

**“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”**

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “SANTIAGO**

**RAMÓN Y CAJAL”**



**CARRERA TÉCNICA PROFESIONAL DE AGROPECUARIA**

**ASIGNATURA**

**PRODUCCIÓN DE PORCINOS**

---

**TRABAJO:**

**LA RAZA DEL CERDO DUROC**

**ALUMNA:**

**DORCAS MERCEDES ESPINOZA ENCARNACION**

**ICA – PERÚ**

**202**



## INDICE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| INTRODUCCIÓN.....                     | 3  |
| LA RAZA DEL CERDO DUROC .....         | 4  |
| DESCRIPCIÓN Y CARACTERISTICAS .....   | 5  |
| CARACTERISTICAS EXTERNAS .....        | 6  |
| VENTAJAS Y DESVENTAJAS .....          | 10 |
| CONDICIONES PARA TENER ANIMALES ..... | 11 |
| ENFERMEDADES Y SU TRATAMIENTO .....   | 14 |
| BIBLIOGRAFIAS .....                   | 15 |

## INTRODUCCIÓN

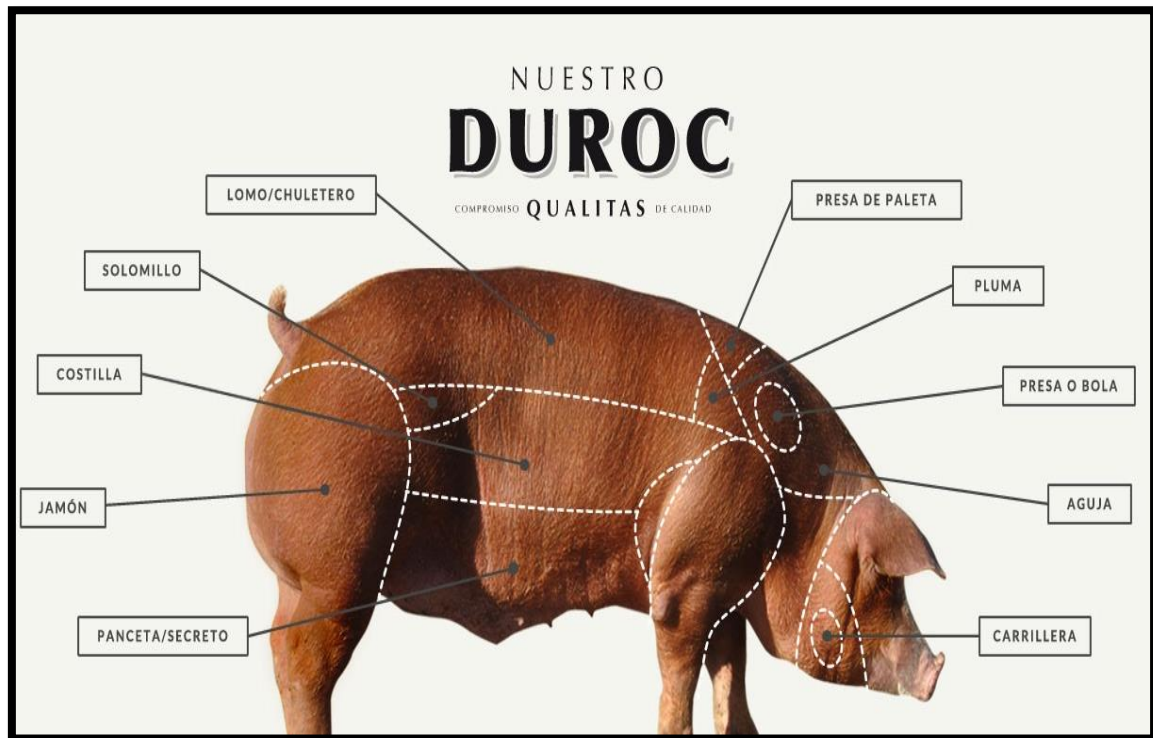


A pesar de que el Cerdo Duroc procede de los Estados Unidos, la producción de su raza se extiende hasta Europa y Sudamérica debido a la alta demanda de su carne en el mercado.

Su origen se remonta al siglo XIX luego del cruce entre las razas porcinas Red Jersey y Old Duroc. Ambas razas, procedentes del cerdo ibérico, le confieren una calidad distintiva a la carne del Duroc, lo que le proporciona un creciente número de sus consumidores.

Guillermo Lloveras es el titular de Genética Ceres, una empresa radicada en la provincia de Buenos Aires, que comercializa esta genética. Consultado por El Productor Porcino, el veterinario aseguró que “en el mercado asiático, por ejemplo, en Japón, pagan un arancel diferencial **superior en un 50-60 por ciento por corte** (frente a carne de otras razas). Evalúan el color de la carne, la disminución del pH –que en carnes con Duroc el pH desciende mucho más lentamente y eso le da mejores condiciones para su conservación por más tiempo- y evalúan el marmoleado de la carne”.

