



Se crea el Instituto Mexicano de la Porcicultura (IMP)

El Instituto acercará herramientas a los pequeños y medianos productores para competir mejor en los mercados, e informará al consumidor sobre las bondades del consumo de la carne de cerdo para desterrar mitos.



AGROPECUARIO | GANADERÍA | INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN



AMÉRICA | MÉXICO

CIUDAD DE MÉXICO,
11.02.2022

En México existe una cabaña ganadera superior a los 18 millones de animales y una producción de más de 1,4 millones de toneladas anuales de carne y productos cárnicos. La mayor actividad se concentra en Jalisco, Sonora, Puebla, Yucatán, Veracruz y Guanajuato, quienes agrupan el 77% de la producción nacional.

Por su volumen de producción y de consumo, la porcicultura es una de las tres mayores industrias agroalimentarias en México, junto con la bovina y la de ave.

México es el octavo productor y consumidor de carne de cerdo en el mundo, con más de 1,4 millones y 2 millones de toneladas, respectivamente. Es, además, el quinto exportador, con más de 344.000 toneladas. En total, este subsector genera más de dos millones de empleos directos e indirectos.



En el país hay una importante industria tecnificada que abarca desde el proceso de reproducción, cría, engorde, y sacrificio hasta el procesamiento de los productos derivados del cerdo. Pero también existe un significativo número de poricultores de pequeña y mediana escala, quienes aún operan con procesos tradicionales que limitan su competitividad en el mercado interior y exterior.

A fin de apoyar a estos pequeños y medianos productores, las Secretarías de Agricultura y de Economía (equivalentes a los Ministerios en España) y la Organización de Porcicultores Mexicanos (OPORMEX) anunciaron la creación del Instituto Mexicano de la Porcicultura (IMP).



Entre sus objetivos se encuentran promover la investigación científica y tecnológica, acercar las innovaciones tecnológicas a este tipo de productores, brindar asesorías y capacitaciones, y facilitar información veraz y científica a los consumidores mexicanos.

Así, tiene el propósito de promover las bondades de la carne de cerdo entre la población, con argumentos basados en ciencia y con ello desterrar los mitos que rodean al sector.

Desde el Instituto se difundirán los procesos de mejora y buenas prácticas, así como el compromiso de la industria con el medio ambiente, a fin de generar valor agregado al sector y abastecer de fertilizantes sostenibles a los agricultores, entre otras actuaciones. Para más información, visite

<https://www.institutodeporcicultura.org/>