

TEMA:

- 
- DOCENTE: CAROLINA DELL ROCIO MORALES FIGUEROA
  - NOMBRE DEL ALUMNO: ANDREA CASTRO HIDALGO
  - CARRERA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
  - CUARRIMESTRE: 6TO
  - MATERIA: ZOOTECNIA DE PORCINOS
  - FECHA:

## **INTRODUCCION**

La historia del cerdo está íntimamente ligada a la del hombre, tanto que sería imposible imaginar el desarrollo de las civilizaciones en el Neolítico sin la participación en la dieta de este animal, que por sus características lo hicieron ideal para cubrir las necesidades de aportes de proteínas y grasas a la población.

Es discutido el origen de la domesticación de éste animal, cuyo antecesor es el jabalí, el cual fuera de la época de celo es relativamente fácil de manejar.

Las razas de los cerdos se derivaron de dos especies; *Sus Scrofa*, que es el cerdo europeo y *Sus Vittatus*, que es el cerdo salvaje del este y sudeste de Asia. Las especies de jabalís, que aún vive en los bosques alimentándose con pequeños animales, tubérculos, frutos, pastos nativos, tiene colmillos para su defensa y buena velocidad para huir de animales mayores, unos cuartos musculosos, cuerpo corto y un tren anterior musculoso que le dan rapidez de movimiento y agilidad, su cabeza es pesada e insertada firmemente para golpear a sus enemigos.

Hacia los años de 1914 - 1918 tuvo gran auge el cerdo tipo grasa debido a una gran demanda por parte del hombre, este cerdo requería un tiempo entre 12 - 18 meses para salir al mercado y salían aproximadamente con un peso de 125 - 140 kg. El tiempo y el peso hacían que estos animales salieran con más grasa.

En la década del 30 debido al gran desarrollo de la industria de grasas y aceites, la grasa del cerdo fue costosa y reemplazada paulatinamente por la grasa vegetal que es más económica y rentable, pues una hectárea se producía de 100 a 150 kg de grasa animal en 12 - 18 meses, mientras que en la misma hectárea producía de 300 a 400 kg de grasa vegetal en 1/3 parte del tiempo.

Cerdo Es una subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, usado para la alimentación humana como hemos mencionado anteriormente es *Sus scrofa* doméstico, posee 44 dientes, incluyendo caninos en cada mandíbula y hacia fuera en forma de colmillos, son omnívoros consumen una gran variedad de alimentos, talvez fue la mejor razón que condujo a su domesticación.

Desde el punto de vista anatómico, el cuerpo de los animales porcinos se divide en tres

1. Cabeza
2. Tronco
3. Extremidades

Cabeza:

En los porcinos adopta la forma de pirámide cuadrangular, con la base situada en la parte superior, que continúa con las caras laterales sin una notable demarcación. Renglones que forman la cabeza: Frente, Fosas nasales, boca, orejas y cuello.

Tronco:

Tiene forma cilíndrica, ligeramente aplastada por los lados, y en él se hallan las grandes cavidades torácicas y abdominales. Para su estudio se considera el plano dorsal y otro ventral

Extremidades:

En el ganado porcino semejan cuatro columnas dispuestas simétricamente al plano medio del cuerpo dos anteriores y dos posteriores.

La zoometría permite conocer las directrices productivas de los individuos o su inclinación hacia determinada producción zootécnica a través de las distintas medidas que se realizaran a nivel corporal. A este respecto, existen varios informes sobre la zoometría de cerdos criollos que muestran su valía.

Raza:

Grupo de animales con características físicas similares, con ascendencia común, denominado por un criador, estas surgirán con una evolución, las razas sirven para cuidar la pureza, promover la mejora y llevar un registro genealógico.

De acuerdo a su color:

a) Razas blancas Mejor habilidad materna (mayor cantidad de lechones nacidos, destetados y producción de leche

b) Razas de color Tienen mayor velocidad de crecimiento

De acuerdo a su ciclo de producción:

a) Razas reproductoras o razas maternas: Son razas muy especializadas en los parámetros reproductivos como son: la manifestación del comportamiento en celo, prolificidad (lechones nacidos/hembra), producción lechera y la buena aptitud maternal hacia sus lechones. Destacan las razas Landrace y yorkshire.

b) Razas productoras de carne o líneas paternas: razas seleccionadas por sus parámetros de producción de carne como: velocidad de crecimiento (gramos de peso ganados diariamente), índice de conversión de los alimentos (kg de alimentos necesarios para ganar 1 kg de peso vivo) rendimiento en canal (kg de peso de canal/kg de peso vivo del animal), carnes muy magras, con escasa grasa intramuscular. Destacan las razas Pietrain, Blanco Belga, Hampshire y Duroc.

c) Razas Mixtas: o razas con una combinación de caracteres maternas y de producción de carne. Aquí cabría citar las razas Landrace, Large White y Duroc.

d) Razas rusticas: Razas cuyo principal objetivo es una buena adaptación al medio donde se producen. Son razas utilizadas en sistemas al aire libre, como el Cerdo Ibérico.

## CONCLUSION

Este es el tipo de animal que es utilizado en América tropical, el cual a través de casi medio milenio en nuestro territorio, creó mecanismos de ajuste a condiciones difíciles dados como respuesta a la interacción entre factores hereditarios y condiciones ambientales adversas: intemperie, consanguinidad, cambios climáticos, alimentación deficiente, que en conjunto han proporcionado rusticidad, características como: resistencia a enfermedades, instinto rebuscador, formas de aprovechamiento de toda clase de recursos alimenticios, mecanismos fisiológicos para la transformación de forrajes, factores que en últimas fueron altamente ventajosas para su explotación por parte de la familia rural.

# Porcino



- |                          |                                   |                         |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1.- Parada               | 8.- Arome                         | 16.- <del>Resaca</del>  |
| 2.- Cachetes.            | 9.- Alinea o rabadilla            | 17.- <del>Abdomen</del> |
| 3.- Hocico               | 10.- <del>Resaca de la cola</del> | 18.- <del>Morris</del>  |
| 4.- <del>Orejas</del>    | 11.- <del>Cola</del>              | 19.- <del>Uña</del>     |
| 5.- <del>Coello</del>    | 12.- <del>Jambón</del>            | 20.- <del>Resaca</del>  |
| 6.- <del>Pelehillo</del> | 13.- <del>Cardeña</del>           |                         |
| 7.- <del>Corralda</del>  | 14.- <del>Oreja</del>             |                         |
|                          | 15.- <del>Coartilla</del>         |                         |