



Valor nutritivo de la carne de cerdo producida en Uruguay

Ing. Agr. Gustavo Capra, M. Sc.
Director de Investigación
Facultad de Ciencias Agrarias de la UDE



Desarrollo de capacidades en Ciencias de la Carne y caracterización del valor nutritivo de las carnes comercializadas en México y Uruguay

Fondo de Cooperación Uruguay-México

Capra, G.; Sallé, L.; Cozzano, S.; Márquez, R.;
Martínez, R.; Luzardo, S. ; Costas, G.;
Brito, G. ; De Souza, G. ; Nardo, D.

La preferencia por la carne vacuna en la población uruguaya tiene hondas raíces históricas

- Oferta abundante
- Bajo costo relativo
- Conocimiento de las formas de preparación
- Las carnes de otras especies se consideran “**carnes alternativas**” y pugnan por acceder a un espacio mayor en la dieta de los uruguayos



Factores que limitan el aumento del consumo de carne de cerdo

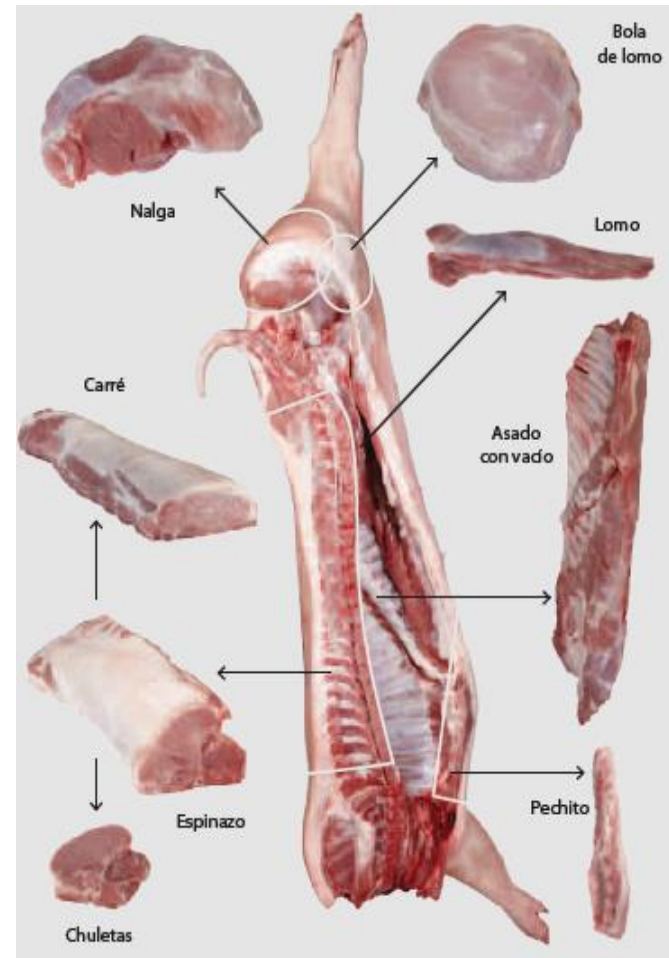
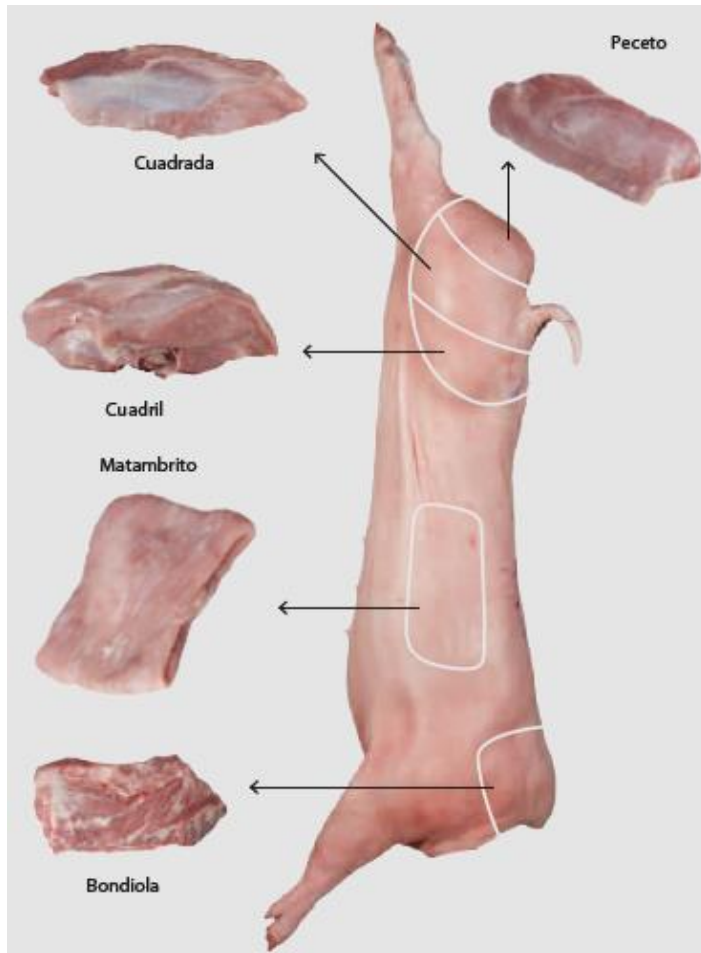
- Prejuicios sobre sus atributos nutricionales y sus efectos sobre la salud del consumidor
- Escasa disponibilidad de información confiable sobre sus atributos
- Influencia negativa de percepciones prevalecientes entre profesionales de la salud y otros formadores de opinión

