

INSTITUTO MEXICANO DE PORCICULTURA (IMP)

Reporte de cobertura mediática

“El Cerdo Cae Bien”



CDMX, Noviembre 2025



Contenido

- Resumen ejecutivo
- Medios asistentes
- Kit de prensa
- Materiales de prensa
- Branding
- Memoria fotográfica
- Menú
- Resultados
- Entrevistas
- Links
- Cobertura mediática



Resumen ejecutivo

OBJETIVOS

- Dar visibilidad nacional a la campaña “El Cerdo Cae Bien”, destacando su propósito de promover el consumo responsable de carne de cerdo en México mediante información científica, nutrimental y económica.
- Posicionar al Instituto Mexicano de la Porcicultura (IMP) como la voz técnica y autorizada de la porcicultura mexicana.

ACTIVIDADES

- Apoyo de coordinación del evento
- Convocatoria de medios
- Gestión de entrevistas
- Elaboración y envío de comunicado de prensa a verticales estratégicas
- Elaboración de mensajes clave y comunicado de prensa
- Monitoreo de publicaciones en medios y redes sociales

VOCEROS

- Celin Rivera Martínez , Directora General del Instituto Mexicano de la Porcicultura.
- María Elena Trujillo Ortega, Presidenta del Instituto Mexicano de la Porcicultura.
- Christian Emmanuel García, Licenciado en Gastronomía y Director de Cocina en NIDO Taller Culinario.
- Eva Álvarez Romo, especialista en Nutrición Clínica en Práctica Privada.
- Miguel Carbajal Rodríguez, Integrante del Comité de Sustentabilidad del Instituto Mexicano de Porcicultura.
- Oscar Ramírez Contreras, Director de Grupo de Cuentas en Terán TBWA.

Medios asistentes

Con el objetivo de promover el consumo de la carne de cerdo entre los mexicanos, la Unidad de Porcicultura apoyó en la realización de una conferencia de prensa en el Colegio Superior de Gastronomía en colaboración con el IMP. Durante el evento se sirvieron diversos platillos a base de esta proteína para demostrar su versatilidad.

Medios de comunicación asistentes:

1. El Economista
2. El Sol de México
3. Food & Wine
4. Roastbrief
5. The Food Tech
6. MKT Total
7. Salud 180
8. Contrareplica
9. MMK (Moi)
10. The Markethink
11. La Gula
12. Cocina Delirante
13. Vida Idea Segura
14. Porcicultura MX
15. Gigante Agroalimentario
16. BM Editores

Kit de prensa



Libreta



Alcancía



Kit parrillero



Tote bag



Materiales impresos



Pluma

Materiales de prensa

Infografías

VENTAJAS NUTRICIONALES DEL CORTADO DE LA CARNE DE CERDO EN CADA ETAPA DE LA VIDA

Dependiendo de la edad, la carne de cerdo brinda distintos beneficios que se pueden obtener gracias a sus altos niveles nutricionales.

- Infancia:** aporta proteínas de alto valor biológico, así como ácidos grasos saludables. Gracias a su alto contenido de hierro y zinc, favorece el crecimiento y el desarrollo de los tejidos.
- Adolescencia:** aporta proteínas de alto valor biológico, así como ácidos grasos saludables. Gracias a su alto contenido de hierro y zinc, favorece el crecimiento y el desarrollo de los tejidos.
- Adultos:** aporta proteínas de alto valor biológico, así como ácidos grasos saludables. Gracias a su alto contenido de hierro y zinc, favorece el crecimiento y el desarrollo de los tejidos.
- Embarazo:** La proteína de la carne de cerdo favorece el desarrollo de los tejidos y el crecimiento del feto.
- Personas con enfermedades cardiovasculares y diabetes:** Aporta ácidos grasos saludables que ayudan a reducir el colesterol y el azúcar en la sangre.

EL CERDO QUE BIEN IMP INSTITUTO MEXICANO DE LA PORCICULTURA A.C.

VENTAJAS DEL CORTADO DE LA CARNE DE CERDO

La carne de cerdo es una de las carnes más saludables que existen. Gracias a su alto contenido de proteínas y ácidos grasos saludables, es una excelente opción para quienes buscan mantener un estilo de vida saludable.

- Alto contenido de proteínas:** La carne de cerdo es una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, que ayudan a construir y mantener los músculos.
- Alto contenido de hierro:** La carne de cerdo es una excelente fuente de hierro, que ayuda a prevenir la anemia y a mantener un nivel saludable de hemoglobina.
- Alto contenido de zinc:** La carne de cerdo es una excelente fuente de zinc, que ayuda a fortalecer el sistema inmunológico y a prevenir enfermedades.
- Alto contenido de vitaminas B:** La carne de cerdo es una excelente fuente de vitaminas B, que ayudan a mantener un nivel saludable de energía y a prevenir enfermedades.
- Alto contenido de ácidos grasos saludables:** La carne de cerdo es una excelente fuente de ácidos grasos saludables, que ayudan a reducir el colesterol y a mantener un nivel saludable de peso.

EL CERDO QUE BIEN IMP INSTITUTO MEXICANO DE LA PORCICULTURA A.C.