## LA RAZA DEL CERDO DUROC



Por esta raza, debemos agradecer a los granjeros de América y a los colonos que trajeron cerdos al continente desde diferentes partes del mundo. En la era de la colonización, los emigrantes que llegaban a Estados Unidos traían consigo todo tipo de mascotas. Había mucho material genético. La base de cría de la raza fueron los cerdos de piel roja importados de África Occidental y sus parientes que vinieron de Europa. Los descendientes de los Duroc modernos vivieron en Inglaterra y las provincias francesas. La selección de la raza se realizó de forma espontánea a criterio de los ganaderos.

Gracias a ella, apareció una raza de maduración tardía, llamada Jersey, en el estado de Nueva Jersey, y la raza de maduración temprana de Duroc entre los granjeros del estado de Nueva York. Cuando se cruzaron animales de estas variedades, se obtuvo un híbrido de pura raza.

En 1883, la raza Duroc Jersey fue registrada oficialmente, clasificada como grasosa. Toda la selección posterior tuvo como objetivo mejorar la calidad de la carne. Ahora la raza tiene un solo nombre, Duroc, se considera carne, se cultiva a escala industrial en Europa, China y en casa en los Estados Unidos.

## DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

**No es difícil reconocer a los cerdos Duroc por el color original de la piel y las orejas que cuelgan sobre los ojos.** En los animales, no solo la piel es marrón, las cerdas también están coloreadas, su color repite los tonos dorados de la piel. El color es desigual, manchado, no hay marcas claras de bronceado blanco.



### Aspecto físico

El color de la piel del Duroc varía entre un amarillo muy claro, hasta un rojo muy oscuro. Aunque su color no influye en su capacidad productiva, existe una preferencia en el mercado internacional por los porcinos más oscuros. Su cabeza es pequeña en relación a su cuerpo; su cuello, corto y arqueado; sus orejas, puntiagudas y dobladas; y sus extremidades, largas y fuertes.

### Alimentación

El alimento principal de los cerdos Duroc se suele componer de una proporción adecuada de cereales como maíz, cebada, avena y trigo. Todo esto para proporcionarles, en forma de carbohidratos, el aporte energético necesario para su desarrollo. Vitaminas y minerales, como calcio y fósforo, también se recomiendan incluir en la dieta de los porcinos para satisfacer de manera eficiente todas sus necesidades nutricionales. Así, una dieta equilibrada mejora el rendimiento y crecimiento de la raza Duroc; además de disminuir el desperdicio de nutrientes.

## Resistencia y cría

Son conocidos por su gran resistencia a enfermedades y rápida adaptabilidad a los climas cálidos de los países tropicales.

También es altamente resistente a los patógenos externos y, en consecuencia, menos problemático en la práctica de ganadería intensiva. Por otro lado, su alta ganancia de peso diaria hace a la Duroc una de las mejores razas porcinas debido a la alta rentabilidad que proporciona a los ganaderos. Aunado a esto, destaca su excelente índice de conversión. Es decir, convierte con facilidad sus kilos de alimento en kilos de carne.



Lloveras aclaró: “Cuando usás cerdos Duroc, tenés la posibilidad de hacer un **capón rápido y muy pesado**. El peso de terminación es el que le quieras dar, porque en ninguna etapa del crecimiento de un capón generado por un cerdo Duroc disminuye la velocidad, nunca llega a una meseta”, entonces, dice Lloveras “Hoy, que el mercado demanda un capón más pesado, necesitamos del Duroc para hacerlo, ya sea puro o en líneas sintéticas terminales con cruza”.

## CARACTERÍSTICAS EXTERNAS

Las cerdas y los verracos adultos tienen un cuerpo masivo y proporcional, las patas son rectas, estables, con jamones pronunciados, una cabeza grande con un perfil peculiar, es suavemente cóncava. Las orejas largas y caídas cubren parcialmente los ojos marrones de tamaño mediano.

La piel está cubierta con cerdas gruesas de longitud media. En lechones y hembras, es de color más claro y no crece tan densamente como en los verracos. En las manchas, la piel es

## **Grasas infiltradas y rusticidad**

Durante la cocción, la chuleta Duroc no suelta agua en el sartén a diferencia del cerdo estándar; lo que se traduce en una máxima calidad de su carne. Es decir, más jugosa, de textura más tierna, y mayor intensidad de sabor. Además, debido a su alto índice de infiltración de grasas, se considera al Duroc una excelente carne para su transformado en jamón y lomo.