La carne de cerdo permanece como un alimento contraindicado en las recomendaciones de los especialistas en nutrición y dietética, en base a información que no se ajusta a la calidad de carne actualmente disponible

Objetivos del trabajo

Generar información nacional objetiva sobre las cualidades nutricionales de la carne de cerdo producida en el país y hacerla disponible a los consumidores y formadores de opinión (médicos, nutricionistas, prensa especializada y otros profesionales vinculados a las áreas de la salud, la dietética y la gastronomía).

Cortes descritos por INAC



Materiales y métodos

- Se seleccionaron cinco cortes (bondiola, solomillo, carré, pulpa de jamón y pulpa de paleta) a los que se aplicó una batería completa de análisis consistente en determinaciones de humedad, proteína, materia grasa, cenizas, colesterol, hierro, sodio, magnesio, potasio, fósforo, zinc, selenio, vitamina E y perfil lipídico.
- En otros cuatro cortes (asado, vacío, costilla y matambrito) solo se determinó contenido y composición de la grasa.
- Se obtuvieron muestras en 8 empresas de la cadena cárnica, a la salida del desosado, tal cual son presentadas al público consumidor.
- Se confeccionaron muestras compuestas de los nueve cortes seleccionados, representativas del producto de cada una de las empresas (4 muestras compuestas para cada corte)
- Se separó la porción de magro del hueso y la grasa fácilmente separable, con el cuidado que pondría “un consumidor cuidadoso que separe concienzudamente estos tejidos”
- Cada muestra compuesta fue homogeneizada, envasada al vacío y conservada en cámara a temperatura menor a -20 °C hasta el momento del envío al laboratorio correspondiente

**Tabla 1. Composición nutricional de los diferentes cortes evaluados
(media \pm desvío estándar)**

	Bondiola	Solomillo	Pulpa de paleta	Pulpa de jamón	Carré
Humedad g/100g	69,41 \pm 6,29	75,38 \pm 0,72	73,17 \pm 1,47	74,81 \pm 1,37	73,41 \pm 2,83
Proteínas g/100g	17,13 \pm 2,60	20,91 \pm 0,30	19,16 \pm 0,47	21,44 \pm 1,08	21,86 \pm 1,37
Mat. Grasa g/100g	12,25 \pm 7,27	3,06 \pm 0,88	6,67 \pm 1,03	3,13 \pm 1,09	4,20 \pm 3,61
Cenizas g/100g	0,98 \pm 0,09	1,16 \pm 0,04	1,07 \pm 0,09	1,10 \pm 0,04	1,11 \pm 0,09
Valor calórico Kcal/100g	179 \pm 62	111 \pm 7	136 \pm 8	114 \pm 10	125 \pm 28
Colesterol mg/100g	31 \pm 14	44 \pm 9	47 \pm 10	43 \pm 8	37 \pm 6
Tocoferol mg/100g	0,33 \pm 0,17	0,30 \pm 0,08	0,28 \pm 0,13	0,21 \pm 0,14	0,16 \pm 0,08
Fósforo mg/100g	168 \pm 22	210 \pm 3	178 \pm 13	181 \pm 17	199 \pm 12
Hierro mg/100g	1,13 \pm 0,22	1,08 \pm 0,15	1,37 \pm 0,32	0,89 \pm 0,01	< 0,75
Zinc mg/100g	2,98 \pm 0,50	1,88 \pm 0,30	3,05 \pm 0,44	1,86 \pm 0,24	1,45 \pm 0,31
Sodio mg/100g	52 \pm 6	47 \pm 4	53 \pm 5	45 \pm 9	39 \pm 7
Magnesio mg/100g	20 \pm 3	26 \pm 1	22 \pm 2	25 \pm 1	25 \pm 2
Potasio mg/100g	365 \pm 44	410 \pm 12	378 \pm 15	390 \pm 1	398 \pm 3
Selenio mg/kg	< 0,30	< 0,10	< 0,30	< 0,10	< 0,30

