REPUBLICA DOMINICANA

SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO, AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS
POR CORRESPONDENCIA

FASCICULO No. 83.

INDUSTRIAS RURALES

LECCION XIX

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

1935
PRIMERA EDICION

Imp. «La Opinión, C. por A.»

BNPHU

BNPHU

LECCION XIX

INDUSTRIALIZACION DEL CERDO

(Continuación)

Importancia del método correcto:

La carne es un producto de valor, pero de gran tendencia a la putrefacción. A menos que la persona no sepa trabajarla cuidadosamente, la cantidad que desperdicia, la que se le daña y las partes que muchos no comen, hacen impracticable el procedimiento de curarla en la finca. Al preparar la carne, el éxito depende de la estricta atención y observación de los métodos que se deben usar. Ninguno de los detalles de estos métodos son dificultosos, mas todos son importantes. Cada agricultor debe tener un gran cuidado cuando expende parte o todos sus cerdos como carne y el resto la prepara para su conservación. Casi todos los consumidores desean tener siempre una de las mejores postas de carne y que sea de un sabor exquisito. Para satisfacerlos a todos y hacer negocio permanente y de alguna reputación, la carne de cerdo debe manejarse y prepararse con la mayor higiene y el mayor cuidado. Hay muchas maneras distintas de curar y preparar productos de carne de cerdo. El mejor método y sistema para cada agricultor es aquella forma que más le agrade a su familia y a sus vecinos. No obstante, ciertos principios fundamentales y generales que estudiaremos más adelante, tienen que ser observados por todos los que se ocupen en la preparación y conservación de la carne de cerdo.

Selección de los cerdos para el consumo:

La calidad y sabor de la carne que uno obtenga depende ante todo de la selección de los cerdos: que sean de la edad y peso correctos. La mejor edad es de los ocho a diez meses, que pesen desde 100 libras hasta 250. De esa edad están todavía tiernos y sinembargo, ya tienen bastante edad para evitar el sabor de carne nueva, insípida y acuosa. Están de bastante edad para estar gruesos, carne firme, y lo suficiente jóvenes para producir una carne tierna, de buen sabor y de excelente calidad. Especialmente, cuando los cerdos han sido bien alimentados. El mejor peso es de 200 a 250 libras, aunque de 100 libras para arriba se pueden aprovechar bien. Los cerdos deben presentar una silueta atractiva, y estar gruesos. Venda siempre los cerdos más grandes y más pesados, como esos de 500 libras, pues sus cadáveres son difíciles de enfriar, difíciles también de manejar y mucho más difíciles de curar y conservar; pues las carnes de estos animales con facilidad fermenta y se agria. Estos cerdos demasiado grandes solo son buenos para aprovechar su manteca y expender su carne en el mercado; requiriendo gran cantidad de tiempo para prepararlos y para freir su manteca. Los cerdos de más de 250 libras, demasiado grandes y pesados, deben venderse para el mercado, porque sus cuerpos son difíciles de manejar en la finca. Si uno trata de curarlos, su carne le saldrá más cara y más ordinaria, comparada con el cerdo mediano y joven. Siempre escoja un cerdo que esté aumentando su peso o sea que esté engordando; nunca uno que esté rebajando. Escoja siempre un cerdo que esté sano, y que su piel demuestre que está en buena salud. Un cerdo que esté rebajando puede estar enfermo y si su piel está llena de ronchas y verrugas se hace dificultoso para limpiarlo.

Nunca sacrifique verraco:

La carne de los verracos tiene un marisco fuerte y por consiguiente mal olor y mal sabor, y su contextura es muy

BNPHE

pobre. Esto se puede evitar haciendo sus planes con tiempo. Castre su verraco cinco o seis semanas antes de sacrificarlo; tránquelo y póngalo a comer en abundancia hasta que esté completamente sana la herida y luego engórdelo por treinta días más. Entonces podrá utilizarlo.

Evite el período de calor en la marrana para el consumo:

Examine bien su marrana antes de sacrificarla y cerciórese si no ha estado verraco alguno por esos lugares en esos días, pues la presencia del macho surte un efecto tremendo sobre la marrana, excitándola mucho. Si está en calor es seguro que se dañará la carne que se trate de curar, antes de las 24 horas. Muchas autoridades creen que la carne en esta época está en una condición inflamada, cual si tuviera una fiebre de cuarenta grados centígrados. Esta carne no se escurre bien, es decir, que nunca pierde toda su sangre; y como consecuencia es muy difícil curarla, pues aún cuando se someta a temperaturas muy bajas, siempre tiende a agriarse. En cambio, la preñez no tiene nada que ver, o mejor dicho, no es un obstáculo para el procedimiento de curación y conservación. Solo que no es práctico ni económico sacrificar una marrana que uno sepa que esté preñada y sobre todo si está en meses mayores.

Seleccione para el consumo cerdos sanos que gocen de buena salud:

Si le es posible evite escoger el cerdo de tipo inactivo, despacioso, desanimado. Su manera de actuar puede ser que indique una enfermedad, o cuando menos una condición insalubre, quien sabe esté tuberculoso o colérico. Estas dos enfermedades son difíciles de determinar en el cerdo mientras está vivo y por consiguiente vienen a descubrirse muchas veces cuando el deguello ya está en progreso.