EL PODER NUTRICIONAL DE LA CARNE DE CERDO

- Vitaminas esenciales:**
 - B1:** Favorece el sistema nervioso y el metabolismo.
 - B2:** Contribuye a la producción de energía.
 - B12:** Favorece la síntesis de proteínas y el crecimiento celular.
- Proteínas de calidad:** Aporta aminoácidos esenciales que ayudan a construir y mantener los músculos.
- Minerales indispensables:**
 - Hierro:** Favorece la producción de hemoglobina y el transporte de oxígeno.
 - Zinc:** Favorece el sistema inmunológico y la síntesis de proteínas.
 - Cobalto:** Favorece la síntesis de vitamina B12.
 - Cromo:** Favorece el metabolismo de los carbohidratos.
- Ácidos grasos saludables:**
 - Omega 3:** Favorece la salud cardiovascular y reduce el riesgo de enfermedades crónicas.
 - Omega 6:** Favorece la salud de la piel y el cabello.

UNA PORCIÓN DE 100 GRAMOS DE CERDO PUEDE TENER PROTEÍNAS DE ALTA CALIDAD, BAJO CONTENIDO DE GRASAS Y MINERALES ESenciales.

EL CERDO QUE BIEN IMP INSTITUTO MEXICANO DE LA PORCICULTURA A.C.

RESUMEN SOBRE LA CARNE DE CERDO

"¿CÓMO ES CALORÍCA LA CARNE DE CERDO?"
La carne de cerdo es una excelente fuente de proteínas y ácidos grasos saludables, que ayudan a mantener un nivel saludable de peso y a reducir el riesgo de enfermedades crónicas.

"¿CÓMO ES CALORÍCA LA CARNE DE CERDO?"
La carne de cerdo es una excelente fuente de proteínas y ácidos grasos saludables, que ayudan a mantener un nivel saludable de peso y a reducir el riesgo de enfermedades crónicas.

"¿CÓMO ES CALORÍCA LA CARNE DE CERDO?"
La carne de cerdo es una excelente fuente de proteínas y ácidos grasos saludables, que ayudan a mantener un nivel saludable de peso y a reducir el riesgo de enfermedades crónicas.

EL CERDO QUE BIEN IMP INSTITUTO MEXICANO DE LA PORCICULTURA A.C.

MAPA GEOGRÁFICO DE MEXICO LA PORCICULTURA

El cerdo es el animal más criado en México, con una producción que representa el 42% del total de la carne producida en el país.

ESTADO	PRODUCCIÓN (TONELADAS)
ESTADO DE GUERRERO	42%
ESTADO DE QUERÉTARO	37%
ESTADO DE VERACRUZ	21%

EL CERDO QUE BIEN IMP INSTITUTO MEXICANO DE LA PORCICULTURA A.C.

Materiales de prensa

Pósters



Branding



**EL CERDO
CAE BIEN**



**EL CERDO
CAE BIEN**



Backs

Roll up

Menú



MENÚ

En cada bocado, el cerdo demuestra su versatilidad y su sabor inconfundible... Un recorrido por sus mejores cortes, preparados con técnicas que realzan su carácter y tradición

Tetela de **carnitas** con salsa de mostaza y chile manzano acompañado de queletes
(con chazaro de cerdo cocinado lentamente para resaltar su suavidad y sabor ahumado)

Chilapas de quacamole con **pork belly** frito y salsa de ate de guayaba
(con pork belly crujiente, de sabor intenso y textura melosa)

Pan bao de recado negro de **cochinita pibil**
(recado de tuco de cerdo ahumado al estilo guatemalteco, cocido a baja temperatura)

Costilla de cerdo glaseada con miel de agave, mezcal, puré de alubias con **tocino** y escabeche de pimientos
(costilla de cerdo cocinada lentamente y glaseada para resaltar su sabor ahumado y dulce)

Helado con crujiente de **tocino**
(helado con tocino ahumado, dorado hasta alcanzar su crujiente perfecto)



Tetela de carnitas



Chilapas con pork belly



Pan bao con cochinita pibil



Costilla de cerdo



Helado de tocino

Resultados

6

Voceros

49

Publicaciones

4

Entrevistas

184

Menciones
IMP



11,158,486

IMPACTOS

11:1

ROI

Entrevistas



Entrevista 1

Periodista - Alejandro Albarrán
Vocera: Celin Rivera



Entrevista 2

Periodista - Alejandro Albarrán
Vocera: Eva Álvarez



Entrevista 3

Gigante Agroalimentario - Héctor Rendón
Vocera: María Elena Trujillo



Entrevista 4

Aderezo - Arianna Bustos
Vocera: Eva Álvarez

Links

No.	Fecha	Tipo	Medio	Encabezado	Impactos	Link
1	31/10/25	Internet	newsreportmx.com	El IMP impulsa la campaña "El Cerdo Cae Bien" para promover el consumo de carne de cerdo en el país	29,745	Ver Nota
2	31/10/25	Internet	enalimentos.lat	Instituto Mexicano de la Porcicultura impulsa campaña nacional para promover el consumo de carne de cerdo	26,130	Ver Nota
3	31/10/25	Internet	Rhpositivo.mx	'El Cerdo Cae Bien', impulsan beneficios saludables de la proteína	10,000	Ver Nota
4	31/10/25	Instagram	giganteagroa	El cerdo cae bien	5,000	Ver Nota
5	31/10/25	Instagram	giganteagroa	El cerdo cae bien	5,000	Ver Nota
6	31/10/25	Instagram	giganteagroa	El cerdo cae bien	5,000	Ver Nota
7	31/10/25	Instagram	giganteagroa	El cerdo cae bien	5,000	Ver Nota
8	31/10/25	Instagram	giganteagroa	El Instituto Mexicano de la Porcicultura (IMP), en coordinación con MSD Salud Animal, y alianzas con institutos de gastronomía, lanzaron la campaña "El Cerdo Cae Bien"	5,000	Ver Nota
9	31/10/25	x.com	GiganteAgroa	En coordinación con #MSDSaludAnimal, el Instituto Mexicano de la Porcicultura lanzó la campaña "El Cerdo Cae Bien", que busca impulsar el consumo nacional sumando a la industria #porcícola, la academia	5,000	Ver Nota
10	31/10/25	x.com	laredcinoradio	"El Cerdo Cae Bien": nueva campaña nacional que resalta sabor, nutrición y cultura mexicana. Con respaldo científico, impulsa la economía y genera empleos.	321,595	Ver Nota

