

## ENCUESTA NACIONAL DE PROTEÍNA ANIMAL

### OBSERVATORIO AGROAMBIENTAL ENTREGARÁ PRIMER BORRADOR EN AGOSTO



La reunión permitió definir las directrices para la elaboración de la encuesta.

El gerente de ADEPOR Pablo Izaguirre, en representación del sector pecuario de Santa Cruz, se reunió en la ciudad de La Paz con técnicos del Observatorio Agroambiental y Productivo (OAP) para coordinar la elaboración de la primera encuesta nacional de consumo de proteína animal, acordando que para el próximo 20 de agosto la entidad gubernamental entregará el primer borrador de la consulta.

“Definimos que en agosto se tendrá el

primer diseño de la boleta para su aprobación por parte del equipo de gerentes de la Cámara Agropecuaria del Oriente (CAO); posteriormente en un plazo de 10 días se llevarán a cabo las pruebas piloto, que consisten en una serie de encuestas aleatorias para medir y determinar el tiempo que tomará aplicarla, cuáles serán los lugares y el número de personas que van a ser consultadas”, explicó el representante del sector pecuario.

La encuesta tiene como objetivo brindar información a los productores sobre las preferencias, frecuencia y referencias geográficas de compra e ingesta de proteína de origen animal en los hogares de Bolivia. Los resultados permitirán fortalecer las distintas campañas de incentivo al consumo de carne que llevan a cabo los diferentes sectores.

AMIGO PRODUCTOR  
PASE A RECOGER SU

TARJETA DE  
BENEFICIOS  
ADEPOR



## CRUZADA EN SANTA CRUZ



Publicación del suplemento Para Ellas, El Deber

## CONTINÚAN LAS ACCIONES PARA PROMOVER EL CONSUMO DE CARNE PORCINA

A dos meses de haberse lanzado la campaña 2017 de la Asociación Departamental de Porcicultores de Santa Cruz para promover el consumo de cerdo, continúan las acciones orientadas a que la población conozca las características de esta carne, los beneficios de su consumo y la gran variedad de platos que se pueden preparar con ella.

En junio pasado el suplemento Para Ellas de El Deber dedicó dos páginas a las cuatro recetas de la campaña de ADEPOR en Santa Cruz (lasaña, hamburguesa, pacumuto y empanadas), incitando a los lectores a incluir la carne porcina en su menú diario. Entretanto, a inicios de julio el diario El Día en su sector de gastronomía publicó la preparación de la hamburguesa de cerdo, un versátil y delicioso plato para compartir en familia o con los amigos.

Las actividades de la cruzada que encara la institución continuaron con la visita del gerente general, Pablo Izaguirre, a la revista matinal Hola País de la Red PAT, para hablar de la nueva carne de cerdo de granja y enseñar a los televidentes a preparar las exquisitas hamburguesas. Por su parte, como sucede cada mes, el chef Pablo Palmioli asistió en dos oportunidades al programa La Batidora de la Red Unitel para cocinar spaghetti con albóndigas de cerdo y bifés de cerdo rellenos con jamón y queso.

El presidente de la entidad gremial que aglutina a los porcicultores de Santa Cruz, Javier Urenda, señaló que "las gestiones para promover que la gente consuma carne de cerdo van a continuar, ya que la campaña que inició ADEPOR en mayo pasado se extenderá hasta diciembre de este año".

## CAMPAÑA

## 'CARNE DE CERDO, LA COMIDA PODEROSA' LLEGA A LA PAZ

En busca de incrementar el consumo per cápita de proteína porcina en otros departamentos, la Asociación Departamental de Porcicultores de Santa Cruz (ADEPOR), puso en marcha, en el departamento de La Paz, la cruzada 'Carne de Cerdo, la comida poderosa' a fin de que los paceños incluyan este alimento en su dieta diaria.

"La Paz se lleva casi el 40% de lo que Santa Cruz produce; es el segundo mercado más fuerte en consumo", afirma el presidente de ADEPOR, Javier Urenda, a tiempo de señalar que existe una brecha demasiado grande entre el consumo per cápita anual de la población cruceña (casi nueve kilogramos) y el de los paceños (5,5 Kg.).

Urenda mencionó algunas de las acciones de esta campaña como la difusión de un jingle radial con ritmo de saya en las radioemisoras Erbol y Disney; la preparación de platos con carne de cerdo en el programa de televisión "La Justa" que se emite a nivel nacional por Bolivia Tv; y la publicación de las recetas de esta cruzada: Plato paceño, chairo, ají de fideo, milanesa y tallarín con albóndigas, en la Fanpage de ADEPOR.

Según el representante de los porcicultores, el cerdo es muy requerido por la población paceña pero su utilización se reduce a la preparación de platos tradicionales como el chicharrón y el fricasé, por ello surge la iniciativa de la Asociación cruceña para dar a conocer la gran variedad de comida que se puede elaborar con este alimento.



**El departamento de La Paz es el segundo mercado de consumo más importante para ADEPOR.**



## GESTIÓN POR LA SALUD

## ADEPOR INSTÓ A AUTORIDADES A HACER CUMPLIR LAS NORMAS SANITARIAS



SENASAG informó sobre los establecimientos con Registro Sanitario

La Asociación Departamental de Porcicultores de Santa Cruz (ADEPOR), buscando garantizar que la población consuma productos cárnicos que cumplan con todas las normas sanitarias de producción, realizó gestiones ante el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), el Gobierno Autónomo Municipal de Santa Cruz y el Servicio Departamental de Salud de la Gobernación, para que estas entidades presenten de manera conjunta una sola nómina de marcas de embutidos autorizadas para su comercialización durante la pasada fiesta de San Juan.

