

# Las Labazas en la Ceba de Cerdos

Por Ricardo Sandino Pardo  
D. M. V.

La eficiencia de los métodos de alimentación es uno de los factores más importantes en la explotación de los suínos; éstos aprovechan muy bien los productos nutritivos, pues necesitan para su engorde ser alimentados con materias concentradas; no debe faltarles raciones equilibradas de cereales, especialmente maíz y subproductos industriales procedentes de la manufactura de productos alimenticios para el hombre y de residuos de hotelería a los cuales más concretamente me referiré.

El contenido de proteínas en la alimentación tiene gran importancia, puesto que los alimentos ricos en carbohidratos que entran como base de aquella, son pobres en proteínas y éstas son de calidad deficiente porque carecen o están escasas de algunos amino-ácidos. Pero hoy se afirma, que hasta la mitad del complemento proteico animal puede ser sustituido por materias de procedencia vegetal ricas en proteínas.

La ceba o engorde de cerdos está sujeta a ciertas reglas o normas, que podríamos denominar fundamentales, y que por consiguiente al omitirse se incurrirá en errores insalvables:

a) Adquirir (compra, arrendamiento, etc.) un sitio para verificar el engorde, en donde haya facilidad de conseguir alimentación barata, fácil acceso a los mercados y mano de obra económica.

b) Construir porquerizas para engorde, que reúnan las siguientes condiciones: económicas, de una temperatura constante con agua abundante y en donde se facilite la higiene.

c) Iniciar la explotación con un número limitado de cerdos, que en ningún caso debe exceder de 10, con el fin de poder estudiar en pequeña escala, las fallas o condiciones irregulares que pueda presentar el negocio, hasta llegar a comprendernos con él.

d) Llevar una contabilidad rigurosa, calculando inicialmente el costo diario y por cabeza, de la ración que se va a emplear.

e) Lograr la instalación del negocio en una zona aledaña a una explotación de transformación de leche (quesería, etc.), a una en donde se consigan subproductos de molinería, o residuos de hotelería, a bajo precio.

f) Aseo de las pocilgas o comedores y regularidad en la alimentación. Por lo 3º—Que no sería negocio lucrativo de general se deberán suministrar tres o cuatro comidas diarias cuya cantidad varía de conformidad con el tamaño del animal y el estado de gordura del mismo.

g) Estudiar la cantidad de la ración de acuerdo con el valor nutritivo de la misma, teniendo en cuenta el siguiente postulado de Alquier: "el alimento más ventajoso es aquel que engorda más aprisa, con el menor costo".

El engorde deberá hacerse con alimentos baratos y de ahí que no solamente en el exterior sino también en nuestro país la industria de leches en sus diferentes renglones: manufactura de quesos, mantequilla, etc., tengan como renglón secundario el de la ceba de cerdos, con el fin de aprovechar económicamente los sobrantes de estas industrias.

De acuerdo con los ensayos hechos en la Facultad de Medicina Veterinaria y de Zootecnia, con el ánimo de ilustrar al público sobre la industria de ceba de cerdos, ofrezco a manera de documentación los siguientes datos obtenidos sobre lotes de cerdos de un mestizaje común, en el cual predomina el Duroc-Jersey; se han basado exclusivamente sobre el engorde a base de residuos o desperdicios de hoteles, en los cuales es de suponer, se encuentran alimentos de buen valor nutritivo, como también muy pobres e inaprovechables por su riqueza en celulosa o de palatabilidad no aceptada por los cerdos.

Todos los ejemplares utilizados para estos trabajos poseían una edad que so-

brepasaba al año; los machos y algunas de las hembras castrados, respondieron muy bien a la ceba, las no ovariometradas, aunque recibían la misma alimentación, en la época del celo disminuían notablemente de peso a consecuencia de la inapetencia e intranquilidad inherentes al proceso de ovulación; retardándose en consecuencia el período de engorde, que normalmente ascendía en ellas a noventa días, siendo la del resto de los animales en ceba de sesenta días. Considero que después de este tiempo es anti-económico continuar el proceso de engorde puesto que cuando los animales pasan de este período los aumentos diarios son cada vez más reducidos, necesitando mayor cantidad de alimentos para producir una libra de peso vivo.

Estas cebas se efectuaron en porquerizas cubiertas, provistas de comederos

automáticos, y de camas abrigadas aunque el piso de cemento y en locales reducidos en donde no pueden los cerdos hacer ejercicios, pero sí recibir los efectos benéficos de los rayos solares. No está por demás recalcar que el ejercicio es contraproducente en el proceso de ceba debido a la combustión absoluta de grasas. La cantidad de labazas dadas a cada cerdo ascendían diariamente a 10 kilogramos por cabeza y a dos kilogramos de Rye-Grass, cantidad suficiente para producir un kilogramo de peso. Los cerdos fueron pesados en ayunas al iniciarse los ensayos y repesados la segunda vez con un intervalo de 30 días, la tercera y la cuarta con quince días. En el cuadro que inserto a continuación se puede apreciar mejor los resultados obtenidos:

