, ya que, al no haber pasturas, se debió recurrir al suministro en la ración diaria. Esas pasturas aportan cantidades significativas de la mayoría de las vitaminas, cuya presencia en forma libre son de más fácil absorción que en alimentos sin aportes de tapiz vegetal.

El ejercicio que realizan los cerdos al pastorear actúa directa e indirectamente sobre la calidad de la res, a través de la reducción en la velocidad de crecimiento y un menor consumo de alimento balanceado. Ese ejercicio produce una tonificación muscular, mejora la textura de las fibras musculares y disminuye los factores negativos al momento de la faena, con el beneficio de disminuir las carnes pálidas y exudativas. Son características de animales sometidos a estrés prefaena.

Por esta situación, deben revalorizarse con criterios actuales los sistemas intensivos de producción porcina a campo, implementados por los pequeños y medianos productores principalmente para las etapas de cría, recría de lechones y maltones.

El engorde de cerdos a campo todavía no está generalizado. En la Argentina se realiza en pequeña escala, así como en otros países de vanguardia como EE.UU., que poseen un 6% de cabezas bajo este sistema.

El sistema de producción porcina a campo es alentador en cuanto a su menor necesidad de capital de inversión, ya que se logra un producto de calidad y en algunos casos diferenciados (orgánicos). No produce degradación de suelos, mejora la fertilidad y es ecológica, además de una actividad económica y socialmente sostenible.

Volver a: [Producción porcina](#)