

# EL BESTIAR PORCÍ



## CICLE DE LA VIDA DEL PORC

Marc Barceló Coll  
INS. Narcís Monturiol (Figueres)  
Curs: 2014-2016  
Tutora: Teia Roca  
Data de presentació: 13/11/2015



## AGRAÏMENTS

Abans de començar el treball, voldria agrair als meus pares, en Josep Barceló i l' Imma Coll, pel suport que m'han donat durant el desenvolupament d'aquest treball i la paciència que han tingut.

A la Teia Roca, per tutorar el meu treball, per proporcionar-me informació, pel temps que hi ha dedicat i per com m'ha orientat.

Als veterinaris Esther Cos i Joan Rocas, per ajudar-me en el desenvolupament del meu treball, proporcionar-me informació i resoldre els meus dubtes, així com posar-me en contacte i acompanyar-me a la visita de l' escorxador que sense la seva mediació no crec que hagués estat possible.

A en Jaume i en Carles Miquel de Borrassà i a en Miquel Prat de Viladasens, per deixar-me anar a visitar les seves granges d'engreix i explicar-me tot el funcionament. A l'escorxador FRISELVA,S.A., per deixar-me fer la visita i a en Jordi Romaguera, el seu responsable de compres, per acompanyar-me en la visita i fer-me les explicacions. També a la família Ramió propietària d'aquest escorxador .

A Lidia Guixeres, propietària d' Albera Carnissers,SLU, Fresc Matí,SLU i les carnisseries Tramuntana de la Jonquera i el Portús, on em van ensenyar el procés d'el·laboració de la carn abans d'entrar a la carnisseria, un cop entrada i el tracte amb els clients. A Josep Geli, per posar-me en contacte amb Lidia Guixeres i ensenyar-me tota la part de la carnisseria.

Vull acabar donant gràcies a tots els amics, companys i gent que m'ha ajudat tant de manera directa com indirecta, pel suport i pels ànims en els moments més difícils.

## ÍNDIX

<b>1</b>	<b>INTRODUCCIÓ</b> .....	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>LA HISTÒRIA DEL PORC</b> .....	<b>7</b>
2.1	QUÈ SUPOSA LA SEVA DOMESTICACIÓ? .....	8
2.2	LA DOMESTICACIÓ ACTUAL .....	8
<b>3</b>	<b>LES DIFERENTS RACES DE PORCS I LES SEVES UTILITATS</b> .....	<b>9</b>
3.1	RAÇA LARGE WHITE .....	10
3.2	RAÇA BLANC BELGA (“LANDRACE”) .....	12
3.3	RAÇA PIETRAIN .....	14
3.4	RAÇA DUROC .....	16
3.5	RAÇA IBÈRICA .....	18
<b>4</b>	<b>“DEL PORC S’APROFITA TOT?”</b> .....	<b>20</b>
<b>5</b>	<b>EL CICLE DE LA VIDA DEL PORC</b> .....	<b>22</b>
5.1	GRANJA .....	22
5.2	ESCORXADOR I SALA D’ESPECEJAMENT .....	27
5.3	SALA D’ESPECEJAMENT COMERCIAL I CARNISSERIA.....	31
5.4	MAPA CONCEPTUAL DEL CICLE DE LA VIDA DEL PORC. ....	33
<b>6</b>	<b>PROBLEMES EN LES DIFERENTS FASES DE LA VIDA DEL PORC</b> .....	<b>34</b>
6.1	EN TRUGES .....	34
6.2	EN EL DESMAMADOR .....	34
6.3	EN PORCS D’ENGREIX.....	35
<b>7</b>	<b>ENTREVISTA</b> .....	<b>36</b>
<b>8</b>	<b>CONCLUSIÓ</b> .....	<b>40</b>
<b>9</b>	<b>FONTS D’INFORMACIÓ</b> .....	<b>42</b>
<b>10</b>	<b>GLOSSARI</b> .....	<b>43</b>
<b>ANNEXOS</b> .....		
<b>I</b>	<b>ANNEXOS</b> .....	<b>II</b>
I.I	FOTOGRAFIES .....	II
I.II	ÍNDIX D’IMATGES.....	IV
<b>II</b>	<b>ANNEXOS</b> .....	<b>VII</b>
II.I	REPORTATGE DEL CICLE DE LA VIDA DEL BESTIAR PORCÍ. ....	VII

# 1 INTRODUCCIÓ

---

Com alumne de 2n. de batxillerat, he de fer un treball de recerca i aquest sempre m'havia inquietat bastant, i és, segurament, el treball més important que he fet fins ara. Un dels primers problemes que vaig tenir era escollir el tema. Aquest havia d'interessar-me i motivar-me, ja que sabia que si el tema no em deia res, no hi hauria manera de tirar-lo endavant. Així va ser com vaig arribar al tema escollit.

He triat el tema del Bestiar porcí perquè des de sempre m'han agradat molt els animals i he trobat interessant qualsevol assumpte que hi estigués relacionat. A més a més, amb els porcs, és com ens guanyem la vida a casa meva.

Els objectius del meu treball són:

1. Esbrinar la història del porc.
2. Mostrar les diferents i més importants races de porcs, el seu aspecte físic dintre d'unes característiques generals, la distribució geogràfica i el sistema d'explotació que s'usa actualment per a cada tipus de bestiar.
3. També vull demostrar si veritablement la frase popular "Del porc s'aprofita tot", és certa o no.
4. El procés pel qual passen els garrins d'ençà que neixen a la granja fins que els trobem al supermercat o carnisseria.
5. Veure la problemàtica dels porcs en cada fase de la seva vida.

Per poder aconseguir aquests objectius he estructurat el treball en dues parts:

- La primera part és la teòrica. En aquesta buscaré informació sobre la història del porc i els seus orígens, i mostraré les diferències entre les races de porcs i d'aquesta manera assoliré els objectius 1 i 2.
- La segona part que és la pràctica, cercaré si totes les parts del porc són comestibles i documentaré tot el procés des que neix el porc fins que és portat a l'escorxador i finalment el trobem a la carnisseria. Per fer aquesta recerca col·laboraré durant dos mesos en totes les feines que es fan en una granja de truges mares. Visitaré una granja de porcs d'engreix, un escorxador, una sala

d'especejament i finalment una carnisseria. I d'aquesta manera assoliré els objectius 3, 4 i 5.

La metodologia utilitzada en la part teòrica ha estat sobretot la recerca d'informació tant a llibres com a Internet. Aquesta recerca bibliogràfica ha anat acompanyada de sortides a les granges i carnisseries.

I en la part pràctica he tingut contacte directe amb experts que tenen un gran coneixement en el tema. Prepararé entrevistes. Cal dir que en aquest aspecte la meua família m'ha ajudat molt perquè coneixen a molta gent especialitzada en aquest món.

M'ha semblat interessant incloure un glossari amb el significat d'aquelles paraules més específiques. (marcades amb el nombre corresponent)

Finalment, penso que la realització d'aquest treball em pot servir per aconseguir unes eines més generals que m'ajudin més endavant en els meus estudis universitaris a l'hora de fer altres treballs. D'una banda, de la part de la recerca bibliogràfica crec que puc aprendre a seleccionar la informació que realment necessito i a extraure-la de més d'un lloc. D'altra banda, la realització de les enquestes i entrevistes m'obligarà a planificar una llista de preguntes que sintetitzin la informació que vull extreure i per acabar em servirà per aprendre uns valors de constància, autonomia i responsabilitat, a més a més de saber-me organitzar millor el temps.

A continuació us convido a llegir el meu treball.

## 2 LA HISTÒRIA DEL PORC

---

Després d'estar-me documentant sobre la història d'aquest animal, les diverses versions, els articles, els llibres i tots els documents que m'aportaven informació he arribat a la conclusió que la història del porc va íntimament lligada a la de l'home, tant que seria impossible imaginar el desenvolupament de les civilitzacions en el neolític sense la participació dietètica d'aquest animal, que per les seves característiques va cobrir les necessitats d'aportacions de proteïnes i greixos a la població.

És discutit l'origen de la domesticació d'aquest animal. L'antecessor és el senglar, el qual fora de l'època de zel és relativament fàcil de manejar. Les seves cries, juntament amb les seves mares, rondaven els assentaments humans amb dos objectius, el primer per alimentar-se de les seves deixalles i el segon per intentar protegir-se dels depredadors.

Tot sembla indicar que la domesticació tant del porc, com de l'ovella, la cabra i el bou es va efectuar a Anatòlia a Turquia, una vegada que els homínids foren sedentaris, i va ser on varen començar a conrear els cigrons, les lleties, els pèsols i altres lleguminoses.



Imatge 1. Representació dels actes previs a la matança del porc al Panteó dels Reis de la Col·legiata de Sant Isidre de Lleó.