Links

No.	Fecha	Tipo	Medio	Encabezado	Impactos	Link
11	31/10/25	Internet	3tres3.com	El Instituto Mexicano de la Porcicultura impulsa la campaña nacional "El Cerdo Cae Bien"	215,340	Ver Nota
12	31/10/25	Internet	HeraldodePuebla.com	El Instituto Mexicano de la Porcicultura impulsa la campaña nacional «El Cerdo Cae Bien» para promover el consumo de carne de cerdo en el país	111,450	Ver Nota
13	31/10/25	Internet	porcicultura.com	El IMP celebra el lanzamiento de "El Cerdo Cae Bien" y presenta el nuevo sello "Cerdo Mexicano"	51,295	Ver Nota
14	31/10/25	Internet	bmeditores.mx	Arranca en México la campaña nacional "El Cerdo Cae Bien"	10,000	Ver Nota
15	01/11/25	x.com	vidaidea	Sin duda el sabroso cerdo cae bien en las recetas más mexicanas	5,000	Ver Nota
16	01/11/25	Internet	vidaideasegura.com	Sin duda el sabroso cerdo cae bien en las recetas más mexicanas	3,900	Ver Nota
17	02/11/25	Internet	publimetro.com.mx	El cerdo cae bien: sabor, nutrición y tradición en la mesa mexicana	2,043,000	Ver Nota
18	02/11/25	Internet	eleconomista.com.mx	IMP lanza campaña para aumentar el consumo de carne de cerdo y reducir dependencia de importaciones	460,667	Ver Nota
19	03/11/25	Internet	cronicadelpoder.com	IMP lanza campaña para aumentar el consumo de carne de cerdo y reducir dependencia de importaciones	14,070	Ver Nota
20	03/11/25	Internet	plazapublica.com.mx	Lanzan la campaña "El Cerdo Cae Bien"	9,810	Ver Nota

Links

No.	Fecha	Tipo	Medio	Encabezado	Impactos	Link
21	03/11/25	Internet	revistafactordeexito.com	El Instituto Mexicano de la Porcicultura impulsa la campaña nacional "El Cerdo Cae Bien" para promover el consumo de carne de cerdo en el país	74,790	Ver Nota
22	03/11/25	Internet	mercadotecniatotal.com	El Instituto Mexicano de la Porcicultura impulsa la campaña nacional "El Cerdo Cae Bien"	118,200	Ver Nota
23	04/11/25	x.com	El Economista	Empresas Actualmente, en el mercado mexicano se producen 151,000 toneladas mensuales de carne	1,008,761	Ver Nota
24	04/11/25	Internet	reporte32mx.com	Lanzan la campaña "El Cerdo Cae Bien"	72,810	Ver Nota
25	04/11/25	Internet	lagula.com.mx	El Cerdo Cae Bien: la campaña que impulsa el consumo de carne de cerdo en México	36,450	Ver Nota
26	04/11/25	Internet	selecciones.com.mx	Los 5 beneficios de la carne de cerdo que la vuelven esencial en tu dieta	177,300	Ver Nota
27	04/11/25	Facebook	Comentario del Día	El Instituto Mexicano de la Porcicultura lanza campaña nacional ante la necesidad de fortalecer la industria nacional del cerdo y bajar la importación en México	5,000	Ver Nota
28	04/11/25	Internet	aderezo.mx	Cómo llegó el cerdo a México y la importancia de consumirlo más	14,880	Ver Nota
29	04/11/25	Internet	comentariodeldia.com	IMP impulsa consumo de carne de cerdo para reducir dependencia de importaciones	1,200	Ver Nota
30	04/11/25	Internet	digitalplural.com.mx	IMP impulsa campaña para más consumo de carne de cerdo	1,200	Ver Nota

Links

No.	Fecha	Tipo	Medio	Encabezado	Impactos	Link
31	05/11/25	Internet	es-us.noticias.yahoo.com	Por qué la carne de cerdo es hoy la proteína clave en la dieta mexicana	3,000,000	Ver Nota
32	05/11/25	Internet	infopork.com	México se propone aumentar el consumo interno de cerdo y reforzar su posición exportadora	1,380	Ver Nota
33	05/11/25	YouTube	BM Editores	Arranca en México la campaña nacional "El Cerdo Cae Bien"	5,000	Ver Nota
34	05/11/25	Internet	2000agro.com.mx	Con la campaña "El Cerdo Cae Bien", buscan incremento del consumo de carne de cerdo	10,594	Ver Nota
35	05/11/25	Internet	porcinews.com	El Cerdo Cae Bien: el IMP impulsa una campaña nacional y presenta el sello "Cerdo Mexicano"	1,200	Ver Nota
36	06/11/25	Facebook	Facebook	¿Todavía crees que "la carne de cerdo es pesada" o "no cae bien"? ¡Es hora de actualizar tu información!	5,000	Ver Nota
37	06/11/25	Internet	gastronomiayvino.com	El Instituto Mexicano de la Porcicultura impulsa la campaña nacional "El Cerdo Cae Bien" para promover el consumo de carne de cerdo en el país Gastronomía y Vino	1,200	Ver Nota
38	07/11/25	Internet	cocinadelirante.com	El cerdo es la 2° carne más consumida en México: platillos donde es protagonista	291,840	Ver Nota
39	10/11/25	Internet	highnessmagazine.com	El Cerdo Cae Bien: sabor, nutrición y orgullo mexicano	118,200	Ver Nota
40	10/11/25	Internet	excelsior.com.mx	El cerdo es la 2° carne más consumida en México: platillos donde es protagonista	1,368,000	Ver Nota

