

PROGRAMA ANALÍTICO

<b>Licenciatura</b>	<b>Medicina Veterinaria y Zootecnia</b>			<b>Modalidad</b>	<b>Presencial</b>		
<b>Nombre de la asignatura, unidad de aprendizaje o unidad académica</b>	<b>Zootecnia de Porcinos</b>			<b>Horas</b>		<b>Créditos</b>	
				Teóricas	Prácticas		
				<b>80</b>	<b>48</b>		<b>7</b>
<b>Área de formación</b>	<b>Profesional Médica y Zootécnica</b>						
<b>Nombre de la academia</b>	<b>Academia de Zootecnia de Monogástricos</b>			<b>Fecha de actualización del programa</b>	<b>3 junio de 2022</b>		
<b>Nombre de los docentes</b>	<b>MVZ MC. Guillermo de Jesús Salinas Castañón</b>						
<b>Ciclo escolar</b>	<b>enero-julio</b>	<b>Módulo/ Semestre</b>	<b>7o</b>	<b>Grupo</b>	<b>A, B</b>	<b>Turno</b>	<b>Mat</b>
	<b>agosto-diciembre</b>						

<b>Presentación</b>	<p>La unidad de competencia de zootecnia porcina proporcionará al alumno herramientas que le permita realizar un manejo eficiente de la especie, así como aplicar los conocimientos básicos y tecnologías para obtener una producción sustentable. Además, aporta la capacidad para dirigir y organizar la producción porcina, considerando todos los factores que inciden en ella.</p> <p>La zootecnia porcina es una unidad de competencia que integra varias disciplinas que los alumnos han abordado en el transcurso de su formación profesional, como lo es fisiología, alimentación, nutrición, sanidad, reproducción y mejoramiento genético.</p>
<b>Propósito general</b>	<p>El alumno Aplicará conocimientos teóricos y prácticos en los aspectos sanitario, alimenticio, nutricional y reproductivo, así como técnicas de manejo que permitirán una mayor competitividad en los procesos productivos de los cerdos optimizando el aprovechamiento de esta especie a través de una producción sustentable y responsable.</p>

PROGRAMA ANALÍTICO

<b>Unidad 1</b>	<b>Introducción a la Zootecnia y Porcicultura</b>
<b>Tiempo aproximado</b>	<b>14 horas</b>
<b>Objetivos de la unidad</b>	<p>El alumno comprenderá los principios básicos de la zootecnia porcina; conocerá además la importancia de la producción y explotación cárnica de esta especie.</p> <p>El alumno reconocerá la situación nacional e internacional comercial de la especie porcina y la importancia que representa como industria dentro de las diversas actividades pecuarias que se desarrollan en nuestro territorio nacional.</p> <p>Identificará a los países con mayor producción porcina; así mismo, distinguirá a las diferentes entidades con mayor presencia en la producción y explotación porcina nacional.</p>
<b>Contenido</b>	<p>1.1 Importancia de los porcinos y su manejo integral.</p> <p>1.2 Situación actual de la porcicultura internacional y nacional</p> <p>1.2.1 Países principales productores de cerdos</p> <p>1.2.2 situación actual de la producción porcina en México</p> <p>1.2.3 Principales Estados productores de cerdos en México</p>
<b>Unidad 2</b>	<b>Origen del cerdo</b>
<b>Tiempo aproximado</b>	<b>14 horas</b>
<b>Objetivo de la unidad</b>	El alumno analizará el origen al cerdo moderno. Identificará las características productivas que el hombre ha seleccionado a través del tiempo dando lugar a la creación de diferentes razas con diferentes funciones zootécnicas, con el objetivo de mejorar el manejo zootécnico de los cerdos, así como los parámetros productivos y reproductivos de esta especie.
<b>Contenido</b>	<p>2.1 Origen europeo</p> <p>2.2 Origen indico</p> <p>2.3 Evolución del cerdo moderno</p> <p>2.4 razas porcinas</p> <p>2.5 rusticidad y adaptación</p>
<b>Unidad 3</b>	<b>Manejo general de la pira</b>
<b>Tiempo aproximado</b>	<b>16 horas</b>
<b>Objetivos de la unidad</b>	<p>El alumno comprenderá y aplicará los diferentes métodos de identificación animal existentes a los integrantes de una pira, necesarios para la toma de registros productivos y reproductivos de forma grupal e individual.</p> <p>El alumno empleará técnicas de manejo animal acorde a la etapa productiva y función zootécnica de los integrantes de una pira.</p>
<b>Contenido</b>	<p>3.1 Sistema de identificación</p> <p>3.2 Manejo del semental</p> <p>3.3 Manejo de la cerda</p> <p>3.4 Manejo de las crías</p>