## 2.1 QUÈ SUPOSA LA SEVA DOMESTICACIÓ?

La rendibilitat que suposava, i suposa, la domesticació d'aquest animal queda clar en què la gestació de les femelles és de quatre mesos. Una femella pot donar a llum entre 10/25 cries, les quals tan sols en sis mesos multipliquen el seu pes en 50 vegades . Independentment d'això, la seva alimentació, el fet que siguin omnívors, permeten una àmplia gamma pel que fa a l'opció d'aliments, arribant a alimentar-se amb els excedents de les collites, com passa actualment amb el blat de moro a Amèrica o l'ordi i el blat a Catalunya, per posar uns exemples, o es poden alimentar de les deixalles humanes, escombraries, l'únic inconvenient en el règim alimentari és el de no poder digerir bé la cel·lulosa de les plantes perquè no tenen els enzims necessaris per trencar-la. La major part del bestiar es diuen remugants perquè tenen sistemes digestius complexos i quatre estómacs. Els porcs, com les persones, són animals monogàstrics, amb només un estómac.

A Europa es té coneixement de la seva domesticació des del 4000 a. de C., competint amb l'home per alimentar-se dels mateixos recursos com eren les fruites salvatges, les glans, les castanyes, els tubercles, els bolets, fins i tot de petits animals com ara els conills, les llebres o els cervatells.

## 2.2 LA DOMESTICACIÓ ACTUAL

Amb el progrés de les cultures agropecuàries es manté als porcs a càrrec d'un pastor mentre s'alimentaven en els boscos de roures, faigs i nogueres o d'un granger que els cria en granges.

La domesticació ha arribat al punt en què els actuals porcs de cria probablement no sobreviurien si se'ls deixés anar als boscos; depenen dels humans per a la seva protecció i alimentació.



### 3 LES DIFERENTS RACES DE PORCS I LES SEVES UTILITATS

---

Un dels aspectes que més m'interessava eren les races de porcs, en un primer moment vaig pensar de fer-les totes o almenys les que tenim més a prop. Cercant informació vaig adonar-me de què eren races que hi havia poblacions mínimes, és a dir, un nombre d'exemplars molt reduït (com el porc de Mallorca, una raça del País Basc), races que estaven en perill d'extinció i que en general només hi havia tres o quatre granges que els hi treien profit. La veterinària i els meus pares em van aconsellar a fer les principals races més al detall i prou.

A continuació us detallaré les principals races, les més usades per fer variacions genètiques i en definitiva, les races de les quals surten els porcs els quals ens acabem menjant. També està explicada la raça ibèrica com una raça a part, ja que les seves explotacions no són tan industrialitzades.

Les races que explicaré són les següents:

- Raça Large White
- Raça Blanc Belga ("Landrace")
- Raça Pietrain
- Raça Duroc
- Raça Ibèrica

Aquestes races es creuen entre si en les granges de genètica on s'intenta aprofitar al màxim les característiques de les truges o els porcs, tant sigui pel que fa al nivell de magre de la carn, com en el nombre de garrins que poden fer o l'abundància de la llet. Per exemple, hi ha races com la Alpha+ o la Younga, que vénen a ser encreuaments d'aquestes races per aprofitar-se més d'una característica del porc. Aquestes específicament s'usen com a races mare per la seva tranquil·litat, l'abundància de llet i la qualitat de gestar bastants garrins. En canvi n'hi ha d'altres com els encreuaments de la raça Piertrain que s'usen com a races pare, ja que tenen una conformitat molt atractiva i musculosa i un alt contingut de carn magre.

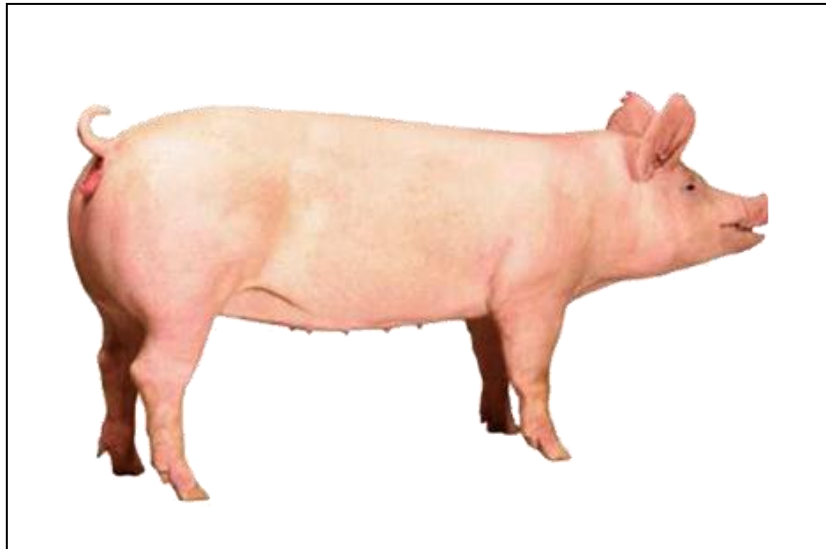
En l'apartat de la distribució geogràfica he cregut oportú posar-hi un mapa per ajudar a explicar la seva distribució a l'Estat espanyol.

### 3.1 RAÇA LARGE WHITE

#### CARACTERÍSTIQUES GENERALS

L'origen d'aquesta raça es centra a Anglaterra.

La raça Large White millora la qualitat de la carn quan és emprada amb encreuaments i poques vegades presenta carns PSE<sup>1</sup>.



*Imatge 2. Porc de la raça Large White.*

Els animals de la raça Large White, com el seu nom indica, són de color blanc i excepcionalment es pot tolerar la presència d'alguna petita taca negra, sempre que els pèls sobre elles siguin blancs.

La seva longitud és de mitja a llarga, el pèl no és excessivament fort i el cap és de grandària mitjana amb orelles petites, dretes i aquestes poden estar inclinades lleugerament cap endavant o amb les puntes cap endins.

## DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA

La raça Large White està distribuïda per tot el territori espanyol, menys una part del nord i Extremadura.



*Imatge 3. Distribució geogràfica de la raça Large White a l'Estat espanyol.*

## CARACTERÍSTIQUES PRODUCTIVES I SISTEMES D'EXPLOTACIÓ

En l'àmbit reproductiu destaca la seva elevada fertilitat i la bona aptitud i actitud maternal, caràcter tranquil, cura de les cries i capacitat lletera que la fan molt interessant tant en cria de puresa com en encreuaments de línia materna.

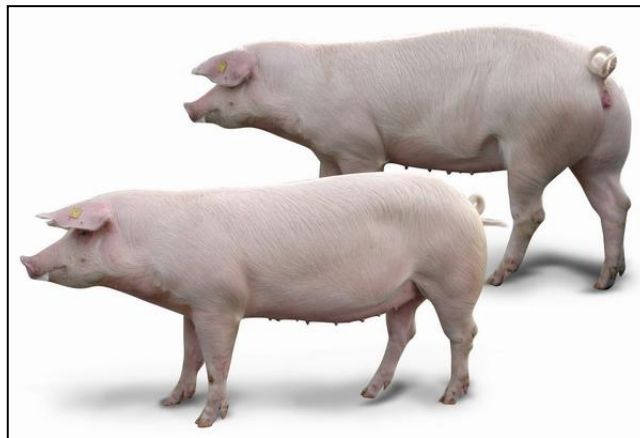
### 3.2 RAÇA BLANC BELGA (“LANDRACE”)

#### CARÀCTERS GENERALS

La raça porcina Blanc Belga o Landrace és molt requerida per la seva conformació i el baix grau d'engreixament del seu canal<sup>2</sup>. També és conegut com a Porc Blanc.

Els porcs de la raça Blanc Belga es caracteritzen per tenir un cap amb un front ample, amb les orelles una mica caigudes, un cos llarg, amb l'esquena musculosa i ben unida al cos, un dors bastant gran i una mica arrodonit, amb una part posterior musculosa i una gropa<sup>5</sup> una mica caiguda, amb pernils plens i lleugerament descendits. Les seves extremitats són sòlides i amb cames curtes.

Presenten una excel·lent conformació. El seu color és blanc i excepcionalment es poden tolerar algunes taques negres a la pell, sempre que els pèls implantats sobre elles siguin blancs. Es diferencia de la raça Large White per la forma de les orelles i per tenir un color de pell més rosat.



*Imatge 4. Porc de la raça Landrace.*

## DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA

Es distribueix per tot el territori espanyol , amb major índex censal a les comunitats autònomes, menys una part del nord i Extremadura.



*Imatge 5. Distribució geogràfica de la raça Landrace a l'Estat espanyol .*

## CARACTERÍSTIQUES PRODUCTIVES I SISTEMES D'EXPLOTACIÓ

Els porcsins d'aquesta raça es caracteritzen per ser animals de poca rusticitat, ja que van ser dels primers porcs a ser industrialitzats i han perdut la mentalitat de ser porcs salvatges.

La qualitat de la canal és molt bona, amb un baix grau d'engreixament, només superada per la raça Pietrain. En contraposició, cal tenir en compte que presenten un alt percentatge de casos de PSE.

