

ADEPOR, REALIZÓ UN TOUR DE MEDIOS PARA PROMOCIONAR EL CONSUMO DE LA CARNE DE CERDO EN SANTA CRUZ



Representantes de la Asociación Departamental de Porcicultores Santa Cruz, realizaron un tour de medios en la capital cruceña con el fin de seguir promocionando la campaña de incentivo al consumo de la carne de cerdo "Come cerdo, come sano en familia". El apoyo de los medios fue esencial, toda vez que se llegó a diferentes programas de medios reconocidos: Red Pat, ATB, Bolivisión, Bolivia TV, Red Uno, Cadena A, Sitel, Radio Expresión, Radio Atlántica, Radio Mix.

Henry Chávez, gerente general de ADEPOR, y el director Mario Coca Aguilera, fueron los voceros de la institución encargados de explicar la trayectoria y el trabajo que vienen realizando junto a la institución en beneficio de todos los asociados que trabajan los 365 días del año para abastecer al mercado nacional con la mejor carne de cerdo certificada.

La visita estuvo acompañada de médicos nutricionistas reconocidos, con la finalidad de explicar a los televidentes y radio escuchas los beneficios nutricionales de esta carne magra. Además de una variedad de platos a base de carne de cerdo preparado por los chefs.

La Doctora, **Lourdes Erazo Montero**, médico nutricionista, aconsejó a la población dejar de lado los mitos y recomendó consumir esta proteína por sus múltiples beneficios. "La carne de cerdo aporta valiosos nutrientes como las vitaminas del complejo B que son beneficiosos para el crecimiento y desarrollo saludable de los niños y adultos", indicó la nutricionista.

El Doctor, **Andrés Zapata**, especialista en nutrición médica, explicó que las ventajas de comer carne de cerdo cada vez se van descubriendo más. "Esta carne posee una alta concentración de vitamina B12, un factor protector del corazón porque hace disminuir la homocisteína, sustancia que daña el corazón, además de las vitaminas liposolubles A, D E y K", explicó el salubrista.

Por su parte, el chef **Xavier López**, fue el encargado de preparar diferentes variedades de platos a base de carne de cerdo: Pastel de cerdo, tallarín salteado, cerdo agrí dulce, hamburguesa, panini y ensalada de lomo de cerdo, los cuales fueron exhibidos en los diferentes programas de los medios de comunicación. Mientras, el chef **Roger Ayala**, fue el responsable de preparar en vivo un matambre de cerdo a la parrilla, con chorizos, chuletas y costillas.



ACTIVADOR DE LA SALUD INTestinal



GESTACIÓN

- Reduce las repeticiones de celo
- Aumenta el número de nacidas vivas

LACTANCIA

- Mayor producción de leche
- Mayor peso al destete

RECRÍA

- Mejora el apetito
- Rápida adaptación a cambio de alimento
- Mayor aumento de peso

Anco FIT

Calidad de Insumos



Pancosma makes sense

70352222



ADEPOR, VISITÓ LA GARITA DE LIMA DE LA CIUDAD LA PAZ PARA PROMOCIONAR LA CARNE DE CERDO

ADEPOR, visitó el mercado popular La Garita de Lima de la ciudad de La Paz, para promocionar su campaña de incentivo al consumo de carne porcina "Come cerdo, come sano en familia". La activación contó con el apoyo importante de las comerciantes que venden todos los días del año esta carne nutritiva.

Henry Chávez, gerente de la Asociación Departamental de Porcicultores Santa Cruz, fue el responsable de visitar los diferentes puestos del mercado para entregar mandiles, gorras, recetarios y trípticos de manual de corte a los más de 30 puestos de venta de carne de cerdo. Asimismo, fue el vocero oficial en atender a los diferentes medios de comunicación que llegaron hasta el punto de activación.



"**Chacho**", embajador de la marca ADEPOR, fue el encargado de animar y divertir a los comerciantes y visitantes que usualmente realizan sus compras en dicho mercado situado en el centro de la ciudad de La Paz. Mientras que el chef **Roberto Perez Arteaga** (Gato Chef), fue el encargado de saciar los paladares con los diferentes cortes de cerdo a la parrilla a las diferentes amas de casas que llegaron al lugar a realizar sus compras para la canasta familiar.