PROGRAMA ANALÍTICO

<b>Unidad 4</b>	<b>Sanidad de la Piará</b>
<b>Tiempo aproximado</b>	<b>20 horas</b>
<b>Objetivos de la unidad</b>	El alumno diseñará estrategias y programas sanitarios que garanticen la salud animal de la piara, controlando y/o evitando enfermedades que pongan en riesgo a la cría y explotación porcina, además de salvaguardar la salud pública del consumidor y del personal que se desempeñan en esta actividad pecuaria.
<b>Contenido</b>	<p>4.1 Aspectos de bioseguridad</p> <p>4.1.1 Perímetro de seguridad sanitaria</p> <p>4.1.2 Arco Sanitario</p> <p>4.1.3 Tapete Sanitario</p> <p>4.2 Prevención de Enfermedades</p> <p>4.2.1 Calendario Desparasitario</p> <p>4.2.2 Calendario de Vacunaciones</p> <p>4.2.3 Limpieza e Higiene de Instalaciones</p>
<b>Unidad 5</b>	<b>Manejo Reproductivo</b>
<b>Tiempo aproximado</b>	<b>20 horas</b>
<b>Objetivos de la unidad</b>	El alumno desarrollará habilidades que le permitan un mejor manejo reproductivo de sementales y cerdas reproductoras de una Piará, optimizando la capacidad de reproducción del hato. Creará registros reproductivos a fin de obtener mayor control del grupo de animales en cría y reproducción.
<b>Contenido</b>	<p>6.1 Pubertad y Madurez Sexual del Macho</p> <p>6.1.1 Manejo del macho en Monta Directa</p> <p>6.1.2 Recolección de semen e Inseminación Artificial</p> <p>6.2 Pubertad y Madurez sexual de la hembra</p> <p>6.2.1 Ciclo Estral (Proestro, Estro, Metaestro, Diestro, Anestro)</p> <p>6.2.2 Gestación, Parto y Postparto</p>
<b>Unidad 6</b>	<b>Alimentación de la Piará</b>
<b>Tiempo aproximado</b>	<b>16 horas</b>
<b>Objetivos de la unidad</b>	El alumno evaluará la condición corporal de los animales en producción, formulará dietas balanceadas y diseñará estrategias de alimentación de acuerdo a las necesidades nutricionales y la etapa productiva en que se encuentre los integrantes de la piara.
<b>Contenido</b>	<p>6.1 Evaluación de la Condición Corporal</p> <p>6.2 Alimentación por categorías</p> <p>6.2.1 Cerdas (secas, pre-servicio, Gestantes, Lactantes)</p> <p>6.2.2 Alimentación del lechón y al destete, desarrollo y engorda</p> <p>6.2.3 Alimentación del semental</p>
<b>Unidad 7</b>	<b>Tipos y Sistemas de Explotación e Instalaciones</b>
<b>Tiempo aproximado</b>	<b>16 horas</b>

PROGRAMA ANALÍTICO

<b>Objetivos de la unidad</b>	El alumno reconocerá las ventajas y necesidades que caracteriza a las diferentes modalidades empleadas en la cría y explotación de los cerdos. Planeará y diseñará modelos de alojamiento animal acorde a la región y a las necesidades de la piara en explotación.
<b>Contenido</b>	7.1 Extensivo, Semi-Intensivo, intensivo 7.2 Planeación y Diseño de las Instalaciones 7.2.1 Condiciones requeridas para Construcción de Instalaciones 7.2.2 Porquerizas, Corrales y Alojamiento 7.2.3 Comederos, Bebederos,
<b>Unidad 8</b>	Procesos de la Faena (Sacrificio)
<b>Tiempo aproximado</b>	12 horas
<b>Objetivos de la unidad</b>	El alumno identificará las Normas Oficiales Mexicanas que regulan la cría, explotación y sacrificio de los cerdos. Comparará los rendimientos de los productos y subproductos obtenidos de esta actividad pecuaria en busca de lograr un valor agregado que incremente los ingresos económicos.
<b>Contenido</b>	8.1 recepción y sacrificio (norma oficial mexicana) 8.2 comercialización de productos y subproductos 8.3 valor agregado (productos y subproductos) 8.4 Mercado
<b>Criterios de evaluación</b>	se consideran las siguientes rubricas o matrices de evaluación: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exámenes parciales (40%).</li> <li>• Trabajos, Tareas, Exposiciones (30%)</li> <li>• Practicas (30%)</li> </ul> Todas estas actividades conformaran para cada alumno su portafolio de evidencias que permita al final del curso emitir su calificación.
<b>Referencias</b>	Brent G. (1987). Producción porcina. Editorial el Manual Moderno. México D.F. 270 pág. 2. Clarence E. B: Ronald V. D. y Virgil W. Ch. (1991). Producción porcina. Octava edición. Editorial Continental, S. A. de C. V. México 430 pág. 3. Escamilla A. L. (1988). El cerdo su cría y explotación. Editorial Continental. México 356 páginas. 4. Flores M. J. A. y Agraz G. A. A. (1996). Ganado porcino. Edit. Limusa, México, 960 páginas. 5. SAGAR. (1999). Situación actual y perspectivas de la producción de carne porcina en México. Disponible en: <a href="http://www.sagar.gob.mx">http://www.sagar.gob.mx</a>



# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA



## PROGRAMA ANALÍTICO

---

Vo. Bo  
Nombre y Firma del  
Secretario académico de la Facultad