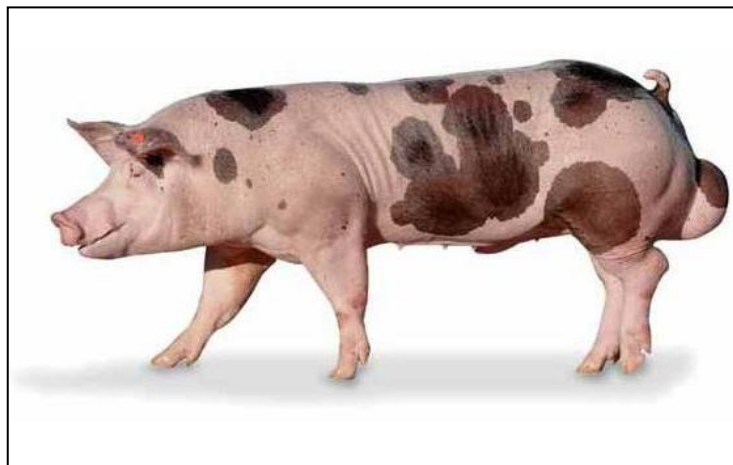
És una raça porcina precoç, és a dir que dóna a llum abans que altres races. De característiques productives molt similars a la raça Pietrain, les dues s'utilitzen per millorar la qualitat de la carn en encreuaments simples o a tres vies (encreuament de tres races de porcs). Gairebé sempre, com és lògic, s'utilitzen els mascles, i poques vegades les femelles ja com he comentat té una molt bona canal i un baix grau d'engreixament.

### 3.3 RAÇA PIETRAIN

#### CARÀCTERS GENERALS

La raça Pietrain, originària de la localitat de Pietrain (Bèlgica), va estar a punt d'extingir-se durant la Segona Guerra Mundial, a causa de la falta de greix que la caracteritza.

La raça Pietrain es va reconèixer oficialment el 1988 com a raça integrada a Espanya, definint el seu prototip racial, la gestió i control que realitza l'Associació Nacional de Criadors de Bestiar Porcí Selecte (ANPS) instaurant-la al Llibre Genealògic.



*Imatge 6. Porc de la raça Pietrain.*

El color característic de la raça és blanc amb taques negres distribuïdes de forma irregular pel cos de l'animal. Al voltant dels punts negres hi ha anells de pigmentació amb pèls blancs.

El cap és relativament lleuger i curt amb un front mitjanament ampla, amb perfil recte amb un musell<sup>9</sup> ample i recte. Les orelles són curtes, amples i dirigides cap endavant i amunt.

El tronc és ample, cilíndric i no massa profund. Les esquenes musculoses. La creu, que és la unió del cap amb el cos, és ampla, el dors és llarg, recte i pla. La cama amb gran desenvolupament muscular. El ventre és paral·lel a la línia del dors. Les extremitats són curtes i fines.

## DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA

És una raça que està distribuïda per Galícia, Catalunya i parts de Castella i la Manxa i Múrcia.



Imatge 7. Distribució geogràfica de la raça Pietrain a l'Estat espanyol.

## CARACTERÍSTIQUES PRODUCTIVES I SISTEMES D'EXPLOTACIÓ.

La raça Pietrain és considerada una de les més musculoses del món, s'adapta bé als mitjans d'explotació propis d'Espanya i presenta bones qualitats com a finalitzador, ja que transmet a la descendència un elevat percentatge de carn, una major proporció de parts nobles que són les que tenen més magre i una millora en la classificació comercial. No obstant això, els animals d'aquesta raça presenten mals paràmetres de creixement (bé fins als 75 kg), una baixa prolificitat i, freqüentment PSE.

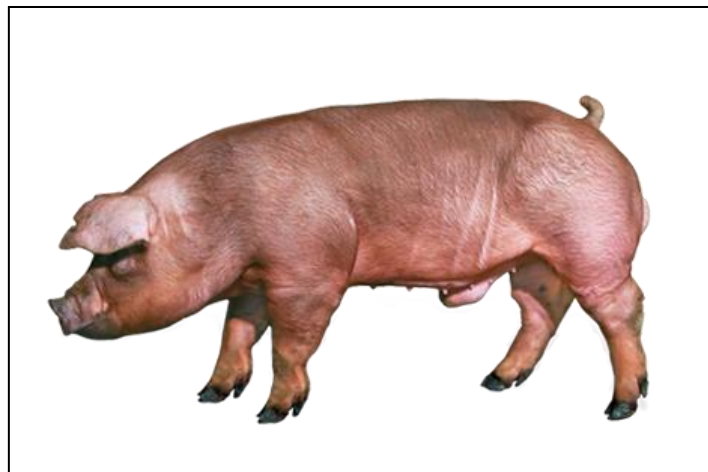
S'utilitza en els programes d'hibridació donant com a resultat garrins de mida grossa i amb molta carn a la canal. La seva ocupació, majoritàriament, és en encreuaments com a línia paterna.

### 3.4 RAÇA DUROC

#### CARÀCTERS GENERALS

La raça Duroc és una raça que té el seu origen als Estats Units.

Trobat-se en l'actualitat àmpliament distribuïda per Europa, presenta un prototip racial que engloba animals de mida i longitud mitjans, pèls llargs, color vermell maó de la pell i orelles caigudes de mitjana longitud amb les puntes cap avall i sense que dificultin la visió. El tronc és de longitud mitjana, profund i arquejat. Extremitats llargues, mitjanament fines i dretes amb peülles fortes de color negre.



Imatge 8. Porc de la raça Duroc.

#### DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA

Els animals de raça Duroc estan distribuïts per tot el territori nacional, destacant la seva presència a Extremadura, Castella i Lleó, Catalunya i una part d' Andalusia.



Imatge 9. Distribució geogràfica de la raça Duroc a l'Estat espanyol.



### CARACTERÍSTIQUES PRODUCTIVES I SISTEMES D'EXPLOTACIÓ

Els animals d'aquesta raça es caracteritzen per la seva rusticitat perquè es desenvolupen bé fora dels entorns industrialitzats i tenen una bona adaptació als climes càlids. Destaquen, en l'àmbit productiu, per proporcionar qualitat a la carn, incrementant el greix infiltrat en els productes. És una raça emprada com a base animal en productes ibèrics i en porc industrial o blanc.

S'utilitza en els programes d'hibridació donant com a resultat alt nombre de garrins per part i molta quantitat de llet. La seva ocupació, majoritàriament, és en encreuaments com a línia materna.

### 3.5 RAÇA IBÈRICA

#### CARÀCTERS GENERALS

La raça Ibèrica té uns caràcters racials que la fan diferent en la seva morfologia. El seu origen es troba a la subespècie mediterrània del senglar (sus scrofa mediterraneus).



*Imatge 10. En aquest collage d'imatges, podem veure les similituds d'aquestes dues races, en la primera un porc Ibèric (Sus scrofa domestica), i en la segona un senglar (sus scrofa mediterraneus)*

En general, parlem d'un animal de mida mitjana, de pell sempre pigmentada, amb variacions que van des del negre intens fins al ros, de pèl feble, més aviat escàs o absent. En els bons exemplars, l'esquena, dors, gropa<sup>5</sup> i pernils han de tenir una bona musculatura. Les seves extremitats són fines, resistents i amb peülles de coloració fosca i uniforme, excepte algunes excepcions de varietats específiques.

El pernil i la paleta de porc ibèric tenen reconegudes les següents Denominacions d'Origen: Guijuelo, Devesa d'Extremadura, Pernil de Huelva i dels Pedroches.

#### DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA

Limitat tradicionalment al sud-oest de la península Ibèrica, d'acord amb la superfície de la devesa arbrada (zones de prats verds amb alzines i roures). La seva major representació la trobem a les províncies espanyoles de Salamanca, Càceres, Badajoz, Ciudad Real, Toledo, Sevilla, Còrdova, Huelva, Cadis i Màlaga.



Imatge 11. Distribució geogràfica de la raça Ibèrica a l'Estat espanyol.

## CARACTERÍSTIQUES PRODUCTIVES I SISTEMES D'EXPLOTACIÓ

El porc ibèric, ha estat des del seu origen lligat al sistema productiu en règim extensiu i més concretament formant part en l'aprofitament dels recursos naturals de la devesa arbrada.

Els porcins ibèrics tenen la característica de ser animals adipogènics, és a dir, el seu origen genètic els confereix una tendència a l'emmagatzematge de grans dipòsits de grassa, els quals, mitjançant un mecanisme biològic, s'infiltra en les masses musculars, donant lloc a aquesta característica d'infiltració grassa, no necessàriament apreciable a simple vista, que proporcionen a la seva carn una incomparable untuositat, textura i aroma.