Links

No.	Fecha	Tipo	Medio	Encabezado	Impactos	Link
41	10/11/25	Internet	mimorelia.com	El cerdo en la cocina mexicana: historia, identidad y sabor nacional	14,476	Ver Nota
42	11/11/25	Facebook	Food & Wine en Español	La campaña "El Cerdo Cae Bien" impulsa el consumo de carne de cerdo en México, resaltando su valor nutrimental y su accesibilidad económica.	176,000	Ver Nota
43	11/11/25	Internet	picotazopolitico.com	Presentan solución para prevenir y tratar el gusano barrenador - Picotazo Político	1,300	Ver Nota
44	11/11/25	Instagram	aderezo_oem	Cómo llegó el cerdo a México	7,826	Ver Nota
45	11/11/25	Internet	grillmagazine.com.mx	El Cerdo Cae Bien: el IMP lanza campaña nacional para promover el consumo de carne de cerdo con visión al 2035	1,200	Ver Nota
46	11/11/25	Internet	foodandwineespanol.com	El Cerdo Cae Bien: descubre sus beneficios para la salud	211,710	Ver Nota
47	11/11/25	Instagram	333 Mexico	"El Cerdo Cae Bien": una campaña para impulsar el consumo nacional de carne de cerdo	5,000	Ver Nota
48	12/11/25	Internet	infobae.com	Por qué la carne de cerdo "cae bien": beneficios y aportes nutricionales, según expertos del Instituto Mexicano de la Porcicultura	944,247	Ver Nota
49	13/11/25	Internet	proyectopuente.com.mx	Estos son los beneficios y nutrientes que aporta la carne de cerdo	141,720	Ver Nota

Cobertura mediática

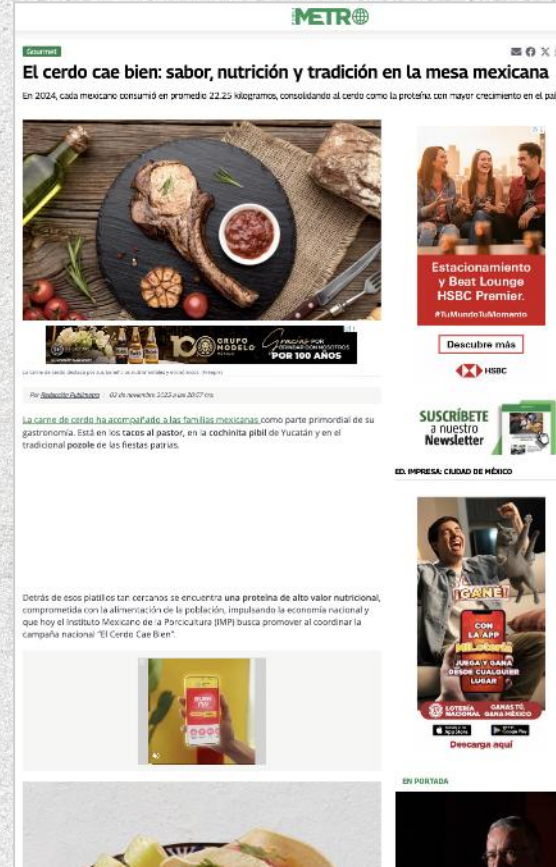


Internet

El cerdo cae bien: sabor, nutrición y tradición en la mesa mexicana

Medio: Publimetro

Fecha: 2 de noviembre, 2025





The screenshot shows a Metro article titled "El cerdo cae bien: sabor, nutrición y tradición en la mesa mexicana". The article is dated 02 de noviembre 2025 and is from Ciudad de México. It features a main image of a pork dish and a smaller image of a person holding a pig. The article text discusses the nutritional value of pork and its role in Mexican gastronomy. There are also several promotional banners for HSBC, Grupo Modelo, and a newsletter subscription.

METRO

Courtesy

El cerdo cae bien: sabor, nutrición y tradición en la mesa mexicana

En 2024, cada mexicano consumió en promedio 22.25 kilogramos, consolidando al cerdo como la proteína con mayor crecimiento en el país





GRUPO MODELO **100** años de tradición y excelencia **POR 100 AÑOS**

Por [@mexicoPubliMetro](#) 02 de noviembre 2025 2 min 207 vis

La **carne de cerdo ha alcanzado** a las familias mexicanas como parte primordial de su gastronomía. Está en los tacos al pastor, en la cochinita pibil de Yucatán y en el tradicional pozole de las fiestas patrias.

Detrás de esos platillos tan cercanos se encuentra una proteína de alto valor nutricional, complementada con la diversificación de la población. Impulsando la economía nacional y que hoy el Instituto Mexicano de la Porcicultura (IMPI) busca promover al coordinar la campaña nacional "El Cerdo Cae Bien".



