

PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN PARA LA MATANZA DEL CERDO

Fàbregas i Comadran, X. y Llonch i Obiols, P.



XIV Jornadas AIDA Producción Animal, 17 y 18 mayo 2011, Zaragoza

INTRODUCCIÓN

- La relación entre el hombre y el cerdo ha sido estudiada desde la **antropología**, la **historia de la alimentación** y la **producción animal**.
- **MATPORC** es una fiesta tradicional de origen ancestral en la que se celebra un **rito sacrificial doméstico**.
- Proporciona **proteína y grasa** de origen animal para un consumo anual diferido.
- Productos tradicionales alta Q.
- Son la base cárnica del **patrimonio alimentario** de cada región.
- Crisis comensalidad?



INTRODUCCIÓN

Bibliografía: Catalunya / España – fiesta ritual / ciclo anual vida rural

En España existen marcadas **diferencias geográficas** en:

- ✓ La posición de sacrificio
- ✓ La aplicación y el orden de las operaciones de chamuscado/escaldado
- ✓ El tipo de evisceración
- ✓ Los productos elaborados y los ingredientes empleados



Fàbregas y Llonch (2010) elaboraron un **protocolo abierto**, que incluye todas estas posibles variaciones y que ha sido ya ensayado favorablemente en la *Catalunya Vella* (2010, n = 9; 2011, n = 17, la Selva, no publicado).

Projecte MATPORCCAT

OBJETIVOS

Objetivo:

Proponer metodología pluridisciplinar común de investigación

*Disponible **en castellano** para solicitantes por **San Martín 2011***

- ✓ **Sistemática y aplicable** en distintos países del ámbito **internacional**
- ✓ Que permita analizar y comparar
 - Tipologías del procedimiento de matanza tradicional**
 - Bases técnicas**
 - Productos obtenidos**

...para conocer los **cambios diacrónicos** ocurridos en los últimos 50 años y describir la realidad actual de la matanza.

MATERIAL Y MÉTODOS

Metodología

1. Informantes -> visitas concertadas con **entrevistas personales semidirigidas (Protocolo)** a:

- Familias que han dejado de hacer la matanza (histórica)
- Familias que aún celebran la matanza (in situ el mismo día)
- Familias que aún la hacen, aunque la entrevista no se haya realizado durante la matanza (a posteriori)
- Matarifes y mondongueras en activo (a posteriori) o jubilados (histórica).

2. Protocolo **23 pág.** ->

4 Cuestionarios temáticos

Antecedentes **3 pág.**
Antropológico **4 pág.**
Salud Pública **3 pág.**
Técnico **13 pág.**

+

Anexo:
Terminología local

MATERIAL Y MÉTODOS



Muestreo representativo mínimo → **1 matanza por comarca**

Análisis estadístico: **SAS**

RESULTADOS

Cuestionario

1. Antecedentes:

- a) Tipo de matanza: *in situ*/histórica/*a posteriori*
- b) Identificación: día, lugar, persona entrevistada (vinculación con el sector cárnico)
- c) Tipo de poblamiento
- d) Nº años de celebración
- e) Nº cerdos sacrificados
- f) Nº participantes
- g) Duración matanza-elaboración
- h) Cambios en los productos elaborados
- i) Duración y destino de los productos
- j) Problemas para realizar la matanza

RESULTADOS



Cuestionario

2. Antropológico:

- a) Percepción de la matanza: costumbres, comidas
- b) Bienestar animal: aturdimiento
- c) Ventajas, inconvenientes y limitaciones
- d) Especialización tareas por sexo y edad
- e) Participación mujeres menstruantes
- f) Influencia fase lunar
- g) Relación con calendario religioso: *San Antonio*
- h) Obsequio del presente y destinatarios del mismo

RESULTADOS

Cuestionario

3. Salud Pública: actividad regulada/no regulada

a) Gestiones administrativas municipales: campaña, tasas

b) Control veterinario (f(x) # Vets):

Inspección AM + PM

Investigación de triquinas

Nº muestras/ms/método

c) Causas de NO Aptitud CH

d) Gestión de carnes NO A CH



RESULTADOS

Cuestionario

4. Metodológico:

a) Personal: Matarife y Mondonguera

b) Material:

I. Animal

Procedencia / DST
Genética / Sexo
Alimentación / Manejo
Edad / PVS – PCC kg
RC %
Control Roedores/gatos
Costes MATPORC



II. Instalaciones, Equipos y utensilios

Tecnología del frío (natural, congel.)
Tecnología cárnica (**Ø taladro placas**)
Utensilios (cuch, ganchos, etc.)
Material de combustión (tipo leña)
Locales (porqueriza, obrador, secado)



RESULTADOS

Cuestionario

4. Metodológico:

c) Procedimiento:

0. Ayuno: N° horas



1. Conducción: Tipo y Material



2. **Inmovilización:** N° Personas
Material



3. Aturdimiento: Método
Valoración Bienestar An



4. **Sacrificio y faenado:**
Canal
lomo/chuleta

Local / **Posición: H/Vc/Vi/?**

Sangrado y recogida S

Chamuscado y/o escaldado: pos y orden

Pelado, afeitado, repasado

Lavado / [...]

Evisceración: Hd/Vv/? / Limpieza T

División longitudinal canal



RESULTADOS

5. Pesado Material

Partes



6. Oreo

Nº horas
½ Canal > piezas
Local



7. **Despiece**

Piezas / Escandallos
Aptitud/destino

Tratamientos: congelación, picado, salado, adobado, curado, ahumado, escaldado, cocción,...

Vida útil productos



8. **Descarnado, descortezado y troceado**

Tipos masas

Tratamientos/Conser

9. **Elaboración**

Prod: presentación, Ø

Ingredientes: %, condimentos, ees



Anexo: **Terminología local** > lenguas / dialectos

CONCLUSIÓN

El protocolo propuesto se muestra como una herramienta eficaz para describir y analizar la matanza del cerdo.



xfabregues@hotmail.com

Mas Ciurana, Hostalric (1948)

A los payeses, a los profesionales del cerdo y a V. Allué i Blanch

GRACIAS POR SU ATENCIÓN