	16-VIII-49	16-IX-49	1º-X-49	16-X-49	
1º Cerdo Nº 414 ...	63 kilos ...	78 kilos ...	109 kilos ...	114 kilos	M.
2º Cerdo Nº 413 ...	46 kilos ...	68 kilos ...	85 kilos ...	88 kilos	M.
3º Cerdo Nº 415 ...	68 kilos ...	90 kilos ...	115 kilos ...	104 kilos	H.
4º Cerdo Nº 412 ...	56 kilos ...	80 kilos ...	104 kilos ...	104 kilos	H.
5º Cerdo Nº 306 ...	25 kilos ...	44 kilos ...	55 kilos ...	57 kilos	M.
6º Cerdo Nº 308 ...	37 kilos ...	58 kilos ...	71 kilos ...	75 kilos	M.
7º Cerdo Nº 248 ...	65 kilos ...	89 kilos ...	85 kilos ...	96 kilos	M.
8º Cerdo Nº 247 ...	48 kilos ...	64 kilos ...	100 kilos ...	98 kilos	H.
9º Cerdo Nº 346 ...	33 kilos ...	50 kilos ...	71 kilos ...	70 kilos	H.
10º Cerdo Nº 342 ...	51 kilos ...	73 kilos ...	80 kilos ...	86 kilos	M.
<b>10 Cerdos</b>	<b>490 kilos</b>	<b>703 kilos</b>	<b>875 kilos</b>	<b>892 kilos</b>	

El día 16 de agosto de 1949, ingresaron a ceba los diez cerdos relacionados anteriormente, con un peso total de 490 kilogramos; los cuales fueron comprados a razón de \$ 1.15 cada kilogramo en pie.

Valor de 490 kilogramos de cerdo a \$ 1.15 c/u. ...	\$ 563.50
Valor de las labazas en 2 meses	40.00
Valor de la administración a \$ 2.00 diarios ...	120.00
Valor del peaje e impuestos de matadero a \$ 0.30 c/u. ...	3.00
Valor de la conducción al matadero ...	2.00

Costo total ... \$ 728.50

Valor de 892 kilogramos de cerdo vivo a \$ 1.20 c/u. ... \$ 1,070.40  
 Valor del costo total de ceba .. 728.50

Valor utilidad producida con 10 cerdos en 60 días ... \$ 341.90

Fácilmente podemos deducir del cuadro anterior lo siguiente:

1º—El mayor aumento del peso en kilogramos por animal se produce en el primer mes y medio de ceba.

2º—A simple vista se podría afirmar que en la última quincena no dejaron utilidad líquida, pero es de observar que aunque no se aumenta demasiado en peso, si se aumenta en el valor de venta

(\$ 0.05 por kilo) que compensa con creces el esfuerzo hecho. Jerrarlos por más de 60 días, alimentándolos correctamente durante este lapso, pues llega un momento en que el animal se satura, por decirlo así, de grasa y carne y no transforma correctamente los alimentos, en la misma proporción como lo hacen en el primer mes y medio y que tampoco es posible aumentar el precio del kilogramo (control de precios).

Estos cálculos fallarían por varios aspectos, si entramos a considerar a fondo el negocio: a) falta incluir el valor de los intereses del dinero invertido en la compra de lo semovientes; b) el valor del arrendamiento del sitio de ceba; c) no se contempla el caso de mortalidad, que en esta región es muy reducida; d) están hechos sobre el valor mínimum de los productos alimenticios empleados y se omiten los servicios veterinarios y el valor de los gastos imprevistos.

Pero a pesar de todo es un negocio lucrativo y que tiene la gran ventaja de estar al alcance de todo individuo. Se ha dicho de paso, que el beneficio que obtiene el criador en la venta de sus cerdos depende más de la rapidez de engorde y de la aptitud para la transformación del alimento en grasa y carne que del acabado que ofrezca el animal en el momento mismo de la venta. puesto que los cerdos se venden con fluctuaciones de corta escala de precios, cualquiera que sea su calidad; salvo unos pocos cerdos que por sus caracteres de ínfima calidad se venden a precios extremadamente bajos.

La escasa variación de precios obedece a que la manteca y la carne tienen una diferencia de valores. siendo mayor para la primera, independientemente de la buena o mala conformación del cerdo

y de que el valor de los demás productos también ofrecen menos diferencias entre el cerdo selecto y el corriente que en las cotizaciones del ganado bovino y ovino. Sin embargo el vendedor tiene que atender razonablemente a la clasificación de sus semovientes, de acuerdo con su tamaño, edad, grado de gordura, etc. para evitar la depreciación de su producto total por presencia de cerdos mal cebados, poco peso y de mala calidad, etc.

El vendedor avezado, debe determinar la clase y grado que corresponde a cada animal sin vacilación ninguna fijándose en el sexo, la edad y el peso, que son los factores más importantes para justipreciar la clase y por consiguiente para la transacción en vivo. Nuestros compradores de cerdos en pie, suelen darle la mayor importancia al grado de gordura o acabado sin fijarse demasiado en su calidad y conformación; averiguan al vendedor, cual ha sido la base de la alimentación que sus cerdos han recibido, y éste cuando no es muy escrupuloso, manifiesta al comprador que sus cerdos han sido engordados a base de maíz y lo convence mostrándole los excrementos que realmente contienen pequeñas partículas de maíz sin digerir de los granos que le han sido suministrados la víspera de sacarlos al mercado. Esto obedece a que la calidad de la carne de cerdo, está en proporción directa con la alimentación empleada para el engorde.

La industria de ceba de cerdo es sin lugar a duda una de las más lucrativas siempre que se tengan en cuenta los postulados consignados por la práctica. Es tal vez la única que puede iniciarse sin hacer una erogación demasiado fuerte y por esto con mucha razón se la ha denominado "La industria del pobre".