

## Proyecto

Acción preparatoria para la investigación en producción de cerdos y elaboración de jamón casero en la provincia de Ayabaca (Perú)

## Instituciones participantes y equipo investigador

### UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA

Leopoldo Alfonso Ruiz (Coordinador España)

Beatriz Soret Lafraya

Kizkitza Insausti Barrenechea

María Victoria Sarries Martínez

### UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA

Sonia Isabel Sánchez Sánchez (Coordinadora Perú)

Jorge Eduardo María Reyes Otero

## Antecedentes

El proyecto nace a partir de la colaboración iniciada en el año 2009 entre la profesora Sonia Isabel Sánchez de la Facultad de Zootecnia de la Universidad Nacional de Piura y el área de Producción Animal de la UPNA, a raíz de su estancia en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos en el marco del Programa Formación Solidaria de la UPNA. Tras valorar distintas posibilidades se identificó la producción de cerdos para la elaboración casera de jamón en la provincia de Ayabaca como primera línea de actuación

Ayabaca, ubicada en el departamento de Piura, Perú es una provincia de la serranía Piurana, a una distancia aproximada de 200 km de Piura y a una altura de 2400 msnm. Tiene un gran potencial para el desarrollo de la ganadería y es reconocida por ser una zona en la que es importante la producción de cerdos, y por la elaboración artesanal de un jamón casero de agradable sabor pero cuya difusión y venta no alcanza a traspasar las fronteras de las provincias aledañas. Parte del problema radica en el desconocimiento de los métodos de producción del cerdo. Igual ocurre para la elaboración del jamón, en la cual no hay un método estandarizado. A todo esto deberíamos agregar, un sistema de comercialización muy simple, dificultado por el difícil acceso a la zona que cuenta sólo con vía afirmada.

## Objetivos

### OBJETIVO GENERAL:

Preparación de un proyecto de investigación sobre la producción de cerdos y elaboración de jamón casero en la provincia de Ayabaca - Piura (Perú)

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- 1) Conocer los métodos de producción del cerdo para jamón y su alimentación, y la elaboración de jamón casero y su actual comercialización.
- 2) Establecer las posibilidades de realizar experimentos en campo o en las instalaciones de la Granja Zootecnia de la Facultad de Zootecnia de la Universidad Nacional de Piura.
- 3) Intercambiar experiencias en la realización de análisis de alimentos y calidad de carne, y caracterización de las poblaciones de cerdos y las implicaciones medioambientales de su crianza.
- 4) Determinar las necesidades de equipamiento para la realización de análisis de alimentos y calidad de carne en los laboratorios de la Facultad de Zootecnia de la Universidad Nacional de Piura.
- 5) Elaboración de un informe diagnóstico final.

## Principales resultados

Hasta el momento el proyecto ha permitido:

- 1 - Conocer los principales condicionantes sociales, económicos, sanitarios y medioambientales, de la producción de jamón en Ayabaca mediante la visita a la zona, y la realización de reuniones con productores de cerdos y productoras de jamón.
- 2 - Estrechar la colaboración entre el Área de Producción Animal de la ETSIA de la UPNA y el Departamento Académico de Producción Animal de la Facultad de Zootecnia de la UNP
- 3 - Iniciar dos Proyectos Fin de Carrera de dos estudiantes de Ingeniería Técnica Agrícola de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la UPNA con un trabajo en campo de seis meses en Ayabaca y el apoyo de la UNP.

## Galería de fotos



Instalaciones producción



Elaboración del jamón



Reunión con productores



Reunión con elaboradoras