## DIFERENTS ESPÈCIES DE PORCS IBÈRICS

- Varietat "Tacada de Jabugo"
- Varietat "Torbiscal"
- Varietat "Lampinyo o pell fina"

Totes aquestes espècies tenen en comú el 90% de les característiques esmentades, ja que només en canvien poques característiques, com el pigment, o la utilitat de la carn en el comerç. A més a més formen part del grup de "Raça porcina autòctona en perill d'extinció."

## 4 “DEL PORC S’APROFITA TOT?”

---

Sempre m’ha sorprès sentir a dir que del porc es poden menjar totes les parts i que se n’aprofita tot, tal com diuen les següents dites populars:

*“ Del porc, tot s’aprofita “*

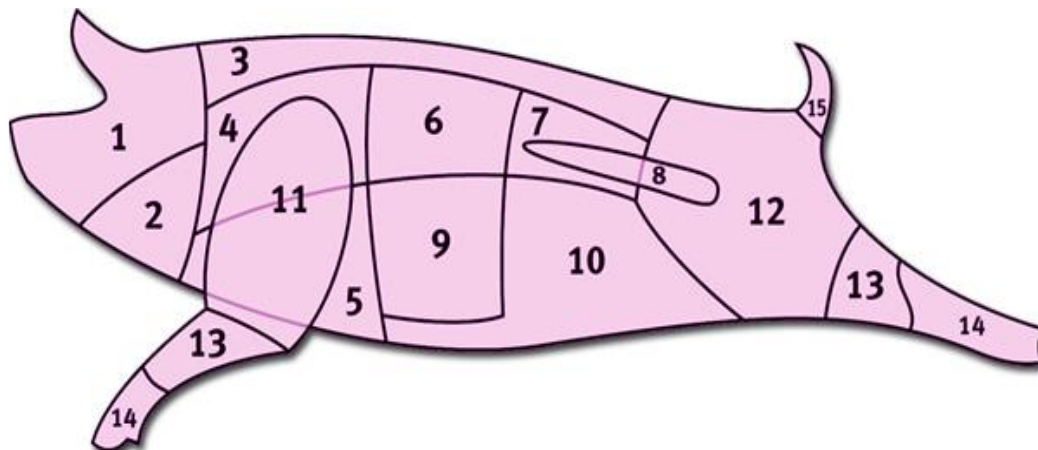
*“Del porc, fins al rabó n’és bo”*

*“Del cerdo se aprovechan hasta los andares”*

Aquestes dites populars ens volen dir que del porc se n’aprofiten totes i cada una de les seves parts, i jo m’he estat preguntant si aquesta afirmació és certa o no.

Aprofitant la visita a la meravellosa carnisseria Tramuntana de la Jonquera em van resoldre el dubte mostrant-me com cada una de les parts del porc tenia una utilitat, i com la transformaven amb un tall de carn suculent a la vista. També em va servir molt la visita i l’entrevista a l’escorxador per tenir el 100% de seguretat que l’afirmació és certa.

En la següent imatge i taula es poden veure les parts principals que s’usen d’un porc i la utilitat gastronòmica que se’ls hi dona.



Imatge 12. Dibuix de les parts del porc.

Número	Part del porc	Utilitat
1	Cap del porc	S'usa principalment per fer botifarres, carn de perol, carn a la brasa. Del cap s'utilitza tot menys les dents.
2	Papada	Una de les parts del porc més grasses i que té una gran tradició gastronòmica a la nostra cuina de muntanya. S'usa per salsitxes, per a carn picada i per fer greixons.
3	Cinta de llom	Situada a partir de la sisena vèrtebra lumbar corresponent a la peça de llom. Molt apreciada i gustosa.
4	Magre de coll	És una carn magra tradicionalment desossada i destinada a guisats o, si no se n'elimina el greix per preparar carn picada.
5	Pit	S'usa per fer costelles a la brasa principalment.
6	Costellam	S'usa per fer costelles a la brasa principalment.
7	Costella	S'usa per fer costelles a la brasa principalment.
8	Filet	Se situa a l'altura de les costelles lumbar i és una peça magra i se sol vendre sencera. És una de les parts més cotitzades.
9	Cansalada	En forma de panys, amb la pell, salats per les dues cares i premsats uns dies fins a saturar-los de sal, es va tallant a llesques, generalment per acompanyar, fregides, un plat de verdura bullida o fins i tot les pizzes. Conegut vulgarment com a "xuia".
10	Faldilla	És pica majoritàriament
11	Espatlla o Paleta	És l'extremitat davantera de l'animal, considerada per regla general, d'inferior qualitat que les extremitats posteriors. També s'usa per picar o fer filets.
12	Pernils	Es tracta de les peces més conegudes i apreciades del porc. Són les dues potes del darrere de l'animal. També s'usa per fer pinxos.
13	Garró	Es comercialitza amb ós o sense i conté una carn magra molt gelatinosa. S'usa per fer salses. És molt valorat.
14	Peus	Es tracta de peces extremadament gelatinoses. Es fan a la brasa, al forn, tenen moltes formes de cuinar-los.
15	Pell	La pell de la careta es menja, la resta per fer greixons. En alguns casos també s'usa en l'àmbit dels tatuatges.

## 5 EL CICLE DE LA VIDA DEL PORC

---

Aquest és l'apartat més important del treball. Com us he explicat en la introducció, en aquesta part no buscaré cap informació digital, ni escrita, tota la informació que vull obtenir serà extreta de primera mà, tant d'explicacions, d'observar, i de fer entrevistes a grangers, veterinaris i/o a altres professionals.

Aquesta és la part pràctica en la qual amb la metodologia explicada anteriorment documentaré tot el procés des que entren les truges joves a la granja (anomenades llavors), fins que els garrins surten de la granja de mares, entren a la granja d'engreix, van a l'escorxador i finalment es distribueix la carn.

Tot aquest procés el documentaré, sense cap suport digital d'on pugui obtenir informació, sinó a través de fer visites en diferents granges, escorxadors, i carnisseries. Per tal d'involucrar-me més en aquest procés he estat col·laborant amb professionals d'aquest ram. He ajudat i he après les diferents tasques que es fan en una granja i així he pogut viure el dia a dia amb ells, ja que no volia quedar-me amb les experiències de les visites.

Estarà documentat de fotos per seguir bé el procés, per tal que sigui fàcil d'entendre i tenir una bona idea visual.

### 5.1 GRANJA

El cicle comença quan les llavors entren a la granja. Aquestes truges joves tenen uns 120 dies de vida. Aquestes llavors surten de les granges de genètica on s'encreuen diferents races per aconseguir uns animals amb molt bones condicions maternal; que puguin fer moltes garrinades, que tinguin molta llet, que facin gran nombre de garrins i grossos.

En el cas dels mascles la genètica és per aconseguir una òptima qualitat de la carn, i que aportin una bona forma als seus progenitors.



Imatge 13. Llavores entrant a la granja.

Les truges joves es posen en una zona de quarantena per la seva adaptació, aquestes zones normalment són mig a l'aire lliure i mig en nau i estan en un edifici annex a la granja. Els patis són amplis perquè puguin córrer, s'engreixin i vagin creixent adequadament. Aquesta estada és molt important per tal que es vagin adaptant i immunitzant dels virus de la granja. L'estada a la zona de quarantena dura fins que tenen uns 200 dies i ja han crescut el suficient i comencen a estar en una edat bastant adulta, llavors s'entren a la granja a una zona similar a la de quarantena. Per tal d'incentivar el zel les truges joves es van posant cada dia una estona al costat del verro, que pot ser de mitja hora fins a dues hores. No és bo deixar-les molta estona perquè no s'han d'acostumar a l'olor d'aquest, el que es busca amb aquest moviment és que comencin a "anar de porc".

Un cop han passat els dies de quarantena i les llavors ja tenen els primers zels, es porten a la zona de cobrició, on s'inseminen, aquí hi ha dues possibilitats, poden ser inseminades pel verro per via natural o artificialment a través de cànules amb semen extret amb anterioritat. El resultat és el mateix, la diferència és el mètode tal com es pot observar en les imatges següents.

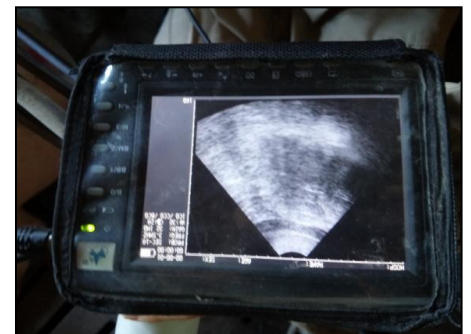


Imatge 14. Inseminació natural.



Imatge 15. Procés d'inseminació artificial.

Quan han passat uns 25/28 dies de la data d'inseminació es fa una ecografia per confirmar la gestació. Les truges que s'han inseminat tres cops i no són gestants van a l'escorxador i les que encara no han arribat al tercer cop es tornen a inseminar. Les gestants passen a la zona de gestació on es raciona i controla la dosis de pinso que se'ls hi dona diàriament. Aquestes zones són similars a les de quarantena però estan totalment dins la granja, també es controla l'estat de les truges i que cap avorti ni estigui malmesa. En la zona de gestació s'hi estan uns 80 dies aproximadament.