Análisis realizados en LATU

**Tabla 1. Composición nutricional de los diferentes cortes evaluados
(media \pm desvío estándar)**

	Bondiola	Solomillo	Pulpa de paleta	Pulpa de jamón	Carré
Humedad g/100g	69,41 \pm 6,29	75,38 \pm 0,72	73,17 \pm 1,47	74,81 \pm 1,37	73,41 \pm 2,83
Proteínas g/100g	17,13 \pm 2,60	20,91 \pm 0,30	19,16 \pm 0,47	21,44 \pm 1,08	21,86 \pm 1,37
Mat. Grasa g/100g	12,25 \pm 7,27	3,06 \pm 0,88	6,67 \pm 1,03	3,13 \pm 1,09	4,20 \pm 3,61
Cenizas g/100g	0,98 \pm 0,09	1,16 \pm 0,04	1,07 \pm 0,09	1,10 \pm 0,04	1,11 \pm 0,09
Valor calórico Kcal/100g	179 \pm 62	111 \pm 7	136 \pm 8	114 \pm 10	125 \pm 28
Colesterol mg/100g	31 \pm 14	44 \pm 9	47 \pm 10	43 \pm 8	37 \pm 6
Tocoferol mg/100g	0,33 \pm 0,17	0,30 \pm 0,08	0,28 \pm 0,13	0,21 \pm 0,14	0,16 \pm 0,08
Fósforo mg/100g	168 \pm 22	210 \pm 3	178 \pm 13	181 \pm 17	199 \pm 12
Hierro mg/100g	1,13 \pm 0,22	1,08 \pm 0,15	1,37 \pm 0,32	0,89 \pm 0,01	< 0,75
Zinc mg/100g	2,98 \pm 0,50	1,88 \pm 0,30	3,05 \pm 0,44	1,86 \pm 0,24	1,45 \pm 0,31
Sodio mg/100g	52 \pm 6	47 \pm 4	53 \pm 5	45 \pm 9	39 \pm 7
Magnesio mg/100g	20 \pm 3	26 \pm 1	22 \pm 2	25 \pm 1	25 \pm 2
Potasio mg/100g	365 \pm 44	410 \pm 12	378 \pm 15	390 \pm 1	398 \pm 3
Selenio mg/kg	< 0,30	< 0,10	< 0,30	< 0,10	< 0,30