CON LA APP **JUEGA Y GANA** DINERO CUA CUANTO LUGAR

LOTERIA NACIONAL **JUEGA Y GANA DINERO**

Descarga aquí

EN PORTADA

Internet

El cerdo es la 2° carne más consumida en México: platillos donde es protagonista

Medio: Excélsior

Fecha: 7 de noviembre, 2025

EXCELSIOR


Portada | Impreso | Tv | Radio | Imagen Tv | Última hora | Podcast

Nacional | O'Neil | Opinión | Comunitario | Deportes | Espectáculos | Ciencia | Regiones | Opinión | Juegos | Trending | Más

El cerdo es la 2° carne más consumida en México: platillos donde es protagonista

El sabor y versatilidad de la carne de cerdo la han vuelto una de las proteínas favoritas en México. Conoce más sobre su historia y los platillos que se preparan con ella.

UNO DEL VANDALIA/OP de noviembre de 2025 a las 17:30 hrs.




Consumo de carne de cerdo en México: historia y relevancia | Cariva

Suscríbete a nuestro boletín
Recibe las últimas noticias y mantente siempre informado

Correo electrónico **Enviar**

¿Sabías que, en México, la **carne de cerdo es más consumida que la de res?** Además, somos un importante productor de este alimento. Conoce más sobre su papel en nuestra gastronomía y economía en este artículo.

Actualmente, la carne de cerdo es la segunda proteína más consumida en nuestro país, solo después del pollo. Lo usamos al pastor, la cochinita pibil, los carnitas, entre otros. Una muestra de la riqueza que está en nuestra gastronomía.



Sin embargo, no se trata de un animal nativo del nuevo mundo, entonces, ¿cómo llegamos a ser el octavo productor a nivel mundial y el séptimo exportador de carne de cerdo a nivel global?

Google Pixel 10

Google Pixel en Telcel, mi mejor decisión

telcel

Te puede interesar [mgid](#)

Ya estamos al Buen Fin

5 señales de que no bebes suficiente agua

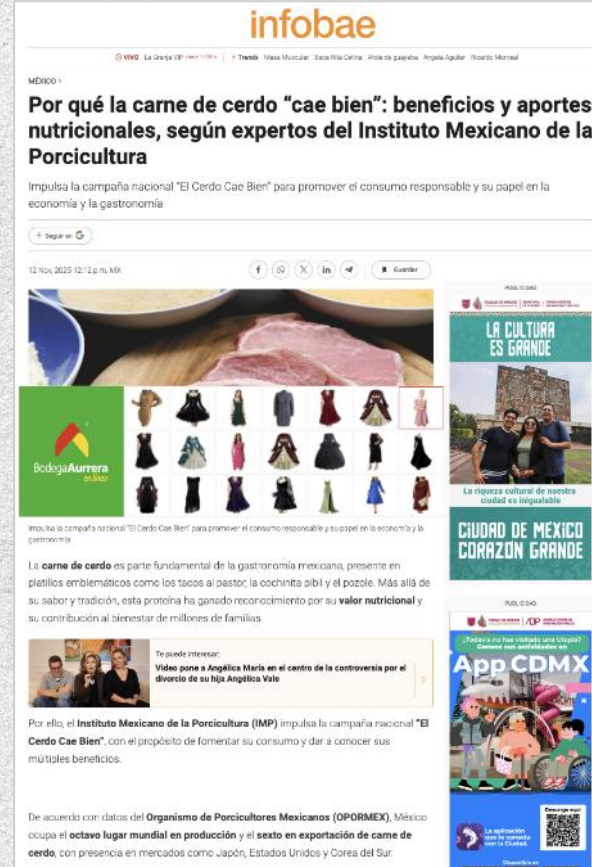
Google Pixel 10

Internet

Por qué la carne de cerdo “cae bien”: beneficios y aportes nutricionales, según expertos del Instituto Mexicano de la Porcicultura

Medio: Infobae

Fecha: 12 de noviembre, 2025



The image shows a screenshot of a news article on the Infobae website. The article title is "Por qué la carne de cerdo 'cae bien': beneficios y aportes nutricionales, según expertos del Instituto Mexicano de la Porcicultura". The article text discusses the national campaign "El Cerdo Cae Bien" and mentions that pork is a fundamental part of Mexican gastronomy, present in dishes like tacos al pastor, cochinita pibil, and pozole. It also notes that pork has gained recognition for its nutritional value and contribution to family well-being. There are several social media sharing icons and a date of 12 Nov 2025 12:12 p.m. MX. Below the article, there are three smaller images: a grid of clothing items, a photo of a family, and a graphic for the "App CDMX".

Internet

IMP lanza campaña para aumentar el consumo de carne de cerdo y reducir dependencia de importaciones

Medio: El Economista

Fecha: 2 de noviembre, 2025



EL ECONOMISTA

IMP lanza campaña para aumentar el consumo de carne de cerdo y reducir dependencia de importaciones

Actualmente, en el mercado mexicano se producen 151,000 toneladas mensuales de carne de cerdo.

El éxito es... que ir a trabajar no te genere estrés.

Regus

Vuelos nacionales desde \$1 peso

Newsletters of

MARRIOTT BONVOY

El Instituto Mexicano de la Porcicultura (IMP) ha iniciado una campaña nacional con la que busca incrementar más del 3% el consumo per cápita anual de carne de cerdo y, al mismo tiempo, fortalecer la producción nacional, ya que el 50% de lo consumido en el país es importado.

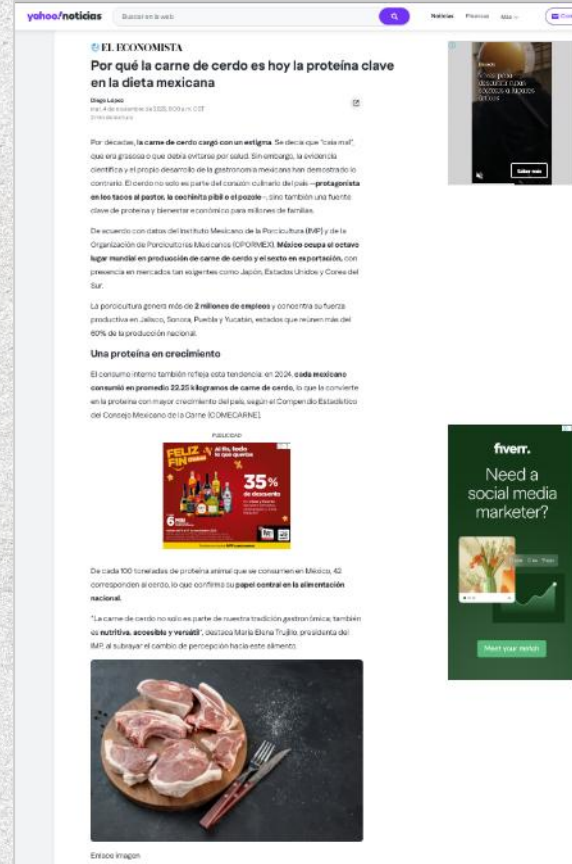
"Como organismo Mexicano y científico de referencia para la porcicultura nacional, estamos lanzando oficialmente la campaña nacional "El cerdo es vivo" por que queremos resaltar el gran valor que tiene la producción... y que todo México realice que la carne de cerdo es un alimento que nutre a las familias mexicanas", señaló Celia Rivas, directora general del IMP.

Internet

Por qué la carne de cerdo es hoy la proteína clave en la dieta mexicana

Medio: Yahoo! Noticias

Fecha: 4 de noviembre, 2025



EL ECONOMISTA
Por qué la carne de cerdo es hoy la proteína clave en la dieta mexicana

Por décadas, la carne de cerdo cargó con un estigma. Se decía que "era mal", que era grasosa o que debía evitarse por salud. Sin embargo, la evidencia científica y el propio desarrollo de la gastronomía mexicana han demostrado lo contrario. El cerdo no solo es parte del consumo culinario del país —protagonista en los tacos al pastor, la cochinita pibil o el pibilado— sino también una fuente clave de proteínas y bienestar económico para millones de familias.


De acuerdo con datos del Instituto Mexicano de la Porcicultura (IMP) y de la Organización de Producción de Carne de Cerdo (OPROCEM), México ocupa el octavo lugar mundial en producción de carne de cerdo y el sexto en su per cápita, con presencia en mercados tan exigentes como Japón, Estados Unidos y Corea del Sur.

La porcicultura genera más de 2 millones de empleos y concentra su fuerza productiva en Jalisco, Sonora, Puebla y Yucatán, estados que reúnen más del 60% de la producción nacional.

Una proteína en crecimiento


El consumo interno también refleja esta tendencia: en 2024, cada mexicano consumió en promedio 32.25 kilogramos de carne de cerdo, lo que lo convierte en la proteína con mayor crecimiento del país, según el Compendio Estadístico del Consejo Mexicano de la Carne (COMECARNE).

PROMOCIÓN




De cada 100 toneladas de proteína animal que se consumen en México, 42 corresponden al cerdo, lo que confirma su papel central en la alimentación nacional.

"La carne de cerdo no solo es parte de nuestra tradición gastronómica, también es nutritiva, accesible y versátil", destacó María Elena Trujillo, presidenta del IMP, al subrayar el cambio de percepción hacia este alimento.



Enrico Inagon

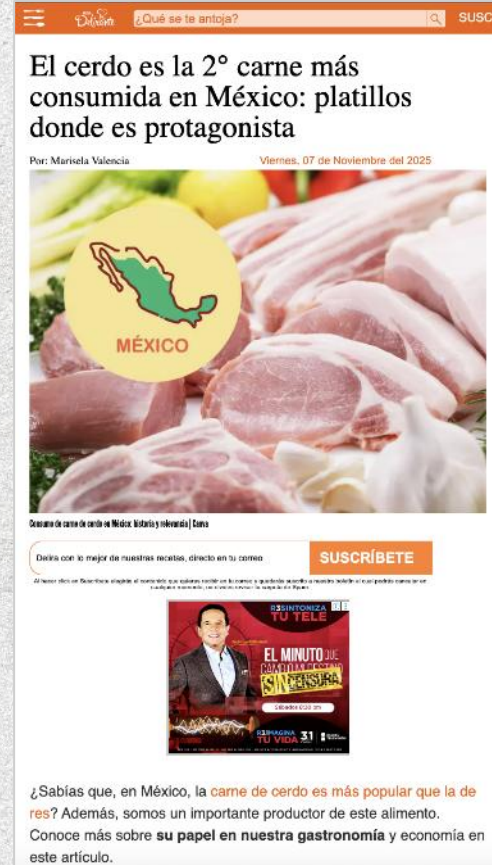


Internet

El cerdo es la 2° carne más consumida en México: platillos donde es protagonista

Medio: Cocina Delirante


Fecha: 7 de noviembre, 2025



The screenshot shows a news article on the website 'Cocina Delirante'. The article title is 'El cerdo es la 2° carne más consumida en México: platillos donde es protagonista'. The author is 'Por: Mariela Valencia' and the date is 'Viernes, 07 de Noviembre del 2025'. The main image is a close-up of sliced pork with a circular graphic overlay of Mexico and the word 'MÉXICO'. Below the image is a 'SUSCRÍBETE' button and a promotional banner for 'EL MINUTO DE COCINA' on 'TU TELE'.

El cerdo es la 2° carne más consumida en México: platillos donde es protagonista


Por: Mariela Valencia Viernes, 07 de Noviembre del 2025



Consumo de carne de cerdo en México: hábitos y relevancia | Comida

Delicia con lo mejor de nuestras recetas, directo en tu cocina **SUSCRÍBETE**

Al hacer clic en Recibirte, aceptas el uso de cookies que nos permiten mejorar tu experiencia de navegación y nos ayudan a entender cómo utilizas nuestra página web. Puedes cambiar en cualquier momento tu configuración de cookies en la parte inferior de esta página.



¿Sabías que, en México, la **carne de cerdo es más popular que la de res**? Además, somos un importante productor de este alimento. Conoce más sobre **su papel en nuestra gastronomía** y economía en este artículo.

Internet

El Cerdo Cae Bien: descubre sus beneficios para la salud

Medio: Food&Wine

Fecha: 10 de noviembre, 2025

FOOD&WINE ACTUALIDAD VIDEOS GASTRONOMÍA PERFILES MUNDO LÍQUIDO DESTINOS BEST NEW CHEFS SHOPPING

GASTRONOMÍA > GOURMET

El Cerdo Cae Bien: descubre sus beneficios para la salud

Con la campaña "El Cerdo Cae Bien", el IMP busca incrementar el consumo anual, destacando sus beneficios nutrimentales y económicos.

Por Claudia Alba | Publicado el 10 de noviembre, 2025

RECIBIR EN MI BOLSILLO

Con tu Cerdo Somos cuida tu salud.



CARNE DE CERDO EN CRUDO | FOTO: UNSPLASH

Detrás de ese exquisito taco de carnitas que almuerzas un domingo familiar, de esos taquitos al pastor que llegan directo al corazón después de una noche de fiesta, de esa cochinita pibil que nos enamora y de todas las exquisiteces que involucran a la carne de cerdo hay historia, legado, y valor nutricional que debes conocer a través de la campaña "El Cerdo Cae Bien".



Internet

Los 5 beneficios de la carne de cerdo que la vuelven esencial en tu dieta

Medio: Selecciones

Fecha: 3 de noviembre, 2025

Selecciones
READER'S DIGEST

S CBD RECETAS MASCOTAS BELLEZA TENDENCIAS EVENTOS EDICIÓN IMPRESA EL ORIG

Los 5 beneficios de la carne de cerdo que la vuelven esencial en tu dieta

El consumo carne de cerdo México ha crecido exponencialmente, consolidándose como la proteína con mayor auge en la mesa familiar. Pero más allá de su versatilidad en platillos tradicionales como el pozole y los tacos...



5 beneficios de la carne de cerdo

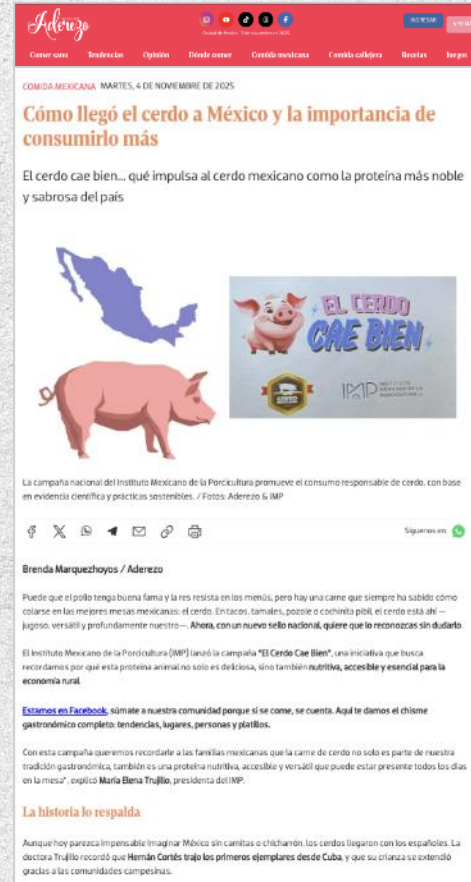
El consumo carne de cerdo México ha crecido exponencialmente, consolidándose como la proteína con mayor auge en la mesa familiar. Pero más allá de su versatilidad en platillos tradicionales como el pozole y los tacos al pastor, el cerdo es una proteína de alto valor biológico con beneficios esenciales para la salud.

Internet

Cómo llegó el cerdo a México y la importancia de consumirlo más

Medio: Aderezo

Fecha: 4 de noviembre, 2025



The screenshot shows a news article on the Aderezo website. The article is dated November 4, 2025, and is categorized under 'COMIDA MEXICANA'. The main headline is 'Cómo llegó el cerdo a México y la importancia de consumirlo más'. Below the headline is a sub-headline: 'El cerdo cae bien... qué impulsa al cerdo mexicano como la proteína más noble y sabrosa del país'. The article features a large image with a map of Mexico, a pig, and a graphic that says 'EL CERDO CAE BIEN'. The text of the article discusses the national campaign by the Instituto Mexicano de la Porcicultura (IMP) to promote responsible pork consumption, highlighting its nutritional and economic benefits. It also mentions the historical context of pork in Mexican cuisine and the role of the IMP in promoting it.