BN PR

La tuberculosis:

La tuberculosis se reconoce inspeccionando con cuidado las glándulas linfáticas del cuello, hígado, pulmones, tripas, bazo, costillas y columna vertebral. Debe examinarse la glándula linfática del cuello primero. Esta glándula se encuentra a uno y otro lado del esófago y es una pepita como del tamaño de la primera coyuntura del dedo pulgar en un cerdo sano; es color gris o gris azuloso. Si esta glándula está amarilla o llena de pus, es casi cierto que el cerdo está tuberculoso en primer grado; pero si uno encuentra nudos o saquitos de pus en las otras partes ya mencionadas, la tuberculosis es general y el cerdo no debe consumirse. La carne de tales animales solamente debe darse a comer a los cerdos y a las gallinas cuando se haya esterilizado muy bien, salcochándola hasta que la carne se desprenda de los huesos por sí sola. Cuando se encuetren solamente una o dos infecciones localizadas en el cuello, las piernas o los pulmones, las partes afectadas se cortan y queman. El resto del animal puede utilizarse examinándolo todo cuidadosamente, si hay necesidad extrema; pero lo prudente es no consumirlo. Y si se tiene la menor duda de la condición salubre del animal, es prudente llamar a un veterinario, quemarlo o cocinárselo a los animales de la manera arriba indicada, pues la tuberculosis es una enfermedad muy contagiosa e infecciosa, y el hombre es muy susceptible a ella.

El cólera:

El cólera que ataca a los cerdos es una epidemia terriblemente infecciosa, que generalmente se reconoce porque el cerdo demuestra estar o sentirse enfermo antes del sacrificio. Si uno no se ha dado cuenta de ello, después de sacrificado el animal, los síntomas que sufría el cerdo se reconocen, al notarse en la piel, las glándulas del cuello y los órganos internos, unos puntitos rojos semejantes al salpullido que le da a los niños. Hay también con frecuencia, la probabilidad de que

BN PR

los riñones y el hígado se encuentren con un color pálido y manchados de rojo. Estos mismos síntomas puede que se hallen en el bazo: a veces sí a veces nó. Cualesquiera de los síntomas ya descritos son suficientes para los prudentes llamar a un veterinario o quemar el cadáver inmediatamente, para evitar que esa maligna enfermedad se propague. Cuando los cerdos han podido sobrevivir al ataque del cólera, se deben examinar después de varias semanas que se haya notado que están recuperando su peso normal y su salud. Sinembargo, deje que pase mucho tiempo y si resuelve sacrificar, examine pieza por pieza a medida que el deguello progresa, a fin de estar seguro de que el animal está sano.

Los cerdos vacunados:

Los cerdos que hayan sido vacunados se deben inspeccionar bien si se piensa sacrificarlos, después de los cinco días de vacunados, siempre y cuando ya se hayan recuperado completamente de la inyección y su aspecto dé muestras de una salud normal.

Los cerdos accidentados:

Un cerdo accidentado por carro, camión o por cualquiera otra causa, debe sacrificarse inmediatamente si está en buena salud y en condiciones de consumo. Si se dilata el sacrificio, coágulos de sangre se formarán alrededor de las partes aporreadas y la inflamación empezará enseguida. Esto causará perjuicio pues la carne se agriará antes o durante el procedimiento de curarla para su conservación.

Dieta del cerdo antes de su deguello:

Es muy importante y ventajoso trancar los cerdos que uno ha seleccionado para el degüello en una pocilga pequeña y limpia o en una parte de su establo, varios días antes del deguello. Y si es posible se separan los unos de los otros a

BN PR

fín de obtener la tranquilidad necesaria para que haya el funcionamiento normal del corazón y el animal no esté de contínuo nervioso. Una vez separados y tranquilizados, se deben tener a dieta de agua por 24 horas antes del deguello. Es decir que el animal no debe recibir alimentación ninguna por 24 horas antes de ser degollado y debe tomar toda el agua que quiera para vaciarle el canal digestivo de toda materia fecal y así hacer más fácil su manejo en el degüello. Este método asegura el mejor desangramiento, economiza la comida que sirve para los otros cerdos y ayuda a limpiar su estómago y tripas para cuando se esté trabajando con él. Además este buen método limpia los vasos capilares, haciendo desaparecer los productos de comida no absorbidos por ellos, y evitando así el peligro de que se agrie la carne. Trate a los animales con gran cuidado, no los patee ni los aporree, pues los coágulos que se forman debido a patadas y foetazos, producen inflamaciones, hinchazones y pérdida de carne, y esos pedazos hay que botarlos; y este mal trato no deja de poner en peligro de acritud la carne que se desea conservar.

BNPH

CUESTIONARIO

1o.—Cuidados que debe tener el agricultor en la preparación de la carne de cerdo. Aspecto económico de estos cuidados.

2o.—Qué cerdo tendría mejor aceptación: uno de ocho meses, otro de cinco años u otro de sesenta días?

3o.—Si Ud. fuera a fabricar embutidos y le ofrecieran en venta un cerdo de 500 libras, lo compraría? Por qué?

4o.—A qué cuidados es necesario someter un verraco para sacrificarlo?

5o.—Por qué no debe sacrificarse una marrana en calor? Es antihigiénico sacrificar una marrana preñada? Es económico?

6o.—La tuberculosis en los cerdos. Modo de reconocerla.

7o.—El cólera. Modo de reconocerlo.

8o.—Por qué es conveniente someter el cerdo a una dieta antes del sacrificio? Cómo es esta dieta?

9o.—Qué se debe hacer con los cerdos que sufren un accidente peligroso? Por qué?

10o.—Los peligros de no examinar bien las distintas piezas del cerdo durante el descuartizamiento.

BN PR

BNPH

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.