Imatge 16. Fotografies fetes amb un ecògraf. La de l'esquerra es comença a veure l'ossificació de la columna vertebral (més de 34 dies), a la central es veuen les bosses de líquid amniòtic (de 20 a 32 dies), i a la dreta es pot veure el resultat d'una truja buida.

Quant falta una setmana pel part passen a la zona de parideres. Primer de tot es renten una mica i es desparasiten per tal de baixar l'índex viral a aquesta zona. Passen una setmana aclimatant-se al nou lloc fins que arriba el dia del part, aquest és un dia en què s'ha d'estar molt atent perquè tot surti bé. Un cop la truja ha acabat de parir i ha expulsat la placenta, és molt important vigilar que no aixafin cap garrí i que tots mamïn correctament. S'ha de vigilar sobretot els més petits i els dèbils. La primera llet de la truja és molt rica en nutrients i fa augmentar les defenses dels garrins,

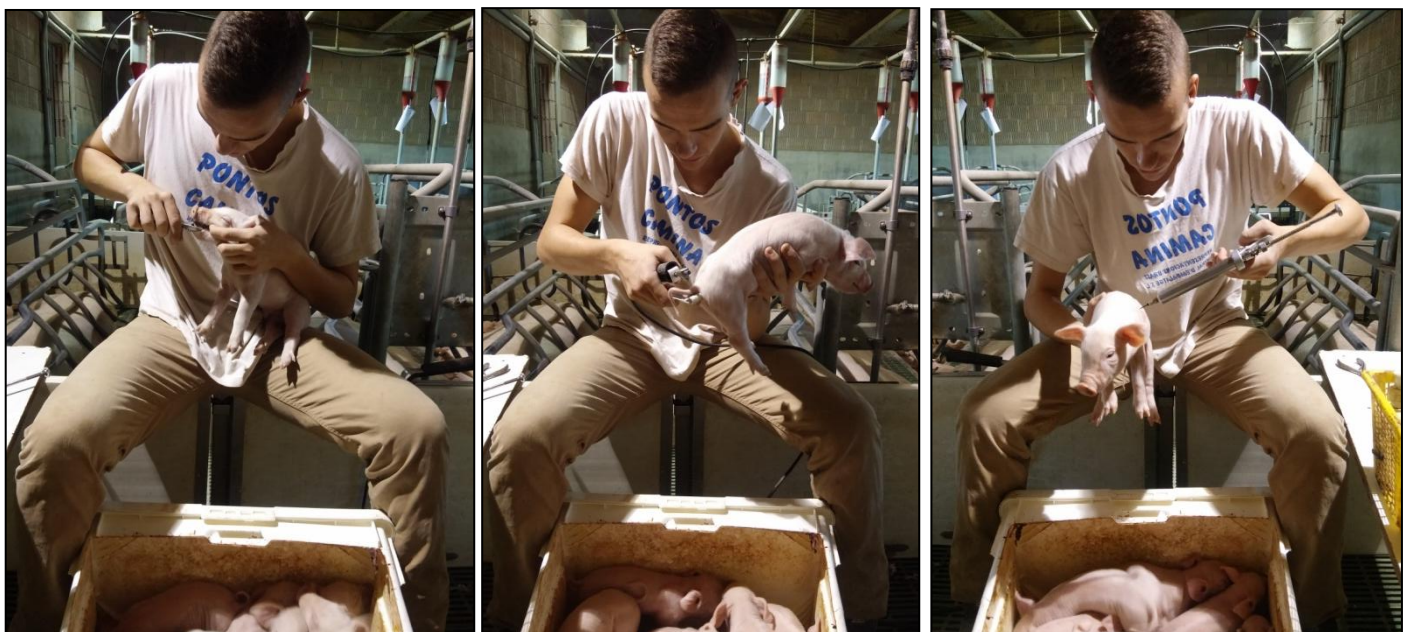


s'anomena calostre, durant els dos primers dies la truja té llet sempre o quasi sempre i els garrins mamen a demanda. A mesura que van passant els dies és la truja que marca les estones d'alletament . Es passa d'alletar les 24 hores els primers dies a d'1 a 5 minuts a l'hora.



Imatge 17. Garrins acabats de néixer.

L'endemà del part, és aconsellable despuntar les dents als garrins, ja que així s'eviten moltes morts, perquè un dels problemes és que tenen les dents molt punxegudes i molesten molt a la truja. L'endemà del part també se'ls hi talla la cua per evitar que quan vagin a la granja d'engreix se les mosseguin produint-se greus lesions, i també es controla si tenen diarrea i se'ls vacuna de ferro per evitar l'anèmia.



Imatge 18. En la imatge de l'esquerra se'm veu despuntant els ullals, a la central descuant un garrí, i a la de la dreta punxant de ferro.

Els garrins, quan tenen dues setmanes de vida, se'ls hi posa una menjadora petita per iniciar-los al pinso mentre segueixen l'alletament amb la mare. Quan tenen entre 21-28 dies es desmamen, és a dir, que se'ls separa de la mare i aquesta torna a començar el cicle productiu. Els garrins passen al desmamador, on s'alimenten únicament de pinso. Aquest és un moment delicat, perquè al deixar l'alletament matern els hi baixen les defenses i hi ha la possibilitat que agafin malalties.

Un cop al desmamador es classifiquen per mida i sexe.



Imatge 19. Granger classificant els pocs a la imatge esquerra. A la dreta els corrals del desmamador.

Un cop passats 30-35 dies en el desmamador, es canvien de granja i passen a una d'engreix. Allà s'engreixen i s'intenta que arribin a més de 100 kg de pes.

Aquests s'estan a l'engreix entre 120-150 dies aproximadament i a continuació, els porcs que compleixen una sèrie de condicions de pes i de salut, es porten a l'escorxador.



Imatge 20. A la imatge de l'esquerra porcs sortint de la granja de mares, a punt d'entrar al camió per anar a una granja d'engreix. A les imatges de la dreta patis amb porcs d'engreix.

Cada cop que es treuen truges o garrins d'una zona de la granja, per exemple de les parideres, de les sales de gestació, o cobrició, els corrals es renten i es desinfecten. També es mantenen uns dies ben ventilats i sense cap animal per evitar el contagi d'infeccions o problemes que hi pogués haver.

## 5.2 ESCORXADOR I SALA D'ESPECEJAMENT

He tingut el privilegi de poder fer una visita a un escorxador, tot i les mesures de seguretat que tenen, i la restricció que hi ha en el tema de visites. He visitat l'escorxador i la sala d'especejament de Friselva, S.A, els comentaris que us exposaré són a través de les explicacions i el que he pogut veure en aquest establiment. (potser hi ha altres escorxadors que funcionen diferent).

El procés comença amb l'entrada dels camions que provenen de les granges d'engreix de tot Espanya, ja que la majoria d'escorxadors de tot l'Estat espanyol es troben a Catalunya. Quan arriba el camió, i abans de descarregar els porcs, es comprova que tinguin la documentació en regla ( la guia, l'ICA<sup>6</sup> i el certificat de desinfecció del camió). Si compleixen amb la documentació, els porcs són descarregats i conduïts als corrals. Es vigila que no hi hagi cap animal mort, lesionat o malalt. Si n'hi ha algun, aquest és sacrificat abans d'entrar als corrals i es destrueix. El camió és desinfectat i netejat a fons perquè pugui tornar a dur porcs, llavors es precinta assegurant que ha passat el control i se li entrega el certificat de desinfecció.

En els corrals passen per un circuit on es desestressen i relaxen del viatge, es renten i es desinfecten.



Imatge 21. Corral de l'escorxador.

Un cop desinfectats els porcs, entren a l'escorxadador en reduïts grups cap a uns corrals per entrar en una màquina anomenada "noria" on seran adormits.

Un cop allà es dirigeixen cap a unes gàbies dins la noria, aquesta màquina com el nom indica té un moviment giratori. Els porcs pugen per la dreta i giren en direcció a les agulles del rellotge, continuen anant cap a l'inferior de la màquina on entren en una càmera de CO<sup>2</sup> on són adormits i llavors tornen a pujar pel costat contrari i patinen per unes cintes fins a arribar al principi d'aquesta cadena d'especejament.

El primer operari els enganxa d'una pota posterior i es pengen en una cinta que està a uns 2,3 m. d'alçada, que queda just a les mans dels operaris per poder-los maniobrar bé, a continuació es degollen sense que els porcs es despertin i així tenen una mort indolora. Un cop degollats passen per "l'escalder" que és una màquina que els escalfa amb aigua bullent, a continuació passen al "socarrimer" que com el nom indica socarrima els pèls del porc. Llavors per la "peladora" que els acaba de deixar sense cap pèl. Una vegada ben nets, "l'autofom", que és una màquina que els classifica pel percentatge de magre que contenen.