Si bien ADEPOR no logró que estas tres instituciones realicen acciones conjuntas, su gerente Pablo Izaguirre señaló que continuarán

*ADEPOR pide a las instituciones gubernamentales que los operativos en las embutidoras sean permanentes.*

insistiendo en esta labor ya que todas desempeñan un papel fundamental en la salud pública. "El SENASAG otorga Registro Sanitario a las embutidoras y a los productos que elaboran, además de realizar el control de los mismos; la Gobernación, a través del Servicio Departamental de Salud (SEDES), certifica que las personas estén aptas para la manipulación de la materia prima y verifica la higiene del espacio de trabajo; y la Alcaldía entrega licencia de funcionamiento y comprueba que los alimentos se comercialicen en óptimas condiciones", explicó.

Asimismo, dijo que la institución porcícola colaboró activamente para que el SENASAG realice los operativos respectivos a las embutidoras. "ADEPOR busca que las normas se respeten no solamente en las granjas sino en toda la cadena productiva. De nada sirve que los productores garanticemos la materia prima, cumpliendo con todas las normas de sanidad del SENASAG, si después los animales se faenan en lugares clandestinos e industrializa sin los controles necesarios", puntualizó.

## BUSCAN MAYOR UNIDAD

## ASOCIACIÓN NACIONAL DE PORCICULTORES CONCENTRA ACCIONES PARA FORTALECER AL SECTOR

*En la primera reunión de ANAPOR participaron productores de ADEPOR CBBA, ADEPOR CORS CBBA, AMUPOR-M y ADEPOR SCZ.*

Representantes de los productores de cerdos de Santa Cruz, Cochabamba y Chuquisaca, se reunieron en la capital cruceña para reactivar la Asociación Nacional de Porcicultores (ANAPOR), a fin de realizar gestiones conjuntas para el fortalecimiento del sector.

Javier Urenda, presidente de ADEPOR SCZ, manifestó que la coordinación permitirá fijar acciones para el control sanitario, el movimiento de animales y reforzar la campaña de incentivo al consumo de carne porcina.

"Unas de las primeras acciones a cumplir será la de informar al Ministerio de 'Desarrollo Rural y Tierras' y al Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG) sobre la reactivación de ANAPOR, para solicitar el cumplimiento del reglamento sanitario porcino basado en la ley 830. Ya conformamos una directiva temporal y solicitaremos la personería jurídica", explicó Urenda.

Wilmer Torrico, presidente de la Asociación Departamental de Porcicultores con registro sanitario de Cochabamba (ADEPOR



CORS CBBA), calificó de fructífera la primera reunión nacional e hizo énfasis en que concentrarán esfuerzos para incrementar el consumo per cápita de carne de cerdo.

Por su parte, Germán Aguilar, presidente de ADEPOR Cochabamba, informó que en su departamento el consumo de carne porcina aún es tradicional y no se ha incluido este alimento en otros platos como lo hace la población en Santa Cruz.

Entretanto, Víctor Hinojosa, representante de la Asociación Municipal de Porcicultores de Monteagudo (AMUPOR-M), dijo que la próxima reunión de ANAPOR está programada para el 4 de agosto donde esperan definir acciones a mediano plazo.

## SANIDAD ANIMAL EN GRANJAS

## CONOZCA CÓMO SE ORIGINA Y SE TRATA LA SALMONELOSIS PORCINA



*Los cerdos con salmonelosis pueden presentar diarrea, enfermedad sistémica o neumonía.*

En la anterior edición de Actualidad Porcina abordamos cómo identificar la Salmonelosis en cerdos; en la presente publicación daremos a conocer los factores que originan esta enfermedad y la forma de tratarla para evitar poner en riesgo la salud humana.

Según el médico veterinario Limberg Rojas, entre los causas que contribuyen a la aparición de esta afección bacteriana en las granjas está la mala higiene; el hacinamiento; el estrés producido al mover y mezclar animales; el continuo uso de las naves; las botas y ropas contaminadas; la transmisión mecánica a través de heces y movimiento de material contaminado; parásitos (vermes y moscas); contaminación de la comida por parte de pájaros, ratas y ratones; y la contaminación de los ingredientes del alimento balanceado (especialmente con grasa de animales).

Asimismo, informó que el tratamiento y control de la Salmonelosis consiste en vacunas vivas y atenuadas que son muy efectivas. "Cuando se observan casos sospechosos se los debe confirmar por diagnóstico en laboratorio y se administrarán antibióticos inyectables, en agua o ración que solo deben ser utilizados bajo prescripción y vigilancia veterinaria", recomendó el experto.

**Pro-Vac®**  
Vacuna contra Circovirus Suína

**VIPAZ**  
Producción con Suspensión

**\*DESCUENTO**  
para socios ADEPOR

Reg. SENASAG N° 006243/14  
Tel.: 3647257 / 75635756  
www.adepor.com.bo

PARA MAYOR INFORMACIÓN CONTÁCTANOS:

