



Carrera **MEDICINA VETERINARIA**
Asignatura **PRODUCCIÓN PORCINA**
Código 335
Nº de Res. 409/06

OBJETIVOS

Conocer y comprender los elementos que intervienen en Los sistemas de producción porcina. Coordinar la tecnología de última generación. Proponer planes para pequeños productores. Integrar y trasladar estos objetivos en forma crítica Y reflexiva, para lograr organizar, dirigir y asesorar establecimientos porcinos, a un nivel básico o general, con lo que se esperan resultados positivos, protegidos por la sustentabilidad.

CONTENIDOS

UNIDAD 1

OBJETIVO

Conocer las características de la producción de porcinos en el Mundo y en la República Argentina, con sus estadísticas más importantes y sus principales zonas de producción, comprendiendo las razones que determinan su ubicación geográfica e importancia relativa y analizando la situación de esta producción en nuestro país.

CONTENIDO

La producción Porcina. En el Mundo y en la República Argentina. Función.

Importancia. Zonas de Producción.

Distribución. Ubicación de las regiones. Superficie. Razas que se explotan. Características climáticas. Características de los campos. Producción.

Número de cabezas. Problemas. Soluciones.

Estadísticas: Participación en la Producción. Consumo de Productos. Porcinos. Mercados. Bioseguridad.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 2

OBJETIVO

Conocer las características y adaptación de las razas porcinas más explotadas.

CONTENIDO

Conformación del porcino. Descripción de las regiones del cuerpo. Estudio del exterior. Aplomos. Juzgamientos. Mediciones. Proporciones. Índices.

Principales Características. Presentación general de la especie.

Clasificación zoológica. Cronometría dentaria. Factores que favorecen y/o limitan la explotación porcina.



Medio ambiente. Clima. Factores. Acción del clima en los sistemas de producción.

Tipos productores. Exterior del cerdo tipo. Aptitud Tipo productor de carne.

Tipo productor de cueros. Híbridos.

Sistemas de explotación. Extensivo. Intensivo. Mixto. Cabaña.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 3

RAZAS PORCINAS

OBJETIVO

Conocer las características y adaptación de las razas porcinas más explotadas.

CONTENIDO

Clasificación de las razas Puras. Categorías.

Razas de mayor importancia en la RA. Duroc Jersey. Landrace. Large

White. Montana. Hampshire. Poland China. Yorkshire. Berkshire. Spotted

Poland. Pietrain. De cada raza se estudiará Origen. Difusión. Aptitud.

Características zootécnicas y Adaptación.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 4

OBJETIVO

Que el alumno identifique cada etapa de vida, período o categoría animal, en las instalaciones que les correspondan.

CONTENIDOS

Servicio - Gestación. Instalaciones, diseño y características para servicio y gestación según sistema de producción.

Maternidad – Lactación. Instalaciones, diseño y características de parideras para sistemas de producción extensivo y en confinamiento. Prácticas de campo para los lechones recién nacidos. Instalaciones para la parición y período de cría.

Recría – Posdestete. Instalaciones, diseño para diferentes sistemas de producción. Destete anticipado extensivo e intensivo para el desarrollo o recría.

Crecimiento – Terminación. Instalaciones para el engorde.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 5

OBJETIVO

Diferenciar Crecimiento y Desarrollo.

CONTENIDOS

Crecimiento. Métodos para expresar el crecimiento. Hiperplasia e Hipertrofia. Ganancia de peso corporal como una medida del crecimiento.

Desarrollo. Manifestación del desarrollo. Relación desarrollo-crecimiento.



Curvas del desarrollo de los tejidos. Control del ritmo de Desarrollo.

Diferenciación de Órganos.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 6

OBJETIVO

Análisis e interpretación de la acción directa de los alimentos en función de la producción. Interpretar y usar las tablas del NRC para raciones balanceadas.

CONTENIDOS

Alimentación: De Padrillos. Hembras destetadas, Gestantes y de Reemplazo. Necesidades nutricionales y características del alimento.

Alimentación: De la hembra lactante y su camada. Necesidades nutricionales y características del alimento.

Alimentación: Del cerdo destetado. Necesidades nutricionales. Características del alimento.

Alimentación: De los cerdos en crecimiento y engorde. Necesidades nutricionales y presentación del alimento. Alimentos utilizados por la hembra porcina.

