

# BOLETÍN DE PRENSA

Tlaquepaque, Jalisco, 31 de OCTUBRE de 2017



## **Certificada en Buenas Prácticas Pecuarias 30 por ciento de la producción nacional de cerdo**

Existen 52 establecimientos TIF autorizados para exportar cárnicos, con lo que se fortalece la estrategia de diversificación de mercados.

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), en colaboración con México Calidad Suprema y la Confederación de Porcicultores Mexicanos, lograron la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) de 113 unidades de producción ubicadas en 12 entidades del país.

Con lo anterior se beneficia a 686 porcicultores, con una capacidad instalada de 277 mil 427 vientres, que generan cerca de 519 mil toneladas de carne en canal certificada, lo cual representa 30 por ciento de la producción nacional de cerdo, informó el director en jefe del SENASICA, Enrique Sánchez Cruz.

Durante su participación en el XVI Encuentro Nacional de Porcicultores, el funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) explicó que con la certificación en BPP, los productores pueden colocar sus productos en mercados nacionales y extranjeros en condiciones de mayor competitividad, lo que fortalece la estrategia de diversificación de mercados.

Con la finalidad de impulsar la producción y exportación de cárnicos de cerdo, el funcionario convocó a los porcicultores a que cada vez más unidades de producción se certifiquen en BPP, porque con ello se

fomenta la cultura de la prevención, lo cual ayuda a mantener el estatus sanitario de las regiones.

Al dictar su ponencia "La inocuidad como herramienta en la apertura de mercados", destacó que los sistemas de inocuidad son la llave que abre la puerta para la exportación de alimentos, además de que, con este tipo de programas, el principal beneficiado es el consumidor, pues se le ofrecen mayores garantías de que llegan a su mesa productos inocuos y de calidad.

Dijo que actualmente 52 Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) están autorizados para exportar cárnicos de cerdo a 18 países: China, Japón, Canadá, Estados Unidos de América, Corea, Vietnam, Costa Rica, Singapur, Colombia, Guatemala, Cuba, Venezuela, El Salvador, Nicaragua, Chile, Uruguay, Argentina y Panamá.

Detalló que los establecimientos TIF autorizados se ubican en los estados de Baja California, Michoacán, Chihuahua, Coahuila, Durango, Estado de México, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Nuevo León, Puebla, Quintana Roo, San Luis Potosí, Sinaloa, Sonora, Tamaulipas, Yucatán y Zacatecas.

Sánchez Cruz resaltó que México es el onceavo productor ganadero en el mundo y que exporta productos agroalimentarios a más de 170 países, lo cual es posible porque la SAGARPA ha construido importantes herramientas para sustentar la producción agroalimentaria de México.

El SENASICA, dijo, en materia de infraestructura está en igualdad de capacidades que sus contrapartes internacionales, ya que cuenta con laboratorios en los que existe tecnología de punta, técnicos altamente calificados, sistemas de calidad certificados con base en normas ISO, y diversas técnicas de diagnóstico para temas de patógenos y plaguicidas, entre otros.

Adicionalmente, aseveró, "contamos con sólidos sistemas de información, tecnología de primera generación y hemos establecido protocolos sanitarios y acuerdos de equivalencia con los principales socios comerciales para facilitar el intercambio de productos agroalimentarios".

Asimismo, abundó, México ha construido una relación de confianza con sus socios comerciales, basada en la transparencia, sistemas de diagnóstico estandarizados y normatividad nacional armonizada con los criterios internacionales en materia de sanidad e inocuidad agropecuaria.

Las acciones que ha llevado a cabo la SAGARPA en temas sanitarios han permitido que México tenga un estatus sanitario privilegiado, lo que le permite exportar sus productos en el mundo, puesto que está libre de las enfermedades más devastadoras, como fiebre aftosa, encefalopatía

espongiforme bovina (vacas locas), fiebre porcina clásica, enfermedad de Aujeszky y peste porcina africana, entre otras.

## Reconocen Porcicultores labor del SENASICA

Por su parte, el Presidente del Consejo Directivo de la Confederación de Porcicultores Mexicanos, José Luis Caram Inclán, entregó al director en jefe del SENASICA un reconocimiento, por su contribución para fortalecer la calidad de porcicultura mexicana y hacer de ella un activo de nuestro país.

Subrayó que para el presente año el lema del Encuentro Nacional de Porcicultores: "La Proteína Animal Alimentando al Mundo", se debió a que México es un gran productor de cárnicos de calidad para abastecer a consumidores exigentes.

Durante el encuentro se analizaron distintos temas, como la situación del mercado de la carne de cerdo, normatividad, inocuidad y los cambios en las preferencias de los consumidores, entre otros.

[www.sagarpa.gob.mx](http://www.sagarpa.gob.mx)

UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL, TEL. (33) 14 04 51 42 EXT. 66030  
AV. CARRETERA A CHAPALA NO. 655 COLONIA EL ÁLAMO TLAQUEPAQUE JALISCO.