

Fecha 22.06.2023	Sección República	Página 8
---------------------	----------------------	-------------

**OLA DE CALOR**

# En riesgo, producción y venta de alimentos

ALEJANDRA RUIZ /El Sol de San Luis y SONIA NOCHEBUENA /El Sol de Hidalgo

**Se produce menos huevo, leche y carne por el estrés en animales y los distribuidores reducen sus compras por el riesgo que se echen a perder**

**S**AN LUIS POTOSÍ. La ola de calor que afecta a todo el país pone en riesgo la producción y distribución de alimentos perecederos debido a que las altas temperaturas estresan a los animales, los productos se echan a perder más rápido y los constantes apagones en algunos estados del país impiden que los distribuidores los puedan almacenar adecuadamente.

Entre los productos más afectados, de acuerdo con los reporteros de **Organización Editorial Mexicana (OEM)** que consultaron a productores y distribuidores, están el pollo, el huevo, la leche y sus derivados, así como algunas frutas y verduras que requieren refrigeración luego de ser cosechadas.

En San Luis Potosí, productores avícolas enfrentan una caída del 25 por ciento en la producción de huevo debido al estrés que padecen las gallinas por el calor y que hasta un cuarto de sus aves han muerto.

“Es algo a lo que se le llama estrés calórico, y son las gallinas ponedoras las que más sufren con esta alza de temperatura. Para que un producto tenga la calidad requerida para ser vendido, debe cumplir con ciertas características y una de ellas es la temperatura en la que fue producido que interviene en la textura de la yema y

la clara”, dijo Carlos Gerardo Martínez Gómez, productor de huevo asentado en el municipio de San Luis Potosí.

Apuntó que si bien, las aves de corral soportan temperaturas de hasta 35 grados, cuando están juntas en naves de cría industrial, el calor aumenta y presentan malestares o mueren aunque tengan sus bebederos y alimento al alcance.

La misma situación se vive en el estado de Hidalgo, donde la producción de huevo cayó 15 por ciento, que significan pérdidas diarias de hasta cinco millones de pesos.

“Una puesta promedio es de siete a ocho huevos y con el actual clima baja a cinco o seis”, dijo Alberto González, productor en el municipio de Agua Blanca, a unos 20 minutos de Tulancingo, quien señaló que el clima ideal para las gallinas ponedoras es de entre 18 y 20 grados.

En el caso de la leche, también se ha visto una disminución en su producción pues las vacas necesitan clima frío o extremadamente frío, dijo Álvaro González, presidente del Frente Nacional de Productores y Consumidores de Leche.

“Diariamente en Hidalgo se producían alrededor de un millón y medio de litros de leche, ahora con la ola de calor es aproximadamente de un millón cien mil. Además de la pérdida, también deben enfrentar la falta de agua”, dijo.

Explicó que las vacas son altamente susceptibles al calor por su pelaje, ya que con el calor se estresan disminuyendo su producción de leche de 27 litros diarios por animal a 20.

Además del estrés que sufren los animales, las altas temperaturas también los están matando, como en Jalisco, donde 500 animales, entre reses y cerdos murieron por la ola de calor, de acuerdo con el



Fecha	22.06.2023	Sección	República	Página	8
-------	------------	---------	-----------	--------	---

presidente de la Unión Ganadera Regional del estado, Adalberto Velasco Antillón.

“Tenemos animales que han muerto por la falta de agua y el golpe de calor, sobre todo animales que por el estiaje están delgados y en mala situación fisiológica”, explicó

### ADQUIEREN MENOS

Además de los problemas en la producción de alimentos, los distribuidores de éstos redujeron sus compras, debido a que a muchos les es imposible mantenerlos refrigerados y temen que se echen a perder y les generen pérdidas económicas, como en Durango, donde los comerciantes adquieren entre 40 y 50 por ciento menos producto, de acuerdo con el presidente de

la Cámara de Comercio del Sector Social, Teófilo Cháirez.

Destacó que con las temperaturas de entre 36 y 40 grados que se registran en el estado “es mucho más difícil poder conservar muchos productos”, como la lechuga y cilantro, por ejemplo, que solo soportan un día de refrigeración y que la renta de cuartos fríos es muy alta, la cual alcanzaría hasta el 70 por ciento de sus ganancias, lo que es incosteable.

En el caso de las tiendas de abarrotes, los propietarios redujeron la compra de leche, fruta, verdura, carnes frías (embutidos), carne de res, yogur, cremas, mantequillas, manteca y huevo, a lo que pueden comercializar en un día para reducir

al mínimo sus pérdidas.

“Nosotros teníamos ya establecido un programa de adquisición de nuestros productos de mayor consumo con compras de diario o de cada tercer día, tal es el caso de la leche, huevo, carnes, fruta y verdura, esas compras eran casi de cajón, pero con esta intensa ola de calor, todo se ha modificado”, apuntaron José García y Doña Cristina, propietarios de dos de las cadenas de tiendas de abarrotes más importantes de Torreón, Coahuila.

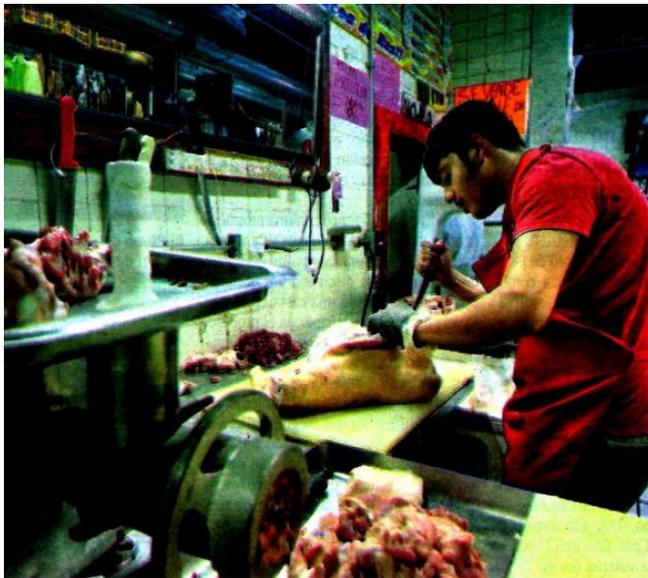
La tortilla está expuesta a descomponerse por el calor, por lo que se redujo su producción 20 por ciento en Zacatecas y se agregan conservadores al nixtamal, reconoció el presidente del ramo en el estado. Con información de Editoras OEM

# 25

**POR CIENTO** de las gallinas ponedoras de huevo han muerto en granjas del municipio de San Luis Potosí

## REFRIGERADOS

**PRODUCTOS** como la leche y sus derivados, huevo, embutidos, yogur, necesitan mantenerse fríos para su venta al público



**Carniceros de Durango** adquieren sólo lo que venderán en el día