

Contestación al discurso de ingreso
como Académico Numerario del Ilmo. Sr.
Dr. D. Juan Luis Criado Rodríguez

por el

ILMO. SR. D. ANDRÉS CASTILLA CASTILLA

Excmo. Sr. Dr. D. Benito Mateos-Nevado, Presidente; Ilmos. Sres. Académicos, familiares, compañeros. Sras. y Sres.

Es para mi un gran honor el que se me haya encomendado la misión de contestar al discurso de ingreso, en nuestra Real Academia de tan Ilustre. Compañero, en posesión de un tan dilatado, como digno de admiración y respeto Currículum Vitae, el cual resumo al máximo a continuación para no cansar al auditorio.

CURRÍCULUM VITAE

Nace el Dr. Criado Rodríguez en el encantador pueblo de la sierra sevillana, Guadalcanal, un 11 de agosto de 1961. Su proximidad y contacto con la ganadería, ya que su abuelo era ganadero, motivan, ya desde pequeño su amor a los animales y condicionan su vocación hacia la veterinaria. Cursa sus estudios de veterinaria en la Facultad de Córdoba, obteniendo el título de Licenciado en Veterinaria, de fecha 30 de julio de 1985, se encuentra en posesión de varios cursos y títulos de especialista y Programa de Doctorado, año académico 200-2001, sobre: Sistema de Producción Integrada en la Agricultura y Ganadería. Universidad de Sevilla, Departamento de Ciencias Agroforestales, Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas. Se encuentra colegiado en el Iltre. Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla.

ACTIVIDAD PROFESIONAL E INVESTIGADORA:

Ha sido Veterinario Interino, durante varios años, hasta que comenzó a ser Veterinario Funcionario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía, desde el 16/09/2003, hasta la fecha.

Es veterinario asesor especialista en producción porcina

Miembro del comité técnico o asesor de varias revistas

Miembro de varios comités de expertos internacionales.

Son numerosos los seminarios, cursos, simposium, jornadas, nacionales e internacionales a los que ha asistido.

Igualmente son numerosas las conferencias, comunicaciones, etc destacando principalmente las referentes al sector porcino, su producción, sanidad y enfermedades. Igualmente es importante destacar, que posee varios proyectos de investigación en colaboración con distintas Universidades, como son la de Córdoba, Barcelona, León., en temas que van desde la producción a la inmunología, normalmente orientados y dirigidos a la especie porcina.

DOCENCIA

Ha sido Docente, en varios cursos de formación, educación y seguridad alimentaria de la Consejería de Salud.

SALUD PÚBLICA

Destacamos entre otros su asistencia a diversos cursos sobre industria, tecnología alimentarias, salud y Medio Ambiente, manipulación de alimentos, Higiene y Seguridad Alimentaria, entre otros.

En cuanto al tema de su discurso:

EL CONSUMO DE LA CARNE DE CERDO, EN EL CONTEXTO EUROPEO. ESTUDIO DE LOS CRITERIOS DE CALIDAD.

Podemos decir que comienza su discurso, haciendo un estudio y análisis del consumo de carne de porcino en Europa, situando a España como principal consumidor y segundo país europeo, como productor.

Nos indica en su estudio, que una de las causas principales del elevado consumo de carne de porcino en Europa y países desarrollados, es debido al uso en la alimentación de productos elaborados y salazones. Nos hace un estudio pormenorizado de las causas por las que han cambiado los hábitos de consumo, como son los cambios en el campo laboral y social, así como del concepto de familia al igual que las comidas tradicionales desayuno, almuerzo, cena; debido a la prisa con la que se vive hoy, dando lugar a los platos precocinados, listos para calentar y consumir.

Hoy se exige al productor que adapte y oriente su producción a la apetecibilidad del consumidor, que es quien en última instancia paga. Máxime cuando hoy, no solamente ha aumentado el poder adquisitivo del ciudadano español, que es más exigente al poder pagar más, sino que también y paralelamente ha comenzado y se sigue incrementando la exportación de los productos del cerdo, sobre todo jamones y embutidos de bellota, llamados de “pata negra”, aunque sea ésta una denominación no muy acertada, a países como Alemania, Francia, incluso a Portugal (este último produce mucho pero elabora poco). Asimismo, también se ha incrementado la exportación a EEUU o Japón, países ricos y por ende exigentes.