Análisis realizados en LATU

**Tabla 1. Composición nutricional de los diferentes cortes evaluados
(media \pm desvío estándar)**

	Bondiola	Solomillo	Pulpa de paleta	Pulpa de jamón	Carré
Humedad g/100g	69,41 \pm 6,29	75,38 \pm 0,72	73,17 \pm 1,47	74,81 \pm 1,37	73,41 \pm 2,83
Proteínas g/100g	17,13 \pm 2,60	20,91 \pm 0,30	19,16 \pm 0,47	21,44 \pm 1,08	21,86 \pm 1,37
Mat. Grasa g/100g	12,25 \pm 7,27	3,06 \pm 0,88	6,67 \pm 1,03	3,13 \pm 1,09	4,20 \pm 3,61
Cenizas g/100g	0,98 \pm 0,09	1,16 \pm 0,04	1,07 \pm 0,09	1,10 \pm 0,04	1,11 \pm 0,09
Valor calórico Kcal/100g	179 \pm 62	111 \pm 7	136 \pm 8	114 \pm 10	125 \pm 28
Colesterol mg/100g	31 \pm 14	44 \pm 9	47 \pm 10	43 \pm 8	37 \pm 6
Tocoferol mg/100g	0,33 \pm 0,17	0,30 \pm 0,08	0,28 \pm 0,13	0,21 \pm 0,14	0,16 \pm 0,08
Fósforo mg/100g	168 \pm 22	210 \pm 3	178 \pm 13	181 \pm 17	199 \pm 12
Hierro mg/100g	1,13 \pm 0,22	1,08 \pm 0,15	1,37 \pm 0,32	0,89 \pm 0,01	< 0,75
Zinc mg/100g	2,98 \pm 0,50	1,88 \pm 0,30	3,05 \pm 0,44	1,86 \pm 0,24	1,45 \pm 0,31
Sodio mg/100g	52 \pm 6	47 \pm 4	53 \pm 5	45 \pm 9	39 \pm 7
Magnesio mg/100g	20 \pm 3	26 \pm 1	22 \pm 2	25 \pm 1	25 \pm 2
Potasio mg/100g	365 \pm 44	410 \pm 12	378 \pm 15	390 \pm 1	398 \pm 3
Selenio mg/kg	< 0,30	< 0,10	< 0,30	< 0,10	< 0,30

**Tabla 1. Composición nutricional de los diferentes cortes evaluados
(media \pm desvío estándar)**

	Bondiola	Solomillo	Pulpa de paleta	Pulpa de jamón	Carré
Humedad g/100g	69,41 \pm 6,29	75,38 \pm 0,72	73,17 \pm 1,47	74,81 \pm 1,37	73,41 \pm 2,83
Proteínas g/100g	17,13 \pm 2,60	20,91 \pm 0,30	19,16 \pm 0,47	21,44 \pm 1,08	21,86 \pm 1,37
Mat. Grasa g/100g	12,25 \pm 7,27	3,06 \pm 0,88	6,67 \pm 1,03	3,13 \pm 1,09	4,20 \pm 3,61
Cenizas g/100g	0,98 \pm 0,09	1,16 \pm 0,04	1,07 \pm 0,09	1,10 \pm 0,04	1,11 \pm 0,09
Valor calórico Kcal/100g	179 \pm 62	111 \pm 7	136 \pm 8	114 \pm 10	125 \pm 28
Colesterol mg/100g	31 \pm 14	44 \pm 9	47 \pm 10	43 \pm 8	37 \pm 6
Tocoferol mg/100g	0,33 \pm 0,17	0,30 \pm 0,08	0,28 \pm 0,13	0,21 \pm 0,14	0,16 \pm 0,08
Fósforo mg/100g	168 \pm 22	210 \pm 3	178 \pm 13	181 \pm 17	199 \pm 12
Hierro mg/100g	1,13 \pm 0,22	1,08 \pm 0,15	1,37 \pm 0,32	0,89 \pm 0,01	< 0,75
Zinc mg/100g	2,98 \pm 0,50	1,88 \pm 0,30	3,05 \pm 0,44	1,86 \pm 0,24	1,45 \pm 0,31
Sodio mg/100g	52 \pm 6	47 \pm 4	53 \pm 5	45 \pm 9	39 \pm 7
Magnesio mg/100g	20 \pm 3	26 \pm 1	22 \pm 2	25 \pm 1	25 \pm 2
Potasio mg/100g	365 \pm 44	410 \pm 12	378 \pm 15	390 \pm 1	398 \pm 3
Selenio mg/kg	< 0,30	< 0,10	< 0,30	< 0,10	< 0,30