Una vegada classificats, comença el procés d'evisceració. (extreure les vísceres)



*Imatge 22. Porcs a punt d'entrar a la "noria".*

Primer de tot es parteixen en canal, és a dir, per la meitat, es treuen les vísceres i se li treuen les grasses sobrants i també es treuen els testicles en els mascles.

En aquest punt es pot detectar alguna anomalia interna en el porc que no s'ha detectat anteriorment com per exemple algun tumor o alguna malformació. En aquest cas, el porc queda decomissat per tal que els veterinaris li facin una revisió. Hi ha dues possibilitats, que quedi decomissat tot el porc o bé una petita part de l'animal, això dependrà de l'abast de l'anomalia i sempre té l'última paraula el veterinari.

En el cas que no torni a entrar a la cadena, el porc és cremat. Si l'anomalia és petita, es destrueix una petita part del porc i la resta segueix el circuit productiu.

Un cop separat aquest porc de la cadena, tornem amb el procés que mai para fins a acabar amb l'últim porc. Els porcs que encara continuen penjats es pesen i entren a una zona anomenada "d'oreig" on entren a una sala de fred que s'hi passen unes 3-4 hores, així la carn no perd textura i ni gust. Com he dit abans és el sistema concret d'aquest escorxadors perquè n'hi ha d'altres on s'hi passen entre 8 o 10 hores.



*Imatge 23. En la imatge de l'esquerra el primer pas de l'evisceració (treure les vísceres), a la imatge de la dreta les canals dels pocs un cop nets.*

Les canals passen a la zona d'expedició en fresc o moll de fresc, per començar l'especejament. En aquesta zona la canal és dividida en parts i cada part és distribuïda per zones, com per exemple la zona del cap, la dels lloms, la del pernil i panxetes. Cada operari té una funció assignada i només fa un moviment, per exemple tallar les orelles, tallar la cua.... Cada torn l'operari és canviat de zona perquè no sigui tan desgastadora la feina. Les peces es van desfent aprofitant tota la carn magre possible fins que no queda res o només els ossos.



Imatge 24. Magatzem de carn fresca preparada per ser distribuïda.

Cada peça és encaixada i es guarda a les càmeres fins a la seva distribució.

Les exportacions que es fan dintre de la Unió Europea es fan amb carn sense congelar perquè són trajectes relativament curts, en canvi els que van fora de la EU la carn és congelada a  $-22^{\circ}\text{C}$ , perquè si són viatges de més d'un dia la carn no es faci malbé.



Imatge 25. Congelador gegant, té un temperatura d'uns  $-22^{\circ}\text{C}$ .

Les exportacions principals d'aquest escorxador dintre de l'EU són França i Polònia i internacionalment es distribueix principalment a Xina, Japó, Corea, Canadà i Amèrica del Sud.

### 5.3 SALA D'ESPECEJAMENT COMERCIAL I CARNISSERIA

Per veure l'última part del procés, he anat a la Sala d' especejament de l'empresa Fresc Matí i Albera Carnissers propietaris també de la Carnisseria Tramuntana de la Jonquera, a 300 m. de l'Outlet & Shopping Gran Jonquera. Aquest magnífic establiment té una sala d'especejament on la seva propietària, la senyora Lídia Guixeres, em va ensenyar i explicar tot el circuit per on passa la carn des de l'arribada directe de l'escorxador, fins que arriba a les seves pròpies carnisseries. Quan es descarrega del camió es separa per usos. ( per fer llonzes, per botifarres, pernills, carn picada.)



*Imatge 26. Talladora industrial, en aquest cas es tallaven llonzes.*

Una gran part la destinen a fer botifarres, xoriços i fuets. La carn és tritura amb una picadora, quan surt de la màquina és posa a l'embotidora, on un carnisser posa el budell a la mànega perquè quan surti quedi embotida dins i se li pugui donar la llargària desitjada, per últim es lliguen pels extrems. Es poden posar a assecar o vendre fresques. Una altra classe de carn és la que ha d' ésser tallada; com les llonzes, cuixes i la costella ( hem de recordar que només pensem en el porc). Un cop seleccionada la carn que ens interessa la posem a la talladora, i aquesta ens talla a la mida desitjada. En aquest establiment, la carn era tallada força gruixada, ja que la carnisseria ven molt al públic francès, i aquest té aquestes preferències.

Una altra part de productes s'envien a la carnisseria Tramuntana on es tallen i s'acaben d'elaborar a la mateixa carnisseria i es preparen per al consum del dia (com per exemple els pinxos).



Imatge 27. Procés amb el qual es fan els embotits com el fuet, el xoriç o les botifarres.



5.4 MAPA CONCEPTUAL DEL CICLE DE LA VIDA DEL PORC.



Imatge 28. Mapa conceptual del cicle de la vida del porc.

## 6 PROBLEMES EN LES DIFERENTS FASES DE LA VIDA DEL PORC

---

Aprofitant una visita de la veterinària a la granja de Pontós, on he col·laborat aquest estiu, he aprofitat per demanar-li informació sobre l'alimentació dels porcs, els problemes que tenen en cada fase de la seva vida, en els diferents llocs on estan.

### 6.1 EN TRUGES

Problemes per malalties víriques n'hi ha relativament pocs perquè els porcs ja han estat vacunats durant tota la pujada.

Els principals i més importants problemes són de fertilitat, s'ha de pensar que parlem de truges preparades per ser molt fèrtils, en un 96 o 97% de fiabilitat. Quan una truja no ha quedat coberta i no és per un problema de fertilitat sinó per un problema del granger, pot ser per diversos motius, un d'ells seria una sanitat nefasta, és a dir, que no hi hagi la neteja necessària a la granja, una treta de la zona de cobrició massa ràpida que pot provocar un avortament a la truja.

Les condicions òptimes per aconseguir que una truja sigui molt fèrtil és una alimentació correcta, una sanitat adequada i un bon control del zel i de la genètica. Si es té un bon maneig de la truja, s'obté una bona fertilitat, i això es converteix en uns bons resultats.

### 6.2 EN EL DESMAMADOR

Uns dels principals problemes d'aquests porcs tan joves, solen ser tos o diarrea degut normalment al canvi d'alimentació. Han estat desmamats, és a dir, s'alimenten únicament de pinso. S'inicia per un "prestarter" i es continua amb un "starter". Aquests pinsos, i sobretot el primer tenen una gran quantitat de lactosa, perquè el canvi d'alimentació no sigui tan dràstic.

Una cosa molt important és tenir una bona ventilació i calefacció, per tal d'aconseguir una zona de confort tèrmic adequat per l'animal. Una mala ventilació podria ser causa d'amuntegaments, problemes respiratoris, conductes estranyes com mossegar-se les orelles o les cues. Una bona temperatura garanteix el creixement màxim del porc.

### 6.3 EN PORCS D'ENGREIX

En aquesta etapa mengen també pinso però s'ha anat reduint la lactosa i és fet bàsicament amb cereal com blat de moro, soja, blat i ordi.

Els problemes dels porcs d'engreix solen ser a causa de malalties víriques com el circovirus o el PRS (si es vacunen al desmamador no solen agafar el virus), altres problemes que poden tenir són diarrea, tos, grip, etc.

Una cosa que s'intenta buscar molt és un índex baix de conversió que tracta que el porc mengi menys i s'engreixi més, un índex normal està per sobre 2,90 o un 3% que seria que per cada 3 kg. de pinso s'engreixi 1 kg. Hi ha pinsos que han arribat a un índex de conversió de 2'40%.

Els problemes més freqüents a la sortida cap a l'escorxador són pesos baixos, és a dir, que el porc no arribi al pes de demanda. En aquest cas s'ha de sacrificar l' animal, ja que no és acceptat per l'escorxador.

Per produir un porc d'engreix de forma eficient i rendible és imprescindible que s'estableixin les següents metes:

- Pes de mercat: 120 quilos
- Edat de venda: 155 dies (22 setmanes)
- Guany diari de pes: Aproximadament 850 grams.
- Consum d'aliment per porc en la seva vida: 250 kg.

En les carnisseries i botigues més comercials es busquen porcs amb més greix infiltrat, en l'altre cas l'industrial es busca una carn més magre.

El greix intramuscular o infiltrat són les petites vetes de greix que es veuen dins d'alguns talls de carn. Perquè ens fem una idea, és molt similar al greix que trobem al pernil ibèric. Normalment sol ser un indicador que el producte és gustos i tendre com també que ha estat criat en llibertat i que l'animal era adult i de gran qualitat.

## 7 ENTREVISTA

---

Entrevista feta durant la visita a l'escorxador FRISELVA al Sr. Jordi Romaguera, responsable de compres.

**1. Quina és la principal procedència dels porcs que mateu? (Només Catalunya o Espanya també)**

La principal procedència de porcs que matem al nostre escorxador són tant de Catalunya com de la resta d'Espanya. Arriben porcs de Castelló, d'Osca, de Saragossa, etc.

