

Especialista en salud y chef reconocidos informan los beneficios nutricionales DE LA CARNE DE CERDO EN LA PAZ



La campaña de incentivo al consumo de la carne de cerdo

"Come cerdo, come sano en familia" continúa desarrollándose en la ciudad de La Paz exitosamente. Especialista en nutrición y chef reconocidos son los responsables de informar y educar a las familias paceñas sobre el alto valor nutricional y de minerales que posee esta carne porcina.

La doctora **Andrea Mariel Viruez Chacón**, licenciada en Nutrición y Dietética, a través del programa "Tu Mañana" transmitida en ATB Radio, informó sobre los beneficios. "La carne de cerdo tiene una elevada cantidad de proteínas de alto valor biológico que son de fácil absorción, además posee minerales y vitaminas del complejo B de importancia para el sistema inmunológico", argumentó Viruez.

La experta en salud, puntualizó que la carne de cerdo aporta con 25 gramos de proteína en cada 100 gramos, y es muy beneficiosa para niños en crecimiento, personas que van al gimnasio y para las mamás que todo el día están en constante movimiento. Recomendó consumirla a la parrilla, plancha al horno y de vez en cuando en frituras con aceite limpio y no rehusado.

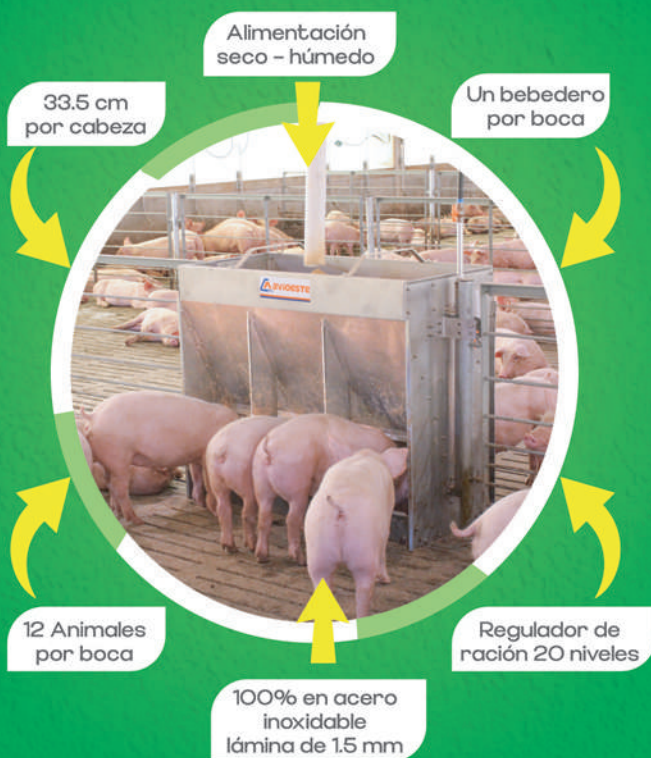
Igor Enrique Quiroga, chef de profesión en el programa "Tu Sajra Hora" difundido en POSDATA TV, en una transmisión en vivo, preparó el plato "Lomo de cerdo mechado de tocino y ciruelas". Mientras que la chef **Martha Mamani Flores**, en el programa "A pedir de Boca" transmitido en Televisión Universitaria TVU, preparó "Ají de papalisa con cerdo".

ADEPOR, a través de la unidad de Comunicación y Marketing, alista para el mes de junio nuevamente un tours de medios y la producción de un jingle publicitario.



COMEDERO DE ACERO INOXIDABLE

Para engorde (seco - húmedo)



70352222





PRODUCTORES RECUPERAN EL PRECIO DEL KILOGRAMO DE CERDO VIVO

Jorge Méndez Roca, presidente de la Asociación Departamental de Porcicultores Santa Cruz, ADEPOR, negó que el precio del cerdo vivo haya sufrido un incremento, tal como lo expusieron los medios de comunicación en sus titulares el mes pasado, generando controversia en las amas de casa y hasta en el gobierno nacional.



“No es verdad que el precio de la carne de cerdo haya subido, lo que pasa es que cuando se registró la escasez de los dólares el precio de venta era de 14 bs y a raíz del problema de los dólares, la gente estaba más preocupada por conseguir dólares haciendo filas en los bancos mientras los mercados estaban vacíos, hubo una sobreoferta de cerdo que de 14 bs el precio se bajó a 8 bs, ahora ese factor está normalizándose”, argumentó Jorge Méndez.