"**Come cerdo, come sano en familia**", se queda en la ciudad maravilla esta gestión 2023, para ello la institución alista un sinfín de actividades en favor del sector porcicultor cruceño que busca incrementar el consumo de esta carne nutritiva y económica.



PORCIMIX

LINEA NUTRICIONAL PARA PORCINOS

Premezclas completas para preparación de alimento balanceado para cerdos.



www.agromel.com



SANTA CRUZ

Avenida Canal Isuto esquina calle Tiluchl, entre 4to y 5to anillo. Teléfonos: (3) 344 4447 Celular: (+591) 69102043

E-mail: ventas@agromel.com

COCHABAMBA

Avenida Ingavi No 131 (entre Montano y Quiroga) Teléfonos: 402 3141 y 402 3142 E-mail: succbba@agromel.com



ADEPOR, PREMIÓ LOS MEJORES PLATOS DEL BOULEVARD PACEÑO

La Asociación Departamental de Porcicultores Santa Cruz, participó del Boulevard Gastronómico paceño con la donación de premios para los mejores participantes que expusieron sus mejores platos. La actividad organizada por la concejal Eliana Paco, se realizó en inmediaciones de la calle Jaen de la ciudad de La Paz, participaron propietarios de restaurantes, institutos, comercios, universidades y "comideras".

Henry Chávez, gerente general de ADEPOR, participó del evento como invitado especial y junto a los organizadores conformaron la comitiva de jurados, quienes evaluaron la preparación y presentación de los platos: fricasé, plato paceño, queso, humacha, chairo, sajta de pollo y sándwich de chola.

INVESTIGACIÓN QUE SE TRANSFORMA EN MEJORAS PRODUCTIVAS

Biofarma S.A. es una destacada empresa argentina con más de 40 años de experiencia en la nutrición animal en el mercado local y latinoamericano. Ofrece una amplia gama de premezclas vitamínico-minerales, concentrados proteicos y alimentos micropelleteados y extrusados para especies como cerdos, equinos, aves, rumiantes y ovinos.

Su enfoque en la investigación de cerdos se materializa en el Centro Experimental de Nutrición Animal Biofarma (CENAB), único en Latinoamérica, ubicado en Carnerillo, Córdoba, Arg., fue inaugurado en 2012 con el objetivo de generar información técnica de calidad, a través de la investigación aplicada para ser utilizada en los principales mercados de producción porcina y para la formación de futuros profesionales del sector.

A la fecha cuenta con más de 150 ensayos realizados, en todos los sectores del ciclo productivo de los cerdos.

El enfoque de Biofarma se centra en desarrollar alimentos y productos que maximicen el potencial productivo de los animales. Todo esto tiene como resultado la elaboración de productos de alta calidad para el consumo animal.

Finalmente, el gerente general, procedió a la entrega de los premios: 2 Licuadoras, 2 tostadoras, 3 termos con sifón y 2 sandwicheras, a los ganadores que cumplieron con las exigencias de los jurados.



- ✓ ABSORBENTE DE MICOTOXINAS
- ✓ ACCIÓN PREBIÓTICA
- ✓ ESTIMULA EL SISTEMA INMUNOLÓGICO
- ✓ REDUCE EL DAÑO HEPÁTICO
- ✓ PARA UTILIZARSE EN ALIMENTOS DE AVES, CERDOS, RUMIANTES Y EQUINOS

Smarter

Wireless Ultrasonido



PROVAC S.R.L.
SANIDAD Y NUTRICIÓN ANIMAL

Dirección: Av. Virgen de Cotoca y 9º anillo

Teléfono: 75635756

Email: comercial@provacsrl.net



ECÓGRAFO

PARA CERDOS

- DETECTOR DE PREÑEZ
- MEDIDOR DE GRASA DORSAL
- LECTOR DE CARAVANAS SLDS.