



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

NOMBRE DEL ALUMNO: BRENDA VIRIDIANA ROJAS VAZQUEZ

NOMBRE DEL TEMA: LA GANADERIA DE CARNE EN MÉXICO
ENSAYO

PARCIAL: PRIMER PARCIAL

NOMBRE DE LA MATERIA: PRODUCCION SUSTENTABLE DE
CARNE

NOMBRE DEL PROFESOR: MAESTRA MARIA DE LOURDES
DOMINGUEZ

LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

CUATRIMESTRE: 8° CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 19 DE ENERO DEL 2023

Al igual que la conformación y transformación de la gastronomía nacional, obedecen a muchos hechos históricos ya que la cocina prehispánica empleaba fundamentalmente el maíz, frijol, calabaza, amaranto y chile.

La carne ocupaba un lugar secundario dentro de la dieta prehispánica, existe evidencia que se consumían algunos animales como lo eran (guajolotes, aves migratorias, iguanas, tusas, perros, conejos, reptiles, entre otros). cabe señalar que gracias al intercambio comercial entre las diferentes regiones era posible adquirir carne de venado, pescado provenientes de lugares distintos como Yucatán.

La conquista modificó profundamente tanto el consumo como la forma de preparación de la carne entre los pueblos indígenas. En primer término, los españoles introdujeron la carne de cerdo, la cual por cierto, se encontraba entre los principales platillos del banquete que se organizó para celebrar la toma de Tenochtitlan

Asimismo, se introdujo ganado productor de carne de caprino, ovino, vacuno y aviar. Cabe señalar que el cerdo y las gallinas fueron incorporados rápidamente en la dieta indígena; sin embargo, la carne de res se reservó inicialmente para los españoles.

Al respecto, existen disposiciones de esta época que prohibían su venta a los indígenas en tiempos de escasez

No fue sino hasta 1526 que la ciudad de México se abasteció con carne de res de manera regular. Por otra parte, la forma de preparar la carne también fue modificada debido a que se introdujeron nuevos métodos de preparación de la carne tales como el freído y el capeado, y con ello, el empleo de la manteca de cerdo se extendió y dio origen a productos tales como las carnitas (Vargas y Casillas, 1997).

CONSUMO DE CARNE COMO PARTE DE LA ALIMENTACION EN MÉXICO

Actualmente el consumo de carne en México se ha incrementado de manera considerable en comparación con la época precolombina. Tan es así que hasta el 2005 el consumo per cápita de carne de las especies de mayor importancia

comercial fue de: 26.3 kg de pollo, 15.3 de cerdo, 15.1 de res, 1.9 de pavo , 0.8 de borrego y 0.4 de cabra ([SAGARPA](#)).

La carne fresca o no procesada se emplea en nuestro país para elaborar infinidad de platillos de acuerdo con la gastronomía local. Por ejemplo, el cerdo se emplea para elaborar pozole, en Guerrero; cochinita pibil, en Yucatán; chilorio en Zacatecas; asado de boda en Sonora; carnitas, en Michoacán y chorizo verde, en el estado de México. Por su parte, el borrego se emplea en Hidalgo, Distrito Federal y estado de México para elaborar barbacoa. En Monterrey, la carne de res se emplea para preparar la famosa machaca y la de cabra para elaborar el no menos famoso, cabrito. En Jalisco, res, chivo y cerdo son empleados para elaborar birria; en tanto que, en Puebla, el guajolote se emplea para preparar el mole poblano, etc.

VENTAJAS:

- Tienes dos opciones de ingreso. (carne y leche)
- Las crías que paren las vacas compensan más tu utilidad.
- En épocas que el precio de la carne baja el becerro por lo regular se mantiene en un mismo promedio de precio no varía mucho.
- Puedes hacer crecer tu ganado a media ceba si cuentas con espacio para pastoreo o tenerlo semiestabulado después del destete(o sea promedios de 360 kg. a 380 kg.) para venderlos en ese promedio de peso.

DESVENTAJAS:

- El peso del ganado es un poco menor comparado si tuvieras exclusivo para engorda.
- Costos por control de mastitis cuando surgen brotes.
- En ocasiones los becerros de ordeña les da infecciones virales y son difíciles de recuperar. (ejemplo: diarrea viral) eleva el costo por medicación. (claro el control de vacunas, desparasitantes, garrapaticidas, vitamina... son los más esenciales entre otros, pero luego suelen haber brotes de alguna enfermedad que elevan el costo)

-La leche q producen las vacas es un poco menor comparado si tuvieras vacas exclusivamente lecheras.

-En el ganado de doble propósito se requieren de más instalaciones (salas de ordeño, corrales para becerros, ordeñadoras, tanques de enfriamientos para la leche, etc.)

Actualmente el ser humano consume la carne por la proteína animal contiene aminoácidos, vitaminas y minerales esenciales para el desarrollo humano, por lo que es considerada parte primordial de una dieta sana y equilibrada. Pero a pesar de eso ocupa el tercer lugar ya que la que se consume más es la carne de pollo, con cuatro mil 339 toneladas, seguida de la de cerdo con dos mil 305, y de res con mil 865 toneladas.

BIBLIOGRAFIAS:

<https://www.buenastareas.com/ensayos/Ventajas-y-Desventajas-De-La-Ganaderia/2864952.html>.

<https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/asi-ha-cambiado-el-consumo-de-carne-en-mexico/>.