La autoridad afirmó que el sector porcicultor viene arrastrando pérdidas muy grandes desde la pandemia, un problema nacional del cual hasta ahora logran recuperarse y han tenido que subvencionar la carne del cerdo por una sobre oferta en el mercado.

Datos proporcionados por gerencia de ADEPOR, el comportamiento del precio del cerdo vivo 2023 fue la siguiente: enero Bs. 14.70; febrero Bs.14.20; marzo Bs. 10.00; abril Bs. 7.50 y mayo Bs. 11.50.

Agromel srl
Productos e Insumos Veterinarios



PORCIMIX

LÍNEA NUTRICIONAL PARA PORCINOS

Premezclas completas para preparación de alimento balanceado para cerdos.



www.agromel.com



SANTA CRUZ
Avenida Canal Isuto esquina calle Tiluchi, 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

ASOCIADOS PARTICIPARON DE UNA CONFERENCIA MAGISTRAL DISERTADA POR LENDERSON TRINIDAD

Asociados de ADEPOR, participaron de la charla magistral "El manejo de ambiente y como reducir costos de producción", dictada por el consultor técnico Lenderson Trinidad de Lima, quien llegó desde el país vecino Brasil, el pasado 23 de mayo. El evento se realizó en el Parque Empresarial Cornado 2 de la ciudad de Santa Cruz y fue organizado por la empresa Calidad de Insumos.

Lenderson, en el marco de su exposición, explicó la importancia del ambiente controlado, los cambios de calor, la conducción, la irradiación, la convección, la evaporación, el confort térmico, la humedad relativa, los efectos del punto del rocío, el cambio de aire, el empleo de tecnologías, la dinámica del aire y los paneles evaporativos. La exposición tuvo una duración cerca de 40 minutos, posteriormente se procedió al rol de preguntas y finalmente una cena gourmet a base de la carne de cerdo.

Calidad de Insumos fue creada, en Cochabamba, el año 2009, trabaja para mejorar las condiciones de la crianza avícola y porcícola en Bolivia, brindando tecnologías e insumos de primer mundo, fabricados con alta calidad y precio accesible, otorgando asesoramiento constante y servicio post-venta.



Lenderson Lima
CONSULTOR TÉCNICO
DE CORTI AVIOESTE



EJECUTIVOS DE CALIDAD DE INSUMOS

PORCICULTORES SE BENEFICIAN CON BECAS PARA CAPACITACIÓN GRACIAS AL BID



DR. ROLANDO
LÓPEZ CABEZAS

ADEPOR, a través de la Cámara Agropecuaria del Oriente (CAO) y en alianza con el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), realizaron una capacitación virtual titulada "Sanidad Porcina" dictada por el Dr. Rolando López Cabezas, dirigido para productores y capataces del sector porcino. El curso fue posible gracias a la beca de \$us 100 otorgado por el BID para cada participante; iniciará el 10 de junio, conformado por 5 módulos y una duración de 3 semanas.

El objetivo consiste en comprender criterios y desarrollar habilidades específicas para la correcta identificación de las principales enfermedades del cerdo y proveerles del conocimiento necesario para que contribuyan en la aplicación de medidas de bioseguridad e impedir el ingreso de enfermedades a la pira.

El curso se realizará desde la plataforma del Centro de Formación Agropecuaria: <https://cfa.cao.org.bo/> y se desarrollará por capsulas de videos para los 5 módulos planificados, cada capsulas tendrá una duración de 15 minutos, el participante podrá conectarse a cualquier hora y lugar desde un dispositivo con conexión a internet.

Participaran más de 60 asociados de ADEPOR entre productores y capataces con conocimientos básicos en manejo de cerdo.



**DESDE HACE MÁS DE 15 AÑOS
QUE OFRECEMOS EL MEJOR PRODUCTO
AL MENOR COSTO POR KILO PRODUCIDO**



AISEN PLUS

“MAYOR RENTABILIDAD CON PRODUCTOS NATURALES”

La capacidad de captación de AISEN PLUS se ha comprobado con los siguientes resultados:

- Eficacia contra amplia gama de micotoxinas.
- Establece a diferentes valores de pH dentro del tracto digestivo.
- Alto poder de adsorción de micotoxinas y baja desorción.
- Previene el daño y la hipertrofia hepática y las lesiones intestinales causadas por micotoxinas.
- Previene los procesos diarreicos y mejora la consistencia de las heces.
- Eficaz a bajas dosis.



Dirección: Av. Virgen de Cotoca y 9º anillo

Teléfono: 75635756

Email: comercial@provacsrl.net