Alimentación de las distintas categorías, según la etapa de vida.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 7

OBJETIVO

Distinguir los sistemas de manejo bajo flujo continuo y los manejos todo adentro – todo afuera, conociendo los aspectos básicos relacionados a la bioseguridad (Localización de la granja, sitios de producción, distribución de áreas o etapas de producción, etc.).

CONTENIDOS

Servicio y Gestación. Formas de servicio y manejo de la monta.

Lactación – Maternidad. Manejo de la hembra y de la camada. Mortalidad. Nacimiento-Destete. Evaluación del programa de manejo y alimentación:

Cambios de peso en las cerdas lactantes. Número y peso de lechones destetados. Intervalo Destete-Estro y Destete-Parición.

Recría – Posdestete. Programa de manejo: de lechones recién destetados.

Problemas. Manejo según sistemas de producción. Formación de grupos.

Uniformidad.

Crecimiento – Engorde. Manejo de padrillos. Manejo de hembras de reemplazo, destetadas y gestantes. Transporte.

DURACIÓN: 2,5 horas



UNIDAD 8

SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

OBJETIVO

Conocer y analizar los diferentes sistemas de producción porcina, características, adaptación, ventajas y desventajas.

CONTENIDOS

Sistemas de Producción: Intensivo, Extensivo, Mixto y Cabañas. Principales características. Sistemas Convencionales. Sistemas radiales. Sitios de producción. Sistemas de Flujo continuo. Sistema Todo adentro-Todo afuera. Exterior del cerdo tipo. Aptitud estructural.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 9

OBJETIVO

Conocer e identificar los factores que afectan la calidad de la carne. Analizar el método de clasificación comercial de las canales porcinas utilizado en la República Argentina.

CONTENIDOS

Producción de Carne. Volumen. Estudio de la res. Rendimiento.

Clasificación. Tipificación. Control de calidad del producto final.

Componentes de calidad. Composición corporal. Características del músculo. Características de la grasa. Clasificación comercial de las canales porcinas en la República Argentina: El porcentaje de carne magra.

Sondas de penetración.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 10

OBJETIVO

Conocer e interpretar los principios de la mejora genética porcina, incluyendo su estructura piramidal y los sistemas de cruzamientos.

CONTENIDOS

Mejoramiento Genético Porcino. Estructura piramidal. Núcleos. Multiplicadores y Productores Comerciales. Sistemas de cruzamiento. Heterosis individual.

Heterosis materna. Líneas especializadas. Cruzamientos rotacionales, terminales y rota terminales.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 11

OBJETIVO

Conocer, identificar y analizar la importancia, características y factores relacionados con las etapas de servicio-gestación, lactación-maternidad, posdestete y crecimiento-terminación, incluyendo las instalaciones, el medio ambiente y los programas de manejo y alimentación. Desde el punto de vista Reproductivo.



Comprender, identificar y analizar los componentes de la productividad numérica de las cerdas y su relación con la eficiencia de los sistemas de producción porcina.

CONTENIDOS

Manejo Reproductivo. La productividad numérica de las cerdas. Número de lechones destetados por cerda y por año. Componentes de productividad numérica: Tamaño de la camada al nacimiento. Número de partos por cerda y por año. Mortalidad Nacimiento-Destete. Periodos no productivos de la cerda: Hasta primer servicio efectivo. Descarte-Venta. Factores que afectan los componentes de la productividad numérica. Los registros en la producción porcina.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 12

OBJETIVO

Analizar la Comercialización de acuerdo a las categorías productivas o comerciales.

CONTENIDOS

Comercialización Porcina. Algunos aspectos del comercio internacional. Comercio Nacional. Oferta. Demanda. Precios. Diferencias entre las ventas en criaderos (Etapas de vida) y las ventas comerciales (lechón, bacón, porker y cebado). Los ciclos de la actividad porcina.

DURACIÓN: 2,5 horas

Unidad 13

OBJETIVO

Conocer, integrar, analizar y aplicar los aspectos referidos al diagnóstico de unidades de producción en los diferentes sistemas.

CONTENIDOS

Diagnósticos de Criaderos. Tamaño del criadero. Localización. Coeficientes técnicos o eficiencias esperadas: Número de partos/cerda/año. Número de lechones destetados y cerdos producidos por madre/año. Mortalidades por etapas.

Aumentos diarios de peso y conversiones del alimento expresados por etapa y en forma global. Producción estimada. Cronogramas de producción.

Organización de los servicios y pariciones. Número de grupos de cerdas. Número de cerdas por grupo de parto. Porcentaje padrillos. Desarrollo poblacional.

Existencias por categorías. Cálculo de capacidades por etapas, de acuerdo al cronograma de producción.

DURACIÓN: 2,5 horas

UNIDAD 14

OBJETIVO

Tener conocimientos claros y comprender porque se planifica y se llevan registros del movimiento de animales en el criadero.

CONTENIDOS

Introducción a la Planificación. Esquemas y planos de las diferentes instalaciones. Plano general del criadero. Flujogramas. Descripción del manejo del criadero.



Plan de alimentación. Manejo del aspecto genético. Manejo y disposición de los desechos. Impacto ambiental. Manejo sanitario preventivo. Obtención y análisis de la información básica necesaria para el diagnóstico de situaciones existentes. Registros de producción. Bíoseguridad.

ACTIVIDADES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

Uso de biblioteca, material disponible.

- CLASES TEÓRICO-PRÁCTICAS OBLIGATORIAS
- Diapositivas. Transparencias. Proyección de Multimedia
- Trabajos a realizar:
 - * Tratamiento de situaciones
 - * Muestrarios
 - * Videos

A) PERSONAL DOCENTE

CLASES CONFERENCIAS

CLASES DIALOGADAS

B) ALUMNOS

EXPOSICIÓN VERBAL

TRABAJO GRUPAL E INDIVIDUAL

SEMINARIO: Texto para leer y discutir en clase. Luego exponer.

MONOGRAFÍA: Basadas en Revisiones Bibliográficas.

REALIZACIÓN DE EXPERIENCIAS: Realizar una experiencia, exponer y sacar conclusiones (es necesario saber el tema)

ANÁLISIS DE LOS TEMAS

ESTUDIO DE CASOS

CARGA HORARIA

40 horas.



BIBLIOGRAFÍA

Concellon Martínez A.- Construcciones prácticas porcinas. 1981- Ed. Aedo. Barcelona
Carrol y Krinder- Explotación del cerdo.
Pinheiro Machado L. C.- Los cerdos. 1980. 3º Reimpresión Actualizada. Ed. Hemisferio Sur S.A.
Facultad de Veterinaria de la UBA- Producción de cerdos- Guía de Lectura. Razas. Comercialización. Instalaciones.
Ensminger M. E.- Producción Porcina
Zert P.- Vademécum de la producción de cerdo. 1969. Ed. Acribia.
Johansson, Rendell J.- Genética y Mejora Animal.
De Alba J.- Reproducción y genética Animal.
Arquivo Brasileiro de Veterinaria E Zootecnia

METODOLOGÍA

Clases teórico- prácticas

SEMINARIO: Texto para leer y discutir en clase. Luego exponer.

MONOGRAFÍA: Basadas en Revisiones Bibliográficas.

REALIZACIÓN DE EXPERIENCIAS: Realizar una experiencia, exponer y sacar conclusiones (es necesario saber el tema)

EVALUACIÓN

Forma de evaluación

Interrogatorio Oral o Escrito en cada clase.

Interrogatorio final (Parciales), relacionando toda la información impartida, para ver si se consiguieron los objetivos propuestos. Guiar hacia una respuesta concreta, destacando la importancia de la integración de la Materia.

EVALUACIÓN FINAL: Examen Oral.

Para promocionar

- Tener Aprobadas las correlativas: Nutrición Animal (319),
- Reproducción Animal (322) -323 - 324
- Tener el 85 % de asistencia a los Teórico-Prácticos Obligatorios
- Tener el 100 % de los TP aprobados
- Tener los 3 (tres) Parciales Aprobados. Nota Mínima 7 (siete). Sin recuperación



Para regularizar

- Tener Regularizadas las correlativas: Nutrición Animal (319), Reproducción Animal (322) - 323 – 324.
- Tener el 75 % de asistencia a los Teórico-Prácticos Obligatorios
- Tener el 60 % de los TP aprobados
- Tener los 3 (tres) Parciales Aprobados. Nota Mínima 4 (cuatro). Con 1 (una) recuperación

Condición libre

Estarán en esta condición los estudiantes que no alcancen como mínimo los requisitos para Regularizar.