Análisis realizados en LATU

**Tabla 1. Composición nutricional de los diferentes cortes evaluados
(media \pm desvío estándar)**

	Bondiola	Solomillo	Pulpa de paleta	Pulpa de jamón	Carré
Humedad g/100g	69,41 \pm 6,29	75,38 \pm 0,72	73,17 \pm 1,47	74,81 \pm 1,37	73,41 \pm 2,83
Proteínas g/100g	17,13 \pm 2,60	20,91 \pm 0,30	19,16 \pm 0,47	21,44 \pm 1,08	21,86 \pm 1,37
Mat. Grasa g/100g	12,25 \pm 7,27	3,06 \pm 0,88	6,67 \pm 1,03	3,13 \pm 1,09	4,20 \pm 3,61
Cenizas g/100g	0,98 \pm 0,09	1,16 \pm 0,04	1,07 \pm 0,09	1,10 \pm 0,04	1,11 \pm 0,09
Valor calórico Kcal/100g	179 \pm 62	111 \pm 7	136 \pm 8	114 \pm 10	125 \pm 28
Colesterol mg/100g	31 \pm 14	44 \pm 9	47 \pm 10	43 \pm 8	37 \pm 6
Tocoferol mg/100g	0,33 \pm 0,17	0,30 \pm 0,08	0,28 \pm 0,13	0,21 \pm 0,14	0,16 \pm 0,08
Fósforo mg/100g	168 \pm 22	210 \pm 3	178 \pm 13	181 \pm 17	199 \pm 12
Hierro mg/100g	1,13 \pm 0,22	1,08 \pm 0,15	1,37 \pm 0,32	0,89 \pm 0,01	< 0,75
Zinc mg/100g	2,98 \pm 0,50	1,88 \pm 0,30	3,05 \pm 0,44	1,86 \pm 0,24	1,45 \pm 0,31
Sodio mg/100g	52 \pm 6	47 \pm 4	53 \pm 5	45 \pm 9	39 \pm 7
Magnesio mg/100g	20 \pm 3	26 \pm 1	22 \pm 2	25 \pm 1	25 \pm 2
Potasio mg/100g	365 \pm 44	410 \pm 12	378 \pm 15	390 \pm 1	398 \pm 3
Selenio mg/kg	< 0,30	< 0,10	< 0,30	< 0,10	< 0,30

Análisis realizados en LATU

**Tabla 1. Composición nutricional de los diferentes cortes evaluados
(media \pm desvío estándar)**

	Bondiola	Solomillo	Pulpa de paleta	Pulpa de jamón	Carré
Humedad g/100g	69,41 \pm 6,29	75,38 \pm 0,72	73,17 \pm 1,47	74,81 \pm 1,37	73,41 \pm 2,83
Proteínas g/100g	17,13 \pm 2,60	20,91 \pm 0,30	19,16 \pm 0,47	21,44 \pm 1,08	21,86 \pm 1,37
Mat. Grasa g/100g	12,25 \pm 7,27	3,06 \pm 0,88	6,67 \pm 1,03	3,13 \pm 1,09	4,20 \pm 3,61
Cenizas g/100g	0,98 \pm 0,09	1,16 \pm 0,04	1,07 \pm 0,09	1,10 \pm 0,04	1,11 \pm 0,09
Valor calórico Kcal/100g	179 \pm 62	111 \pm 7	136 \pm 8	114 \pm 10	125 \pm 28
Colesterol mg/100g	31 \pm 14	44 \pm 9	47 \pm 10	43 \pm 8	37 \pm 6
Tocoferol mg/100g	0,33 \pm 0,17	0,30 \pm 0,08	0,28 \pm 0,13	0,21 \pm 0,14	0,16 \pm 0,08
Fósforo mg/100g	168 \pm 22	210 \pm 3	178 \pm 13	181 \pm 17	199 \pm 12
Hierro mg/100g	1,13 \pm 0,22	1,08 \pm 0,15	1,37 \pm 0,32	0,89 \pm 0,01	< 0,75
Zinc mg/100g	2,98 \pm 0,50	1,88 \pm 0,30	3,05 \pm 0,44	1,86 \pm 0,24	1,45 \pm 0,31
Sodio mg/100g	52 \pm 6	47 \pm 4	53 \pm 5	45 \pm 9	39 \pm 7
Magnesio mg/100g	20 \pm 3	26 \pm 1	22 \pm 2	25 \pm 1	25 \pm 2
Potasio mg/100g	365 \pm 44	410 \pm 12	378 \pm 15	390 \pm 1	398 \pm 3
Selenio mg/kg	< 0,30	< 0,10	< 0,30	< 0,10	< 0,30

Análisis realizados en LATU

- * Con excepción de la bondiola, los cortes evaluados presentan un bajo contenido de grasa, que permite incluirlos entre las carnes magras y muy magras.
- * Existen diferencias relevantes entre cortes en el aporte de hierro; el contenido de este mineral es mayor en los cortes que tendrían una mayor proporción de fibras musculares oxidativas.
- * Los valores de hierro en el corte denominado carré en las tablas de composición de alimentos actualmente en uso son sensiblemente mayores que los determinados en este trabajo, lo que podría llevar a una sobreestimación de su aporte.

