

REPUBLICA DOMINICANA
SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO,
AGRICULTURA, INDUSTRIA
Y COMERCIO

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS
POR CORRESPONDENCIA

FASCICULO No. 82.



INDUSTRIAS RURALES

LECCION XVIII

Solicítese a la:
Sección de Publicaciones y
Difusión de Enseñanza Agrícola.

1935

PRIMERA EDICION

Imp. "La Opinión, C. por A."

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
AGRICULTURA, INDUSTRIA
Y COMERCIO

CURSO ELEMENTAL
ESTUDIOS AGROPECUARIOS
POR CORRESPONDENCIA

FASCÍCULO Nº 22



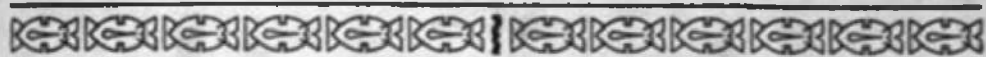
INDUSTRIAS RURALES

LECCIÓN XVIII

Sección A
Curso de Inducción
Escuela de Estudios Agrícolas

1952

Impreso en Venezuela



LECCION XVIII

INDUSTRIALIZACION DEL CERDO

Datos históricos

No bien habían transcurrido 50 años después del Descubrimiento de América por Cristóbal Colón, cuando ya el cerdo jugaba un papel importante entre las industrias del Nuevo Mundo. Fernando de Soto fué uno de los comerciantes que más figuró en el tráfico de cerdos llevándolos de Cuba y Santo Domingo a vender a la Florida, U. S. A. De manera que desde aquella época en que América y las Antillas eran un mundo poco poblado y poco conocido, sin caminos y sin carreteras, el cerdo ha contribuído con su carne y su manteca a formar una gran parte de la dieta y del progreso de las gigantescas industrias de carne de los pueblos de América. Por eso es que los Estados Unidos de America producen hoy día más carne y manteca de cerdo que ningún otro país del mundo. Y, la carne de cerdo, preparada en una infinidad de maneras distintas, constituye más del 50% de la dieta de carne de los americanos; es decir que ese pueblo de 125 millones de habitantes come más carne de cerdo que de todas las otras carnes juntas. La crianza de cerdo es una cosa asombrosa y es una de las industrias más lucrativas y más extensas de Norte América.

Popularidad de la carne de cerdo:

La carne de cerdo ha conquistado el lugar más prominente, el puesto favorito en las mesas de ricos y pobres, porque

la carne de cerdo se presta para preparar tocino de primera clase, aún entre los agricultores y ganaderos más pobres y que menos facilidad tienen para proveerse de los ajuares necesarios para dicha preparación. Sin embargo, el cerdo les rinde un tocino embarrilado o seco, que es delicioso, y especialmente para el invierno, cuando lo consumen en grandes cantidades. La carne de cerdo ha conquistado un puesto prominente, porque de entre todas las carnes que se curan y ahuman, es la que da los resultados más satisfactorios. Y cuando hay que embarrilarla y mandarla a través de continentes y océanos y luego depositarla por largo tiempo hasta que sea vendida, es la que más se presta para tales fines por su excelencia.

La carne de cerdo en la industria:

La carne de cerdo ha conquistado un puesto tan prominente en la industria, porque es la única carne de la cual tantos productos son manufacturados: Es de la carne de cerdo que se hace el jamón y las varias clases de salchichones, las salchichonetas, el solomillo, el potted-ham, el hamloaf, los sabrosos chicharrones, la manteca, las mortadellas, las lenguas escarlatas, los chorizos finos, el petit-salé, las gelatinas, la longaniza, los encurtidos de patitas, los tocinos secos, embarrilados, ahumados, la morcilla y muchos otros que se venden a diario en nuestros colmados. Ninguna otra carne se ha industrializado así jamás. Ninguna otra carne ofrece una variedad tan grande de platos de carne fresca, como de ricas carnes en conserva. Y ninguna otra es más nutritiva y alimenticia que la carne de tocino de cerdo. Solo dos onzas que uno se coma le dan 415 calorías, una gran cantidad de excelente y rica proteína y un poco de todas las vitaminas. Ningún otro animal rinde mayor cantidad de carne comestible, entre los animales domésticos. Del cerdo se utiliza todo: De la cabeza y las patas se hacen las gelatinas y los encurtidos; de su piel, los tocinos "petit-salé" y "cueritos" y los famosos chicharrones; de sus carnes, los diversos

productos ya mencionados arriba; de sus tripas el bien conocido plato de mondongo y el embuchado de Lyon; de sus vísceras, el paté de foie y el salchichón de hígado; de su capa de grasa, la manteca; y de su pelo se hacen las mejores brochas para pintar y los mejores cepillos para caballos; de sus huesos y sus materias fecales, abonos.