## **Sabor y consumo**

La carne del Duroc posee un sabor muy superior al de otros porcinos blancos, por lo que se encuentra presente en la elaboración de la mayoría de jamones, embutidos y lomos consumidos en gran escala alrededor del mundo. Debido a sus privilegiadas características genéticas, ofrece productos de alto valor organoléptico y sensorial. El solomillo, la chuleta, el lomo, la panceta, y la costilla se encuentran entre las partes preferidas por el público.

**La industria chacinadora argentina**, según Lloveras, también paga mejor el cerdo Duroc, por la calidad de la grasa: “Es una grasa firme, blanca, que tiene un alto punto de fusión. Eso permite acelerar los tiempos de elaboración de los chacinados”, explicó.

## **Gastronomía**

Gracias a su jugosa carne y a su sabor distintivo, la presencia del cerdo Duroc cada día cobra más fuerza en la cocina gourmet del mundo. Suele combinarse con ingredientes de sabores intensos tales como la pimienta negra, la cebolla y el cilantro. Su carne, debido a la jugosidad que contiene, es ideal para preparaciones que requieren grandes tiempos de cocción, tales como guisos y asados.

## **Propiedades nutricionales**

Además del sabor y jugosidad de su carne, también destacan los beneficios nutricionales que aporta a sus consumidores. Principalmente, el jamón Duroc es bajo en sodio y una importante fuente de proteínas y potasio, favoreciendo así al sistema nervioso y muscular de quien lo incorpora a su dieta. También, su alto contenido en vitaminas, zinc, y fósforo, beneficia al fortalecimiento de los huesos y del sistema inmunitario. Por ello, el jamón Duroc es conocido como un alimento

sano y recomendado por los nutricionistas más expertos debido como la base de una dieta sana y equilibrada.

En resumen, la carne del cerdo Duroc es una de las **más valoradas y demandadas en el mercado internacional**. Debido a su genética privilegiada, el Duroc está presente en casi del 90% de los **jamonos de alta calidad** comercializados en todo el mundo. En España, por ejemplo, la calidad cárnica del cerdo Duroc es requisito indispensable para los consumidores habituales del porcino. Por supuesto, su alta infiltración de grasas proporciona a la carne rosa oscuro del Duroc un sabor excepcional; además de un aroma y jugosidad característica.

### **Peso y dimensiones**

Normalmente una constitución fuerte. La sequedad y la flojedad se consideran una desviación de los estándares de raza aceptados. Los cerdos son altos, patas largas, lomo recto o con una ligera joroba (arqueada). El pecho redondo es ancho.

| Piso    | Dina torso (cm) | Peso, kg) |
|---------|-----------------|-----------|
| Jabali  | 185             | 320       |
| Sembrar | 175             | 240       |

Echar un vistazo, además



**Cómo saber y determinar cuánto pesa un cerdo, tabla por tamaño**



Los lechones recién nacidos pesan 1,1-1,6 kg.



### **Cualidades productivas**

La madurez temprana de la descendencia es de 165 días. Con una ganancia de peso diaria promedio de 700-950 g, los lechones de engorde se mantienen hasta por seis meses. A los 6 meses, el peso total de los animales jóvenes alcanza los 100 kg. La alta madurez temprana son las características genéticas de la raza más un buen mantenimiento, una alimentación abundante y una dieta equilibrada.

| Índice                     | Valor                              |
|----------------------------|------------------------------------|
| Salida de matanza          | 75-76%                             |
| Rendimiento de carne magra | 57%                                |
| Espesor de manteca         | 14-16 mm, en la cresta hasta 18 mm |

Un cochinito de la raza Duroc gana 300 g al día y en el momento del destete el peso medio de los animales jóvenes es de 14-17 kg.

## VENTAJAS Y DESVENTAJAS

El segundo lugar en el mundo en cuanto a número de cabezas de ganado no permite dudar de los méritos de la raza, pero los cerdos Duroc también tienen desventajas.



| Ventajas de la raza   | Desventajas de la raza  |
|---|---|
| Económicamente beneficioso en climas cálidos, los animales están en un rango de 24 horas  | Baja fertilidad: máximo 20 lechones por año, en lugar de 30 como otras razas  |
| Propiedades dietéticas y sabor especial de la carne.  | En las regiones del norte, los costos de tener cerdos están aumentando, la mayor parte del tiempo que los animales pasan en la pocilga. |
| Disposición tranquila, los adultos no muestran agresión   | La productividad depende al 100% de la dieta, y se reduce drásticamente si el alimento es bajo en proteínas.                            |
| Las cerdas se distinguen por un instinto maternal bien desarrollado, esto simplifica el cuidado de la descendencia recién nacida. | Tendencia a la rinitis  |

## CONDICIONES PARA TENER ANIMALES

La raza Duroc es económicamente rentable para reproducirse en regiones con un clima cálido. Siempre que la temperatura media diaria del aire no descienda por debajo de los 10 ° C, los cerdos se mantienen en pastos. En condiciones naturales, los animales se mueven activamente (esto mejora la calidad de la carne), encuentran comida adicional.



