Universidad del Sureste (UDS) Medicina Veterinaria y Zootecnia

Materia: INTRODUCCION A LA HISTORIA DE LA MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

Catedratico: Magdalena Rojas Sánchez

Alumna: karla Asunción Sarmiento Vázquez

Semestre: IER Semestre

Fecha: 22 de septiembre de 2023

LA MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA EN LA AMTIGÜEDAD

1.8 conocimientos quirúrgicos

En 1743 Jean Luis Petit impulsa la creación de la primera escuela de cirugía, se inventan instrumentos y se crean técnicas, sin embargo, el crecimiento fue limitado debido a el control del dolor.

fue en 1770 que se descubre en óxido nitroso el cual permitió realizar procedimientos rápidos con poco dolor, pero fue hasta 1846 cuando se realizó la primera cirugia exitosa utilizando éter sulfúrico como anestésico. a partir de este momento la cirugia dio un gran salto.

1.9 conocimientos quirúrgicos

En el siglo IX se inventa la herradura y con esto se inicia una nueva profesión, el herrador, estas personas fueron adquiriendo destreza y conocimientos debido al contacto continuo con los animales por lo cual pudieron ejercer también la medicina, esto ocurrió en España y sus colonias.

En el siglo XIV el mariscal Álvarez de Salmiella escribió uno de los documentos más valiosos para la historia de la veterinaria en el cual describe e ilustra las técnicas operatorias del medioevo. El cuidado de los animales se encargó a los herradores, albéitares y mariscales por muchos siglos sin ninguna certificación para ser médicos, hasta que en el siglo XV se creó en España el Tribunal de Protoalbeitarato, el cual se encargó de regular las actividades por medio de un registro en el cual era certificado que el albéiter o herrador; por medio de la examinación de sus habilidades, estaba calificado para ejercer la medicina veterinaria.

1. 10 Inspección de carnes.

Existen datos de que, ya en la Grecia Clásica, se aplicaban ciertas normas higiénicas en la inspección de los alimentos, en especial sobre la carne por su facilidad para alterarse, ya que se conocían los efectos patológicos de algunos parásitos en la carne.

En la antigua Roma, las carnes, y los productos alimenticios en general, se sometían a la inspección de la autoridad estatal, representada por los Praefecti (Praefectus annonae y Praefectus urbís) y realizada la inspección directa por los Aedili curuli, funcionarios que atendían a los impuestos y al control de alimentos (aptos o no aptos). Del año 150 a.C. datan las primeras multas por venta de carnes no inspeccionadas previamente. Ya no se realizaban sacrificios rituales sino matanzas regladas, diseñándose los primeros mataderos.

1.11. Prevención de enfermedades infecciosas

Códigos Alimentarios Nacionales. De acuerdo con las recomendaciones de la FAO y OMS, en España se creó, por Orden de 29 de marzo de 1960, una Subcomisión de Expertos a fin de redactar un Código Alimentario Español (CAE), buscando sobre todo la defensa del consumidor e intentando compatibilizarlo con las posibilidades de la industria alimentaria. Finalmente, por Decreto 2484/1967 de 21 de septiembre, se aprueba el texto del CAE, aunque no entró en vigor hasta 1974 (Real Decreto 2519/74 de 9 de agosto)

Este código es el fundamento de la actual legislación alimentaria española y el origen de otras disposiciones, principalmente de: -Reglamentaciones Técnico-Sanitaria, cuyos contenidos regulan un sector alimentario en sus aspectos técnicos, sanitarios y comerciales. -Normas de Calidad, que define un producto concreto dentro de un sector, especificando las características que debe tener para poder ser comercializado.

1.12 La zootecnia en la antigüedad

Dando como inicio de la domesticación de otras especies, como equinos y bovinos, los cuales se comenzaron a utilizar en otras laborares diferentes como fuerza laboral, incrementada la productividad de estas comunidades humanas, localizadas en asentamientos fijos, dando el origen a las ciudades. La domesticación de animales es el proceso por el cual los animales pierden, adquieren o desarrollan ciertos caracteres morfológicos, fisiológicos o de comportamiento, los cuales son heredables y que son el resultado de una interacción prolongada y de una selección deliberada por parte del ser humano.
Durante el Neolítico las especies animales se criaban para obtener de ellas: carne, grasa, huevos, la piel, trabajo como carga y arrastre, (fuerza bruta), que fueron beneficiosos en el desarrollo de la humanidad, impulsando la civilización, hasta llegar a la era digital.

En el cual aun tenemos la necesidad de los animales, para la proteína animal, y alimentos sostenibles como la leche, pelo, y sus heces para fertilizante.