Aderezo
Ciudad de México | 5271 2025 2025

Comer sano | Tecnología | Opinión | Diseño online | Eventos mexicanos | Contenido californiano | Noticias | Ir a la página

COMIDA MEXICANA | MARTES, 4 DE NOVIEMBRE DE 2025

Cómo llegó el cerdo a México y la importancia de consumirlo más

El cerdo cae bien... qué impulsa al cerdo mexicano como la proteína más noble y sabrosa del país



La campaña nacional del Instituto Mexicano de la Porcicultura promueve el consumo responsable de cerdo, con base en evidencia científica y prácticas sostenibles. / Fotos: Aderezo & IMP

Síguenos en

Brenda Marquezchoyos / Aderezo

Puede que el pollo tenga buena fama y la res resista en los menús, pero hay una carne que siempre ha sabido cómo colarse en las mejores mesas mexicanas: el cerdo. En tacos, tamales, pozole o cochinita pibil, el cerdo está ahí — jugoso, versátil y profundamente nuestro —. Ahora, con un nuevo sello nacional, quiere que lo reconozcas sin dudarlo.

El Instituto Mexicano de la Porcicultura (IMP) lanzó la campaña "El Cerdo Caer Bien", una iniciativa que busca recordarnos por qué esta proteína animal no solo es deliciosa, sino también nutritiva, accesible y esencial para la economía rural.

[Escríbenos en Facebook](#), súmate a nuestra comunidad porque si se come, se cuenta. Aquí te damos el chisme gastronómico completo: tendencias, lugares, personas y platillos.

Con esta campaña queremos recordarle a las familias mexicanas que la carne de cerdo no solo es parte de nuestra tradición gastronómica, también es una proteína nutritiva, accesible y versátil que puede estar presente todos los días en la mesa", explicó María Elena Trujillo, presidenta del IMP.

La historia lo respalda

Aunque hoy parezca impensable imaginar México sin carinitas o chicharrón, los cerdos llegaron con los españoles. La doctora Trujillo recordó que **Hernán Cortés trajo los primeros ejemplares desde Cuba**, y que su crianza se extendió gracias a las comunidades campesinas.

Internet

The screenshot shows the MKT Total website with a prominent banner for the IMP's national campaign "El Cerdo Cae Bien". The banner features a cartoon pig and the text "El Instituto Mexicano de la Porcicultura impulsa la campaña nacional 'El Cerdo Cae Bien'". Below the banner, there is a video player showing a group of people at an event, and a sidebar with various articles and images related to the campaign.

MKT Total

The screenshot shows the El Heraldo de Puebla website. The main headline reads "El Instituto Mexicano de la Porcicultura impulsa la campaña nacional 'El Cerdo Cae Bien' para promover el consumo de carne de cerdo en el país". The article includes a large image of a cartoon pig and a group of people at an event. There are also smaller images and text blocks related to the campaign.

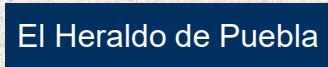
El Heraldo de Puebla

The screenshot shows the Porcicultura.com website. The main headline reads "El IMP celebra el lanzamiento de 'El Cerdo Cae Bien' y presenta el nuevo sitio 'Cerdo Mexicano'". The article includes a large image of a group of people at an event and a smaller image of a cartoon pig. There are also smaller images and text blocks related to the campaign.

Porcicultura.com

The screenshot shows the 2000 Agro website. The main headline reads "2000 AGRO Revista Industrial del Campo". The article includes a large image of a cartoon pig and a group of people at an event. There are also smaller images and text blocks related to the campaign.

2000 Agro



Facebook

Food & Wine en Español
Ayer a las 10:30 a. m. · 🌐

La campaña "El Cerdo Cae Bien" impulsa el consumo de carne de cerdo en México, resaltando su valor nutricional y su accesibilidad económica.



FOODANDWINEESPANOL.COM
El Cerdo Cae Bien: descubre sus beneficios para la salud

1

Me gusta Comentar Compartir

Food&Wine

Publicación de Comentario del Día

Comentario del Día
3 de noviembre a las 9:30 p. m. · 🌐

1 | El Instituto Mexicano de la Porcicultura lanza campaña nacional ante la necesidad de fortalecer la industria nacional del cerdo y bajar la importación en México. La entrada IMP impulsa con... [#comentariodeldia](#) [#Empresa](#)

COMENTARIODEL.DIA.COM

IMP impulsa consumo de carne de cerdo para reducir dependencia de importaciones | El Comentario del Día

El Instituto Mexicano de la Porcicultura lanza campaña nacional ante la necesidad de fortalecer la industria nacional del cerdo y bajar la importación en México.

Me gusta Comentar Compartir



Todavía no hay comentarios
Sé la primera persona en comentar.

Comentario del Día

La gula México
7 de noviembre a las 2:07 p. m. · 🌐

¿Todavía crees que "la carne de cerdo es pesada" o "no cae bien"? ¡Es hora de actualizar tu información!

El **Instituto Mexicano de la Porcicultura** nos explica por qué la carne de cerdo es una proteína de excelente calidad, magra, nutritiva y perfectamente saludable cuando se maneja y cocina correctamente.

Conoce los datos y la ciencia detrás de la campaña que busca cambiar nuestra percepción sobre esta deliciosa carne.

Lee el artículo: ¿Por qué el cerdo sí cae bien?

[#carnedecerdo](#) [#MitosAlimenticios](#) [#nutrición](#) [#salud](#) [#AlimentaciónSana](#) [#cocinamexicana](#)



La Gula

X



El Economista



Gigante Agroalimentario



Cinco Radio Oficial

INSTITUTO MEXICANO DE PORCICULTURA (IMP)

Gracias



CDMX, Noviembre 2025

