



Fondo para el Fomento de la Industria de la Carne de Cerdo de Puerto Rico

COMUNICADO DE PRENSA

LISTOS PARA LA TEMPORADA NAVIDENA, LOS PRODUCTORES DE CARNE DE CERDO DE PUERTO RICO.

Contacto: Agro. Amanda Ramírez, Directora Ejecutiva

Tel. 787-722-1174

Correo electrónico: industriadecerdospr@gmail.com; aramirez.fficc@gmail.com

Viernes, 5 de diciembre de 2013. Santurce, Puerto Rico. El Departamento de Agricultura y el Fondo para el Fomento de la Industria de la Carne de Cerdo de Puerto Rico (FFICC), anuncia que los productores de carne de cerdo de Puerto Rico se encuentran preparados para la temporada navideña.

La Industria Porcina de Puerto Rico está ordenada bajo la Ley 238 creando el Fondo para el Fomento de la Industria de Carne de Cerdo de Puerto Rico, el cual cuenta con 50 productores. Estos productores participan de los programas e incentivos que se ofrecen para la producción de carne de cerdo. Actualmente se le ofrecen alternativas de venta al Programa de Comedores Escolares donde le llevamos a la bandejas de los niños cortes fresco de primera calidad. El Fondo lleva alrededor de diez años entregando masitas, fajitas y chuletas. Este año estamos creando nuevos productos de valor añadido que nos permitan ofrecer alternativas variadas a los estudiantes. Dentro de los nuevos productos de cerdo se encuentran hamburguesa, biftec, costillas, jamón puertorriqueño y el pastel de yuca para la temporada navideña.

El sector de carne de cerdo de Puerto Rico registro un aumento en la cantidad de animales sacrificados en el 2012, de alrededor de 9,000 animales adicionales para el 2013. Este año los productores están preparados, superando los abastos del año anterior, con un total de 8,000 animales para la temporada navideña. Sobrepasando la producción de 6,000 animales vendidos en el 2012.

El Departamento de Agricultura está apoyando el fortalecimiento de la Industria Porcina en Puerto Rico. Como parte de los trabajos se estarán creando nuevos programas de incentivos para lograr un mejoramiento genético y mejoras en las estructuras existentes, permitiendo llevar al consumidor un producto fresco y de primera calidad. Exhortamos a la ciudadanía a que exija en sus visitas tanto a lechoneras, supermercados, carnicerías y restaurantes, carne de cerdo fresco del país, con lo que aseguran una mejor calidad y fresca que a su vez redundará en una mejor salud. Recalcando que el producto fresco conserva sus jugos naturales, lo que lo convierte en carne de mejor calidad y sabor.

Calle José R. Figueroa #619 Santurce, Puerto Rico

P.O. Box 9254 San Juan, PR 00908

Tel. oficina/ Fax 787 722-1174