**2. Abastiu la demanda de carn només amb els porcs procedents de Catalunya?**

No, necessitem la de la resta de l'Estat espanyol.

**3. Quins controls sanitaris i veterinaris es realitzen quan entren els porcs?**

Quan els porcs entren al nostre escorxador han de portar tota la documentació en regla i són inspeccionats pels veterinaris de la Generalitat de Catalunya que controlen que tot estigui correcte.

Els porcs han d'entrar amb la documentació següent:

- Guia: és un document que s'expedeix a la granja d'origen i identifica la marca oficial de la granja origen.
- ICA: aquest document és la informació de la cadena alimentària dels porcs
- Certificat de desinfecció del camió: Certifica que el camió ha estat desinfectat correctament un cop ha deixat els porcs en l'última descarrega.

**4. Els porcs que no estan en condicions de que se'n fan? I quines pautes es fan servir per detectar-los?**

Quan entren els porcs a l'escorxador són revisats pels veterinaris. Si n'hi ha algun de coix o amb alguna anomalia, es separen del grup i el veterinari prova si és apte o no pel consum. En cas negatiu es sacrifica.

Ens podem trobar que un porc apte, tingui un problema intern i es detecta quan s'obre en canal, si és així, es separa igualment i es decomissa tota la peça o

una part d'ella depenent de la part afectada i se li fa una inspecció per veure si es pot tornar a introduir a la cadena o ha de ser destruïda.

Si ha estat decomissada, es guarda en una sala de decomisos i el veterinari li farà les revisions i/o les analítiques corresponents per determinar si pot tornar a entrar a la cadena i ha d'ésser destruïda.

Qualsevol porc que arribi mort a l'escorxador és separat i es destrueix sense entrar a la cadena de l'escorxador.

**5. Quan entren a l'escorxador diferencieu mascles i femelles. O bé, per edat, per mida o pes ? I si és així, com ho feu?**

Els porcs queden separats per proveïdor, és indiferent l'edat i el pes que relativament és el mateix en tots els exemplars d'aquest escorxador.

Tot cas, en el nostre escorxador, hi ha alguns proveïdors que només subministren femelles, i aquestes són les primeres a ser sacrificades per venda directa a carnisseries de la zona.

**6. Quin sistema s'utilitza per matar els porcs?**

Un sistema per CO<sup>2</sup>, el qual els adorm i seguidament es degollen sense que es despertin. Tenen una mort indolora.

**7. Com classifiqueu les canals? I amb quin sistema?**

Es classifiquen amb una màquina anomenada Autofom, aquesta classifica la canal segons el percentatge de magre. Les sigles que determina el percentatge de magre que té una canal s'anomena SEUROP, la S seria el percentatge de magre més alt i la P el més baix.

**8. La dita popular : “del porc s'aprofita tot”, vosaltres la considereu certa? O hi ha parts que no es comercialitzen?.**

La considerem certa al 100%, es podria dir que es comercialitza tot, menys els pèls que són cremats i les peülles que són destruïdes químicament per no deixar residus.

**9. Quina utilitat es dóna als ossos, les peülles i les parts no aprofitables?**

Les peülles no comercialitzades són destruïdes químicament i els ossos passen a una zona que se'n diu Grasseria on es fonen per fer pinso, farina de carn i grassa, és a dir, que realment s'aprofiten.

**10. Tota la carn del porc va pel consum humà?**

No, una part com els fetges i els pulmons va destinada al consum animal.

**11. Quin és el temps que tarda a sortir un porc processat des de l'arribada fins a la sortida de l'escorxador?**

Això depèn de cada escorxador depenent del sistema de refredament de carn que tenen, en el nostre escorxador seria de 18 hores en total.

Nosaltres preferim refredar menys temps la carn, així no perd ni color, ni textura ni aroma.

**12. La carn procedent dels porcs es distribueix nacionalment o internacionalment?**

Nacional i internacionalment. Exportem a Xina, Japó, Corea, Canadà, Sud Amèrica, etc.

**13. Un cop la carn surt de l'escorxador va a les carnisseries o a les sales d'especejament?**

Un cop tallades les canals, les peces van a les sales d'especejament on es talla i processa la carn pel consum final.

**14. Quan un carnisser ve a comprar carn pot seleccionar la carn a trossos o ha d'agafar tota una peça?**

Les carnisseries fan comanda i es serveix el desitjat . No cal que es quedin tota una canal.

**15. És possible localitzar la procedència d'una canal?**

Fins a la zona d'Oreig (que és la zona on es separen per parts les canals) és possible saber de quina granja prové a través de la traçabilitat<sup>8</sup>. A partir d'aquí i quan les peces passen per l'Autofom queden classificades amb una numeració correlativa. Quan entren a la sala d'especejament ja no podem seguir la traçabilitat i es treballa amb lots diaris amb la numeració de l'Autofom i gràcies a això podem saber els proveïdors que inclou aquell lot, que sol ser de 4 a 6. Si al final de la cadena es localitza una incidència, es podria anar enrere i decomissar un lot concret.



*Imatge 29. Logotip de FRISELVA S.A*

## 8 CONCLUSIÓ

---

Per començar, cal dir que al llarg del treball he aconseguit assolir els cinc principals objectius plantejats a la introducció.

Personalment veia que aquest treball em comportaria moltes hores de feina, i no em vaig equivocar. Vaig decidir començar-lo a mitjans del segon trimestre i vaig tenir la sort de poder fer el treball sobre el procés o el cicle de la vida dels porcs, que sempre m'ha interessat molt. Des que un garrí neix fins que vas al supermercat o carnisseria i els trobes envasat. Darrere aquest curt viatge amb cotxe de casa al supermercat s'amaga un procés molt llarg, una gran dedicació de molta gent que treballa cada dia perquè això sigui possible.

Com heu pogut observar al llarg del meu treball vaig pensar que el millor per introduir una mica el món del bestiar porcí a tots els lectors era iniciar-lo amb la història del porc i com es va domesticar, continuant amb les diferents races de porcs i les seves utilitats. Fins a aquest punt del treball es podria dir que és la part teòrica i la informació l'he extret parlant amb la veterinària, consultant a Internet o en revistes i agafant llibres de la biblioteca de Figueres. A partir d'aquest punt em vaig proposar fer un treball de camp, sense consultar res a Internet, tot el que volia obtenir havia de ser a través d'entrevistes o treballant amb professionals.

Voldria remarcar la importància de l'entrevista a Jordi Romaguera de Friselva. Em va servir per veure el procés final de la vida del bestiar porcí, una de les parts que més desconeixia. Després de col·laborar durant dos mesos a l'estiu en una granja amb totes les tasques del dia a dia; veure com naixien els porcs, ajudar a fer les inseminacions i cuidar els garrins diàriament, vaig poder observar el moment del seu final abans de trobar-los a la carnisseria. Vull remarcar que la visita a l'escorxador em va impactar una mica.

També vaig creure molt necessària la creació d'un petit reportatge per poder transmetre una idea més visual i de primera mà a tothom que no coneix aquest món. Al principi ho vaig veure molt senzill, però la cosa es va complicar, però crec que el resultat ha estat satisfactori. També estic content, perquè tot ha estat gravat, fotografiat o fet per mi mateix per poder ensenyar-vos el procés.



Estic molt satisfet del resultat del meu treball i he après tant pel que fa a coneixements en el món porcí com a seguir una metodologia i tenir uns costums a l'hora de treballar. Tot i així penso que aquest món és molt ampli i es podrien fer altres estudis i treballs com per exemple dur una granja d'una forma més eficaç però a la vegada utilitzant recursos naturals, utilitzant la biomassa com a forma de benzina i bastants altres.

## 9 FONTS D'INFORMACIÓ

---

### BIBLIOGRAFIA

- Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, *Curs de benestar animal. Explotacions porcines.*

### WEBGRAFIA

- <http://www.agricoles.org/repositori/documents/noticies>
- <http://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle>
- <https://www.3tres3.com>
- <http://razasporcinas.com>
- [www.aacporcinos.com](http://www.aacporcinos.com)
- <http://www.museosanisorodeleon.com>
- <http://abc.finkeros.com/>
- [www.biribas.com.br](http://www.biribas.com.br)
- [www.aacporcinos.com.ar](http://www.aacporcinos.com.ar)
- [www.jamonesairesano.es](http://www.jamonesairesano.es)
- [www.cerdoiberico.info](http://www.cerdoiberico.info)
- [www.cotodecaza.com](http://www.cotodecaza.com)

### LLOCS VISITATS

- Granja Agropecuaria Pontós, SL a Pontós
- Granja Jaume Miquel a Borrassà
- Granja Miquel Prat a Viladasens
- Escorxador Friselva, S.A. a Riudellots de la Selva
- Sala d' especejament Albera Carnissers, SLU a la Jonquera
- Sala d' especejament Fresc Matí, SLU a la Jonquera
- Carnisseria Tramuntana de la Jonquera

## 10 GLOSSARI

---

**PSE<sup>1</sup>:** carns pàl·lides, toves i exsudants<sup>3</sup>.

**CANAL<sup>2</sup>:** Una canal és, bàsicament, múscul, greix i ossos, és a dir, el que queda del porc tan bon punt ha estat sacrificat i processat a l'escorxador (se li han retirat els òrgans interns, la sang...)

**EXUDITIVES<sup>3</sup>:** materials fluids i altres aspectes flonges a partir de cèl·lules i teixits, generalment com a resultat de la inflamació, lesió o de molt d'estres.

**GREGARI<sup>4</sup>:** El gregarisme és la tendència que es presenta en moltes espècies animals, a formar grups d'individus.

**GROPA<sup>5</sup>:** En la morfologia externa d'un animal, és la part posterior al llom que és anterior a la cua.

**ICA<sup>6</sup>:** Informació sobre cadena alimentària dels porcs.

**PROLIFICITAT<sup>7</sup>:** Facilitat per engendrar o reproduir-se abundantment i ràpidament

**TRAÇABILITAT<sup>8</sup>:** La traçabilitat és la capacitat de reproduir l'historial d'un producte o d'un lot de productes, i es refereix a l'acumulació d'informació sobre cada pas dels processos de producció, d'emmagatzematge i de distribució per a millorar-ne la qualitat, poder localitzar ràpidament l'origen dels problemes que puguin aparèixer i mirar d'evitar-los en el futur.

**MUSELL<sup>9</sup>:** part baixa de la cara, la boca i les galtes.

# **ANNEXOS**

## I ANNEXOS

---

### I.I FOTOGRAFIES



*Imatge 30. Els meus pares i jo, a la granja Agropecuaria Pontós S.L.*



*Imatge 31. La veterinària Ester Cos i jo a la granja Agropecuaria Pontós S.L.*



*Imatge 32. Al mig Jordi Romaguera, a la dreta Joan Rocas i jo, a la visita a FRISELVA S.A*



*Imatge 33. La senyora Lidia Guixeres i jo a la visita a Fresc Matí S.L.U*



*Imatge 34. A la Carnisseria Tramuntana amb en Josep Geli.*

## I.II ÍNDEX D'IMATGES

Imatge 1 .....	REPRESENTACIÓ DELS ACTES PREVIS A LA MATANÇA DEL POC AL PANTEÓ DELS REIS DE LA COL·LEGIATA DE SANT ISIDRE DE LLEÓ. (PG.7) <i>WWW.ARTEHISTORIA.COM</i>
Imatge 2 .....	PORC DE LA RAÇA LARGE WHITE. (10) <i>WWW.ADN-GENETIC.COM</i>
Imatge 3 .....	DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA DE LA RAÇA LARGE WHITE A L'ESTAT ESPANYOL. (PG.11) <i>FEAGAS.COM</i>
Imatge 4 .....	PORC DE LA RAÇA LANDRACE. (PG.12) <i>ABC.FINKEROS.COM</i>
Imatge 5 .....	DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA DE LA RAÇA LANDRACE A L'ESTAT ESPANYOL. (PG.13) <i>FEAGAS.COM</i>
Imatge 6 .....	PORC DE LA RAÇA PIETRAIN. (PG.14) <i>ABC.FINKEROS.COM</i>
Imatge 7 .....	DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA DE LA RAÇA PIETRAIN A L'ESTAT ESPANYOL. (PG.15) <i>FEAGAS.COM</i>
Imatge 8 .....	PORC DE LA RAÇA DUROC. (PG.16) <i>WWW.JAMONESAIRESANO.ES</i>
Imatge 9 .....	DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA DE LA RAÇA DUROC A L'ESTAT ESPANYOL. (PG.16) <i>FEAGAS.COM</i>
Imatge 10 .....	EN AQUEST COLLAGE D'IMATGES, PODEM VEURE LES SIMILITUDS D'AQUESTES DUES RACES, EN LA PRIMERA UN PORC IBÈRIC (SUS SCROFA DOMESTICA), I EN LA SEGONA UN SENGLAR (SUS SCROFA MEDITERRANEUS) (PG.18) <i>WWW.ANVEPI.COM</i> - <i>WWW.MUTUASPORT.COM</i>
Imatge 11 .....	DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA DE LA RAÇA IBÈRICA A L'ESTAT ESPANYOL. (PG.19) <i>FEAGAS.COM</i>
Imatge 12 .....	DIBUIX DE LES PARTS DEL PORC. (PG.20) <i>CARNESGONZALEZSHOP.COM</i>
Imatge 13 .....	LLAVORES ENTRANT A LA GRANJA. (PG.23) IMATGE PRÒPIA.
Imatge 14 .....	INSEMINACIÓ NATURAL. (PG.23) IMATGE PRÒPIA.
Imatge 15 .....	PROCÉS D' INSEMINACIÓ ARTIFICIAL. (PG.24) IMATGE PRÒPIA.

- Imatge 16 .....  
 FOTOGRAFIES FETES AMB UN ECÒGRAF. LA DE L'ESQUERRA ES COMENÇA A VEURE L'OSSIFICACIÓ DE LA COLUMNA VERTEBRAL(MÉS DE 34 DIES), A LA CENTRAL ES VEUEN LES BOSSES DE LÍQUID AMNIÒTIC (DE 20 A 32 DIES), I A LA DRETA ES POT VEURE EL RESULTAT D'UNA TRUJA BUIDA. (PG.24)  
 IMATGES PRÒPIES.
- Imatge 17 .....  
 GARRINS ACABATS DE NÉIXER. (PG.25) IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 18 .....  
 EN LA IMATGE DE L'ESQUERRA SE'M VEU DESPUNTANT ELS ULLALS, A LA CENTRAL DESCUANT UN GARRÍ, I A LA DE LA DRETA PUNXANT DE FERRO. (PG.25)  
 IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 19 .....  
 GRANGER CLASSIFICANT ELS POCS A LA IMATGE ESQUERRA. A LA DRETA ELS CORRALS DEL DESMAMADOR. (PG.26) IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 20 .....  
 A LA IMATGE DE L'ESQUERRA PORCS SORTINT DE LA GRANJA DE MARES, A PUNT D'ENTRAR AL CAMIÓ PER ANAR A UNA GRANJA D'ENGREIX. A LES IMATGES DE LA DRETA PATIS AMB PORCS D'ENGREIX. (PG.26) IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 21 .....  
 CORRALS DE L'ESCORXADOR. (PG.27) IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 22 .....  
 PORCS A PUNT D'ENTRAR A LA "NORIA". (PG.28) IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 23 .....  
 EN LA IMATGE DE L'ESQUERRA EL PRIMER PAS DE L'EVISCERACIÓ (TREURE LES VÍSCERES), A LA IMATGE DE LA DRETA LES CANALS DELS POCS UN COP NETS. (PG.29) IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 24 .....  
 MAGATZEM DE CARN FRESCA PREPARADA PER SER DISTRIBUÏDA. (PG.30)  
 IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 25 .....  
 CONGELADOR GEGANT, TÉ UN TEMPERATURA D'UNS -22°C. (PG.30)  
 IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 26 .....  
 TALLADORA INDUSTRIAL, EN AQUEST CAS ES TALLAVEN LLONZES. (PG.31)  
 IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 27 .....  
 PROCÉS AMB EL QUAL ES FAN ELS EMBOTITS COM EL FUET, EL XORIÇ O LES BOTIFARRES. (PG.32) IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 28 .....  
 MAPA CONCEPTUAL DEL CICLE DE LA VIDA DEL PORC. (PG.33)  
 IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 29 .....  
 OGOTIP DE FRISELVA S.A (PG.39) [WWW.FRISSELVA.COM](http://WWW.FRISSELVA.COM)



- Imatge 30 .....  
ELS MEUS PARES I JO, A LA GRANJA AGROPECUARIA PONTÓS S.L. (PG.II) IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 31 .....  
LA VETERINÀRIA ESTER COS I JO A LA GRANJA AGROPECUARIA PONTÓS S.L.  
(PG.II) IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 32 .....  
AL MIG JORDI ROMAGUERA, A LA DRETA JOAN ROCAS I JO, A LA VISITA A  
FRISELVA S.A (PG.III) IMATGE PRÒPIA. EELS MEUS PARES I JO, A LA GRANJA  
AGROPECUARIA PONTÓS S.L. (PG.III) IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 33 .....  
LA SENYORA LIDIA GUIXERES I JO A LA VISITA A FRESC MATÍ S.L.U (PG.III)  
IMATGE PRÒPIA.
- Imatge 34 .....  
LA CARNISSERIA TRAMUNTANA AMB EN JOSEP GELI. (PG.III) IMATGE PRÒPIA.

## **II ANNEXOS**

---

### **II.I REPORTATGE DEL CICLE DE LA VIDA DEL BESTIAR PORCÍ.**

