

132
07

Universidad de Buenos Aires
FACULTAD DE AGRONOMIA

PROGRAMA

DE

PRODUCCION PORCINA I - II



Prof. Adjunto ad-honorem: Ing. Agr. CARLOS M. VIEYTES



Buenos Aires
BIBLIOTECA CENTRAL
1974

PROGRAMA DE PRODUCCION PORCINA

1974

- 1.- Situación actual de la producción porcina
 - 1.1.- En el mundo
 - 1.2.1.- Evolución de las existencias, consumo y comercio internacional en el mundo y en los principales países productores.
 - 1.2.2.- Localización de la Producción Mundial
 - 1.2.3.- Orientación actual en los principales países productores sobre:
 - 1.2.3.1.- Sanidad
 - 1.2.3.2.- Alimentación
 - 1.2.3.3.- Instalaciones
 - 1.2.3.4.- Manejo
 - 1.2.3.5.- Selección
 - 1.2.3.6.- Organización de la enseñanza y difusión de la tecnología aplicada a los cerdos.
 - 1.2.4.- Índices de eficiencia
 - 1.2.5.- Bibliografía
 - 1.2.- En la República Argentina
 - 1.2.1.- Evolución de existencias, consumo y exportaciones.
 - 1.2.2.- Localización de la producción
 - 1.2.3.- Sanidad
 - 1.2.4.- Alimentación
 - 1.2.5.- Reproducción
 - 1.2.6.- Manejo
 - 1.2.7.- Instalaciones
 - 1.2.8.- Sistemas de producción
 - 1.2.9.- Selección y mejoramiento.
 - 1.2.10.- Índices de eficiencia
 - 1.2.11.- Enseñanza profesional, difusión y extensión de tecnología en el país.
 - 1.2.12.- Recomendaciones que deberían aplicarse a la producción de cerdos en el país.

- 1.2.13.- Planes nacionales y provinciales
- 1.2.14.- Investigación sobre la producción de cerdos
- 1.2.15.- Organismos nacionales, provinciales y privados que tienen que ver con la producción de cerdos y funciones que cumplen.
- 1.2.16.- Bibliografía.

2.- Fundamentos técnicos de la producción de cerdos.

- 2.1.- Origen y evolución del cerdo
- 2.2.- Estudio del exterior, bases anatómicas, cortes comerciales.
- 2.3.- Razas utilizadas.
 - 2.3.1.- Origen de las razas actuales
 - 2.3.1.1.- Razas americanas.
 - 2.3.2.- Juzgamiento en exposiciones
 - 2.3.2.1.- Factores descalificativos, observaciones y defectos
 - 2.3.2.2.- Sistema de clasificación y de distribución de premios.
 - 2.3.3.- Bibliografía.
- 2.4.- Condiciones esenciales para la crianza de cerdos
 - 2.4.1.- Económicas.
 - 2.4.2.- De medio
 - 2.4.3.- Bibliografía
- 2.5.- Características nutricionales del cerdo
 - 2.5.1.- Aparato digestivo
 - 2.5.2.- Metabolismo digestivo
 - 2.5.3.- Requerimientos según edad y tipo de producción.
 - 2.5.4.- Bibliografía.
- 2.6.- Características reproductivas de los cerdos
 - 2.6.1.- Pubertad
 - 2.6.2.- Celo y ovulación
 - 2.6.3.- Servicio
 - 2.6.4.- Gestación
 - 2.6.5.- Partición
- 2.7.- Crecimiento y desarrollo
- 2.8.- Sanidad y profilaxis
 - 2.8.1.- Enfermedades infecciosas
 - 2.8.2.- Enfermedades parasitarias
 - 2.8.3.- Enfermedades carenciales
 - 2.8.4.- Enfermedades del manejo
 - 2.8.5.- Bibliografía.

- 2.9. – Manejo de cerdos según etapa de crianza
 - 2.9.1. – Sanitario
 - 2.9.2. – Reproductivo
 - 2.9.3. – Alimenticio
 - 2.9.4. – Bibliografía
- 2.10. – Instalaciones para cerdos
 - 2.10.1. – Parición
 - 2.10.2. – Recría
 - 2.10.3. – Terminación
 - 2.10.4. – Servicio
 - 2.10.5. – Gestación
 - 2.10.6. – Recría reproducción
 - 2.10.7. – Verracos
 - 2.10.8. – Bibliografía
- 2.11. – Selección
 - 2.11.1. – Factores a seleccionar
 - 2.11.1.1. – Evaluación del animal vivo
 - 2.11.1.2. – Evaluación de canales. Tipificación
 - 2.11.2. – Métodos de selección
 - 2.11.2.1. – Test de Progenie
 - 2.11.2.2. – Pruebas individuales de aptitud
 - 2.11.3. – Bibliografía
- 2.12. – Mejoramiento
 - 2.12.1. – Apareamiento en raza pura
 - 2.12.2. – Cruzamientos
 - 2.12.3. – Consanguinidad
 - 2.12.4. – Hibridación
 - 2.12.5. – Bibliografía
- 2.13. – Registros zootécnicos, referidos a:
 - 2.13.1. – Control de etapas
 - 2.13.1.1. – Alimentación
 - 2.13.1.2. – Sanidad
 - 2.13.1.3. – Existencia
 - 2.13.1.4. – Desarrollo de la etapa
 - 2.13.2. – Consumo total
 - 2.13.3. – Mano de obra
 - 2.13.4. – Ventas
 - 2.13.5. – Bibliografía

- 2.14. – Planificación de establecimientos productores de cerdos
- 2.14.1. – Criterios
- 2.14.2. – Aplicación
- 2.14.3. – Bibliografía

APROBACION DE LA MATERIA

La materia puede aprobarse por tres vías distintas:

1º. – Teniendo el 100% de los cuestionarios aprobados –con nota 6– y dando el exámen final correspondiente.

