



Centro Cuesta Nacional recibe de ADOGRANJA reconocimiento por la calidad de su carne de cerdo fresca y dominicana

En un importante encuentro se dieron cita los ejecutivos de la Asociación Dominicana de Granjas Porcinas (ADOGRANJA), quienes otorgaron una placa de reconocimiento a la empresa Centro Cuesta Nacional (CCN) por el importante y sostenido aporte a la promoción del consumo de la carne de cerdo fresca dominicana.

Los miembros directivos de Adogranja enfatizaron el hecho de

que la labor que en sus iniciativas comerciales ha venido desarrollando CCN, han disparado el consumo de la carne de cerdo fresca y dominicana y han logrado despertar el interés de los consumidores, en preferir la carne fresca producida por las diferentes granjas de la Asociación, proveniente de cerdos de alta calidad genética y criados en granjas cumplidoras de la ley 64-00 de Protección del Medio Ambiente Nacional y cada una con la autorización de operación correspondiente del Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales.

La industria porcina dominicana representa una inversión significativa para la economía del país. El porcicultor dominicano cuenta ya con un gran nivel de profesionalidad en la crianza del cerdo, así como una gran inversión en ciencia y tecnología. Agrupados en la Asociación Dominicana de Granjas Porcinas, Adogranja, han desarrollado un programa de defensa del medio ambiente que los ha convertido en referente para otros países. El Acuerdo de Producción Sostenible, firmado y en operación a partir del 2012 con el Ministerio de Medio Ambiente, el Ministerio de Agricultura y la Comisión Nacional de Energía, ha permitido la producción de cerdos sin afectar negativamente nuestro Medio Ambiente.

Diversos sistemas de tratamiento de los efluentes de las granjas han sido puestos en práctica, de acuerdo a las características propias de cada una de las granjas, con fuerte inversión de capital para lograr los propósitos medioambientales de lugar.

El cerdo producido por Adogranja, compite con los más altos estándares de calidad a nivel internacional, siendo la textura y sabor de su carne fresca un sello de exquisitez que la distingue, disponible en Centro Cuesta Nacional específicamente en Supermercados Nacional y Jumbo. La carne de

cerdo fresca dominicana posee la ventaja de frescura y trazabilidad que no puede ser comparada con el producto importado, el cual llega al país necesariamente congelado a (-18) grados centígrados y con una indeterminada fecha de matanza del animal.

Cabe destacar que la carne de cerdo fresca que Adogranja comercializa actualmente proviene de cerdos de alta genética, obtenidos por inseminación artificial de cerdos-abuelos procedentes de los más exitosos centros de investigación genética de Canadá, Estados Unidos de América y de Francia, y cuidadosamente seleccionados antes de proceder a su embarque hacia la República Dominicana. Estos cerdos son de altísimo valor comercial y portadores de la mejor y más avanzada genética porcina, una carne porcina magra, o sea de menor espesor de la capa de grasa dorsal del animal y, por ende, la más saludable para el consumo humano.

La placa de reconocimiento fue entregada en la sede principal del Centro Cuesta Nacional con la participación de los ejecutivos de la Asociación Dominicana de Granjas Porcinas (ADOGRANJA), ejecutivos de Centro Cuesta Nacional y personalidades de este sector industrial. Centro Cuesta Nacional, CCN, por su parte, agradeció el reconocimiento recibido, reiterando su disposición de seguir apoyando al productor nacional de carne de cerdo fresca y de alta calidad y aseguró el mantenimiento de la oferta de la misma a todo el pueblo dominicano, a través de los Supermercados Nacional y Jumbo.