En verano, las áreas para caminar están equipadas con cobertizos, los cerdos se guardan allí del calor extremo. Para evitar el sobrecalentamiento, la piel y otras enfermedades, se disponen lugares para bañarse en barro líquido. En invierno, los cerdos Duroc necesitan ropa de cama seca. Se excavan en él por la noche y durante el día mientras descansan. Cuando se aloja en una pocilga, un animal adulto necesita un espacio de 5 m<sup>2</sup>.

### Funciones de alimentación

Para ayudar a los lechones a ganar peso rápidamente, se les alimenta con piensos que contienen proteínas. La dieta incluye productos lácteos y harinas animales (huesos, pescado, sangre). En verano se alimentan 2 veces, en invierno 3 veces. Por 1 kg de crecimiento, se consumen 4 unidades de alimento. La base de la dieta alta en proteínas de los cerdos Duroc:

- ✚ legumbres
- ✚ ensilaje;
- ✚ papas;
- ✚ Desechos alimentarios;
- ✚ suero de la leche;
- ✚ suero;
- ✚ regreso;
- ✚ remolacha.

Echar un vistazo, **además**



El porcentaje de avena, cebada, maíz en el pienso es bajo. Los cereales contribuyen a un aumento de la capa de grasa, esto deteriora la calidad de la carne y reduce su rendimiento. Cuando es económicamente viable, los agricultores preparan el pienso ellos mismos; de lo contrario, los jóvenes se alimentan con piensos compuestos especializados.



### Cría

No es rentable criar la raza Duroc para la venta debido a la baja fertilidad de las cerdas. Solo hay de 8 a 10 lechones en una camada, y una cerda trae de 16 a 20 cachorros por año. Los agricultores se aparean con individuos sexualmente maduros para aumentar el tamaño de su rebaño.

El celo dura 2 días, el verraco se pasa dos veces al corral hasta la cerda. Si el apareamiento es exitoso, la cerda da a luz a las 15 semanas y media. Durante el embarazo, se le proporcionan las condiciones adecuadas:

- ✚ aire fresco (recinto abierto);
- ✚ nutrición mejorada;
- ✚ un puesto aparte para las últimas fechas.

La viabilidad de los lechones Duroc es alta. El 93-95% de toda la descendencia sobrevive. **Las cerdas tienen un poco de leche, por lo que las crías se alimentan primero con leche de vaca, luego comienzan a dar cereales, tubérculos, vitaminas.** A los 1-1,5 meses, los lechones se transfieren a la autoalimentación y se los quita de la cerda.



## ENFERMEDADES Y SU TRATAMIENTO

Los problemas de salud de los lechones surgen cuando se violan las reglas de mantenimiento. La enfermedad más común de la raza es la rinitis atrófica. La enfermedad se reconoce por sus síntomas característicos:

- ✚ estornudos, resoplidos, sibilancias;
- ✚ lagrimeo
- ✚ enrojecimiento del blanco de los ojos;
- ✚ secreción de las fosas nasales.

Los animales se recuperan rápidamente, pero pierden peso durante la enfermedad. Los mismos síntomas ocurren con la neumonía bronquial, los veterinarios la tratan con medicamentos. Los criadores de ganado se enfrentan a la rinitis atrófica por sí mismos: las fosas nasales se limpian de costras, se lavan con una solución débil de permanganato de potasio, se instila un antibiótico, los conductos nasales se lubrican con vaselina y los lechones se inhalan con trementina e ictiol.

### **Perspectivas reproductivas en rusia**

En el territorio de Rusia, hay pocas granjas dedicadas a la cría de cerdos Duroc por pedigrí, por lo que es difícil encontrar y comprar lechones de esta raza. Los ganaderos mantienen la cría de cerdos para sus necesidades, mejoran los indicadores de calidad del ganado, cruzando otras razas con Duroc.



### **BIBLIOGRAFÍAS**

- ✚ <https://elproductorporcino.com/leerEntrada/num/604>
- ✚ <https://www.google.com/search?q=la+raza+de+cerdo+duroc>
- ✚ <https://laporcicultura.com/razas-de-cerdos/raza-cerdo-duroc/>
- ✚ [https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/catalogo-razas/porcino/duroc/datos\\_morfologicos.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/catalogo-razas/porcino/duroc/datos_morfologicos.aspx)
- ✚ <https://www.eresma.es/loveporcino/que-es-el-cerdo-duroc/>