2º. – No teniendo el 100% de los cuestionarios aprobados, los alumnos podrán dar exámen en condición de “libre”, debiendo dar un escrito que consistirá sobre los temas dictados en T.P. con los números 1,5 y 7.

3º. – Promoción sin exámen final: se deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) Aprobación del 100% de los cuestionarios escritos correspondientes a los T.P.

b) Concurrencia obligatoria al 100% de seminarios –de 2 hs. de duración y que se dictarán por separado de los T.P., una vez por semana– en donde deberán:

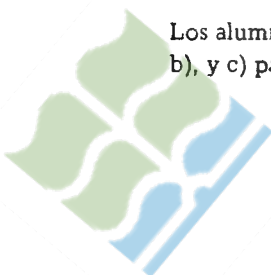
– Contestar cuestionarios correspondientes a las clases teóricas y seminarios de la semana anterior.

– Ofrecer un seminario oral.

c) – Realizar una monografía

Tanto los seminarios orales como las monografías podrán realizarse en forma individual o en grupos, cuyo número máximo se fijará oportunamente.

Los alumnos deberán obtener una nota mínima de 7 puntos en los aspectos a), b), y c) para considerarse promocionados.



MONOGRAFIAS

1.- Temas

- Influencia de los factores ambientales sobre la producción del cerdo.
- Alimentos energéticos utilizados en la alimentación de los cerdos: raíces y tubérculos.
- Alimentos proteicos utilizados en la alimentación de los cerdos: de origen vegetal.
- La suplementación de metionina y triptofano en la alimentación de los cerdos.
- Efectos de la relación energía-aminoácidos en la producción de cerdos.
- Alimentos proteicos utilizados en la alimentación de un cerdo: harinas animales.
- Híbridos: obtención, ventajas e inconvenientes.
- Areas potenciales para la crianza de cerdos.

2.- Metodología

a) Recopilación del material bibliográfico: se deberá realizar una búsqueda en las publicaciones señaladas por los docentes: para ello, se utilizará una ficha bibliográfica cuyo modelo figura en la guía de T.P.
Las fichas serán leídas por los alumnos y docentes: se realizará, así, su selección y/o ampliación.

b) Realización de la monografía: esta será escrita en borrador y una vez aprobada, pasada a máquina. El esquema que se deberá seguir, figura en la Guía de T.P.

SEMINARIOS

1.- Temas

- Efectos de la suplementación de lisina a raciones para cerdos.
- Características de crecimiento y desarrollo según sexo.
- Efectos de diferentes niveles de nutrición en el crecimiento de los cerdos.
- Comportamiento de cerdos.
- Utilización de grasa en la alimentación de cerdos.
- Inseminación artificial.
- Técnicas de destete.

2.- Metodología

a) Estudio de los temas: la preparación de los seminarios se realizará utilizando monografías y otros elementos suministrados por la Cátedra. Los alumnos deberán comunicarse con los docentes –en horarios pre-establecidos– a fin de plantear y resolver sus dudas.

b) Exposición de los temas: se dispondrá de 50' para la exposición; 30' para la discusión y 10' serán dedicados a realizar un resumen de lo expuesto– tarea a cargo de los docentes. –

La exposición requiere de la utilización de cuadros, gráficos, diapositivas y cualquier otro elemento didáctico que se crea necesario utilizar.

TRABAJOS PRACTICOS

Los trabajos prácticos tendrán una duración de 2 hs., cada uno y se utilizará una guía de T.P.

1.- Temas

- 1.1.- Eficiencias reales y teóricas de rebaños porcinos, según:
 - Sistemas de producción
 - Epocas de servicio y parición
 - Períodos de lactación
- 1.2.- Estudio del exterior y cortes comerciales
- 1.3.- Razas de cerdos; juzgamiento de reproductores
- 1.4.- Métodos de evaluación del animal vivo
- 1.5.- Cálculo de raciones
- 1.6.- Castración, descolmillado y marcación
- 1.7.- Resolución de problemas productivos; asesoramiento
- 1.8.- Visita a un frigorífico
- 1.9.- Visita a una zona productora.

2.- Metodología

Los temas 1.1 y 1.5., se realizarán en el Pabellón de Zootecnia; 1.2, 1.3, 1.4, y 1.6, se realizarán parte en aula y parte en el Criadero de Cerdos.

El tema 1.7 requiere de una planilla especial que será suministrada oportunamente. No está prevista la concurrencia a un trabajo práctico especial, sino que será resuelto por grupos de alumnos y un docente.

Los temas 1.8 y 1.9 requieren el llenado de una planilla que se encuentra en la guía de T.P.

En cada T.P. se tomará un cuestionario correspondiente al tema de ese día. Los cuestionarios podrán recuperarse hasta 3 veces.

La presencia del alumno en el T.P. no será obligatoria, pero si la respuesta del cuestionario –haya estado o no presente–.

Las visitas no serán obligatorias.



Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires