

DESCUBRE LAS 10 CLAVES

PARA ELEGIR EL MEJOR CERDO

DE ALTA CALIDAD



MASPORCICULTURA

Edi Castellanos

Denegación de Responsabilidades y/o Responsabilidades Legales

(DISCLAIMER AND LEGAL NOTICE)

La información que se presenta en este documento electrónico representa el punto de vista y experiencias del autor sobre los aspectos más importantes a considerar al momento de elegir un cerdo de calidad para comercializar la carne para consumo humano, hasta la fecha de su publicación. Debido a que estas condiciones pueden cambiar con el tiempo, el autor se reserva el derecho de actualizar y modificar sus opiniones y consejos basándose en las nuevas condiciones.

Este documento electrónico no pretende ser una obra literaria por lo que se explica usando un lenguaje sencillo, es una guía y está escrito con propósitos informativos por lo que el autor no acepta ninguna responsabilidad para las obligaciones que resulten en consecuencia del mal uso de esta información.

Aunque toda la información, datos, estadísticas, opiniones y consejos aquí expuestos han sido comprobados y verificados, ni el autor ni sus distribuidores asumirán la responsabilidad por los errores, inexactitudes u omisiones provocadas por el mal uso de este documento.

Copyright©MASPORCICULTURA.COM. Todos los derechos reservados. NOVIEMBRE 2025



**“SI QUIERES OBTENER RESULTADOS
DIFERENTES, DEBES HACER COSAS
DIFERENTES”**



**ES DEMENCIA ESPERAR RESULTADOS
DIFERENTES HACIENDO LO MISMO TODOS
LOS DIAS**



Tabla de Contenido

<u>Introduccion</u>	<u>05</u>
<u>Clave 1: Relación peso y edad del cerdo</u>	<u>06</u>
<u>Clave 2: Rendimiento de peso vivo a peso canal</u>	<u>08</u>
<u>Clave 3: Merma de peso por transporte</u>	<u>10</u>
<u>Clave 4: Transporte adecuado de los cerdos</u>	<u>11</u>
<u>Clave 5: El período de ayuno en los cerdos</u>	<u>12</u>
<u>Clave 6: Proporción de piezas de alto valor</u>	<u>13</u>
<u>Clave 7: Marmoleo de la carne</u>	<u>14</u>
<u>Clave 8: Genética del cerdo</u>	<u>16</u>
<u>Clave 9: Sanidad y buenas practicas de manejo</u>	<u>17</u>
<u>Clave 10: Nutrición y alimentación de los cerdos</u>	<u>18</u>
<u>Conclusiones</u>	<u>20</u>



INTRODUCCIÓN

La elección de un cerdo de alta calidad es un factor determinante en el éxito de cualquier producto porcino, ya sea carne fresca, cortes premium o elaborados como embutidos y jamones. Para lograrlo, es fundamental entender los atributos que definen la calidad, desde la genética del animal hasta el manejo en la granja y las características físicas de la carne.

Este tema cobra relevancia en un contexto donde los consumidores exigen productos que combinen sabor, jugosidad, y valor nutricional, con prácticas sostenibles y éticas en la producción. Además, los avances en genética, nutrición y manejo animal permiten disponer de opciones más específicas que garantizan un balance óptimo entre calidad y costo.

En este reporte, exploraremos las 10 claves esenciales que ayudarán a identificar y seleccionar el cerdo ideal, considerando aspectos como la genética, la alimentación, el método de crianza, la sanidad, y las propiedades sensoriales de la carne. Cada uno de estos factores juega un papel crucial en garantizar que el cerdo no solo cumpla con altos estándares de calidad, sino que también satisfaga las expectativas del consumidor final.

Edi Castellanos



CLAVE # 1

Relación Peso y Edad del cerdo

Los cerdos que proceden de genéticas modernas y que han sido producidos en granjas con altos estándares de sanidad, nutrición y manejo, generalmente tienen tasas de ganancia de peso altas.

Por lo tanto el mejor indicador de un cerdo sano y de buena calidad es que presente una ganancia de peso alta

La clave #1 consiste en que a tu proveedor de cerdos además del peso individual de cada cerdo le pidas la edad en días para que por medio de una operación matemática determines la tasa de ganancia de peso.

Ejemplo

En la siguiente tabla te muestro un ejemplo entre la relación de peso y edad así como la ganancia media expresada en gramos por día.

PESO		EDAD		GRS/DIA
LIBRAS	KILOS	DIAS	SEM	
220	100	152	21.7	658
224	102	154	22.0	662
229	104	156	22.3	667
233	106	158	22.6	671
238	108	160	22.9	675
242	110	162	23.1	679

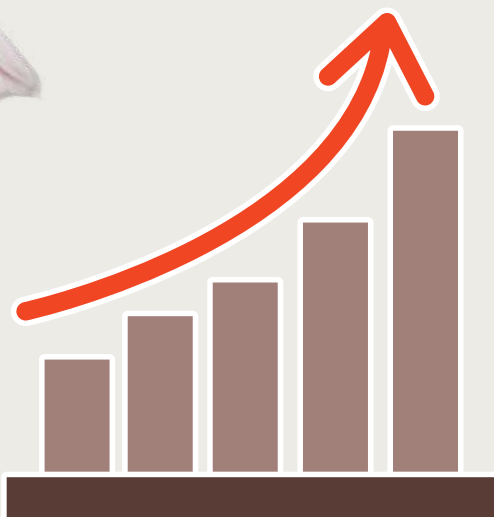


CLAVE # 1

Relación Peso y Edad del cerdo



Equilibrio entre
peso y edad del
cerdo es igual a
calidad de carne



CLAVE # 2

Rendimiento de peso vivo a peso en canal

Dado que cuando compras tus cerdos pagas el precio por kilo de cerdo vivo, por lo tanto debes buscar el mejor rendimiento después que el cerdo ha sido faenado y queda como se conoce **“cerdo en canal”**

Por tanto deberías tener proveedores de cerdos que te den cerdos con el mejor rendimiento de peso vivo a peso canal. Un cerdo con rendimiento bajo tendrá un impacto negativo directo en la rentabilidad de tu negocio

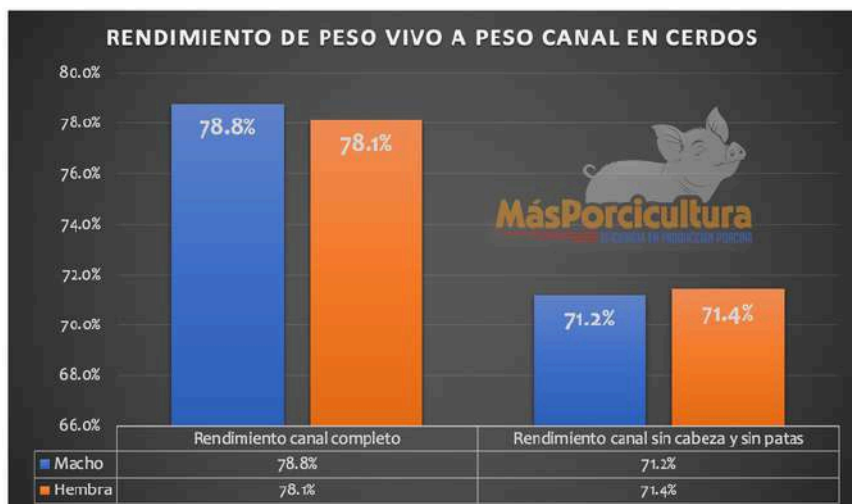
A continuación te muestro una tabla sencilla de ejemplo y una gráfica para que lo apliques en tu negocio y obtengas continuamente el rendimiento de los cerdos que estás comprando.

RENDIMIENTOS EN CANAL			
		MACHO INMUNOCASTRADO	HEMBRA
1	Peso vivo libras	232.0	226.0
2	Peso canal completo	182.8	176.6
3	Rendimiento canal completo	78.8%	78.1%
4	Peso canal sin cabeza y sin patas	165.15	161.4
5	Rendimiento canal sin cabeza y sin patas	71.2%	71.4%



CLAVE # 2

Rendimiento de peso vivo a peso en canal



CLAVE # 3

Considerar mermas en peso por transporte

Debes conocer la ubicación de la granja proveedora de cerdos así como la ruta o las rutas de viaje, esto con el fin de cuantificar las mermas por transporte.

Tendrás que negociar con tu proveedor si te vende con peso de granja o peso de rastro o peso de destino en tu local.

Además tendrás que negociar si el precio de compra incluye el transporte hasta tu planta o por el contrario si el transporte de los cerdos corre por tu cuenta.

En todo caso dependiendo de la distancia, horas de transporte, tipo de transporte, horas de ayuno y tipo de basculas debes considerar mermas aceptables de entre 1.5% hasta 2.5%



CLAVE # 4

Transporte adecuado de los cerdos

El camión que transporta los cerdos debe estar diseñado específicamente para tal fin. Entre los principales requerimientos están:

- Carrocería ventilada
- Pisos antideslizantes
- Divisiones para 4 a 5 cerdos
- Densidad de transporte de 0.5 metros cuadrados por cerdo
- Bases de carrocería y divisiones con tubos cilíndricos
- Carrocería libre de objetos cortos punzantes
- Si el transporte es de dos niveles debe contar un rampas para subir y bajar los cerdos.
- Conductor y ayudante capacitados para transporte de cerdos.



CLAVE # 5

El período de ayuno en los cerdos

El ayuno de los cerdos antes del sacrificio en los rastros es una práctica esencial que impacta tanto la calidad de la carne como el bienestar animal. Aquí los puntos más importantes.

- Mejor calidad de carne ya que al vaciar el tracto digestivo del cerdo se reduce el riesgo de contaminación fecal durante el sacrificio.
- Reducción de estrés ya que el cerdo con el tracto digestivo vacío reduce la presión en el cuerpo del animal lo cual disminuye la incidencia de carne de mala calidad como PSE (palida, blanda y exudativa).
- Bienestar animal, un cerdo con el tracto digestivo lleno durante el transporte puede experimentar vómitos, dolor abdominal, estrés y en casos severos asfixia.

El tiempo ideal de ayuno es de 12 a 18 horas, con menos de 12 horas no es suficiente para que se vacíe completamente el tracto digestivo y mas de 18 horas puede debilitar al cerdo y afectar la calidad de la carne.

Es importante aclarar que lo que se restringe es el alimento, sin embargo el acceso a agua de bebida no debe ser interrumpido para evitar la deshidratación y el estrés termico.



CLAVE # 6

Proporción de cortes de alto valor comercial

En el despiece de un cerdo en canal sabemos que hay piezas o cortes cuyo valor percibido es más alto en el mercado, por lo tanto los cerdos que estas procesando deben tener las proporciones adecuadas de piezas para que obtengas el mayor beneficio por cada cerdo faenado.

A continuación te muestro una tabla con datos reales de la proporción de las piezas de un cerdo.

(Datos en libras)

PESO VIVO	225.0	
CANAL COMPLETO	175.1	77.82%
CANAL SIN CABEZA, SIN PATAS	157.9	70.18%
CORTE	PESO	REND. PIEZA
1 POSTA	37.85	24.0%
2 COSTILLA	26.65	16.9%
3 BABY BACK	6.3	4.0%
4 LOMO	21.05	13.3%
5 SOLOMITO	1.9	1.2%
6 BRAZUELO	18.5	11.7%
7 CUERO	22.45	14.2%



CLAVE # 7

Marmoleo de la carne

El marmoleo en la carne de cerdo se refiere a las vetas intramusculares de grasa que están distribuidas dentro del músculo. Es un indicador importante ya que influye en las características organolépticas como el sabor, la jugosidad y la ternura de la carne. El marmoleo se ha convertido en un indicador clave para evaluar la calidad de la carne de cerdo

Importancia del Marmoleo

Características sensoriales

- Sabor

La grasa intramuscular contiene compuestos que intensifican el sabor y lo hacen más atractivo.

- Jugosidad

Actúa como lubricante natural durante la cocción, reteniendo humedad.

- Ternura

Reduce la percepción de fibras musculares duras.

- Valor comercial:

Carnes con mayor marmoleo tienen un precio superior en el mercado por su calidad premium. Es un atributo clave para productos gourmet.

Percepción del consumidor:

Los consumidores asocian el marmoleo con carnes de mayor calidad, especialmente en productos como cortes premium o jamones curados.



CLAVE # 7

Marmoleo de la carne



CLAVE # 8

Genética del cerdo

La mejora genética en los cerdos tiene un impacto significativo en la calidad de la carne, ya que permite seleccionar y potenciar características deseables como el marmoleo, la ternura, el sabor, y la composición nutricional. A continuación, se detallan los principales aspectos en los que influye la mejora genética:

- *Mejor marmoleo de la carne*
- *Mejora la ternura de la carne*
- *Optimización del sabor*
- *Consistencia en la calidad*
- *Reducción de piezas defectuosas*
- *Mejor composición nutricional*
- *impacto en productos derivados*

A continuación, se presenta una lista de las principales empresas proveedoras de genética porcina con mayor presencia global:

1. PIC (Pig Improvement Company)
2. Hypor
3. Topigs Norsvin
4. Choice Genetics
5. DanBred
6. Genus plc



CLAVE # 9

Sanidad y buenas practicas de manejo de los cerdos

La granja proveedora de cerdos debe contar con planes preventivos enfocados en preservar la salud de los cerdos tales como:

- Programa de vacunación establecida por un Médico Veterinario
- Uso autorizado de medicamentos debidamente registrados y certificados
- Programa de Bioseguridad
- Buenas practicas de manejo y trato a los cerdos
- Instalaciones apropiadas enfocadas en el bienestar animal

Si la granja es sanitariamente estable y además se aplican buenas practicas de manejo, entonces se tiene los siguientes beneficios.

- Reducción de estrés
- Control de enfermedades
- Mejora en la conversión alimenticia
- Reducción de agentes contaminantes y residuos
- Bienestar animal

Estos beneficios se traducen en una mejora en la calidad de la carne de cerdo .



CLAVE # 10

Nutrición y alimentación de los cerdos

La nutrición y alimentación de los cerdos tiene un impacto directo y significativo en la calidad de la carne, afectando atributos como el sabor, la textura, el contenido graso y la composición nutricional. A continuación, se detalla cómo influyen diversos aspectos de la alimentación en la calidad del producto final:

1. Grasa Intramuscular (Marmoleo)

Una dieta equilibrada con niveles adecuados de energía y lípidos favorece la acumulación de grasa intramuscular, mejorando el marmoleo, la jugosidad y el sabor.

2. Sabor

Componentes como aminoácidos esenciales y precursores aromáticos (presentes en alimentos como cereales y proteínas de calidad) influyen directamente en el desarrollo del sabor durante la cocción.

3. Textura y Ternura

Una dieta equilibrada asegura un crecimiento muscular adecuado, evitando fibras musculares excesivamente gruesas que pueden endurecer la carne.

El zinc y selenio en la nutrición de los cerdos favorecen una mejor estructura del tejido muscular

Las vitaminas del grupo B contribuyen a la calidad del metabolismo muscular.



CLAVE # 10

Nutrición y alimentación de los cerdos

4. Color de la Carne

Dietas ricas en minerales como hierro y selenio, junto con antioxidantes naturales, mejoran el color rojo brillante de la carne de cerdo

Los ácidos grasos insaturados también afectan la estabilidad del color durante el almacenamiento.

5. Jugosidad

Dietas con niveles óptimos de energía y proteína promueven un equilibrio entre carne magra y grasa, asegurando una buena retención de agua en el músculo.

El exceso de grasa subcutánea puede reducir la percepción de jugosidad si la proporción no está equilibrada.

6. Sustancias Adicionales en la Dieta

Aminoácidos como la lisina y la metionina favorecen un mejor desarrollo muscular.

Las enzimas digestivas aumentan la absorción de nutrientes esenciales.

Los probióticos y prebióticos mejoran la salud intestinal del cerdo, influyendo indirectamente en la calidad de la carne.



CONCLUSIONES

- **La calidad del cerdo depende de múltiples factores integrados:**

Aspectos como la genética, la alimentación, el manejo en la granja y el bienestar animal son determinantes para obtener una carne de cerdo que destaque en sabor, textura y jugosidad. La atención a estos detalles asegura productos de alto valor tanto para el mercado local como internacional.

- **La sostenibilidad y el bienestar animal son prioridades crecientes**

Las buenas prácticas de manejo, el respeto por el medio ambiente y la producción ética no solo contribuyen a la calidad de la carne, sino que también responden a las demandas de consumidores conscientes, fortaleciendo el posicionamiento de productos porcinos de alta calidad en el mercado actual

- **La nutrición del cerdo influye en la calidad de la carne**

La alimentación de los cerdos es un pilar fundamental que influye directamente en la calidad de la carne, determinando características esenciales como el sabor, la textura, el marmoleo y el perfil nutricional. Una dieta balanceada, adecuada a las necesidades del cerdo y basada en ingredientes de alta calidad, asegura un desarrollo muscular óptimo, una proporción ideal de grasa intramuscular y una carne jugosa y tierna.

Sobre el autor



Técnico en Producción Pecuaria con especialidad en producción porcina, involucrado en la industria porcina de Guatemala desde 1992 y con amplia experiencia en gestión técnica, análisis productivo y operación de sistemas intensivos de producción.

Actualmente se desempeña en la gestión y operación de una granja porcina tecnificada de ciclo completo, enfocándose en control de

indicadores, eficiencia alimenticia, optimización de procesos y toma de decisiones basadas en datos productivos y económicos.

A lo largo de mi trayectoria he participado en la implementación de sistemas de gestión y registros, integración de equipos de trabajo, programas de bioseguridad y mejora de procesos en reproducción y engorde de cerdos.

Soy Licenciado en Administración de Empresas, cuento con estudios de Maestría en Gestión de Negocios y formación en Marketing Digital. Además, me he desempeñado como docente universitario en áreas relacionadas con finanzas, economía y mercadeo.

He participado como conferencista en congresos y talleres técnicos organizados por instituciones y gremiales relacionadas con la producción porcina, compartiendo experiencias prácticas enfocadas en eficiencia productiva, análisis de datos y rentabilidad.



También soy creador y director de **MASPORCICULTURA.COM**, plataforma especializada en contenido técnico y estratégico para la industria porcina.

"Convencido de que la rentabilidad en producción porcina depende cada vez más de la capacidad de medir, analizar y tomar decisiones basadas en datos."

Edi Gustavo Castellanos



MASPORCICULTURA



MASPORCICULTURA