

Porcicultores Establecen Posición respecto al Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria

Derivado de la publicación de los “Lineamientos Generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica” (www.ssa.gob.mx), la Confederación externo su preocupación ante la Secretaría de Salud, a través de la Comisión federal de Mejora Regulatoria (COFEMER), por incluir algunos productos derivados del cerdo en el denominado “listado no exhaustivo de categorías de alimentos y bebidas no permitidos”, dentro del cual la inclusión de algunos productos elaborados a base del cerdo y la misma palabra “cerdo” generan confusión ante el consumidor.

De manera decisiva los porcicultores mexicanos manifiestan su apoyo y aplauden el esfuerzo del Gobierno federal por una alimentación sana en la población infantil, sobre todo por el consumo excesivo en productos fritos. Sin embargo, bajo las condiciones actuales de producción, la carne de cerdo representa una fuente de energía, proteínas y vitaminas, con un bajo contenido en grasas y colesterol. La decisión central de incorporar la carne de cerdo dependerá de la forma de preparación.

Al día de hoy existen diversas formas de preparación a la plancha o la parrilla que ofrecen una opción sana a las familias mexicanas, aunado a que la carne de cerdo por si misma ha reducido su contenido de grasa y colesterol, derivado de las mejoras genéticas, manejo y alimentación, así como de los sistemas de bioseguridad que eliminan de raíz cualquier probabilidad de presencia del cisticerco.

Nos mantendremos a la espera de lograr un cambio de percepción por parte de esta institución.

Podrá encontrar mayores datos de la Carne de Cerdo Mexicana en www.carnedecerdomexicana.com.mx