- * Los resultados obtenidos muestran contenidos mayores a los usualmente manejados por profesionales de la salud para fósforo, magnesio y potasio, pero menores en sodio.
- * Se confirma el aporte nutricionalmente relevante en zinc, micronutriente importante en niños y adolescentes, que presentan requerimientos mayores.
- * Hay grandes diferencias entre empresas en el contenido de α -tocoferol, que se puede asociar a variaciones en la composición de la dieta. Los valores promedio son similares a los presentes en la base de datos del USDA.
- * Los valores obtenidos en contenido de colesterol son más bajos que los reportados por diferentes fuentes; sin embargo se encuentran comprendidos en el rango que establecen Dinh et al. (2011) que afirman que el contenido de colesterol en carne de cerdo cruda varía entre 30 y 81 mg/100g

Tabla 2. Contenido graso en porcentaje de los diferentes cortes evaluados (media \pm desvío estándar, coeficiente de variación y rango).

Corte	Media \pm s.d	CV%	Rango
Asado de tira	14,80 \pm 4,51	30,5	7,27 – 26,12
Bondiola	10,86 \pm 3,86	35,5	4,73 – 22,15
Carré	4,61 \pm 2,46	53,3	1,21 – 11,22
Costilla	6,06 \pm 1,12	18,5	3,41 – 9,59
Matambrito	16,17 \pm 2,99	18,5	10,77 – 22,77
Pulpa de jamón	4,26 \pm 1,14	26,8	2,01 – 7,20
Pulpa de paleta	6,92 \pm 0,84	12,1	5,21 – 8,93
Solomillo	3,83 \pm 0,47	12,3	2,87 – 4,73
Vacío	9,92 \pm 3,20	32,2	5,92 – 19,44

Análisis realizados en INIA Tacuarembó

¿Qué factores inciden sobre la calidad de la carne de cerdo?

- Alimentación
- Tipo genético
- Sistema de producción (extensivo, confinado)
- Sexo
- Edad y peso de faena
- Manejo previo a la faena (carga, transporte y descarga, espera).
- Operaciones durante la faena (aturdimiento, desangrado, etc.)
- Condiciones post-mortem (manejo del frío)

Tabla 2. Contenido graso promedio de cortes de carne porcina producida en Uruguay

Corte	Mat. Grasa (g/100g)	Clasificación
Nalga	2,2	Muy magro
Bola de lomo	2,2	Muy magro
Cuadrada	2,6	Muy magro
Pulpa de jamón	3,1	Muy magro
Solomillo (lomito)	3,1	Muy magro
Carré	4,2	Muy magro
Peceto	4,8	Muy magro
Cuadril	5,3	Magro
Costilla	6,1	Magro
Pulpa de paleta	6,7	Magro
Vacío	9,9	Magro
Bondiola	12,3	Graso
Asado de tira	14,8	Graso
Matambrito	16,2	Graso

Tabla 4. Contenido de fracciones nutricionalmente relevantes en porcentaje de la grasa total en los diferentes cortes evaluados (media \pm EEM).

Corte	AGS	AGMI	AGPI	n-3	n-6
Asado de tira	39,43 \pm 2,24	46,28 \pm 1,21	11,53 \pm 2,15	0,90 \pm 0,09	10,64 \pm 2,09
Bondiola	37,79 \pm 1,02	45,31 \pm 1,97	13,84 \pm 2,14	0,81 \pm 0,09	13,03 \pm 2,16
Carré	35,97 \pm 1,71	47,23 \pm 2,66	12,92 \pm 4,28	1,26 \pm 0,19	11,67 \pm 4,14
Costilla	39,47 \pm 1,64	48,54 \pm 1,60	8,97 \pm 2,44	0,88 \pm 0,12	8,09 \pm 2,34
Matambrito	38,91 \pm 1,20	47,79 \pm 1,88	10,21 \pm 1,19	0,85 \pm 0,13	9,37 \pm 1,10
Pulpa de jamón	34,77 \pm 1,05	47,41 \pm 2,89	14,38 \pm 3,99	1,05 \pm 0,16	13,33 \pm 3,97
Pulpa de paleta	40,01 \pm 4,47	43,40 \pm 4,17	13,17 \pm 4,15	0,62 \pm 0,08	12,55 \pm 4,07
Solomillo	39,16 \pm 1,15	42,54 \pm 0,85	15,18 \pm 2,00	1,06 \pm 0,16	14,12 \pm 1,86
Vacío	45,14 \pm 1,84	42,25 \pm 2,70	8,93 \pm 1,16	0,74 \pm 0,12	8,19 \pm 1,20