En la actualidad, gracias a Dios y a sus instrumentos en la tierra, que en este caso concreto han sido el ganadero productor de porcino y el científico veterinario investigador, hemos conseguido erradicar la PPA. Esta terrible epizootia llevó a la ruina a muchos ganaderos de este sector y a otros les obligó a echar mano de otras alternativas, a sabiendas de que nada podía sustituir ni en calidad ni en sabor, al poder de transformación de nuestro cerdo Ibérico de las bellotas en carne, y productos de un exquisito valor organoléptico, (aroma, color y sabor). Todo ello siguiendo las tácticas y pautas de nuestros ancestros, en cuanto al manejo y sistema de explotación del cerdo Ibérico; con el que hasta el día de hoy ninguna otra raza puede competir en la calidad y apetecibilidad de sus carnes y productos.

En este mismo orden de cosas, actualmente se presta mucha atención a la alimentación del ganado y a la elaboración de los productos, rechazándose muy especialmente los ácidos grasos saturados, siendo el colesterol una preocupación constante por parte del consumidor. En este sentido, han adquirido una gran importancia los productos del cerdo Ibérico de bellotas, con grasas ricas en ácidos grasos monoinsaturados, que aumentan el HDL (colesterol bueno) y reducen la tasa de LDL (colesterol malo) (colesterol aterogénico), considerándose sus productos los más “cardiosaludables” de todas las grasas animales e incluso más recomendables que algunas de origen vegetal.

Es importante tener, asimismo en cuenta la sensibilidad del público de hoy con el bienestar animal, así como también la apetecibilidad cada vez más extendida hacia los productos ecológicos. Existen en la actualidad diversas explotaciones de cerdo ecológico, pero si pensamos por un momento en el cerdo de montanera tradicional, que realiza un gran

esfuerzo y un enorme ejercicio para su cuerpo pesado y engrasado, en las dehesas de la sierra para buscar la bellota, del que se dice “tiene bonito hasta los andares” y del que se aprovechan hasta las pezuñas, dando lugar a una carne con una infiltración grasa, que la hace muy apetecible para el consumidor, una carne selecta, un producto exquisito además de saludable, si con todo eso no es un producto ecológico, desde luego se encuentra muy cerca de serlo.

Volviendo de nuevo al estudio que nos ocupa, hay que mencionar a continuación la clasificación de la calidad de las carnes de cerdo que nos ofrece. Se menciona como el consumidor, exige que la carne esté libre de contaminación por microbios, patógenos, toxinas, hormonas, etc. Así como también tiene en cuenta los caracteres organolépticos y los índices de la proporción grasas/proteínas, ya que el consumidor teme a la obesidad, por estética y sobre todo por salud, debido a los problemas cardiovasculares.

Se trata de un interesante trabajo, que nos hace ver la importante labor científica-investigadora de este Ilustre compañero, prestigioso especialista en la materia, cuyo comportamiento nos anima a los demás, tanto veterinarios como productores de porcino, a seguir trabajando en la búsqueda de un cerdo, cuya carne y productos derivados, sean de la mayor calidad para la salud y apetecibilidad del consumidor.

Es digno de mención el aumento del consumo de los productos del cerdo Ibérico de bellotas o de recebo, debido a que con el turismo rural, el consumidor adquiere estos productos directamente en los mataderos de la sierra, siendo cada vez más entendido y exigente al adquirirlos, ya que su formación práctica en la calidad de estos productos ha mejorado.

El ya Ilmo. Sr. Académico de nuestra Real Corporación, gestado en nuestra querida Facultad de Córdoba, “Verdadera y poderosa levadura científica”; como la definió nuestro Profesor y Catedrático Dr. Medina Blanco, ha realizado una encomiable labor científica, en los ya 21 años de vida profesional. Por este motivo le felicito, como compañero, le agradezco como ganadero del sector porcino, su aportación al desarrollo de este tipo de explotación y como Académico, me congratulo por su entrada en esta Real Academia a la vez que le animo a seguir trabajando, en este campo en pro no solamente de los que de alguna manera nos dedicamos a la producción porcina, sino sobretodo del ingente número de consumidores, cuya principal fuente de alimentación es la carne de cerdo.