El cerdo:

Ningún otro animal de la creación entera tiene por naturaleza la tendencia de acumular ni la potencia asimiladora para crear tan grandes cantidades de grasa como el cerdo. El cerdo posee tres clases distintas de grasas que se convierten en manteca al freirlas. Ellas son: La capa interna de la cavidad abdominal, cuya grasa es de calidad superfinas; la capa de las espaldas, los costados y el vientre, o sea la capa externa; que es de muy buena calidad; y la capa de grasa intestinal, que es de calidad inferior y no propia para el consumo humano. La capa interna produce un 97% de su peso neto en manteca muy fina, de excelente calidad; la combinación de las capas externas e internas y de los recortes, produce un 85% de manteca de buena calidad; la capa intestinal produce un 65% de manteca propia para la fabricación de jabón, yelas de sebo, etc. etc. Se ha dado el caso aquí en la República en varias comunas y secciones de sacrificar cerdos de 27 arrobas de manteca, que es el equivalente de seis quintales y tres cuartos. Y lo maravilloso es ver aquella inmensa cantidad de manteca frita y envasada en 14 latas grandes, todas llenas, y darse uno cuenta que ese animalito andaba con toda esa manteca encima! La manteca de cerdo es la manteca de mejor sabor, la que más agrada al paladar, la de mayor consumo y la que obtiene el mejor precio entre todas las grasas de animales comestibles. Además es la grasa que mejor se presta para confeccionar toda clase de pastelería fina y los manjares más exquisitos.

Valor comercial e industrial del cerdo:

Siendo así, que la carne de cerdo tiene tanto valor comercial e industrial, lo mismo que su manteca, nosotros los agricultores dominicanos debemos dar mayor atención a la crianza y mejora de las razas de cerdos que poseemos. Hoy día hay espléndidas razas de cerdos en todo el territorio de la República, pero también hay representantes de las razas antiguas que vagan silvestres en las monterías, y en muchas de las fincas de nuestros agricultores. Todo agricultor dominicano debe contribuir al exterminio de la raza indígena y laborar para aumentar las razas finas que tan bien se han adaptado a nuestro clima. El cerdo es uno de los animales más prolíficos. Se reproduce con mayor rapidez y en mayor número que ningún otro de nuestros animales domésticos. El cerdo es el animal más eficiente que se conoce para convertir comida en carne y grasa. Y para la crianza y producción de cerdos no se necesita gran capital, pues con poca cosa se empieza y si se atiende bien, él se aumenta prodigiosamente. El servicio de monta puede hacerse si las razas son buenas y están bien alimentadas y desarrolladas, cuando las marranas cumplen los seis meses de edad, de manera que al año ya son madres de 10 o 12 lechones buenos que se crían sanos y robustos.

La comida hace la raza:

En años pasados, hubo gran entusiasmo en la siembra del maíz porque un señor que representaba una firma americana ofrecía comprar el maíz por toneladas, a peso el quintal. Un país europeo nos hizo la competencia en producción y en precio de tal manera que no nos hemos vuelto a entusiasmar con la siembra del maíz. Todavía existe entre algunos agricultores la idea de que los cerdos se pueden criar y engordar con los desperdicios de la comida. Y hasta cierto punto es verdad, por ejemplo, que con los desperdicios de las comi-

das de los hoteles de Santo Domingo se puedan engordar algunos cerdos. Pero no es cierto que con los desperdicios de las mesas de nuestros agricultores puedan ellos cebar sus cerdos; mucho menos con cáscaras de plátanos, etc. Para obtener los mejores resultados hay que cebar los cerdos con maíz, yuca, batata, frijoles negros, gandules, palma y otras comidas, pero sobre todo MAÍZ. Sembremos mucho maíz y démoslo a comer al cerdo, que él nos devolverá el peso oro por cada quintal que se coma. Es ya un proverbio entre nosotros, "Que una carga de maíz da una arroba de manteca", y según los experimentos de muchos es verdad. La carga de maíz se vende a cincuenta centavos, mientras que la arroba de manteca se vende a dos pesos. Nosotros no necesitamos producir maíz para vender al exterior, sino para nuestros cerdos. Sembremos mucho, cosechemos mucho y demos mucho maíz al cerdo dominicano que lo convertirá enseguida en carne y grasa. Engorde sus cerdos con maíz y de los doscientos cincuenta mil pesos que ahora se compran de manteca extranjera, participará usted.



☞ CUESTIONARIO ☞

- 1o.—Antigüedad del uso industrial del cerdo en América. Popularidad de la carne de cerdo. A qué se debe principalmente? A su exquisito sabor o a su facilidad de conservación?
- 2o.—Poder alimenticio de la carne de cerdo. Partes útiles del cerdo. Enumérelas e indique sus usos.
- 3o.—El cerdo considerado como máquina de producir grasa. Cuántas clases de manteca tiene el cerdo?
- 4o.—Calidad de la manteca de cerdo. Valor y empleos diversos de la misma.
- 5o.—Razas de cerdos que existen en la República. El cerdo montaraz. Por qué debe sustituirse esa raza por otras más finas?
- 6o.—Edad apta para la reproducción en las marranas.
- 7o.—Reproducción del cerdo. Su fecundidad.
- 8o.—La alimentación del cerdo y su rendimiento.
- 9o.—El maíz en la alimentación de dicho animal.
- 10o.—Importancia del cerdo en la economía dominicana.

INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA

- 1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.
- 2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.
- 3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.
- 4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuando una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.
- 5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.
- 6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida **DIRECTAMENTE** a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.
- 7.—Conteste las lecciones dentro de los diez días de haberlas recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.
- 8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes prácticos.
- 9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.
- 10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.