PERFIL LIPIDICO DE LA GRASA

	MEDIA GENERAL	RANGO DE VARIACION
% Ácidos grasos Saturados (AGS)	38,7	33,3 - 48,2
% Ácidos grasos Monoinsaturados (AGMI)	49,1	36,7 - 53,8
% Ácidos grasos Poliinsaturados (AGPI)	12,2	4,5 – 21,3
Relación AGPI/AGS	0.31	0,13 – 0,55

Valor por 100 g	USDA tenderloin	Uruguay solomillo
Humedad g	76,00	75,38
Energía Kcal	109	111
Proteína g	20,95	20,91
Grasa total g	2,17	3,06
Calcio mg	5	n.d.
Hierro mg	0,98	1,08
Magnesio mg	27	26
Fósforo mg	247	210
Potasio mg	399	410
Sodio mg	53	47
Zinc mg	1,89	1,88
Vitamina E (α -tocoferol mg)	0,22	0,3
AGS %	37,5	39,2
AGMI %	42,6	42,5
AGPI %	19,7	15,2
Colesterol mg	65	44

Valor por 100 g	USDA leg (ham) rump half	Uruguay pulpa jamón
Humedad g	74,78	74,81
Energía Kcal	120	114
Proteína g	21,81	21,44
Grasa total g	2,93	3,13
Calcio mg	12	n.d.
Hierro mg	0,67	0,89
Magnesio mg	22	25
Fósforo mg	235	181
Potasio mg	359	390
Sodio mg	76	45
Zinc mg	1,85	1,86
Vitamina E (α -tocoferol mg)	0,16	0,21
AGS %	34,7	34,8
AGMI %	42,0	47,4
AGPI %	22,5	10,2
Colesterol mg	62	43

Conclusiones

- El trabajo presentado puede ser considerado una primera contribución para la confección de tablas nacionales de composición de las carnes de cerdo comercializadas en Uruguay
- Los resultados obtenidos en este estudio exploratorio son coherentes con la información procedente de la bibliografía.
- Varios factores inherentes al sistema de producción tienen fuerte incidencia sobre la calidad de la canal, los atributos sensoriales y nutritivos de la carne y la aptitud tecnológica de carne y grasa.
- La heterogeneidad de condiciones de producción determina gran variabilidad en las cualidades nutricionales de la carne de cerdo uruguayana.
- Se verifica que hay cortes que exhiben bajo contenido graso (solomillo, carré, pulpa de jamón, pulpa de paleta, costilla), por lo que merecen ser recomendados junto a otras carnes magras

Conclusiones

- Otros cortes (bondiola, vacío) parecen menos recomendables, pero la selección por parte del consumidor en función de la grasa visible y la separación de ésta, permitiría su inclusión entre los cortes recomendables.
- En el caso de asado de tira y matambrito, su contenido graso los restringe a un papel secundario, como cortes de consumo esporádico.
- En cuanto al aporte de minerales, los valores obtenidos confirman que la carne de cerdo es una muy buena fuente de zinc, pero revelan una posible sobreestimación del aporte de hierro especialmente en un corte con predominio de fibras musculares glicolíticas como el carré.
- Con respecto a los valores usualmente manejados por los profesionales de la salud uruguayos, los resultados obtenidos muestran valores mayores en el contenido de fósforo, magnesio y potasio y menores en sodio.

A photograph of two brown pigs lying in a field of green grass. A large white thought bubble with a blue outline is positioned above the pig in the foreground. Inside the bubble, the text "Por fin nos reivindicamos.....!!!!!!" is written in black. Three smaller white circles with blue outlines lead from the bottom of the thought bubble to the pig's head.

**Por fin nos
reivindicamos.....!!!!!!**

MUCHAS GRACIAS





