



**Nombre de alumno: Ángel Gabriel Hernández Sánchez.**

**Nombre del profesor: Sandra Edith Moreno**

**Nombre del trabajo: Métodos de control de Enfermedades Digestivas y la Importancia de Evitarlas**

**Materia: Patología y Técnicas Quirúrgicas en Porcinos.**

**Grado: 5°**

**Grupo: MVZ.**

**Unidad: 1**

Ocosingo, Chiapas 20 de Enero de 2024

# Métodos de control de Enfermedades Digestivas y la Importancia de Evitarlas

El tracto digestivo puede ser considerado como un tubo que comienza en la boca y termina en el recto.

En cierto aspecto su contenido puede ser considerado como externo al cuerpo. La parte posterior de la boca se abre dentro de la faringe la cual es el área común para el paso tanto de pienso como de aire. Una válvula o colgajo de tejido llamado paladar blando se mueve de forma automática para proteger la abertura dentro de la tráquea o cuando se traga. Las tonsilas (o amígdalas) del cerdo están situadas en la superficie del paladar blando. El esófago es el tubo que conduce el pienso desde la faringe hacia el estómago.

Las principales enfermedades infecciosas de la boca son las vesiculares incluyendo a la fiebre aftosa y la enfermedad vesicular porcina, aunque pueden verse lesiones ocasionales en la piel alrededor de la boca en la enfermedad de Aujeszky y en el síndrome reproductivo y respiratorio porcino -PRRS. Las infecciones tanto de las encías como de los huesos son comunes cuando el descolmillado de los lechones es defectuoso.

El sistema digestivo del cerdo tiene la capacidad de transformar la materia vegetal y animal en nutrientes altamente digestibles. Su anatomía y fisiología son similares a las de los humanos. En el estómago los principales problemas de enfermedad están asociados con la inflamación de la pared que se conoce como gastritis, la cual puede resultar en vómitos. Los vómitos también se producen en enfermedades sistémicas en las que los microorganismos se difunden por todo el cuerpo (en infecciones como el mal rojo) y también son provocados por las toxinas producidas por bacterias o durante fiebres altas.

La ulceración gástrica es común en cerdos de crecimiento produciéndose en el área donde el esófago entra en el estómago (región esofágica).

Por ello se recomienda medidas de bioseguridad dependientes de la explotación en el cual no sea tan invasiva y así se tenga en cuenta el estrés animal o del cerdo en este caso, para ello tenemos las siguientes opciones en el área de bioseguridad:

Los cerdos sometidos a estrés calórico presentan:

- Aumento de la frecuencia respiratoria. Pérdida del apetito.
- Baja en los rendimientos.
- En las cerdas gestantes se ha comprobado que provoca muerte embrionaria con el nacimiento de camadas poco numerosa o fetos muertos.
- Las cerdas paridas producen menos leche o dejan de producir leche del todo. ⚠ Las hembras no se encelan y los machos no montan con la misma energía.
- En verracos cuando la temperatura es por encima de 39°C disminuye su fertilidad ocasionando camadas de menor tamaño. Cuando un cerdo se mire sobrecalentado se recomiendan las medidas siguientes para recuperarlo.
- No empape con agua todo el cuerpo deberá hacerse con lentitud y cuidado.

- Comience por brindarle un sitio húmedo para que se eche. Si no se echa por estar muy agitado, derríbalo con cuidado sin que se agite en el sitio húmedo.
- Una vez echado, se le vierte agua fresca lenta y continuamente en el hocico, patas y piernas.
- Después de 15 a 20 minutos se mirará menos cansado al disminuir la tasa respiratoria y a partir de aquí se empieza a mojar poco a poco todo el cuerpo.
- Luego levántelo y manténgalo tranquilo en la sombra y con buena ventilación.

El único modo que tienen de disipar el calor interno es refrescando la sangre que pasa por los pulmones mediante la respiración la cual es de 20 a 40 respiraciones por minuto. Es por eso que al tener estrés calórico respiran con la boca y por esta razón es necesario crear condiciones como:

- Sombra natural o artificial.
- Revolvederos.
- Corrales con buena ventilación.
- Sistema de enfriamiento (por duchas o evaporación) en instalaciones tecnificadas.
- Acceso continuo al agua limpia o como mínimo dos veces al día.

Medidas de bioseguridad exigidas en granjas porcinas tecnificadas y semitecnificadas:

- Control de vehículos y personal ajeno a la granja.
- Evitar la penetración de animales ajenos y otras especies domésticas a las instalaciones.
- Mantener una sola entrada y salida para vehículos y personas.
- Mantener posta sanitaria. ∞ Mantener filtro sanitario.
- Exigir cambio de ropa y calzado a las visitas que entran a la granja.
- Exigir el pase por las piscinas de desinfección alfombrada o cajuelas de desinfección las cuales se situarán en las entradas y salidas de todas las instalaciones.
- Prohibir la introducción y desinfección de productos biológicos.
- Mantener actualizados los registros de visitas.
- Establecer doble cerca o manga de protección en buen estado.
- Control sanitario actualizado a 1 Km. a la redonda de la granja.
- Delimitar debidamente el área productiva de la administrativa.
- Cuarentena funcional en caso de un brote infeccioso.
- Control de la procedencia de los animales.
- Animales debidamente identificados y agrupados según clasificación zootécnica.
- Fuerza de trabajo dividida por áreas.
- Disponibilidad de suficiente agua potable para el consumo y limpieza diaria.
- Adecuada disposición de residuales.
- Chequeo médico del personal que trabaja en la granja.
- Acondicionar área para enfermería y cuarentena.
- Acondicionar un área de incineración de cadáveres, placentas fetos o crías muertas. ∞ Desratización, desinsectación y desinfección periódica a toda la granja.
- Cumplir con el programa de lucha contra la brucelosis, leptospirosis y otras enfermedades zoonóticas.