

TITULO: ensayo



- Materia: proyección sustentable de carne
- Docente: Ana Gabriela Villafuerte
- Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia
- Cuatrimestre: 8 cuatrimestre
- Nombre del alumno: Alejandra Teresa Posadas Arriaga.

# INTRODUCCION

En este tema se hablara sobre la importancia de los productos derivados porcinos, bovinos y ovinos. El conocimiento del subsector productor de carne, sistemas de producción, modelo de instalaciones, grupos genéticos, características, parámetros reproductivos, perspectivas profesionales para los m.v.z.

los españoles fueron los encargados de introducir el ganado en México en el año 1524 con el fin de suministrar alimentos a la población, el ganado criollo se ha ido matizando con animales de razas provenientes de estados unidos de américa y Europa, entre ellas el charoláis, Angus, hereford, simental y las cebuhinas como la braham, indobrasil, guzerat y gyr.

La carne entre los alimentos, es la que contiene un alto contenido de proteína, grasa y de la mejor calidad, aunque es pobre en hidratos de carbono, la proteína de origen animal es la mejor para el ser humano, incluso sus derivados como son: leche, huevo, de origen vegetal la podemos obtener del garbanzo, arroz, pan. La carne contiene lípidos o grasa neutral, alimento energético, se caracteriza por su gran contenido de proteína de calidad superior, hierro, cobre asimilable, fosforo y vitamina B compleja. En México la industria de carne es una de las más importantes, la producción de carne bovina es la actividad productiva y fundamental más diseminada en el medio rural, ya que se realiza en todas las zonas del país y aun en condiciones ambientales adversas los estados con mayor población de ganado bovino son Veracruz, Jalisco, Chiapas, Michoacán, Oaxaca, tabasco, sonora, guerrero, sin alona, Tamaulipas, chihuahua, durango y zacatecas, en 2003 se produjo un total de 1 496 500 toneladas en los 90s el 41% es de carne bovina incluso es adquisitivo en ciertas celebraciones por ejemplo el pollo o pavo en navidad que aumenta el consumo de esta especie.

Los sistemas básicos de explotación en nuestro México son intensivo, engorda, corral, extensivo, pastoreo, praderas y agostaderos. Estos sistemas dependen también de la región en a que la explotación se encuentre por el tema de la vegetación y el clima ya que en algunas ciertos forrajes son más abundantes.

La producción ovina, esta se desarrolla por lo general bajo sistemas de pastoreo lo que esto implica pues mucho ahorro y una gran calidad nutricional, Australia y nueva Zelanda ya que estos países tienen una fuerte adicción por estas especies, en nuestro caso, México cuenta con una gran diversidad de climas desde un clima cálido hasta un clima seco.

En el caso de los porcinos hay un mayor consumo nivel global, esta carne juega un papel muy importante también por su alto contenido de proteína el consumo de 2008 a 2012 ha aumentado considerablemente, la carne de cerdo ocupa el tercer lugar a nivel nacional los sistemas más usados en México son semi tecnificado, artesanal o de traspatio y sistema tecnificado.

Las cabras, la mayor producción de esta especie es en Puebla y Oaxaca, los platillos que se cocinan principalmente son el cabrito, barbacoa, birria, mole de caderas y machitos.